



## CONDUITE D'UN ATELIER DE VIANDE BOVINE

# Une formation unique en France

**La ferme expérimentale de la chambre d'agriculture de Vendée vient d'ouvrir ses portes à une formation innovante destinée aux futurs éleveurs de viande bovine. Explication et témoignage de deux jeunes actuellement dans ce cursus.**

Depuis 2000, la taille des cheptels bovins dans les élevages a augmenté de près de 25 %. Les éleveurs doivent continuellement s'adapter pour augmenter leur productivité au travail. Pour faire face à ces nouveaux défis, il paraît indispensable de renforcer la formation des futurs acteurs de l'élevage bovins (salariés et agriculteurs). Jusqu'à présent, il n'existait aucun diplôme spécialisé (CS) pour former les futurs éleveurs bovins en France.

Les acteurs de la filière viande bovine régionale et en particulier la chambre d'agriculture via le centre de formation Agrilia viennent d'apporter une réponse à cette demande en mettant en place une formation unique en France. Il s'agit d'une SIL (Spécialité d'Initiative Locale), formation très spécialisée, qui est une étape préalable à la création d'un diplôme officiel (CS).

La première promotion de 14 stagiaires s'est ouverte en octobre 2013 à la Roche-sur-Yon sur la ferme expérimentale de la Chambre d'agriculture. Tous les stagiaires ont un projet d'installation à court ou moyen terme et dix des élèves ont déjà un BTS en poche. Premier bilan à chaud de cette formation avec le témoignage de deux stagiaires, Anaïs Garçonnet et Romain Poupelin.

### *Pouvez-vous vous présenter ?*

**Romain :** Je suis originaire de Château-Guibert en Vendée. Mon père est agriculteur. Je suis titulaire d'un BTS Acse et j'ai 20 ans.

**Anaïs :** Je viens de l'Île de la Réunion où mes parents sont agriculteurs. Ils avaient jusqu'à il y a 5 ans, un atelier vaches laitières avec transformation à la ferme. J'ai un BTS DARC, c'est l'équivalent d'un BTS Acse, j'ai également une licence pro-

fessionnelle en agriculture et développement durable.

### *Pourquoi avoir choisi de suivre cette formation ?*

**Romain :** Mon objectif était de découvrir et d'approfondir mes connaissances dans l'élevage de vaches allaitantes pour être capable de gérer un atelier viande et être autonome.

**Anaïs :** C'est mon projet d'installation qui m'a fait venir car je n'ai pas vraiment d'expérience dans l'élevage allaitant. Je voulais quelque chose de technique et en lien avec la pratique. Nous sommes en exploitation les 2/3 de notre temps, c'est ce que je recherchais ainsi qu'une formation complète.

**Romain :** Il y a pas mal d'éléments techniques à connaître pour réussir à tirer un revenu. Vu que nous ne sommes pas maîtres de nos prix, il faut réussir à diminuer nos coûts de production.

### *À votre avis, quels sont les points forts de cette formation ?*

**Romain :** Il y a bien une partie théorique mais elle est aussitôt mise en œuvre sur le terrain. Les salariés de la ferme expérimentale et les intervenants ont envie de transmettre leur savoir. C'est motivant.

**Anaïs :** C'est vraiment du concret. Les intervenants viennent du monde professionnel. Ce ne sont pas des professeurs qui restent dans l'école. J'ai mis beaucoup de temps sur Internet à rechercher une formation suffisamment longue pour aborder tous les sujets liés à la conduite d'un atelier viande bovine.

### *Quels sont vos projets pour après ?*

**Romain :** Un CDI au mois de juillet de 3 à 4 ans et une installation par la suite.

**Anaïs :** Retour sur l'Île de la Réunion pour travailler dans le domaine agricole

et réfléchir à mon projet d'installation. Je me donne un délai de 8 ans pour m'installer.

**Romain :** On conseille la formation à ceux voulant se spécialiser dans cette branche-là.

**Anaïs :** Il y a un bon encadrement à la fois sur le site de la formation et sur l'exploitation de notre employeur.

↳ PROPOS RECUEILLIS PAR SOPHIE COMBES

## INFORMATIONS PRATIQUES

➤ La formation se déroule d'octobre à juin. Elle dure un an avec 11 semaines en centre de formation et le reste sur l'exploitation de l'employeur. 8 semaines de formation se déroulent à La Roche-sur-Yon sur la ferme expérimentale de la Chambre d'agriculture et 2 ont lieu à Thorigné d'Anjou (en Maine-et-Loire) sur la ferme expérimentale en agriculture biologique. Enfin une semaine est consacrée à la commercialisation et à la transformation de la viande bœuf dans les locaux de la MFR de Venansault en Vendée. Cette formation s'adresse aux titulaires d'un diplôme agricole de niveau bac ou plus ou aux personnes justifiant d'une expérience professionnelle d'un an minimum. Elle fait l'objet d'une rémunération dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

Renseignements et inscriptions auprès de la chambre régionale d'agriculture des Pays de la Loire au **02 41 18 60 64** ou bien par courriel à l'adresse : [formationcontinue@pl.chambagri.fr](mailto:formationcontinue@pl.chambagri.fr)