

Éleveur de veaux de boucherie

Descriptif

L'éleveur de veaux de boucherie veille à la bonne santé de ses animaux, à leur bien-être, leur développement et à leur commercialisation.

Véritable chef d'entreprise, il a une connaissance pointue des veaux (comportement, alimentation, anatomie...), maîtrise les techniques d'élevage mais aussi les critères de gestion d'une exploitation afin d'en assurer la rentabilité.

Le +

L'élevage de veaux de boucherie est une production d'équilibre des filières bovin viande et lait.

Qualifications

- CAP/BEP Agricole Productions animales et agricoles, agriculture et élevage.
- BAC PRO Gestion et conduite d'exploitation agricole.
- BTS Agricole Productions animales ou Analyse et conduite d'exploitation agricole.
- Licence professionnelle.
- Diplôme d'ingénieur Agricole ou Agronome.

Lieu de travail

- ➔ Milieu rural
- ➔ Exploitation agricole
- ➔ Étable



Eleveur de veaux de boucherie

Activités

- **Soins apportés aux animaux** : accueil et suivi de la bonne adaptation des jeunes veaux à l'exploitation, observation pour détecter et prévenir les maladies avant de traiter les animaux - éventuellement en relation avec un vétérinaire, identification et traçabilité des animaux, choix et distribution des rations alimentaires.
- **Entretien de l'exploitation** : nettoyage des étables et désinfection des locaux d'élevage, des installations et du matériel.
- **Gestion de l'entreprise** : collaboration avec l'entreprise qui fournit les jeunes veaux, mise en œuvre d'un plan alimentaire adapté aux besoins physiques et physiologiques des animaux, renseignement des documents de suivi des arrivées et départs des animaux, comptabilité et administration, comptabilité et suivi administratif, encadrement des ouvriers.

Compétences

Le métier nécessite de connaître l'anatomie, le comportement des animaux, les techniques de conduite d'élevage et d'être capable d'adapter celles-ci aux différents types de veaux présents dans l'exploitation : veaux de race laitière et veaux croisés. L'éleveur de veaux de boucherie doit être à l'écoute des évolutions technologiques du matériel d'élevage, notamment en vue d'économie d'énergie. Des compétences en informatique sont requises pour l'utilisation de logiciels spécifiques de gestion de l'exploitation.

Qualités requises

Connaissance de l'animal, sens de l'observation, réactivité afin de faire face aux aléas, capacité d'encadrement du personnel.

