

AGRICULTRICE CFC / AGRICULTEUR CFC

SPÉCIALISATION EN ÉLEVAGE BOVIN (DCO I)

## **PROGRAMME DE FORMATION COURS INTERENTREPRISES 8**

### **TAXER ET TRAIRE**

#### **Introduction**

Ce document sert de base aux organisateurs/trices et aux instructeurs/trices des cours interentreprises (CI) pour l'organisation et la planification détaillée des programmes journaliers CI. Il se base sur l'ordonnance sur la formation et le plan de formation.

Les objectifs évaluateurs des CI correspondent au plan de formation. Ils contribuent, sur le lieu de formation CI, à l'acquisition des compétences opérationnelles correspondantes.

Le programme général attribue des contenus et une durée aux objectifs évaluateurs. Il contient en outre des exemples de méthodes et des références à des documents.

Les descriptions complètes des compétences opérationnelles et des objectifs évaluateurs pour tous les lieux de formation se trouvent en annexe à titre d'information. Les points forts du CI y sont mis en évidence.

Le but des CI est de permettre aux personnes en formation de travailler, d'essayer et de s'exercer à la pratique. Pour la mise en œuvre méthodologique et didactique, nous recommandons donc de tenir compte des points suivants lors de l'organisation des CI :

1. Introduire et activer des connaissances préalables acquises à l'école professionnelle et en entreprise, donner la possibilité aux personnes en formation d'apporter leurs propres expériences
2. Faire en sorte que les interventions visant à transmettre de nouvelles connaissances techniques soient brèves et axées sur l'application
3. Prévoir la possibilité de faire des exercices et d'appliquer le savoir de manière autonome
4. Prévoir des pauses d'apprentissage, une réflexion, un feedback et une évaluation formative des compétences

## Conditions cadres du CI 8 Taxer et traire

<b>Durée du cours</b>	<b>1 journées de 8 heures</b>	
<b>Période du cours</b>	3 <sup>e</sup> année d'apprentissage	
<b>Objectif</b>	<p>Dans ce CI, les apprentis et apprenties consolident et approfondissent leurs compétences dans les domaines suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquer les différents systèmes de traite et les règles d'hygiène</li> <li>• Taxer les bovins et déterminer le produit de l'abattage</li> <li>• Préparer et charger les bovins pour le transport</li> </ul>	
<b>Aperçu des compétences opérationnelles visées :</b>	<p><b>i5 Traire les vaches et commercialiser le lait</b> <b>i6 Commercialiser la viande bovine</b></p>	
<b>Aperçu des objectifs évaluateurs :</b>	<p><b>g5.4</b> Ils appliquent les différentes méthodes de traite et les règles d'hygiène correspondantes. (C3) <b>i6.2</b> Ils taxent les animaux à abattre visuellement et avec les touches. (K3) <b>i6.5 Ils chargent le bétail bovin (manipulation/contrôle des animaux, contrôle des équipements de transport, hygiène).</b> (C3)</p>	
<b>Connaissances préalables entreprise :</b>	<b>Connaissances préalables école professionnelle :</b>	<b>Connaissances préalables CI :</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dépend fortement des entreprises formatrices</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- d3.3 : Parties du corps du bovin</li> <li>- i5.1 : Déroulement de la traite, nettoyage</li> <li>- i5.2 : Anatomie organes/mamelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CI 1 Sécurité au travail</li> <li>- CI 6 Médicaments vétérinaires et transport d'animaux</li> </ul>

**Kommentiert [SL|S1]:** Das kommt ebenfalls aus dem Bildungsplan aber auch hier finde ich die Übersetzung fragenswert...

Mein Vorschlag:

«Ils évaluent les animaux à abattre visuellement et à l'aide des gestes du boucher»

## Contenu et durée du cours

N° d'objectif évaluateur	Contenu	Recommandations pour la mise en œuvre méthodologique et didactique	Documents	Temps de référence
	<b>Introduction au cours</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Objectifs et contenu</li> <li>Structure et organisation</li> </ul>			
i5.4	<b>Partie 1 Ils appliquent les différentes méthodes de traite et les prescriptions d'hygiène correspondantes.</b>			<b>180'</b>
i5.4	<b>Bases :</b> Hygiène <ul style="list-style-type: none"> <li>Importance de l'hygiène personnelle au travail dans une exploitation agricole</li> <li>4 éléments du nettoyage               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temps</li> <li>- Produits de nettoyage</li> <li>- Mécanique</li> <li>- Température</li> </ul> </li> </ul>	<b>Échange d'informations en plénière</b>		<b>15'</b>
i5.4	<b>Hygiène de l'entreprise et des produits</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Montrer les liens avec la production alimentaire</li> </ul>	<b>Visite de l'exploitation sur le thème de l'hygiène de la ferme</b>		<b>45'</b>
i5.4	<b>Ustensiles à lait</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fonctionnement</li> <li>Entretien</li> <li>Service</li> <li>Maintenance</li> </ul>	<b>Explication sur des éléments de modèles et exercice dans l'étable</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'instructeur explique le fonctionnement d'une installation de traite et de refroidissement à l'aide de diverses pièces détachées. Différents éléments d'entretien doivent également être mis à disposition.</li> </ul>	(éventuellement, d'autres modèles de machines à traire sont à disposition ?)	<b>45'</b>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Par petits groupes, les apprentis nomment, au moyen de fiches ou d'étiquettes, les différentes parties d'une installation de traite et de refroidissement dans l'étable. Ce faisant, ils s'expliquent mutuellement la fonction des pièces à déterminer.</li> <li>• L'instructeur présente dans l'étable, à l'installation de traite, les différentes tâches d'entretien et de contrôle à l'intervalle correspondant.</li> <li>• Maintenance : le document de service pour l'installation de traite est présenté aux apprentis en plénière. Il s'agit d'apprendre quelles sont les exigences légales selon l'ordonnance sur l'hygiène du lait et quelles sont les obligations de l'agriculteur/trice.</li> </ul>		
<p><b>i5.4</b></p>	<p><b>Nettoyage des ustensiles à lait</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Déroulement du nettoyage de l'installation de traite et de refroidissement</li> <li>• Procédure de nettoyage des abreuvoirs automatiques, des taxis-lait, etc.</li> <li>• Application et effet de différents produits de nettoyage</li> <li>• Équipement de protection individuelle</li> <li>• Stockage des produits de nettoyage</li> <li>• Éventuelles prescriptions de qualité (y compris test de Schalm)</li> </ul>	<p><b>En groupe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Montrer les cycles de nettoyage, à quoi faut-il faire attention ?</li> <li>• Mettre les pièces sales dans les différents produits de nettoyage (tartre de lait/calcaire dans un produit acide, résidus de lait séchés (protéines/grasses) dans un produit alcalin)</li> <li>• Si possible, effectuer le test de Schalm sur une vache/2-3 vaches (les vaches doivent ensuite être traitées = clarification avec la personne qui gère l'exploitation)</li> <li>• Le test de Schalm est présenté et expliqué. Ensuite, les apprentis</li> </ul>		<p><b>45'</b></p>

		<p>s'exercent à réaliser un test de Schalm en petits groupes (lait préparé dans des bouteilles).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans la laiterie, on montre aux apprentis comment utiliser tel ou tel produit de nettoyage et à quelles fins.</li> <li>• À l'étable, on montre aux apprentis comment nettoyer et entretenir un abreuvoir automatique.</li> </ul>		
<b>i5.4</b>	<p><b>Différents systèmes de traite</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Citer les avantages et inconvénients des différents systèmes de traite</li> <li>-Robots</li> <li>-Salle de traite (différents types),</li> <li>-etc.</li> </ul>	<p><b>En groupe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les apprentis sont regroupés par connaissance, créent une présentation et la présentent aux autres apprentis. Les apprentis sans expérience sont répartis.</li> <li>• Les apprentis regardent en groupe une courte séquence vidéo (par exemple sur YouTube) sur un système de traite attribué. Ensuite, ils notent 3-4 avantages et 4 inconvénients de ce système de traite. En plénière, tous les groupes présentent leurs réflexions. L'instructeur complète les réponses avec les informations manquantes.</li> </ul>	Courtes séquences vidéo	<b>30'</b>
<b>i6.2</b>	<b>Partie 2 : Taxation</b>			<b>240'</b>
<b>i6.2</b>	<p><b>Bases :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Répétition des parties du corps d'un bovin (pertinence pour la taxation)</li> </ul>	<p><b>En groupe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendre l'exemple d'un animal (soit en groupe, soit tous ensemble dans le cadre d'un point d'information de l'instructeur)</li> </ul>		<b>30'</b>
<b>i6.2</b>	<p><b>Présentation du système CH-Tax</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expliquer l'utilité du système</li> </ul>	<b>En groupe</b>	Brochures CH-Tax,	<b>20'</b>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présenter le tableau Proviande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour taxer un animal : répartir les apprentis dans des groupes (chaque groupe doit déterminer le prix attendu pour un label défini) Les prix sont ensuite rassemblés sur un tableau pour une vue d'ensemble.</li> </ul> <p><b>Présentation pratique à l'étable</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le système CH-Tax et son utilité à l'étable est présenté aux apprentis. Dans ce contexte, tous les apprentis reçoivent un tableau des prix Proviande et reçoivent les explications de base nécessaires à ce sujet.</li> </ul>	Tableau des prix Proviande	
<b>i6.2</b>	<p><b>Présentation des gestes du boucher</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chair</li> <li>Couverture graisseuse</li> </ul>	<p><b>En groupe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Présenter directement sur un animal</li> </ul>		<b>30'</b>
<b>i6.2</b>	<p><b>Exercices pratiques CH-Tax sur des animaux</b></p>	<p><b>Exercices en petits groupes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Exercices en groupe sur différents types d'animaux</li> </ul>		<b>90'</b>
<b>i6.2</b>	<p><b>Estimer le poids des animaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mesurer avec un mètre ruban</li> <li>Peser avec une balance</li> <li>Vaches (lait/viande)</li> <li>Veaux</li> <li>Animaux d'engraissement</li> </ul>	<p><b>Intégrer la méthodologie dans l'exercice CH-Tax</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquer le poids vif et le poids mort</li> </ul>		<b>30'</b>
<b>i6.2</b>	<p><b>Définir la catégorie et la valeur marchande</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tableaux de prix Proviande et/ou label</li> </ul>	<p><b>En groupe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sur la base des résultats de l'exercice CH-Tax et de l'estimation du poids, les apprentis se voient présenter, à l'aide du tableau des prix, dans quelle</li> </ul>	<p>Différents tableaux de prix des labels</p> <p>Une sélection de tableaux de prix des labels d'importance régionale</p>	<b>40'</b>

		catégorie de bétail de boucherie l'animal est classé et comment la valeur marchande peut être déterminée à partir de là.	peut être remise aux apprentis.	
<b>i6.5</b>	<b>Partie 3 : Ils chargent le bétail</b>			<b>60'</b>
<b>i6.5</b>	<b>Revoir l'immobilisation des animaux</b>			<b>15'</b>
<b>i6.5</b>	<b>Évaluation de l'aptitude au transport des animaux</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marques auriculaires</li> <li>• Santé</li> <li>• Propreté</li> <li>• Document d'accompagnement</li> <li>• Véhicule de transport</li> </ul>	<b>Important :</b> le contenu est en principe couvert par le CI 6 (2 <sup>e</sup> année d'apprentissage), mais il convient de répéter/consolider le thème explicitement sur les bovins. <p><b>En groupe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire remplir par des groupes le document d'accompagnement d'un cas défini.</li> <li>• Un véhicule de transport est disponible pour discuter des règles pertinentes.</li> </ul> <p><b>Répétition</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brève répétition à l'étable Ensuite, attribuer un animal à chaque groupe d'apprentis ou un animal par apprenti et évaluer les points de contrôle pour l'aptitude au transport.</li> <li>• Charger 2-3 vaches/bovins Par exemple, répartir les apprentis par groupes : 2 pour la préparation du transport, 2 pour effectuer le chargement, 2 pour documenter le tout et le reste du</li> </ul>	Brochures SPAA Diverses fiches d'information (respect des différences cantonales)	<b>45'</b>



groupe pour évaluer la procédure  
et proposer des améliorations.

## Annexe : extrait du plan de formation

### Compétence opérationnelle i5 : Traire les vaches et commercialiser le lait

*Les agriculteurs orientation production bovine traient les vaches et commercialisent le lait. Lors de la traite, ils veillent à ce que les animaux soient traités avec calme. Pour obtenir la meilleure qualité de lait possible, ils respectent les règles d'hygiène tout au long du processus de traite. Cela exige un sens de la qualité et de la fiabilité de la part des agriculteurs. Ils s'adaptent aux nouvelles technologies (par exemple robots de traite).*

Les agriculteurs orientation production bovine contrôlent la propreté et le bon fonctionnement de l'installation de traite et de refroidissement avant de commencer le processus de traite par l'amouillage. Ils effectuent un contrôle visuel de la qualité et en déduisent les mesures appropriées. Ensuite, ils nettoient la mamelle et posent le faisceau trayeur. Après la traite, ils contrôlent la mamelle et la soignent. Ils interprètent les résultats des tests des échantillons de lait et en déduisent des actions à effectuer. En outre, ils tarissent les vaches laitières par différentes mesures et effectuent le test de Schalm. Ils expliquent les différents canaux de vente du lait sur l'exploitation et interprètent le décompte de la paie du lait en collaboration avec la direction de l'exploitation.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
i5.4	Ils mettent en place le faisceau trayeur. (C3)		Ils appliquent les différentes méthodes de traite et les règles d'hygiène correspondantes. (C3)

### Compétence opérationnelle i6 : Commercialiser la viande bovine

*Les agriculteurs orientation production bovine commercialisent de la viande bovine. Ils examinent la possibilité d'une vente directe, s'informent en permanence de l'évolution du marché et étudient de nouveaux canaux de vente innovants. Cela exige des agriculteurs un certain flair pour la commercialisation et l'identification des tendances (p. ex. pour les produits régionaux et labellisés).*

Les agriculteurs orientation production bovine mettent en évidence les différentes possibilités de commercialisation de la viande bovine sur l'exploitation. En collaboration avec la direction de l'exploitation, ils interprètent le décompte d'abattage ou le procès-verbal de décompte du marché du bétail de boucherie. Ils taxent les animaux à abattre visuellement et à l'aide des touches. Ils déterminent le moment de l'abattage en fonction de la taxation, de la catégorie d'abattage, de l'âge, du poids et des accroissements journaliers. Ils préparent les animaux en vue de l'abattage et les chargent.

	<b>Objectifs évaluateurs entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs école professionnelle</b>	<b>Objectifs évaluateurs cours interentreprises</b>
i6.2	Ils taxent les animaux à abattre visuellement et à l'aide des touches. (C3)	Ils démontrent les différences entre la CH-TAX sur l'animal vivant et sur la carcasse. (C2)  Ils expliquent la valorisation de toute la carcasse. (C2)	Ils taxent les animaux à abattre visuellement et avec les touches. (C3)
i6.5	Ils chargent le bétail bovin (manipulation/contrôle des animaux, contrôle des équipements de transport, hygiène). (C3)		Ils chargent le bétail bovin (manipulation/contrôle des animaux, contrôle des équipements de transport, hygiène). (C3)

**Valable à partir de l'année scolaire 2026/2027**  
**État au 30 avril 2025**