

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FÉVRIER 2026

L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS DE LA VIANDE (ENSMV) ET LA CFBCT LANCENT LE PREMIER E-CAMPUS EXCLUSIVEMENT DÉDIÉ AUX ACTEURS DE LA FORMATION DES ARTISANS BOUCHERS-CHARCUTIERS

École d'excellence des métiers de la viande depuis près de 70 ans, l'ENSMV renforce son accompagnement auprès des professionnels de la boucherie-charcuterie avec la création d'une plateforme digitale innovante : le «e-Campus des Métiers de la Viande». Développée en partenariat avec la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT) et avec le soutien de l'État, cet outil innovant a pour ambition de développer l'attractivité des formations de la filière viande en donnant des ressources pédagogiques validées par la profession et ainsi diversifier les supports pédagogiques et mieux capter l'attention des apprentis en centre pour recentrer le formateur au cœur de la pédagogie.



LE DIGITAL AU SERVICE DE L'EXCELLENCE BOUCHÈRE

Basée à Paris, l'ENSMV s'engage depuis sa création en 1957, à transmettre le savoir-faire des artisans bouchers-charcutiers, un héritage reconnu dans le monde entier et inscrit depuis fin 2024 au patrimoine culturel immatériel national.

À l'écoute des évolutions du métier et des nouveaux besoins pédagogiques, l'ENSMV enrichit continuellement son offre de formation afin d'aider les professionnels, futurs professionnels et formateurs à anticiper, innover et s'adapter. C'est dans cette dynamique que s'inscrit le lancement, en début février 2026, du «e-Campus des Métiers de la Viande» : une solution digitale déployée pour accompagner la montée en compétences de la profession.

“Le métier de boucher-charcutier exige précision, rigueur et passion. Notre savoir-faire, désormais reconnu au patrimoine culturel immatériel national, ne se transmet pas seulement par les gestes, mais aussi par les valeurs d'excellence qui l'accompagnent. Le «e-Campus des Métiers de la Viande» incarne l'ambition d'offrir aux futures générations de bouchers-charcutiers mais aussi aux artisans d'aujourd'hui les outils les plus performants pour maîtriser leur savoir-faire et perpétuer l'excellence de la découpe à la française. C'est notre responsabilité de passeur de témoin que de transmettre ce patrimoine vivant avec les moyens les plus modernes.”

Jean-François Guihard, Président de la CFBCT (Confédération Française de la Boucherie, Charcuterie et Traiteur)

UNE PLATEFORME PÉDAGOGIQUE COMPLÈTE ET INNOVANTE

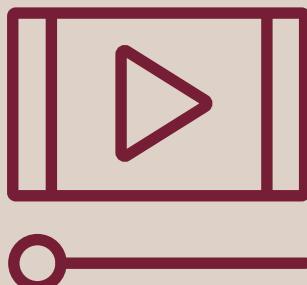
Destiné à l'ensemble des acteurs de la boucherie-charcuterie artisanale, qu'ils soient apprenants, formateurs (CFA ou tuteurs maîtres d'apprentissage), chefs d'entreprise ou salariés, l'e-Campus offre l'opportunité de se perfectionner et de renforcer ses acquis, aussi bien techniques que transversaux. En plus du travail sur les compétences techniques du métier (coupes, découpes, service et détail), la plateforme couvre toutes les dimensions du métier et aborde les compétences indispensables au développement d'une entreprise : la gestion, la relation client, le management, la communication, le merchandising...

Pour cela, elle propose une large palette de ressources pédagogiques multimodales, conçues et enrichies par l'équipe de l'ENSMV, et validées par la profession. Accessible via une page dédiée sur le site de l'ENSMV, l'e-Campus met ainsi à disposition :

- des vidéos techniques de la coupe, découpe, service et détail des différentes espèces (bœuf, veau, agneau, porc, volailles),
- des manuels techniques et pédagogiques « Ressources Pour Apprendre » digitalisés,
- des modules digitaux innovants en réalité virtuelle 3D sur des compétences techniques et d'hygiène et de sécurité propres aux métiers de la viande,
- des modules de formation en e-learning sur des compétences transversales (hygiène, RH/ Management, Commercial, Gestion...),
- des formations immersives pour développer les compétences comportementales,
- des modules de micro-formation sur des thématiques transversales spécifiques ou appliqués à la boucherie-charcuterie artisanale.

“ L'ENSMV a toujours été à la pointe de l'innovation pédagogique dans les métiers de la viande. Avec l'e-Campus, nous franchissons une nouvelle étape dans le développement de notre offre de formation. Cette plateforme regroupe les meilleurs contenus de formation jamais réunis dans notre secteur. C'est un vivier d'outils pédagogiques qui permettra à chaque apprenant, chaque formateur et à tout professionnel où qu'il soit, d'accéder au meilleur de la formation française. ”

**Jean-Raymond DUMAS
(président de l'ENSMV)**



LE « E-CAMPUS DES MÉTIERS DE LA VIANDE », C'EST :



+ de 250 ouvrages pédagogiques et ressources pour apprendre

+ de 140 vidéos techniques sur la coupe, découpe, service et détail des 5 espèces

7 modules en réalité virtuelle 3D

+ de 20 vidéos immersives comportementales

+ de 20 modules en micro-formation

+ de 10 formations en e-learning

UNE RECONNAISSANCE OFFICIELLE

Le «e-Campus des Métiers de la Viande» figure sur le catalogue officiel des projets lauréats «Compétences et Métiers d'avenir», du programme France 2030. Mis en œuvre par l'Agence nationale de la recherche (ANR), l'Agence de la transition écologique (ADEME), Bpifrance et la Caisse des Dépôts et Consignations (CDC), ce programme a pour vocation de favoriser la souveraineté économique de la France,

INFOS PRATIQUES

Date de lancement de la plateforme digitale :
printemps 2026

