

AGENT BOUVIER, ABATTOIR DE DIGNE-LES-BAINS (H/F)

SYNTHESE DE L'OFFRE

Employeur :	PROVENCE ALPES AGGLOMERATION
Date de dépôt de l'offre :	16 Février 2026
Type d'emploi :	CDI de droit privé
Temps de travail :	Temps Complet
Durée :	35h00
Nombre de postes :	1
Poste à pourvoir le :	13 Avril 2026
Date limite de candidature :	22 Mars 2026
Service d'affectation :	Pôle Aménagement et développement territorial – Abattoir

LIEU DE TRAVAIL

Département du lieu de travail :	Alpes-de-Haute-Provence
Lieux de travail :	04000 Digne-les-Bains

DETAILS DE L'OFFRE

L'abattoir de Digne-les-Bains, géré en régie, est multi-espèces (porcins, ovins et bovins). Provence Alpes Agglomération recherche un Agent Bouvier (H/F).

Sous l'autorité de la Directrice de l'Abattoir de Digne-les-Bains, les missions sont :

- **Réception bouverie :**
 - o Récupérer les plannings abattage
 - o Noter sur les plannings toutes anomalies ou informations importantes concernant les bêtes afin d'informer la DDCSPP et l'équipe d'abattage
 - o Vérifier le bon remplissage des documents de transports des bêtes selon les espèces (Dont l'ICA *Information sur la Chaîne Alimentaire*)
 - o Compter les agneaux par éleveurs afin de vérifier que cela correspond à ce qu'ils ont noté sur leurs bons de transport
 - o Vérifier que les boucles Bov/Veau correspondent bien avec le DAB (*passport bovin*) et l'ICA
 - o S'assurer d'avoir les documents de découpe pour chaque espèce à disposition, y compris pour le certificat de non vèlage pour les génisses
 - o Maintenir les abreuvoirs propres, pleins et veiller à ce que les écuries soient paillées
 - o Veiller au respect des éleveurs, tout en restant courtois
 - o Orienter les éleveurs à aller sur le site de l'abattoir afin de pouvoir télécharger la fiche de découpe
- Signaler au bureau les problèmes rencontrés (ex : fuites d'eau ...)
- Assurer le salage et liage des cuirs et peaux (lundi salage, mardi salage / pliage, jeudi salage cuirs)
- Nettoyer le hall d'abattage et de triperie.

PROFIL DU CANDIDAT : Débutant accepté, une formation en interne sera assurée.

Savoirs :

- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Règles et consignes de sécurité
- Traçabilité des animaux
- Mise en application des consignes de la Responsable Qualité
- Accueil des éleveurs

Savoir-faire :

- Maîtrise de certains outils
- Technique de manipulation des animaux dans le respect du bien-être animal

REMUNERATION :

- Rémunération selon Convention Collective
- Titres-restaurant (valeur faciale 8,40€ - participation employeur 60%)

SPECIFICITES DU POSTE : Horaires décalés, avec amplitude variable (du dimanche au jeudi) en fonction des obligations du service public.

Dimanche : 15h30 – 20h00 (bouverie)

Lundi : 14h00 – 20h00 (entretien écuries, bouverie, salage peaux, nettoyage abattoir)

Mardi : 07h00 – 14h00 (Aide découpe, entretien écuries, salage peaux, nettoyage abattoir)

Mercredi : 15h00 – 20h00 (bouverie, pliage peaux)

Jeudi : 07h00 – 14h00 (aide découpe, entretien écuries, salage cuirs, nettoyage abattoir)

CONTACTS ET INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :

Transmettre votre CV ainsi que votre LETTRE DE MOTIVATION au Service des Ressources Humaines à l'adresse courriel suivante :

recrutement@provencealpesagallo.fr - 04 92 32 42 10