BESOINS ET APPORTS EN PROTÉINES: RAPPELS ET NOUVELLES SOURCES DE PROTÉINES – 2024

GAUDRÉ Didier
Ingénieur d'étude - Expert en nutrition porcine

Autres experts
QUINIOU Nathalie

Formation Présentielle	**7 heures**
Lieu de la formation	**Rennes (35)**
Tarif	**600 €**
Points vétérinaires :	**0.45**

Pour qui ?

Les collaborateurs de la branche Alimentation Animale
Les intervenants en élevages
Les éleveurs et/ou leurs salariés
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Revoir les fondamentaux des besoins en protéines
Mieux connaître les sources de protéines
Mieux appréhender les besoins en protéines

Evaluation des acquis

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Pré-requis

Toute personne diplômée de l'enseignement agricole

Méthode pédagogique

Exposés et échanges

Version en-ligne

Dates de la formation

Session n°1 12/06/2024

Programme de la formation

Accueil des participants – Feuille de présence
Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème
La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

Besoins en acides aminés

- Digestibilité iléale standardisée des acides aminés
- Concept de la protéine idéale : les acides aminés à prendre en compte aujourd'hui
- Lien avec l'énergie nette
- Estimation des besoins par stade, par type sexuel
- Teneurs respectives en lysine et protéines
- Résultats obtenus avec des aliments à basse teneur en protéines
- Recommandations proposées

Sources de protéines

- Apports des matières premières de référence : teneurs, équilibre en acides aminés
- Point sur les différentes ressources potentielles : caractéristiques, disponibilités
- Rôle de la technologie (traitements thermo-mécaniques) : intérêts, limites
- Possibilités d'incorporation par stade
- Impact changement climatique : facteurs de variation

Economies possibles

- Application à la formulation des aliments : sensibilité des contraintes, points de vigilance
- Distribution par phases : intérêt potentiel, possibilité technique
- Connaissances des matières premières : type d'analyses et fréquence, capacité à sérier les matières premières