

# PRINCIPES FONDAMENTAUX DES BESOINS NUTRITIONNELS POUR LE PORC: RECOMMANDATIONS ALIMENTAIRES POUR LE PORC, APPLICATIONS À LA FORMULATION - 2024 2025 (CLASSE VIRTUELLE) —



**GAUDRÉ Didier**  
Ingénieur d'étude - Expert en nutrition porcine

**Classe virtuelle** 7 heures (14h à 17h30 les 2 jours)  
**Lieu de la formation** Classe virtuelle  
**Tarif** 600 €  
**Points vétérinaires :** 0.43

## Dates de la formation

Session n°1 03/12/2024 04/12/2024

## 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.

## Pour qui ? —

Les techniciens chargés du suivi des élevages  
Les vétérinaires  
Les formulateurs débutants  
Mini 5 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Acquérir les principes fondamentaux des besoins nutritionnels pour les porcs  
Connaître les principales caractéristiques des matières premières et apprendre à formuler des aliments

## 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 —

Aucun

## Méthode pédagogique —

Formation de base à l'alimentation animale  
Travaux pratiques de formulation



[Version en-ligne](#)

## Besoins alimentaires - 2h30

- Systèmes d'évaluation des besoins : énergie nette, digestibilité iléale standardisée des acides aminés, digestibilité fécale du phosphore, concept de la protéine idéale, apport en acides gras
- Besoins et recommandations alimentaires par stade physiologique
- Points de vigilance et analyse de la conduite alimentaire
- Principes de la complémentation des aliments en vitamines et oligo-éléments

## Caractéristiques et composition des principales matières premières - 2h00

- Céréales et coproduits, protéagineux, tourteaux, acides aminés de synthèse
- Coût, disponibilité, contrôles à effectuer
- Modes d'obtention et conséquences nutritionnelles
- Cas des ressources de protéines

## Fabrication des aliments - 1h

- Séquence des opérations
- Contrôles et analyses de conformité

## Principe de la formulation des aliments - Travaux pratiques - 1h30

- Notions de prix d'intérêt, de valeur duale et de contrainte saturante
- Réalisation de formules avec le logiciel Porfal
- Analyse des informations fournies par l'optimisation