

PRINCIPES FONDAMENTAUX DES BESOINS NUTRITIONNELS POUR LE PORC: RECOMMANDATIONS ALIMENTAIRES POUR LE PORC. **APPLICATIONS À LA FORMULATION - 2025 2026 (CLASSE** VIRTUELLE) —



GAUDRÉ Didier Ingénieur d'étude - Expert en nutrition porcine

Classe virtuelle Lieu de la formation

Tarif

Points vétérinaires :

7 heures (14h à 17h30 les 2 jours) **Classe virtuelle** 650€ 0.43

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



<u>Version en-ligne</u>

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 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 oligoéléments

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

- Séguence 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