

PRINCIPES FONDAMENTAUX DES BESOINS NUTRITIONNELS POUR LE PORC: RECOMMANDATIONS ALIMENTAIRES POUR LE PORC ET LA TRUIE, APPLICATIONS À LA FORMULATION - 2026 —



GAUDRÉ Didier
Ingénieur d'étude - Expert en nutrition porcine

Autres experts

QUINIOU Nathalie

Formation Présentielle	14 heures
Lieu de la formation	Rennes (35)
Tarif	990 €
Points vétérinaires :	0.93

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 leurs utilisations possibles
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
Exposés et échanges



[Version en-ligne](#)

Dates de la formation

Session n°1 19/05/2026 20/05/2026

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.

Composantes et modes d'expression des besoins des animaux - 3h30

- Les différents systèmes énergétiques (ED, EM, EN), principes et conséquences de l'utilisation du système Énergie Nette
- Acides aminés essentiels, concept de la protéine idéale, coefficient de digestibilité iléale standardisée
- Principaux minéraux (calcium, phosphore) : coefficient d'utilisation digestive, rôle des phytases et calcul de leur équivalence

Evaluation des besoins : énergie et acides aminés - 2h00

- Croissance : composantes de la croissance
- Gestation et lactation : composition et évolution des différents dépôts (tissus, foetus) ou produit (lait)

Recommandations alimentaires par stade physiologique - 3h00

Utilisation des principales matières premières - 4h00

- Céréales, issues de céréales, protéagineux, tourteaux et graines d'oléagineux, acides aminés de synthèse
- Equations de prédition de l'énergie nette
- Digestibilité des acides aminés
- Coût, disponibilité, contrôles à effectuer
- Modes d'obtention des issues de céréales : conséquences sur les caractéristiques nutritionnelles
- Intérêts et limites d'utilisation des sources protéiques métropolitaines

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

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