

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

Dates de la formation

Session n°1 02/12/2026 03/12/2026

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.

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](#)

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, fœtus) 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 prédiction 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