Vers l'autonomie alimentaire en élevage de volailles

Des bases de la fabrication d'aliment à la ferme (FAF)... aux pistes innovantes

Objectifs
Acquérir les clés pour faire évoluer son système d'alimentation vers + d'autonomie décisionnelle, technique et alimentaire : besoins des volailles, formulation et fabrication à la ferme, optimisation des ressources locales, matières 1ères innovantes

Pré-requis
Eleveurs, éleveuses et porteurs de projet en production avicole (poulets, canards, pintades, dindes, poulettes, poules pondeuses... conventionnel ou bio)

Contenu
JOURNEE 1 : avec Odile Stahl, chef Produits Volailles à AGRO 01

Matinée
• Interconnaissance, système d'alimentation chez chacun, attentes
• Physiologie digestive des volailles
• Besoins des volailles : les différents nutriments
• Conception d'un aliment (matières 1ères, micro ingrédients, formulation, gamme...)
• Spécificités des différentes espèces

Après-midi
• Visite d'un élevage avec FAF et analyse collective du système d'alimentation
• Equilibre et santé digestive
• Mycotoxines
• Fabrique d'aliment à la ferme (matériel, aspects règlementaires, coût)

JOURNEE 2 : avec Antoine Roinsard, ingénieur monogastriques à l'ITAB

Matinée
• Atelier formulation avec l'outil AVIFAF (outil de rationnement), adapté aux besoins de son élevage
• Quelles matières produire à la ferme , quels changements dans mes rotations
• Intérêt nutritionnel des parcours
• Intérêt nutritionnel (en particulier protéique) de matières premières et/ou procédés innovants : mise en débat à partir des interrogations des participants (levure de bière, graines germées, insectes, toastage...)

Après-midi
• Visite d'un élevage de volailles avec FAF et analyse collective du système d'alimentation
• Approfondissements possibles selon questions des participants :
- précisions sur la conduite de l'alimentation et stratégie de formulation
- spécficités en AB

• Bilan de la formation : pistes de changements identifiées par chacun, besoins d'approfondissements, échanges libres

Méthodes pédagogiques : apports théoriques, schémas, exercices de pratique de formulation, visites de terrain, échanges libres

Infos complémentaires

Organisée par ADDEAR Loire

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 20/11/2018

Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Hors Vivéa ou plafond 2000€ dépassé : nous contacter

Plus de renseignements
Elodie Butin, accompagnatrice ADDEAR 42
elodie.addear.42@orange.fr
ADDEAR Loire
4 Bis rue Philibert MOTTIN
42110
Feurs
Tel. 04 77 26 45 51
N° d'organisme de formation : 82420117742

Taux de satisfaction : %

Repas partagé tiré du sac le midi

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

27 nov 2018 09:15 - 17:00 (7hrs)	Ets Guillaume Lieu-dit Villedieu 42110 STE-FOY-ST-SULPICE	Intervention : Odile Stahl, chef Produits Volailles Animation : Elodie Butin, formatrice ADDEAR 42
16 janv 2019 09:15 - 17:00 (7hrs)	53 route nationale 7 42470 Saint-Symphorien-de-Lay	Intervention : Antoine Roinsard, ingénieur pôle monogastriques à l'ITAB Animation : Elodie Butin, formatrice ADDEAR 42 JANVIER 2019, DATE A PRECISER

Financeur(s)

vivea

Bulletin d'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prenom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Adresse _

Courriel _ Téléphone _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _