

# Kéfir en élevage (ruminants, volailles, porcs...)

## Objectifs de la formation

Comprendre le fonctionnement & la diversité des kéfirs. Savoir les utiliser sur son élevage pour prévenir, soigner, élever les jeunes, conserver des fourrages, assainir l'eau, ...

## Pré-requis

Aucun. Public cible : éleveurs de petits et gros ruminants, volailles, porcs, poissons, escargots ... Techniciens, conseillers, salariés agricoles, enseignants.

## Déroulé

**Matin :**

- Notions de bactéries et virus
- Historique rapide de la présence bactérienne sur la planète
- Qu'est-ce qu'un kéfir ? Notion de symbiose
- Propriétés démontrées des probiotiques
- Différence entre un kéfir et un mélange de probiotiques
- Caractéristiques des bactéries lactiques et des levures
- Qu'est-ce qu'un équilibre microbien ?
- Etat actuel des moyens analytiques vis à vis des bactéries.

**Après-midi :**

- Implantation de la flore intestinale des mammifères (nouveaux-nés)
- Implantation et évolution de la flore intestinale des volailles
- Kéfir et conservateur des fourrages
- Kéfir et assainissement de l'eau
- Equilibres microbiens dans les élevages
- Comptes-rendus d'applications diverses : élevages de poissons, d'escargots, abeilles...
- Présentation du projet PEI Région des Pays de la Loire
  
- Quelles suites avec le groupe ADDEAR42 ?
- o pistes de travail sur l'usage des kéfirs : évaluation des kéfirs artisanaux / protocoles de conservation des fourrages / élevage des jeunes
- o visites d'élevages l'hiver prochain ?
- o calendrier et contenu des actions

## Dates, lieux et intervenants

**16 juillet 2018**

09:15 - 17:00 (7hrs)

chez Claude Roche et Serge Didier à Champier  
42110 Salvizinet

Gilles GROSMOND, vétérinaire

## Co-organisateur(s)



## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_ Téléphone \_\_\_\_\_

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 13/07/2018

## Tarifs

Gratuit pour les producteurs et porteurs de projet (pas de plafond VIVEA). 80 € pour les autres participants. Adhésion à l'ADDEAR (10 €) demandée pour 2018.

## Plus de renseignements

Responsable de stage : Carl Waroquiers (formateur)

carl.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

Repas partagé (tiré du sac) sur le temps de midi. Si vous souhaitez faire analyser votre kéfir (35 € ht), apporter un échantillon (100 mL).