

# Vers l'autonomie alimentaire en élevage de volailles

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

### Objectifs de la formation

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 premières innovantes

### Pré-requis

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

### Déroulé

#### **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 premières, micro ingrédients, formulation, gamme...)
- Spécificités des différentes espèces

##### Après-midi

- Visite d'un élevage avec FAF et analyse collective du système d'alimentation
- Équilibre et santé digestive
- Mycotoxines
- Fabrication d'aliment à la ferme (matériel, aspects réglementaires, 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
  - spécificités 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

\* En fin de formation, une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire.

### 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)

42 à préciser

Intervention : Antoine Roinsard, ingénieur pôle monogastriques à l'ITAB

Animation : Elodie Butin, formatrice ADDEAR 42  
JANVIER 2019, DATE A PRÉCISER

### Financier(s)



### Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

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

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

### Infos complémentaires



**ADDEAR 42**

ARDEAR RHÔNE-ALPES  
RÉSEAU DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

**Durée de la formation** 2 jour(s)

**Date limite d'inscription** 20/11/2018

### Tarifs

Formation prise en charge pour les stagiaires 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

Repas partagé tiré du sac le midi