

CONDUITE D'ÉLEVAGE ET ALIMENTATION DES PORCS DE PLEIN AIR ET BIOLOGIQUES

ENJEUX :

Les contraintes de l'élevage de porc plein-air et les interrogations sur l'alimentation des porcs sont nombreuses, en particulier pour les monogastriques pour lesquels les déficits en particulier en matières premières protéiques sont importants.

L'utilisation des matières premières produites sur la ferme dans l'alimentation pose de nombreuses questions face aux recommandations de l'IFIP (Institut de la Filière Porcine).

Quelle gestion du sanitaire ?

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Après un rappel des principales règles **du cahier des charges** de la production porcine en Agriculture Biologique, l'éleveur sera en mesure de :

Savoir appréhender globalement un élevage porcin en bio.

Faire le tour des principales contraintes qu'il aura pour la création d'un atelier porcin.

Déterminer les facteurs de risques et les facteurs limitant de son élevage.

Utiliser au maximum les matières premières produites sur la ferme et équilibrer son alimentation.

Gérer ses problèmes sanitaires par **l'approche globale de son système** et la recherche de l'équilibre.

PREMIERE JOURNEE

- Matin sur une ferme :

Objectifs :

Se confronter en situation à la réalité d'un élevage (naisseur et/ou engraisseur) et de ses contraintes alimentaires.

Contenu :

Vérifications des connaissances et des attentes des stagiaires en fonction de leur projet de création d'atelier ou d'atelier existant.

Présentation de l'intervenant, de Zone Verte.

Présentation par l'éleveur accueillant de sa ferme et de l'atelier porc.

Visite de la ferme en abordant les différents stades physiologiques, leurs contraintes, l'alimentation et en particulier les pratiques de l'éleveur que ce soit au niveau alimentaire ou sanitaire

- Après-midi en salle :

Objectifs :

Se remémorer les points principaux du Cahier des Charges de l'élevage de porc Bio
Découvrir et approfondir ses connaissances des normes d'alimentation des porcs
Savoir faire le distinguo en fonction des races et des objectifs de commercialisation des éleveurs
S'interroger sur le passage à une alimentation 100% Bio

Contenu :

Rappel des principaux points du Cahier des Charges
Les bases de l'alimentation des porcs
Les différentes races (et les choix génétiques), leurs caractéristiques et les conséquences alimentaires
Les modes de commercialisation et leurs conséquences sur les pratiques alimentaires
Les difficultés à se fournir en matières premières
La gestion des aliments produits à la ferme : Achat d'aliments complets ou fabrication d'aliments à la ferme ?

DEUXIEME JOURNEE

- Matinée sur une ferme :

Objectifs :

Echanger sur des pratiques, sur la réalité d'un élevage (naisseur et/ou engraisseur) et sur ses contraintes sanitaires

Contenu :

Présentation par l'éleveur accueillant de sa ferme et de son atelier porc
Visite de la ferme en abordant principalement les aspects sanitaires liés à la mise-bas, à la période du sevrage (diarrhée), à l'alimentation. Présentation et discussions sur les pratiques sanitaires de l'éleveur au niveau traitement et prévention.
Echanges avec l'éleveur et les participants pour mettre en évidence les contraintes, les facteurs de risque et les améliorations possibles à apporter.

- Après-midi en salle :

Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module

Découvrir les principales pathologies du porc
Intégrer les contraintes imposées par la législation sanitaire des élevages porcins
Se débrouiller face à des pathologies courantes
Savoir mettre en place des actions préventives

Contenu :

Les principales pathologies et la législation
Les médecines naturelles : utilisation dans des cas de pathologies courantes
Les actions préventives possibles

MÉTHODE

La formation, fait une belle place à la mise en situation (deux visites souhaitables) et aux nombreux échanges permettant de se confronter directement avec la réalité. La participation des stagiaires est donc souhaitable et requise et permet une évaluation de l'acquisition des connaissances.

Un diaporama et des documents de synthèse sont montrés lors des séances en salle.

Des documents sous format informatique seront remis aux participants : se munir d'une clé USB.