# Formation Porc



# WiP 202

# Les fondamentaux de la nutrition porcine

Date : Formation planifiée 1 fois/an minimum

Délai d'accès de 3 mois

Durée : 2 jours

Tarif Inter : 500 € HT/ jour et par personne Tarif Intra : À partir de 2000 € HT/Jour pour

un minimum de 5 inscrits **Lieu**: Saint-Nolff (56)

**Public concerné**: Technico-commerciaux et techniciens des fabricants d'aliments du bétail, acteurs du conseil et de la vente des aliments porc. Pas de pré-requis.

**Nombre max. d'inscrits** : 15 personnes (minimum 5 personnes)

Nos formations sont accessibles à toutes personnes en situation de handicap.

Contactez-nous pour une étude personnalisée de votre besoin

TAUX DE SATISFACTION An pour 1

Année 2025 pour 10 apprenants

# Les objectifs de la formation

- (1) Acquérir les fondements de la nutrition porcine et comprendre le métier de fabricant d'aliments du bétail.
- (2) Être en mesure d'apporter des réponses adaptées aux besoins des éleveurs.

# Le programme

Connaître la filière porcine (1)

#### Maîtriser les fondamentaux du métier de fabricant d'aliments du bétail (1)

- Le marché de l'aliment du bétail et plus spécifiquement celui de l'aliment porc
- Connaître les différentes Matières Premières (caractéristiques nutritionnelles, impact technologique...)

#### Maîtriser les concepts de base de la nutrition porcine (1)

- Les grandes étapes de conception et de fabrication d'un aliment porc (achats, formulation, environnement réglementaire, étapes de fabrication...)
- Acquérir les grands principes de formulation des aliments
- Acquérir les notions indispensables de la nutrition porcine selon les stades physiologiques (truie, porcelet, porc charcutier) : énergie, protéine, fibres, vitamines, oligo-éléments...

### Savoir positionner et argumenter sa gamme en fonction des attentes éleveurs (2)

- Connaître les bases du commerce et acquérir « le discours aliment » face aux éleveurs

#### Méthodes mobilisées

Apports de connaissances théoriques

Exercices pratiques et mises en situation

Remise d'un document de synthèse à l'issue de la formation

#### Méthodes d'évaluation

Questionnaire sur les attentes du stagiaire à remplir 15j avant la formation

Évaluation individuelle de fin de formation

Attestation de formation remise en fin de session

#### Référent pédagogique

**ERIC SCHETELAT** 



Formation interactive et adaptée à vos besoins

