Fabriquer l'aliment de ses volailles pour gagner en autonomie et valeur ajoutée

Objectifs
Etre capable de produire tout ou partie des aliments de volailles à la ferme, connaitre les équipements et investissements nécessaire et avoir des outils et références technico-pratiques sur la formation de ration équilibrées, appétentes et bien assimilée

Contenu
MATIN :
- Tour de table des participants : productions, alimentation actuelles, attentes
- Présentation de l'anatomie et de la physiologie du tube digestif des volailles pour mieux comprendre les besoins alimentaires et les particularités des différentes espèces.
- Focus sur les acides aminées, les minéraux et les vitamines : connaitre leurs rôles et leurs importance dans la santé des volailles et savoir comment les apporter dans sa ration.
- Connaitre les avantages et inconvénients des principaux aliments : réflexion collective sur les différentes sources de matières premières, leurs qualités énergétiques ainsi que leurs limites d'incorporation. leurs connaitre les avantages et inconvénients des principaux aliments ainsi que leurs limites d'incorporation.
- Savoir composer ses rations : présentation d'un tableur servant au calcul de ration et mise en pratique par un exercice collectif
- Réflexion sur les aspects économiques et organisation du temps du travail : investissement nécessaires à la mise en place d'un atelier de fabrication d'aliments à la ferme (stockage, broyage,...) et temps de travail que cela implique comparé à 100% d'achat d'aliments.

APRES-MIDI :
Dans le cadre d'une visite de ferme en volailles de chair et atelier de fabrication d'aliments à la ferme :
- visite du parcours à volailles et étude critique collective : présence de cultures/adventices, accès à l'eau, protection contre les prédateurs, présence de zones ombragées, protection contre les courants d'air,...
- visite de l'atelier de stockage et fabrication des aliments : discussion sur les règles de fabrication d'aliments à la ferme et pièges à éviter, l'importance des bonnes conditions de stockage (notamment par rapport aux mycotoxines)
- démonstration d'aliments à la ferme : échanges sur le matériel nécessaire et leurs coûts,
- échange sur l'estimation du temps de travail dédié à la FAF et réflexion les avantages/inconvénient
Retour en salle pour débriefing collectif :
- retour sur l'intégration d'un parcours cultivé pour compléter son alimentation
- retour l'importance d'une eau de boisson de qualités
- éviter le gaspillage : soigner la qualité du broyage pour améliorer l'appétence

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 28/06/2016

Tarifs
Adhérent 0€
Non adhérent 0€
Non agricole 175€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
Sarah Obellianne
sarah.obellianne@bio-provence.org
Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

05 juil 2016	A définir	Nathalie LAROCHE, Vétérinaire ostéopathe au GIE Zone Verte
08:45 - 17:00 (7hrs)	84	

Financeur(s)