

Ouvrir et pérenniser un atelier porcin en agriculture biologique

Objectifs

Savoir appréhender globalement un élevage porcin en bio, pouvoir déterminer les facteurs de risques et les facteurs limitant de son élevage. Equilibrer l'alimentation et gérer ses problèmes sanitaires par l'approche globale de son système et la recherche

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 ?

Contenu

Séance n°1

Durée : 3h30

Objectif : Se confronter en situation à la réalité d'un élevage 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.

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Visite de ferme - observation globales - échanges entre les participants, l'intervenant et l'éleveur - apport de connaissances.

Séance n°2

Durée : 3h30

Objectif : 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 ?

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Présentation orale avec explications précises - schémas, ... sur paper bord - échanges d'expérience

Séance n°3

Durée : 3h30

Objectif : Echanger sur des pratiques, sur la réalité d'un élevage engraisseur et sur ses contraintes sanitaires

Contenus :

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.

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Visite de ferme - Echanges et dialogues entre les stagiaires et l'intervenant. Retours sur expérience.

Séance n°4

Durée : 3h30

Objectif : 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

Infos complémentaires



• AGRIBIO 06 •
Les Paysans BIO des Alpes-Maritimes

Durée de la formation 2 jour(s)

Tarifs

Adhérent 120€

Non adhérent 150€

Non agricole 150€

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de renseignements

Nolwenn Yobé

agribio06.nolwenn@bio-provence.org

Agribio 06

Box 58 - MIN Fleurs 6

06 296

NICE Cedex 3

Tel. 04 89 05 75 47

Taux de satisfaction : %

repas partagé



Modalités d'accès :

