



Alimenter les porcs en soupe

Objectifs Compétences visées

- Connaître les caractéristiques de fonctionnement des machines à soupe
- Connaître les performances et recommandations par stade
- Maîtriser les méthodes d'audit de la machine à soupe : homogénéité et précision de la distribution, hygiène

Pour qui ?

- Les techniciens et vétérinaires chargés du suivi des élevages
- Les techniciens et conseillers en alimentation

Prérequis

Aucun

Evaluation des acquis

- *La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)*

Programme

Points clés de la distribution en soupe

- Importance de la distribution en soupe : résultats techniques et bilans économiques
- Caractéristiques : dilution, plan d'alimentation ...

Principes et caractéristiques par stade physiologique

- Conduite en soupe des porcelets, truies et porcs charcutiers : atouts et contraintes
- Recommandations

Nouveaux systèmes et matériels - Présentations d'équipements Maîtrise de l'hygiène des circuits

- Facteurs de variation
- Points de contrôle

Plan de contrôle de la qualité de distribution

- Diagnostic pesée, homogénéité, précision
- Recommandations

1 jour

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Eric Royer (Ifip)

- Alimentation du porcelet et du porc charcutier
- Santé digestive
- Hygiène et contaminants des aliments

