# 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

## PRÉ-REQUIS

Cette formation s'adresse aux éleveurs de volailles et porteurs de projet.

## 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

**ORGANISÉE PAR**
Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

**DURÉE :** 1 jour(s)

**DATE LIMITE :** 28/06/2016

**TARIFS**

| | |
|---|---|
| Non agricole | **175 €** |

**Finançable par le fond de formation Vivea**

**ATTESTATION**

Aucune

**RENSEIGNEMENTS**

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

## DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

| Date | Lieu | Intervenant |
|---|---|---|
| **05/07/2016** | A définir 84 Vaucluse | Nathalie LAROCHE, Vétérinaire ostéopathe au GIE Zone Verte |

## THÈMES

## FINANCEURS

Elevage

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)