

FORMATION :

« CONDUITE D'ÉLEVAGE ET ALIMENTATION DES PORCS DE PLEIN AIR ET BIOLOGIQUES »

ARLES / SAINT REMY (13) - jeudi 2 et vendredi 3 février 2017



Contexte :

La Région PACA, et en particulier le département des Bouches-du-Rhône, se distingue par le dynamisme de ses filières agricoles biologiques (n°1 en part de SAU certifiée en 2015), à quelques exceptions près, dont celle, notable, de la filière porcine, quasi inexistante. Or le potentiel du marché en circuit court pour la viande de porcs bio est important, et ce malgré la crise des élevages industriels, du fait d'une préoccupation croissante des consommateurs pour la qualité des produits, et pour la rationalisation et la relocalisation des circuits de production/transformation/ distribution.

Cependant, les contraintes de l'élevage de porc plein-air et les interrogations sur leur alimentation sont nombreuses, en particulier en matières premières protéiques pour lesquelles les déficits sont importants. L'utilisation des matières premières produites sur la ferme dans l'alimentation se confronte aux recommandations de l'Institut de la Filière Porcine. Enfin, la gestion sanitaire du cheptel demande une certaine rigueur et une bonne connaissance de l'animal dans sa globalité.

C'est pourquoi le réseau Bio de PACA souhaite proposer aux agriculteur, éleveurs et porteurs de projet envisageant l'ouverture ou l'optimisation d'un atelier porcin spécialisé ou de diversification (valorisation des sous-produits, invendus...) un module sur la conduite d'un élevage de porc selon le cahier des charges de l'Agriculture biologique, et en visant l'autonomie alimentaire.

Objectif de la formation

Après un rappel des principales règles du cahier des charges de la production porcine en Agriculture Biologique, l'éleveur sera en mesure de :

- Savoir appréhender globalement un élevage porcin en bio.
- Faire le tour des principales contraintes qu'il va rencontrer dans la création et/ou la réorganisation d'un atelier porcin.
- Déterminer les facteurs de risques et les facteurs limitant de son élevage.
- Utiliser au maximum les matières premières produites sur la ferme et équilibrer son alimentation.
- Gérer les problèmes sanitaires par l'approche globale de son système et la recherche de l'équilibre, en évitant les traitements allopathiques.

Formateur

Denis FRIC, spécialiste des élevages porcins au sein de la structure « **Zone Verte** ».

Rémi VEYRAND, animateur Agribio 13 (encadrement et aspects logistiques)

Lieu : 1^{er} jour : **MOULES / RAPHELE LES ARLES**

2^{ème} jour : **SAINT REMY DE PROVENCE**

Programme :

1^{er} jour - Matin (10h-13h) : sur une ferme

Objectifs :

- Se confronter en situation à la réalité d'un élevage (naisseur et/ou engraisseur) et 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, Denis Fric.
- Présentation par l'éleveur accueillant de sa ferme et de son atelier porcin.
- 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



Après midi (14h-18h) : en salle

Objectifs :

- Se remémorer les points principaux du Cahier des Charges de l'élevage de porcs 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 en termes d'alimentation
- 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?

2^{ème} jour - Matin (9h-12h) : sur une ferme

Objectifs :

- Echanger sur des pratiques, sur la réalité d'un élevage (naisseur et/ou engraisseur) et sur ses contraintes sanitaires

Contenu :

- 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.

Après midi (13h-17h) : en salle

Objectifs :

- Connaître les principales pathologies du porc
- Intégrer les contraintes imposées par la législation sanitaire des élevages porcins
- Réagir efficacement face à des pathologies courantes
- Savoir mettre en place des mesures préventives

Contenu :

- Les principales pathologies et la législation
- Les médecines naturelles : utilisation dans des cas de pathologies courantes
- Les actions préventives possibles

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

La formation, fait une belle place à la mise en situation (deux visites souhaitables) et aux nombreux échanges permettant de se confronter directement avec la réalité. L'intervention des stagiaires est donc souhaitable et requise et permet une évaluation de l'acquisition des connaissances.

Un diaporama et des documents de synthèse sont montrés lors des séances en salle.

Des documents sous format informatique seront remis aux participants : se munir d'une clé USB.

Infos pratiques :

Repas de Midi : Restaurant ou plateau repas (à définir ultérieurement) → 15 € par jour de formation, payables à l'inscription.

Tarifs et prises en charge :

- Pour les **agriculteurs** et **porteurs de projets d'installation**, le fonds **VIVEA prend en charge l'intégralité des frais pédagogiques**. Seul reste à votre charge le repas : **15€ par jour** de formation (à régler dès l'inscription)
- Pour les **salariés, techniciens et conseillers agricoles** : **350 € + repas** (15€ par jour de formation). Le coût de la formation peut être pris en charge par l'organisme auprès duquel vous cotisez pour vos droits individuels à la formation.
- Autre participants (particuliers, professionnels sans possibilité de prise en charge...) : nous consulter

Service de remplacement(Bouches-du-Rhône) : 04 42 96 15 89; www.servicederemplacement.fr.

POUR PLUS DE PRECISIONS SUR CETTE FORMATION :

Rémi VEYRAND, animateur Agribio13

04 42 23 86 59 / agribio13@bio-provence.org



• AGRIBIO 13 •
Les Agriculteurs BIO
des Bouches-du-Rhône



Fonds pour
la Formation
des Entrepreneurs
du Vivant



BULLETIN D'INSCRIPTION

Nom et Prénom:

Raison sociale :

Adresse :

Téléphone : E-mail :

Date de naissance (exigée pour le VIVEA) :

Précisions sur votre statut : Chef d'exploitation Cotisant solidaire Salarié agricole
 Technicien, conseiller agricole autre, précisez

Adhérent à une association du réseau Bio de PACA : Non OUI, laquelle ?

Je m'inscris à la formation «**CONDUITE D'ELEVAGE ET ALIMENTATION DES PORCS DE PLEIN AIR ET BIOLOGIQUES**» en tant que :

Agriculteur/porteur de projet : Frais pédagogiques pris en charge par VIVEA

→ Joindre un chèque de **30 €** à l'ordre d'Agribio 13 pour les repas.

Nouveaux installés/porteurs de projet : joindre une attestation de contributeur VIVEA ou une attestation de démarche d'installation ou une attestation d'affiliation MSA

Autre participant

→ Joindre un chèque* de€ à l'ordre d'Agribio 13.

Prise en charge possible pour les salariés, conseillers ou techniciens agricoles (OPCA, FAFSEA...).

** Voir tarifs en page précédente. Les chèques ne seront encaissés qu'après la formation. Si l'aspect financier pose problème, n'hésitez pas à nous contacter.*

Bulletin à renvoyer complété, accompagné du paiement, à :

AGRIBIO 13

Maison des agriculteurs – 22, av. rue Henri Pontier

13626 Aix en Provence Cedex 1

agribio13@bio-provence.org