

## Les clés de l'alimentation animale (porc)



Etape 2 :  
le stagiaire est en  
regroupement, travaux  
pratiques, visites

40% \*



### Compléments à apporter aux ressources pédagogiques :

- Travaux pratiques : pesées de l'aliment, formulation
- Fabrication de l'aliment à la ferme
- Visite d'une usine d'aliment

### Suivi des apprenants :

La plateforme de suivi pédagogique à distance donne la possibilité aux apprenants d'effectuer des parcours d'apprentissage différents selon leurs besoins et leurs objectifs personnels. Elle assiste la conduite des formations à distance, elle permet de structurer et de gérer les contenus pédagogiques et les parcours individuels de formation qui y sont associés.

### Mallette pédagogique :

CD-Rom : apports de cours, exercices avec autocorrection, schémas animés et tests d'auto-évaluation...

Carnet de bord : guide papier pour la prise de notes, la rédaction de résumés...

Identifiant Internet : ressource multimédia sécurisée.

### Nous contacter :

Claire Ramezi :  
contact-meristeme@morbihan.chambagri.fr  
Chambre d'Agriculture du Morbihan  
Centre d'Accueil et de Formation Professionnelle Agricole – Site de Kérel  
56580 Crédin

02 97 51 59 79



CHAMBRE  
D'AGRICULTURE  
MORBIHAN



## Module

## Les clés de l'alimentation animale (porc)

### Objectif de formation :

Raisonnement la conduite alimentaire des animaux  
d'élevage en tenant compte de leurs besoins.

### Pré-requis :

- Pas de pré-requis spécifique.

### Public concerné :

- Stagiaires de la formation professionnelle préparant un BPA ou un BPREA.
- Stagiaires niveau III (CS, BTS).
- Cette ressource est utilisable dans le cadre de formations de perfectionnement à la carte (agriculteurs, salariés agricoles et salariés d'OPA).

Formation  
Technique en production porcine



CHAMBRE  
D'AGRICULTURE  
MORBIHAN

## Les clés de l'alimentation animale (porc)



Etape 1 :  
le stagiaire est en  
auto-formation

60% \*

### Séquence 1 : Anatomie et physiologie de la digestion

*Objectif pédagogique :*

Etre capable de décrire l'anatomie de l'appareil digestif et la physiologie de la digestion

- TD 1 : Appareil digestif : anatomie et rôles des différents organes
- TD 2 : Physiologie de la digestion
- TD 3 : La digestion mécanique
- TD 4 : La digestion enzymatique

### Séquence 2 : Dégradation et assimilation des aliments

*Objectif pédagogique :*

Etre capable de décrire l'anatomie de l'appareil digestif et la physiologie de la digestion

- TD 0 : Composition des aliments
- TD 1 : La digestion des glucides
- TD 2 : La digestion des protides
- TD 3 : La digestion des lipides

## Les clés de l'alimentation animale (porc)

### Séquence 3 : Les dépenses et les besoins des animaux

*Objectif pédagogique :*

Etre capable d'identifier les différents besoins des animaux et de décrire le rôle de l'alimentation dans la couverture de ses besoins

- TD 0 : Besoins d'entretien et besoins de production
- TD 1 : Les besoins énergétiques
- TD 2 : Les besoins azotés
- TD 3 : L'équilibre énergie/azote
- TD 4 : Les besoins en eau, en minéraux et en vitamines

### Séquence 4 : Les aliments des porcs

*Objectif pédagogique :*

Etre capable de décrire les différentes matières premières utilisées dans l'alimentation et de présenter la conduite alimentaire pour chaque catégorie d'animaux (porcelet, porc charcutier, reproducteurs)

- TD 0 : Comment raisonne t-on l'alimentation des porcs ?
- TD 1 : Les matières premières utilisées
- TD 2 : L'alimentation du porcelet
- TD 3 : L'alimentation du porc charcutier
- TD 4 : L'alimentation des reproducteurs

\* Pourcentage variable en fonction des publics