

Piloter un élevage de porcelets.

Public concerné :
Technico-
commerciaux

Pré-requis:
Avoir une relative
expérience du
métier porc.

**Nombre de
participants :**
10 à 12

Objectif général

Connaître et comprendre les spécificités de l'alimentation du porcelet. Formuler des recommandations technico-économiques, sanitaires et nutritionnelles dans la conduite d'un élevage porcelets.

Contenu du stage

- Les différentes races de porc et leur potentiel
- Les bases physiologiques du porcelet : sous la mère, péri sevrage et 1^{er} et 2^{ème} âge
- Les aliments de la gamme et les programmes alimentaires : besoins énergétiques, matières premières et additifs, présentation de l'aliment, la gamme naissance et sevrage Sanders
- La conduite d'élevage : les normes sanitaires, les soins du porcelet
- L'exemple d'une station porc : visite d'élevage à Sourches, les axes de recherche actuels
- Les méthodes de comparaison et d'acquisition de données
- La méthode commerciale Agir adaptée au métier porc

Approche pédagogique et supports

- Pédagogie interactive
- Exercices
- Visite d'élevage

Compétences développées

Savoir-faire attendu en fin de stage

- Connaître les différentes races de porc et leur potentiel
- Comprendre les besoins spécifiques propres au sevrage
- Utiliser les leviers alimentaires pour le sevrage
- Utiliser l'argumentaire technique et s'approprier la gamme Sanders
- Appréhender la conduite d'élevage du porcelet en station d'élevage
- Comprendre les principales règles de santé du porcelet
- Savoir mettre en place un essai commercial et remonter les informations des données terrain
- Connaître la station de recherche de Sourches et participer à la valorisation des résultats
- Acquérir des argumentaires économiques
- Acquérir la méthode commerciale Agir pour vendre

Durée :
2 jours

Lieu :
Sourches

Préparation et suivi de stage

Avant la formation

○

Après la formation

○