



**Siège social :**

14 rue Alexander Fleming - BP103  
14204 Hérouville St Clair Cedex  
NDA 25 14 02897 14  
Service client : 02 31 46 84 09

# Programme



## Nutrition rationnement : les nouveautés de la recherche

Durée 7 heures (dates et lieux : se reporter au calendrier de formation)

### Les objectifs pédagogiques

- ✓ **Objectif 1** : Comprendre la digestion de l'énergie et de la protéine chez les ruminants
- ✓ **Objectif 2** : Comprendre les nouveautés du système INRA 2018 sur les besoins d'entretien et de production UF et PDI
- ✓ **Objectif 3** : Comprendre les nouveautés (unités, valeurs et méthode de calcul) sur l'alimentation énergétique et protéique
- ✓ **Objectif 4** : Savoir interpréter les analyses de fourrages et les rations des participants sous INRA2018

### Le contenu

- ✓ **Journée 1 / Module 1 / 3h30 / En salle**
  - La physiologie de la digestion chez les ruminants
  - Les sources d'énergie en alimentation des ruminants et site de digestion
  - Les sources de protéine en alimentation des ruminant
  - Rappels sur les besoins d'entretien UF et PDI en INRA 2007
  - Les nouveaux besoins d'entretien UF et PDI sous INRA 2018 et impact sur le rationnement
- ✓ **Journée 1 / Module 2 / 3h30 / En salle**
  - Les unités utilisées pour évaluer les apports énergétiques et protéiques en INRA 2018
  - Les facteurs de variations (liés aux animaux et à la ration) des valeurs énergétiques et protéiques des aliments sous INRA 2018

### Le tarif

Le prix de la formation est fixé à 217€. Cependant, pour les bénéficiaires contributeurs VIVEA (éligibles et à jour de leur cotisation MSA), le montant de la participation personnelle s'élève à 63€.

#### Démarches qualité



## Le public visé et les prérequis

- ✓ **Public** : Les éleveurs souhaitant connaître les nouvelles équations INRA 2018 et l'impact qu'elles ont sur le calcul des rations
- ✓ **Prérequis** : Aucun

## Les moyens et les méthodes pédagogiques

- ✓ **Formateur** : Olivier VERON Référent Chef Produit Littoral Normand
- ✓ **Intervenant** : Consultant Nutrition Littoral Normand
- ✓ **Environnement** : Salle de formation
- ✓ **Matériels** : Vidéoprojecteur, Paperboard, Smartphones
- ✓ **Méthodes pédagogiques** : Echanges
- ✓ **Supports** : Diaporama, logiciel de rationnement

En cas de questions, n'hésitez pas à contacter Olivier VERON (Responsable de stage) au 06 30 46 26 68.

## L'évaluation des acquis

Lors de cette formation, une évaluation des acquis sera réalisée par les moyens suivants :

- Evaluation orale en début et en cours de stage
- Bilan oral et écrit en fin de stage

## Les modalités d'inscription

- ✓ Site internet <https://www.littoral-normand.fr/>
- ✓ Demande auprès de votre conseiller

## Les informations pratiques

Littoral Normand est à l'écoute des personnes en situation de handicap. N'hésitez pas à contacter le Responsable de stage si vous souhaitez lui faire part d'éléments pouvant impacter la formation.

### Démarches qualité

