AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Nutrition Avicole de Précision Optimiser l'Indice de Consommation et la Santé Digestive

Lien : https://afrique-formation.com/formation/nutrition-avicole-de-precision-optimiser-lindice-de-consommation-et-la-sante-digestive

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AGR43

CATÉGORIE
Agronomie, Élevage et Résilience Territoriale

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre la physiologie digestive de la volaille pour adapter l'alimentation
- Définir les besoins nutritionnels précis en énergie, acides aminés et minéraux par stade physiologique
- Évaluer la qualité des matières premières et gérer les facteurs antinutritionnels
- Choisir la présentation physique de l'aliment (miette, granulé) adaptée à l'âge des animaux
- Utiliser les enzymes et additifs pour optimiser la digestibilité et réduire les rejets
- Formuler des rations équilibrées répondant au concept de protéine idéale
- Diagnostiquer les problèmes de litière ou de santé liés à des déséquilibres alimentaires
- Calculer et optimiser l'Indice de Consommation (IC) pour améliorer la rentabilité
- Mettre en place un plan de contrôle qualité de l'eau et de l'aliment

POUR QUI ?

- Éleveurs avicoles (Chair, Ponte, Dinde) et responsables d'élevage
- Fabricants d'Aliments à la Ferme (FAF) souhaitant optimiser leurs formules
- Techniciens d'élevage et conseillers nutritionnels
- Commerciaux en nutrition animale et additifs
- Vétérinaires avicoles désirant approfondir le lien Nutrition-Santé

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Anatomie et physiologie digestive de la volaille

- Rôle spécifique du jabot, du gésier (action mécanique) et de l'intestin grêle
- Particularités du microbiote caecal et son rôle dans la santé digestive
- Temps de transit et impact sur la digestibilité des nutriments

2 / L'Eau : Le premier nutriment oublié

- Besoins quantitatifs : ratio Eau/Aliment selon la température et l'âge
- Critères de qualité physico-chimique (pH, Dureté) et bactériologique (Biofilm)
- Impact d'une mauvaise hydratation sur la consommation d'aliment et la santé rénale

3 / Besoins Énergétiques : Le moteur de la croissance

- Distinction entre Énergie Brute, Énergie Métabolisable (EM) et Énergie Nette
- Facteurs influençant le besoin énergétique : température (thermorégulation), activité, croissance
- Sources d'énergie : Amidon (Céréales) vs Lipides (Huiles) et leur digestion

4 / Besoins Protéiques et Acides Aminés (AA)

- Le concept de "Protéine Idéale" et le ratio par rapport à la Lysine digestible
- Rôle des AA limitants (Méthionine, Thréonine, Tryptophane) dans la synthèse musculaire
- Conséquences d'un excès de protéines : coût, rejet azoté et qualité de litière

Afrique Formation

5 / Minéraux et Vitamines : L'équilibre squelettique et métabolique

- Ratio Calcium/Phosphore (Ca/P) : besoins pour la croissance osseuse vs la coquille d'œuf
- Rôle des oligo-éléments (Zinc, Manganèse, Sélénium) dans l'immunité et la qualité des phanères
- Supplémentation vitaminique (Pré-mélanges) : prévention des carences et stress oxydatif

6 / Les Matières Premières : Caractéristiques et Limites

- Céréales (Blé, Maïs, Orge) : profils énergétiques et risques de viscosité (PNA)
- Sources protéiques (Tourteau de Soja, Colza, Pois) : digestibilité et facteurs antinutritionnels
- Variabilité nutritionnelle des lots et importance de l'analyse (NIR)

7 / Additifs zootechniques et Enzymes

- Mode d'action des Phytases pour libérer le phosphore végétal
- Utilisation des Xylanases et Bêta-glucanases pour améliorer la digestibilité du blé/orge
- Acides organiques et Huiles essentielles : alternatives pour la sécurité digestive

8 / Technologie de l'aliment et Présentation physique

- Impact de la granulométrie (Fines vs Particules grossières) sur le développement du gésier
- Comparatif Farine vs Miette vs Granulé : influence sur la vitesse d'ingestion et l'IC
- Qualité du granulé (Durabilité PDI) et conséquences du délitage

9 / Stratégies alimentaires par phase (Phase Feeding)

- Besoins spécifiques au Démarrage : densité nutritionnelle et digestibilité
- Alimentation de Croissance : optimiser le développement musculaire et squelettique
- Alimentation de Finition : gestion du dépôt gras et retrait des additifs (délai d'attente)

10 / Nutrition et Qualité de Litière

- Lien entre excès de protéines/sel et consommation d'eau (fientes liquides)

Afrique Formation

- Impact des PNA (Polysaccharides Non Amylacés) sur la viscosité des fientes
- Prévention des pododermatites par l'ajustement nutritionnel (équilibre électrolytique)

11 / Gestion des risques sanitaires liés à l'aliment

- Mycotoxines : identification, effets sur la performance et utilisation de capteurs
- Bactériologie de l'aliment (Salmonelles) : traitements thermiques et acidifiants
- Oxydation des graisses : risques du rancissement et conservation

12 / Spécificités nutritionnelles : Chair vs Ponte vs Dinde

- Pondeuse : gestion du métabolisme calcique pour la solidité de la coquille
- Poulet de chair : maximiser le GMQ et le rendement filet
- Dinde : exigences élevées en acides aminés et sensibilité aux problèmes de pattes

13 / Formulation à moindre coût

- Principes de la formulation linéaire et contraintes nutritionnelles
- Arbitrages économiques : substituer des matières premières selon le cours du marché
- Calcul du "Shadow Price" (prix d'intérêt) d'un ingrédient

14 / Pilotage de la performance alimentaire

- Calcul et suivi de l'Indice de Consommation (IC) global et économique
- Analyse de la Marge Poussin-Aliment (MPA)
- Ajustement des programmes alimentaires selon les résultats techniques observés

Afrique Formation

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

30 Nov. au 11 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
15 au 26 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
12 au 23 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
07 au 18 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
02 au 13 Août 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés