

Formuler des aliments pour animaux intégrant la diversité des matières premières, les impacts de la technologie et les conditions de production

Lieu : Campus Agro Paris-Saclay, 22 place de l'Agronomie, 91120 PALAISEAU

PROGRAMME PREVISIONNEL Semaine 1

Programme susceptible de subir de légères modifications en fonction de la disponibilité des intervenants

Lundi 11 mars 2024

- 09h30-11h00 **Accueil et présentation de la formation**
11h15-12h45 **Les Systèmes d'Unités d'Alimentation**
- 14h15-15h45 **Les Systèmes d'Unités d'Alimentation**
16h00-17h30 **Connaissance des matières premières**

Mardi 12 mars 2024

- 09h30-12h00 **Connaissance des matières premières (suite)**
14h00-17h30 **Concepts de la formulation**

Mercredi 13 mars 2024

- 09h00-10h30 **Tourteaux, graines et huiles**
11h00-12h30 **Les additifs**
- 14h00-17h30 **TD de formulation**

Jeudi 14 mars 2024

- 08h45-10h15 **Autres matières premières**
10h30-12h00 **Céréales et co-produits de céréales, Protéagineux**
- 13h15-14h45 **Présentation d'une plateforme de formulation**
15h00-16h30 **Exercices de formulation appliquée en ligne**

Vendredi 15 mars 2024

- 08h30-10h30 **Valorisation des co-produits en AA**
10h45-12h15 **Caractérisations chimiques et physiques des MP**
- 15h15-16h45 **Traitements technologiques appliqués aux matières premières**

**Formuler des aliments pour animaux intégrant la diversité des matières premières,
les impacts de la technologie et les conditions de production**

PROGRAMME PREVISIONNEL Semaine 2

Programme susceptible de subir de légères modifications en fonction de la disponibilité des intervenants

Lundi 25 mars 2024

09h30-12h30 **La technologie de fabrication des aliments composés : opérations unitaires**

16h00-17h30 **Les technologies appliquées aux aliments (traitements thermiques,...)**

Mardi 26 mars 2024

09h00-12h30 **La formulation replacée dans le contexte d'entreprise**

13h30-18h15 **Travail de groupe préparatoire : exercices pratiques de formulation**

Mercredi 27 mars 2024

08h30-09h15 **Travail de groupe préparatoire : exercices pratiques de formulation**

09h30-11h00 **Produits ligno-cellulosiques**

11h15-12h30 **Evaluation des connaissances : Epreuve de QRC**

14H00-17h30 **Matières premières & PF : Plan de contrôle et Analyses Laboratoire**

Jeudi 28 mars 2024

14h00-16h00 **Visite d'un site de production**

Vendredi 29 mars 2024

08h30-10h30 **Les réglementations métiers**

10h45-12h15 **MP, substances indésirables, facteurs anti-nutritionnels,... & Additifs**

13h30-15h00 **Présentation orale : analyse de scénarios et formules**

15h15-16h30 **Bilan global du module de formation**