

Formuler des aliments pour animaux intégrant la diversité des matières premières, les impacts de la technologie et les conditions de production (Parcours CSAAD 2.0)

Dans les prochaines décennies le monde va être face à deux défis majeurs de plus en plus contraignants :

(1) la population va continuer de croître

(2) l'évolution du climat va entraîner de profonds bouleversements des sociétés humaines. Les productions animales sont fortement concernées par ces évolutions prévisibles ; en effet, la demande en protéines animales va s'accroître sous la pression démographique et l'urbanisation, principalement dans les pays hors OCDE. Ces évolutions globales très probables interpellent bien entendu l'alimentation animale qui va devoir s'adapter et jouer un rôle actif vis à vis de toutes ces transitions par sa capacité à innover (recherche et développement, technologie, ingénierie, méthodes numériques...).

L'alimentation animale représente un levier majeur pour relever les nouveaux défis de l'élevage et pouvoir notamment modéliser, à diverses échelles (individu, atelier, troupeau) et pour les différentes espèces, les effets des changements de pratiques alimentaires sur les réponses animales. Ainsi il existe un véritable enjeu dans la mise à jour des connaissances fondamentales et appliquées en nutrition animale et dans l'acquisition de nouvelles compétences pour les mettre en pratique.

Ce module, comme tous les autres modules du parcours CSAAD permet de répondre à ce besoin.

Ce module comme tous les modules du parcours CSAAD 2.0 sont conçus en partenariat par l'AFTAA, l'AFZ et AgroParisTech

Durée

10 jours (60 heures)

Dates

Du 11 au 15 mars et du 25 au 29 mars 2024

Lieu

AgroParisTech, campus Palaiseau, PALAISEAU

Objectifs

- Acquérir (ou enrichir) des compétences dans les domaines de la connaissances des matières premières et des procédés technologiques de fabrication des aliments pour animaux

- Comprendre les concepts et méthodes de formulation et mettre en œuvre les outils pour adapter les formules aux demandes de la production animale en respectant la réglementation

Compétences à acquérir

A - Appréhender et maîtriser la diversité des ressources alimentaires pour hiérarchiser, choisir et substituer les matières premières entrant dans la composition d'un mélange en

- intégrant leur disponibilité, leur intérêt nutritionnel (composition chimique, valeur alimentaire) et leur prix
- tenant compte de l'influence des processus d'obtention de ces matières premières et d'amélioration
- appliquant la réglementation en vigueur

B - Concevoir et proposer des formules de mélanges alimentaires en :

- maîtrisant les concepts et les méthodes de formulation
- tenant compte des besoins nutritionnels des animaux et des cahiers des charges des productions animales
- mettant en œuvre les logiciels spécialisés disponibles
- respectant la réglementation en vigueur pour les adapter aux contextes de production des différentes espèces animales

C- Intégrer l'impact des processus industriels mis en œuvre dans la fabrication d'aliments composés en :

- tenant compte de l'influence des opérations unitaires du processus (mélange, broyage, granulation...) sur la qualité des mélanges et le rendement de l'outil de fabrication
- considérant les spécificités de l'unité de fabrication et les exigences des clients (présentation, conditions de transport, stockage, conservation...)
- respectant la réglementation en vigueur pour proposer des formules d'aliments répondant à la demande des filières d'élevage).

Tarif

3550 euros

Nb de places

20

Publics concernés

Nutritionnistes, vétérinaires, technico-commerciaux et techniciens en alimentation animale, formulateurs, enseignants, personnes désireuses d'étoffer leurs compétences dans ce domaine de la nutrition animale en vue d'évoluer professionnellement ou d'opérer une reconversion professionnelle.

Pré-requis

Les stagiaires devront être titulaires d'un BAC+2 dans le domaine de la certification ou justifier d'une durée d'expérience professionnelle minimale de 3 années dans le domaine de la nutrition et de l'alimentation animale.

Resp. de la formation

Dominique MUGNIER

Programme

- Types de matières premières & variabilité de qualité, caractérisation chimique, valeurs nutritionnelles, process d'obtention, de conservation et d'amélioration, utilisation d'additifs améliorateurs, réglementation MP et substances indésirables.
- Disponibilités & Flux, marchés, acteurs et prix des MP, approche nationale et internationale
- Optimisation et formulation des mélanges (méthodes d'optimisation : programmation linéaire, non-linéaire...), formulation globale. Les outils d'optimisation. Types de contraintes de formulation, segmentation des gammes & spécifications de formulation selon les espèces. Application pratique des méthodes et outils. Exercices pratiques de conception de mélanges
- Technologie de fabrication des aliments (opérations unitaires, matériels, process industriels, validation des process...). Diversité de présentation des mélanges. Stockages. Réglementations. Étiquetage. Approvisionnements amont et livraisons aval (modalités, matériels...). Application pratique de mise en œuvre des opérations unitaires de fabrication.
- Visite d'un site industriel



Partenaires

Association Française des Techniciens de l'Alimentation et des Productions Animales
Association Française de Zootechnie

Intervenants pressentis

Professionnels de l'alimentation animale, AgroParisTech, INRAE

Méthode pédagogique

Cours, TD, TP
Présentiel et/ou Distanciel
Travail de groupe et individuel
Visite d'un site de production

Modalités d'évaluation

Questionnaire à réponses courtes sur les différentes compétences

Contact

Service Formation Continue
..
formationcontinue-
paris@agroparistech.fr

Information et inscription

<https://www.agroparistech.fr/>
Formation ouverte sous réserve d'un minimum d'inscrits