

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 Semaine 1

Lundi 11 mars 2024

Salle Z1-02

9h30-11h00	Accueil et présentation de la formation	<i>Jean-Marc Aubret, Délégué général AFTAA Patrick Chapoutot, Vice-Président AFZ</i>
11h15-12h45	Les Systèmes d'Unités d'Alimentation	<i>Patrick Chapoutot</i>
14h15-15h45	Les Systèmes d'Unités d'Alimentation	
16h00-17h30	Connaissance des matières premières (MP)	<i>Patrick Chapoutot</i>

Mardi 12 mars 2024

Salle Z1-02

9h00-10h30	Connaissance des matières premières (suite)	<i>Patrick Chapoutot</i>
11h00-12h30	Les réglementations métiers	<i>Valérie Bris, Directrice Adjointe du pôle animal, LA COOPERATION AGRICOLE</i>
14h00-15h30	MP, substances indésirables, facteurs antinutritionnels	<i>Valérie Bris</i>
16h00-17h30	Tourteaux, graines et Huiles	<i>Yvon Pennors, BUNGE (distanciel)</i>

Mercredi 13 mars 2024

Salle Z1-02

9h00-10h30	Connaissance des matières premières secondaires	<i>Franck Letrounel, Directeur formulation, ADM</i>
11h00-12h30	Céréales et co-produits de céréales, Protéagineux	<i>Maxime Traineau, ARVALIS</i>
14h00-17h30	Concepts de la formulation	<i>Patrick Chapoutot</i>

Jeudi 14 mars 2024

Salle Z1-02

9h00-12h30	TD de formulation	<i>Patrick Chapoutot</i>
14h00-15h30	Présentation d'une plateforme de formulation	<i>Bruno Duranthon, Président Directeur Général, A-SYSTEMS Charlotte Paillette, Ingénieure support Client, A-SYSTEMS</i>
16h00-17h30	Exercices de formulation appliquée en ligne	<i>Patrick Chapoutot et Jean-Marc Aubret</i>

Vendredi 15 mars 2024

Salle Z1-02

8h45-10h15	Produits lignocellulosiques	<i>Didier Coulmier, Directeur R&D, DESIALIS (distanciel)</i>
10h30-12h00	Traitements technologiques appliqués aux matières premières	<i>Jérôme Lamoine, Technologue nutrition animale, TECALIMAN</i>
13h30-15h00	Les additifs	<i>Mireille Huard, Senior Manager, Technical Service, South EMEA, NOVUS</i>
15h15-16h45	Valorisation des co-produits en alimentation animale	<i>Alice Berchoux, Cheffe de Projet, IDELE (distanciel)</i>

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 Semaine 2

Lundi 25 mars 2024

Salle Z1-02

- 9h30-12h45 **La technologie de fabrication des aliments composés : opérations unitaires**
Fabrice Putier, Directeur TECALIMAN
- 13h45-15h15 **La technologie de fabrication des aliments composés : opérations unitaires (suite)**
- 15h30-17h00 **Les technologies appliquées aux aliments composés (traitements thermiques, ...)**
Fabrice Putier

Mardi 26 mars 2024

Salle Z1-02

- 9h00-12h30 **La formulation replacée dans le contexte d'entreprise**
Amélie Gavard, Responsable Service Formulation, CCPA
- 14h00-15h30 **Travail de groupe préparatoire : exercices pratiques de formulation**
JM. Aubret et P. Chapoutot
- 16h00-17h30 **Travail de groupe en binôme sur l'exercice pratique de formulation**
JM. Aubret et P. Chapoutot

Mercredi 27 mars 2024

Visite d'usine aliments secs et humides NEALIA Pauvres (08)

- 7h30 *Départ en voiture de Massy (horaire et lieu de départ à confirmer)* *Jean-Marc Aubret*
- 10h00-12h30 **Présentation en salle de l'entreprise et de ses métiers**
Marlène Bournaison, Directrice Pôle Métiers Achats-Formulation-Service Clients, NEALIA
- 12h30-14h00 *Déjeuner sur place*
- 14h00-16h00 **Visite Usine aliments secs ruminants et Plateforme aliments humides** *M. Bournaison*
- 18h30 *Heure d'arrivée estimée*

Jeudi 28 mars 2024

Salle Z1-02

- 9h00-12h30 **Travail de groupe sur l'exercice pratique de formulation** *JM. Aubret et P. Chapoutot*
- 13h45-15h45 **Présentation orale : Analyse de scénarios et formules** *JM. Aubret et P. Chapoutot*
- 16h00-17h30 **Caractérisations chimiques et physiques des MP**
Christophe Ferey, Directeur, ARTEMIS

Vendredi 29 mars 2024

Salle Z1-02

- 8h45-10h15 **Caractérisations chimiques et physiques des MP (suite)** *Christophe Ferey*
- 10h30-12h00 **MP & Produits Finis (PF) : Plan de contrôle et Analyses Laboratoire**
Sébastien Douet, Directeur Technique & Resp. Formulation, TECHNA FRANCE NUTRITION
- 13h30-15h00 **MP & PF : Plan de contrôle et Analyses Laboratoire (suite)** *Sébastien Douet*
- 15h15-16h45 **Bilan global du module de formation**
Patrick Chapoutot (présentiel) et Jean-Marc Aubret (distanciel)