

SECALIBIO



PRODUCTION DE PROTÉINES VÉGÉTALES ET ALIMENTATION 100% BIOLOGIQUE DES MONOGASTRIQUES

COLLOQUE DE RESTITUTION CASDAR SECALIBIO - MARDI 25 JUIN - HÔTEL DE RENNES MÉTROPOLE

PROGRAMME



9H45 - 10H00 - MOT D'ACCUEIL par Denis PATUREL président IBB et André LE DÛ Administrateur ITAB et président de la commission élevage ITAB

10H00-10H30 - L'ALIMENTATION 100 % BIO CHEZ LES MONOGASTRIQUES : état des lieux de la réglementation et évolutions à venir, les pistes travaillées dans le CASDAR SECALIBIO

10H30-10H45 - DES TABLES SPÉCIFIQUES POUR MIEUX UTILISER LES MATIÈRES PREMIÈRES BIOLOGIQUES - Gilles TRAN, Association Française de Zootechnie

10H45-11H30 - PRÉSENTATION DES ACTIONS (format court)

GRANDES CULTURES : Culture du soja en pur ou associé / Exploration de la culture du sésame et de l'ortie / Maximiser la part des protéagineux dans l'assolement : quels impacts ?

PORCS : Pâturage des truies : quels impacts sur la conduite alimentaire ? / Consommation de fourrages riches en protéines par des porcs / Quels résultats techniques avec des fourrages ?

VOLAILLES : Parcours à haute valeur protéique pour les poulets / Augmentation du nombre de phases en poulets : quels impacts ? / 100% bio : quels impacts technico-économiques en poules ?



11H30-12H30 - TÉMOIGNAGE DE RUDOLF JOOST-MEYER (agriculteur, fabricant d'aliment allemand et président de l'association GOETE) : retour sur l'expérience allemande d'une alimentation 100% bio depuis 2005

12H30-14H00 - REPAS BIO & ATELIERS GRANDES CULTURES - en libre accès



14H00-15H30 - ATELIERS VOLAILLES ET PORCS

VOLAILLES : Parcours à haute valeur protéique : espèces appétentes, comparaison de mélanges, comment optimiser l'implantation, performances zootechniques associées... Modulation des apports, Alimentation 100% bio en poules : quels résultats, quelles perspectives ?

PORCS : Conduite de l'alimentation en 100% Bio, utilisation de matières premières Bio pour le porc, quelles valorisation et distribution des fourrages Bio pour le porc ?

15H30-16H00 - TÉMOIGNAGES DE DEUX FABRICANTS D'ALIMENTS BIOLOGIQUES : quelles stratégies en terme d'approvisionnement, de formulation pour le passage au 100 % Bio ? Quels impacts attendus ?

16H00-16H30 : QUELLES PERSPECTIVES POUR DEMAIN ?
Retour sur les ateliers

MODALITÉS

INSCRIPTION OBLIGATOIRE : <https://urlz.fr/9qMc>

RÈGLEMENT DU REPAS EN LIGNE LORS DE L'INSCRIPTION

CONTACT : Stéphanie THEBAULT / stephanie.thebault@bio-bretagne-ibb.fr / 02 99 54 03 23

ORGANISÉ PAR



AVEC LE SOUTIEN DE

