

Porcs bio, toute l'info depuis chez vous



Mercredi 25 novembre de 10h00 à 12h00

En mode webinaire, sur un lien que chaque inscrit recevra avant le cours

Fourrages grossiers et herbe pâturée font partie de l'alimentation des porcs bios et demandent une adaptation de la stratégie alimentaire et une différenciation selon les races porcines élevées. Suite à un tour d'horizon des défauts qualitatifs rencontrés dans la viande de porcs bio, différentes stratégies alimentaires seront présentées.

Le représentant de la communauté d'intérêt du porc bio nous dressera un panorama des thèmes brûlants et des défis de la filière.

Enfin, un aperçu de la situation du marché et de ses perspectives sera présenté par les responsables de la surveillance des marchés de Bio Suisse.

Qualité de la viande, valorisation en circuits courts et collaboration éleveur-boucher seront abordés au travers du témoignage d'un agriculteur filmé sur sa ferme.

Nathaniel Schmid (FiBL) et Lucienne Gaillard (Proconseil)

Programme du mercredi 25 novembre 2020

Heure	Thèmes	Intervenant-e
09h45	Test de connexion avec les participants	Tous
10H00	Salutations, présentation du programme et des intervenants	Nathaniel Schmid (FiBL) Lucienne Gaillard (Proconseil)
10H05	Impact du choix de rations sur la qualité de la viande et plus particulièrement sur les graisses	Marion Girard (Agroscope) Giuseppe Bee (Agroscope)
10h45	Discussions et activités de la communauté d'intérêt porc bio (CI porcs bio)	Vincent Boillat (Responsable communauté d'intérêt porcs bio Suisse romande)
11h05	Marché du porc, état de la filière, promotions : 1. Evolution du volume 2. Attentes des clients 3. Résumé de l'atelier sur le développement de l'élevage des animaux 4. Coûts de production, prix cible 2021 5. Commande de vignettes et de marques auriculaires 6. Directives : participation obligatoire à une organisation de porcs bio (IG BSS) et aux programmes de santé Plus	Michèle Hürner (Bio Suisse)
11h35	Témoignage d'un boucher et d'un agriculteur sur les attentes en termes de collaboration éleveur-boucher, de valorisation en direct et de qualité de viande, Alexandre Delisle (ferme du Nord)	Petit film tourné sur la ferme du Nord
12h00	Fin du cours	

Les organisateurs se réservent le droit de modifier le programme si nécessaire.

Intervenantes et intervenants

Nathaniel Schmid, FiBL, 1001 Lausanne, 079 783 67 42, nathaniel.schmid@fibl.org

Lucienne Gaillard, Proconseil, 1400 Yverdon, 024 423 44 93, l.gaillard@prometerre.ch

Marion Girard, Agroscope, 1725 Posieux, 058 466 73 60, marion.girard@agroscope.admin.ch

Giuseppe Bee, Agroscope, 1725 Posieux, 058 466 72 22, Giuseppe.bee@agroscope.admin.ch

Michèle Hürner, Bio Suisse, 4052 Bâle, 061 204 66 43, michele.huerner@bio-suisse.ch

Vincent Boillat, agriculteur, 2852 Courtételle, 079 611 93 85, vincent.boillat@anitech.ch

Alexandre Delisle, agriculteur, 1076 Ferlens, 079 669 42 33

Responsables du cours

Nathaniel Schmid 079 783 67 42 et Lucienne Gaillard 078 649 47 56

Coûts

- Un montant de CHF 30.- est demandé pour ce cours complet valable dans les 5 jours obligatoires de la reconversion bio.

Inscription

Par internet en cliquant sur [lien](#)

Par email ou appel aux organisateurs

Délai d'inscription

Vendredi 20 novembre 2020

FiBL-Q: 2.2.02.03/30.1.2014/SL/VC