

Plus de détails sur le programme des Ripp

Organisée par **Chêne Vert Conseil** la 15^e édition des Rencontres internationales de production porcines (Ripp) fera intervenir des experts français et étrangers autour de la thématique « construire l'avenir ». Voici le détail des sujets abordés.

DE L'IMPORTANCE DE LA BIOSECURITE

Protéger son élevage face aux menaces sanitaires est l'enjeu d'aujourd'hui et de demain. Après avoir fait un état des lieux des risques sanitaires actuels, les experts aborderont la biosécurité version nord-canadienne. En effet, Julie Ménard, vétérinaire praticienne canadienne, reviendra sur les leçons tirées des épisodes de DEP: Quelles mesures de protection ont été appliquées? Quelles habitudes ont été changées et améliorées dans le quotidien des éleveurs? Ces modifications ont-elles

permis d'améliorer le sanitaire de façon générale?

QUEL BÂTIMENT POUR DEMAIN?

La santé, le bien-être, les performances techniques des porcs, l'ergonomie pour l'éleveur et la préservation de l'environnement sont les défis que devront relever les bâtiments de demain. Lors de cette nouvelle édition des Ripp, les points essentiels de la conception ou de la rénovation d'un bâtiment seront abordés avec pour objectif d'optimiser la biosécurité interne, la ventilation, le chauffage. La récupération d'énergie à partir des effluents sera présentée par Aurore Toudic, ingénieur agronome de la Chambre régionale d'agriculture de Bretagne. L'intérêt de couvrir les fosses pour récupérer l'énergie et les points essentiels de conception du bâtiment pour optimiser la



vis-à-vis des autovaccins à l'aide d'exemples concrets sous forme de cas cliniques de maîtrise de l'actinobacillose et de l'hémophilose.

COMMENT VOUS PRÉSERVER?

Exploitant ou salarié, au travail, votre corps, vous ne lui faites pas de cadeau! Pourtant, le préserver n'est-il pas un investissement majeur pour le futur de votre élevage? Éviter les troubles musculo-squelettiques, les soucis respiratoires, les blessures, les affections transmises par les animaux, sans perdre en performances est une ambition réaliste. Les Ripp seront l'occasion de venir échanger sur ces questions avec Patrice Barbier, conseiller en prévention au service santé et sécurité de la MSA, et avec les vétérinaires et techniciennes **Chêne Vert Conseil** ■ Estelle Polette De Oliveira

Plus d'info

Rencontres Internationales de Production Porcines (Ripp)
Date : le vendredi 16 mars 2018
Lieu : MEGA CGR, la Mézière (35)
Renseignement et Inscription : <http://www.ripp.eu.com/>

méthanisation seront détaillés. La réflexion ira même jusqu'aux technologies et équipements qui feront les bâtiments d'après-demain!

LES OUTILS DE LA DÉMÉDICATION

Dans le contexte actuel de diminution de l'utilisation des antibiotiques, les vaccins ont la part belle et les autovaccins, en particulier, constituent un excellent moyen alternatif pour prévenir les pathologies bactériennes. Ils sont largement utilisés aux Pays-Bas d'où est originaire le docteur Pieter van Rengen. Il présentera l'utilisation des autovaccins contre les *Streptococcus suis* dans son pays. Français cette fois-ci, le docteur Arnaud Lebreton partagera son expérience terrain



Le Porc Français met le paquet

Depuis le 20 novembre et jusqu'au 18 décembre, Le Porc Français réalise une nouvelle campagne digitale. Elle se déroule sur des sites carrefours d'audience (info, femme, cuisine, famille, météo,...) mais aussi sur ceux de Cuisine Actuelle et Le Journal des Femmes sous

forme d'habillage de page, de bannières ou encore de native ads. Un volet spécifique est dédié aux jeunes; sur le site Konbini. Par ailleurs, le Porc Français débarque sur Facebook avec une page à destination des consommateurs. ■

Porc Ex France devient canadien

La société canadienne Genesus vient d'acquiescer Porc-Ex France, avec qui elle avait noué un partenariat un an plus tôt pour la distribution de sa génétique en France. Selon son président, Jim Long, « durant ces derniers mois, nous avons apprécié le travail réalisé par l'équipe française et il nous est

apparu comme une évidence d'acquiescer la société Porc Ex France et son équipe dédiée ». L'entreprise voit la France comme un parfait tremplin pour attaquer plus largement l'Europe ensuite, grâce à la technicité et au bon niveau sanitaire reconnus de notre pays. ■



“Le Porc Authentique élevé sur paille” arrive dans le 35

« Le Porc Authentique élevé sur paille » vient d'être retenu dans le cadre de l'appel à projets 2017 « Pour le développement d'une

agriculture durable en l'Ille-et-Vilaine ». En effet, le département a décidé d'apporter son soutien financier au projet de développement de la filière

« Porc Authentique élevé sur paille » sur le territoire breton. À l'occasion du lancement de cette filière dans le 35, le département, représenté par Bernard Marquet, vice-président du Conseil départemental en charge de l'économie, l'agriculture, l'innovation, le développement durable, les contrats départementaux de territoire, et les membres de l'association Cohérence, porteuse du projet, se sont réunis le 13 novembre dernier sur l'élevage de M. et M^{me} Denoual, à Médréac (35). Déposée en 2012 par les membres du réseau Cohérence, la marque « Le Porc Authentique élevé sur paille » est basée sur un cahier des charges et un mode de certification

participative et citoyenne. Elle s'est tout d'abord développée en 2013 dans les Côtes-d'Armor, avec notamment le travail de quatre éleveurs, en partenariat avec 30 artisans bouchers-charcutiers et une dizaine d'établissements de la restauration collective. Le projet atteint maintenant une nouvelle étape avec l'extension de la filière en Ille-et-Vilaine. L'occasion pour les membres de ce réseau de lancer un appel aux éleveurs de porcs sur paille et artisans bouchers du département intéressés par la démarche à rejoindre le groupe de travail afin de poursuivre collectivement un développement de l'élevage de porcs sur paille durable. ■

CULINACUP ET CULINAFLEX

Avec les systèmes CulinaCup et CulinaFlex couronnés de succès, tous les porcelets sont rassasiés ! Sans charge supplémentaire pour l'éleveur.

- | Normes d'hygiène de haute qualité
- | Poids plus élevés au sevrage
- | Groupes de porcelets homogènes
- | Réduction des pertes de porcelets
- | Automatisation du système
- | Peu d'homogénéisation des portées



CulinaCup



CulinaFlex



www.bigdutchman.fr