

## Inscription

Veillez compléter le bulletin ci-joint et le renvoyer (ou faxer au 081/60 04 46) à la FACW **pour le 13/10/2010 au plus tard**.

Un droit d'inscription de **150 Euros par personne** est demandé **pour le cycle complet** y compris **les syllabi**. Cette somme est à verser sur le compte 103-0120500-94 avec la mention : « formation foie gras 2010 ».

## Programme

1. **PARTIE THEORIQUE** (voir verso)
2. **PARTIE PRATIQUE** : la période du stage est à définir entre le stagiaire, le gaveur et la FACW. Deux séances de gavage par jour sont à prévoir (matin à  $\pm$  8H00 et soir à  $\pm$  20H00). Chaque stagiaire aura au minimum 10 canards à gaver. Une heure de travail matin et soir est nécessaire pour la cuisson du maïs, le gavage et le nettoyage.

Conformément à l'Arrêté Royal du 25/04/1994 relatif à la protection et au bien-être des animaux, la Filière Avicole et Cunicole Wallonne (FACW) est le seul organisme reconnu pour assurer la formation en matière de gavage de palmipèdes. Cet Arrêté Royal rend **OBLIGATOIRE** cette formation pour les personnes qui procèdent au gavage des canards ou des oies (cfr. Art. 5).

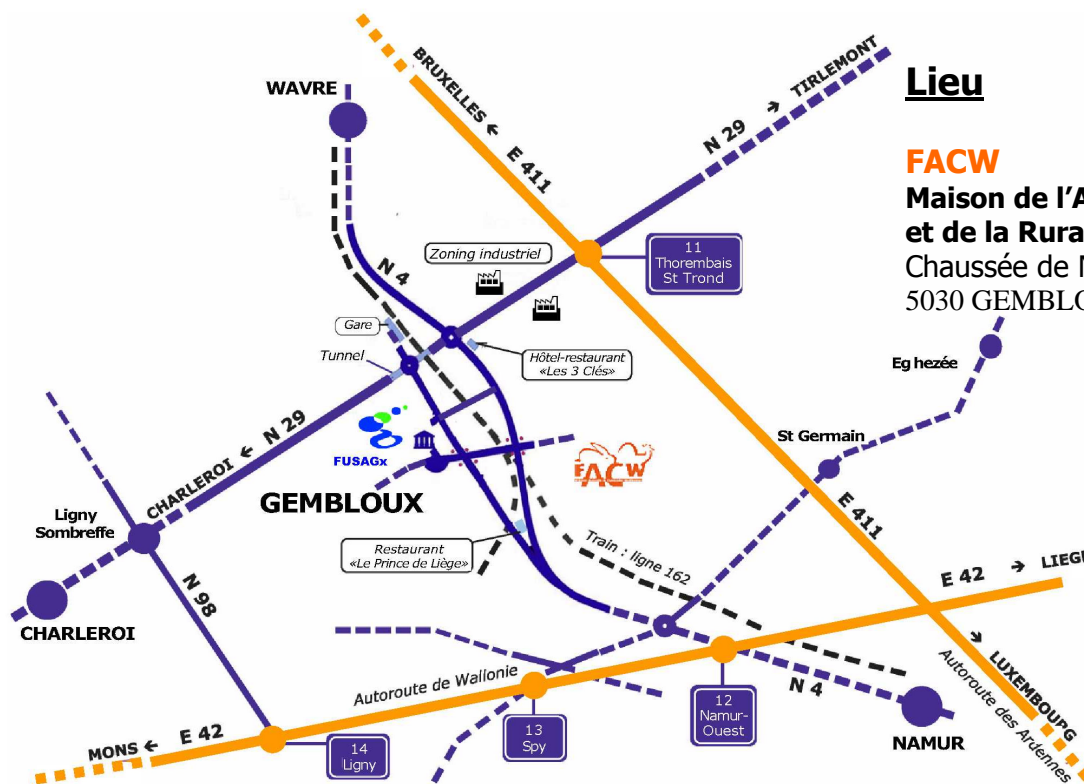
## FORMATION « PRODUCTION DE FOIE GRAS – GAVAGE DE CANARDS » Du 18 au 22 octobre 2010

### Objectif de la formation

Apporter les connaissances théoriques et pratiques pour l'installation d'un élevage de palmipèdes gras (élevage, gavage, abattage). Au terme de la formation, le stagiaire sera à même de maîtriser la pratique du gavage.

### Lieu

**FACW**  
**Maison de l'Agriculture et de la Ruralité**  
Chaussée de Namur, 47  
5030 GEMBOUX





	Durée	Thème	Formateur pressenti
L u n d i 18/10	8h45 – 9h00	Accueil - Présentation de la formation - Rôle de la Filière Avicole et Cunicole Wallonne	Catherine COLOT - FACW
	9h00 – 9h45	Présentation du secteur de production du foie gras en Belgique : structure et marché – difficultés rencontrées	Catherine COLOT - FACW
	<b>9h45 – 10h00</b>	<b>Pause-café</b>	
	10h00 – 12h00	Elevage : espèces utilisées, alimentation, normes d'élevage, prophylaxie, matériel et habitat	Catherine COLOT - FACW
	<b>12h00 – 13h00</b>	<b>Temps de midi</b>	
	13h00 – 14h00	Elevage(suite) : espèces utilisées, alimentation, normes d'élevage, prophylaxie, matériel et habitat	Catherine COLOT - FACW
	14h30 – 15h30	Visite d'une exploitation d'élevage - Meux	Mr MALOTAUX – Eleveur et gaveur Filière UPIGNAC
M a r d i 19/10	9h00– 10h00	Anatomie et Physiologie : compréhension des mécanismes de formation du foie gras et des points sensibles de la santé animale	Dr Aline FLAMENT – ULg
	<b>10h00 – 10h15</b>	<b>Pause-café</b>	
	10h15 – 11h45	Pathologie chez le canard	Dr Aline FLAMENT – ULg
	11H45 – 12h30	Autopsie des canards	Dr Aline FLAMENT – ULg
	<b>12h30 – 13h00</b>	<b>Temps de midi</b>	
	14h00 –16H00	Visite d'une exploitation d'élevage - gavage – transformation - vente directe	Catherine COLOT - FACW
M e r c r . 20/10	9h00 – 10h00	Gavage : alimentation, normes d'élevage, prophylaxie, matériel et habitat	Catherine COLOT(FACW) et Me VANDEN BULCKE, ferme de la Sauvenière
	<b>10h00 – 10h15</b>	<b>Pause-café</b>	
	10h15 – 12h15	Gavage (suite) : alimentation, normes d'élevage, prophylaxie, matériel et habitat	Catherine COLOT et Me VANDEN BULCKE, ferme de la Sauvenière
	<b>13h15 – 13h45</b>	<b>Temps de midi</b>	
	15h00 – 16h00	Visite d'un abattoir spécialisé dans le canard à foie gras - Sclayn	Me ELIAS – directrice de l'abattoir Fournil des Tiennes (Fournipac)
J e u . 21/10	9H00 – 10H00	Climatisation des salles de gavage et présentation d'études de rentabilité de différents types d'exploitation	Catherine COLOT - FACW
	<b>10h00 – 10h15</b>	<b>Pause-café</b>	
	10h15 – 11h15	Conséquences de la mise en œuvre de l'autocontrôle	Alain DE BRUYN - FWA
	11h15 – 12h15	Obligations légales en matière de bien-être des palmipèdes gras	Catherine TERCLAVERS - SPF Santé Publique, Service Bien-être animal
	<b>12h15 – 13h00</b>	<b>Temps de midi</b>	
	13h00 – 15h00	Illustration d'un cas concret : aménagement d'un petit atelier de transformation à la ferme La découpe d'un canard et les règles de base de préparation des produits	John MOERMAN – consultant indépendant et professeur au CEFOR de Namur
	15h00 - 17h00	Réglementation des abattoirs de canards, salles de découpes et ateliers de transformation. Présentation de la méthode HACCP	Murielle HELLEPUTTE – Cellule Qualité des Produits fermiers – Ulg Agro-Bio Tech
V e n d . 22/10	9h00-10H30	Obligations légales et administratives pour les différents circuits de commercialisation	Romano CAVALIERE – Accueil Champêtre
	<b>10h30 – 10h45</b>	<b>Pause-café</b>	
	10h45 – 12h15	Conséquences fiscales d'une diversification et d'une installation comme indépendant	Christine LEBORNE - FWA
	<b>12h15 – 12h45</b>	<b>Temps de midi</b>	
	14h00 – 16h00	Visite d'une exploitation d'élevage - gavage – transformation - vente directe - Baelen	Mr et Me MANGUETTE – ferme de la Canardière (éleveur, gaveur, transformateur)

**N.B. : Pour des raisons indépendantes de notre volonté, ce programme est susceptible de subir de légères modifications.**



**BULLETIN D'INSCRIPTION**

Je souhaite m'inscrire à la formation en production de foie gras - gavage de canards 2010.

Nom : ..... Prénom : .....

Rue : .....

Code postal : ..... Localité : .....

Téléphone : ..... GSM : .....

(\* ) et verse la somme de 150 € (pour inscription) sur le compte n° 103-0120500-94 de la FACW avec la mention formation 2010 (\*) ou paierai dès le premier jour de la formation.

Fait à ....., le .....

(Signature)

(\* ) Biffer la mention inutile

A renvoyer à la **FACW – Secrétariat - Chaussée de Namur n° 47 à 5030 GEMBLoux**



FORMATION EN PRODUCTION DE FOIE GRAS  
GAVAGE DE CANARDS 2010

FICHE D'IDENTIFICATION DES STAGIAIRES

- NOM : ..... Prénom : .....
- Domicile : .....  
.....  
.....
- ☎ : ..... Fax : .....
- GSM : .....
- Lieu et date de naissance : ..... F / H
- Nationalité : .....
- Statut : .....
- Niveau de scolarité : .....
- Nom, secteur et implantation de l'entreprise ou de l'exploitation :  
.....  
.....
- Si exploitation : \* type de spéculation animale : .....  
\* type de cultures : .....
- Fonction occupée dans l'entreprise ou exploitation : .....
- Quel est votre intérêt par rapport à la formation :  installation en tant que professionnel  
 installation pour une occupation accessoire  
 intérêt personnel  
(cocher SVP)
- Avez-vous des connaissances techniques en production de foie gras et gavage ? OUI – NON  
(biffer SVP)

**! Une photocopie nette de la carte d'identité doit être jointe à la fiche d'identification**

Date et signature du stagiaire :

- NB :**  Cette fiche est à remettre au coordonnateur de la formation le 18 octobre 2010, **lors du premier cours de la formation.**
- Pour obtenir le diplôme : **nécessité de 80 % de suivi pour les cours théoriques, 100 % de suivi pour la partie pratique.**