

Les objectifs de ce cours théorique et pratique sont les suivants:

- Favoriser les liens entre les chercheurs du CNRDPA et les autres unités de fabrication d'aliments aquacoles.
- Transférer les connaissances sur la conception, le dimensionnement, l'équipement et le fonctionnement des unités de production d'aliments aquacoles à l'échelle de la recherche.
- Acquérir des connaissances fondamentales et appliquées en nutrition aquacole.
- Se familiariser avec les équipements et les techniques de fabrication d'aliments aquacoles expérimentaux.
- Comprendre les aspects technologiques et économiques de la production d'aliments pour poissons.
- Visiter des installations spécialisées dans l'expérimentation aquacole.

L'aquaculture en Algérie traverse actuellement une phase de consolidation, caractérisée par une croissance soutenue et, à la fois, motivée par la nécessité de diversifier la production de poisson et de réduire la pression sur les pêcheries extractives. Le secteur augure de bonnes perspectives de croissance, mais il est confronté à certains défis structurels, tels que la forte dépendance aux intrants importés (alevins, aliments et équipements), ce qui entraîne une vulnérabilité des coûts et de l'offre. L'un des principaux défis est la capacité nationale limitée en matière de formulation et de production d'aliments pour l'aquaculture. Dans ce cadre, un cours théorique et pratique est organisé à l'Université d'Almeria pour les techniciens et les chercheurs du CNRDPA et de l'ONAB, ainsi que pour les opérateurs privés d'Algérie, dans le dessein de transférer les connaissances et de renforcer les compétences en matière de nutrition aquacole et de gestion des installations expérimentales.

Lieu: Unidad de Piensos Experimentales, UAL

Horaire: de 9:30 à 14:30 h

Date: du 30 juin au 4 juillet 2025

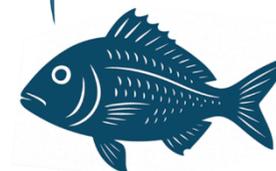
Durée: 30 heures

Places: 15



Cours théorique-pratique Fabrication d'aliments pour l'aquaculture

Almeria, 30 juin - 4 juillet 2025



Unidad de Piensos Experimentales
Universidad de Almería



COORDINATEURS:

Dr. Fco. Javier Alarcón López

Catedrático de la Universidad de Almería

Dra. Alba Galafat Díaz

Profesora de la Universidad de Almería



UNIVERSIDAD
DE ALMERÍA



SERVICIOS
CENTRALES DE
INVESTIGACIÓN



Unidad de
Piensos
Experimentales

PROGRAMME

JOUR 1. LUNDI 30 JUIN. Principes fondamentaux de la nutrition aquacole et développement expérimental d'aliments.

9:00-10:15. Ingrédients essentiels pour l'alimentation des poissons d'aquaculture - Dra. Alba Galafat Díaz (Profesora de la Universidad de Almería).

10:15-11:30. Perspectives d'avenir dans l'alimentation aquacole: utilisation d'insectes dans l'alimentation - Dr. Fernando R. García Barroso (Catedrático de la Universidad de Almería).

11:30-12:00. Petit-déjeuner dans Edificio Central.

12:00-13:15. Utilisation de composés fonctionnels pour améliorer la santé des poissons d'aquaculture: aspects fondamentaux et appliqués - Dr. Jorge García Márquez et Dra. Isabel M^a Cerezo Ortega (Investigadores postdoctorales de la Universidad de Almería).

13:15-14:30. Paramètres et facteurs influençant la qualité des poissons d'aquaculture - Dra. M^a Isabel Sáez Casado (Profesora Titular de la Universidad de Almería).

14:30-15:30. Déjeuner à l'UAL.

JOUR 2. MARDI 1 JUILLET. Module théorique-pratique sur les équipements qui composent une unité de fabrication d'aliments aquacoles.

9:00-10:15. Analyse des besoins nutritionnels des espèces d'élevage. Conception et formulation des

aliments - Dr. Antonio J. Vizcaíno Torres (Profesor Titular de la Universidad de Almería).

10:15-11:30. Description des équipements et des procédés de production d'aliments pour l'aquaculture I: Approche théorique - Dr. Tomás Fco. Martínez Moya (Catedrático de la Universidad de Almería).

11:30-12:00. Petit-déjeuner dans Edificio Central.

12:00-14:30. Description des équipements et des procédures pour la production d'aliments pour l'aquaculture II: une approche pratique - Luis Hidalgo Oller, Germán López Gálvez et Jorge Herrera González (Técnicos especialistas de la Universidad de Almería).

14:30-15:30. Déjeuner à l'UAL.

JOUR 3. MERCREDI 2 JUILLET. Analyse des équipements pour la production à l'échelle pilote d'aliments expérimentaux.

9:00-11:30. Utilisation pratique des équipements de broyage, de criblage et de mélange. Équipement d'extrusion et de granulation. Équipement de séchage post-extrusion et d'application d'additifs. Analyse chimique - Luis Hidalgo Oller, Germán López Gálvez, Jorge Herrera González et Isabel C. Ruiz Rodríguez (Investigadores de la Universidad de Almería).

11:30-12:00. Petit-déjeuner dans Edificio Central

12:00-14:30. Études de cas de production expérimentale d'aliments pour animaux I - Luis Hidalgo Oller, Germán López Gálvez et Isabel C. Ruiz

Rodríguez (Investigadores de la Universidad de Almería).

14:30-15:30. Déjeuner à l'UAL

JOUR 4. JEUDI 3 JUILLET. Cas pratiques de production expérimentale d'aliments pour animaux.

9:00-11:30. Études de cas de production expérimentale d'aliments pour animaux II - Luis Hidalgo Oller, Germán López Gálvez et Alejandro Morcillo Guillén (Investigadores de la Universidad de Almería).

11:30-12:00. Petit-déjeuner dans Edificio Central.

12:00-14:30. Études de cas de production expérimentale d'aliments pour animaux III - Luis Hidalgo Oller, Germán López Gálvez et Alejandro Morcillo Guillén (Investigadores de la Universidad de Almería).

14:30-15:30. Déjeuner à l'UAL.

JOUR 5. VENDREDI 4 JUILLET. Visite technique d'un centre de recherche en aquaculture

8:30-10:00. Voyage jusqu'à Mazarrón (Murcia).

10:00-13:00. Visite de Planta de Cultivos Marinos de Mazarrón del Instituto Español de Oceanografía-CSIC – Dra. Marta Arizcun Arizcun (Científica Titular del IEO-CSIC).

13:00-14:30. Déjeuner à Murcia.

14:30-16:00. Retour à Almería

Traducteur-interprète: Lionel Wattellier Pozuelo