

## SOMMAIRE

Un franc succès .....1 et 2  
Nouveau président .....2  
Témoignage :  
Ferme Porc Héden.....3 et 4  
Une visite  
des plus intéressantes.....5 à 7

## Un franc succès

**Le CIPQ est partenaire des Soirées «Techniporc» depuis le tout début. L'année 2013 marquait la septième édition de cet événement et a été couronnée d'un franc succès.**

Rappelons que ces soirées se tiennent à deux endroits distincts soient Drummondville et Ste-Marie de Beauce afin de minimiser les déplacements et favoriser la participation. La formule des soirées « Techniporc » est unique; les différents conférenciers élaborent sur une thématique commune et la seconde partie des soirées est occupée par le témoignage de producteurs

(2) qui viennent partager leurs expériences en lien avec la thématique. Cette approche de transfert de connaissances est très appréciée de tous, particulièrement des producteurs, car elle permet d'identifier des façons de faire qui peuvent se traduire par des améliorations de performance de leur entreprise et ce, très rapidement. L'approche pratique que met en relief les producteurs par rapport à une méthode donnée amène une crédibilité accrue; en outre, cette façon de faire permet également de mettre en lumière qu'il existe différents « chemins » pour arriver à des résultats enviables; il

s'agit de choisir le « chemin » le mieux adapté à notre système d'élevage. Encore une fois, des soirées très appréciées, puisque plus de 500 personnes y ont assisté dont plus des deux tiers (66%) sont producteurs et/ou employés de fermes.

### Perspectives encourageantes...

L'économiste en chef du département de l'agriculture Américain (USDA) a récemment dévoilé les estimations des prix pour 2013-14 en regard des principales denrées agricoles. Pour la production porcine, le contexte semble plus prometteur comparativement à



### Les conférenciers et organisateurs des « Soirées Techniporc 2013 » : (de gauche à droite)

- M. Denis Beaudoin
- Dr. Camille Moore
- Mme Josiane Tétreault
- M. Sylvain Pagé
- M. Michel Larivière
- M. Jean Poulin

### Absents sur la photo :

- Dre. Martine Denicourt
- Dr. Frédéric Guay

## ...Un franc succès (suite)

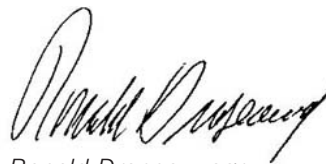
ce qui a été vécu au cours de la dernière année. Ces pronostics indiquent qu'il y aura un rebond significatif des rendements pour le maïs et le soya, qui devrait se traduire par un record de production; il est estimé que le prix du maïs sera de 4,80 \$ / boisseau pour l'exercice de 2013-14, une diminution de plus de 30% comparativement à 2012-13, et le plus bas prix observé depuis 2009-10; la même tendance sera également observée pour le soya, dont le prix moyen estimé sera de 10,50 \$ / boisseau pour les prochains douze (12) mois, soit une baisse de 27%. Si ces prévisions se réalisent, le coût de production devrait revenir à un

niveau plus acceptable et donner un peu de répit aux producteurs. Cependant, l'économiste prend bien soin de mentionner qu'il y a toujours, dans ce genre d'estimations, plusieurs inconnus qui peuvent changer la donne. Souvenons-nous du printemps 2012 qui promettait des jours meilleurs... le tout s'effondrant après quelques semaines de sécheresse dans le Midwest. Notons toutefois que les probabilités semblent favorables cette fois-ci, puisque les États-Unis ont connu cinq (5) périodes de sécheresse significatives au cours des 42 dernières années et aucune de ces sécheresses n'ont été observées deux

(2) années de suite; la dernière observée avant celle de 2012 datait d'il y a 23 ans.

Souhaitons donc que le Midwest américain reçoive un niveau de précipitations normal au cours des prochains mois et que, cette fois-ci, les prédictions des analystes se réalisent. Bonne continuation.

*Le directeur général*



*Ronald Drapeau, agr.*

## Nouveau PRÉSIDENT

**TOUTE L'ÉQUIPE DU CIPQ EST HEUREUSE DE SALUER L'ARRIVÉE DE M. LUC PELLAND À TITRE DE PRÉSIDENT DE NOTRE ORGANISATION**

M. PELLAND POSSÈDE UNE SOLIDE EXPÉRIENCE DE L'INDUSTRIE PUISQUE LUI ET SA CONJOINTE, MADAME LISE ÉTHIER, EXPLOITENT UNE ENTREPRISE PORCINE ET DE GRANDES CULTURES DEPUIS PLUS DE 30 ANS DANS LA RÉGION DE DRUMMONDVILLE.

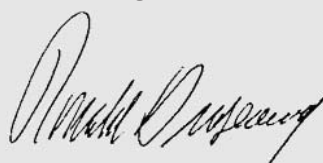
AU-DELÀ DE SON EXPERTISE EN PRODUCTION PORCINE, M.PELLAND A ÉTÉ IMPLIQUÉ DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES À TITRE D'ADMINISTRATEUR ET DE PRÉSIDENT DANS DIVERSES ORGANISATIONS AGRICOLES ET MUNICIPALES QUI LUI ONT PERMIS DE DÉVELOPPER UN SAVOIR-FAIRE AU NIVEAU DE LA GESTION D'ENTREPRISES.

LE PERSONNEL DU CIPQ LUI SOUHAITE TOUT LE SUCCÈS POSSIBLE DANS SES NOUVELLES FONCTIONS ET L'ASSURE DE SA PLEINE COLLABORATION.

NOUS PROFITONS DE L'OCCASION POUR REMERCIER CHALEUREUSEMENT M. ÉRIC VEILLEUX QUI A ASSUMÉ LA PRÉSIDENTIE DU CIPQ AU COURS DES DERNIÈRES

ANNÉES; SON ÉCOUTE ET SA COMPRÉHENSION DES DÉFIS AUXQUELS NOUS AVONS À FAIRE FACE ONT CONTRIBUÉ À AMÉLIORER LE RAYONNEMENT DE NOTRE ORGANISATION ET À LA RENDRE PLUS SOLIDE.

*Le directeur général*



*Ronald Drapeau, agr.*



**M. LUC PELLAND**

# TÉMOIGNAGE : Ferme Porc Hédén

Par Lucien Vallières, agr., Représentant CIPQ inc.

**La ferme Porc Hédén existe depuis 1987 et est située à St-Léonard dans le comté de Portneuf. Elle est la propriété de Denis et Mathieu Langlois (père et fils). Cette ferme comprend un élevage naisseur-finisser de 200 truies qui, en plus de la production porcine, cultive 800 acres de terre en orge, canola, avoine, soya, et produit aussi de la pomme de terre sur 200 acres. C'est donc une exploitation assez diversifiée.**

Il est à signaler que c'est un élevage sans antibiotique qui produit approximativement 4 500 porcs/année. Selon Mathieu, le fait d'être dans une région à faible densité porcine facilite ce genre d'élevage.

## La façon de procéder de cet élevage est la suivante :

1. Le sevrage à 21 jours s'effectue le jeudi et on débute la détection le lundi, matin et soir.
2. On procède à la détection des chaleurs de façon conventionnelle puisque des parcs de truies entourent le parc du verrat. On entre dans le parc et on procède à une vérification de l'immobilité de façon manuelle par pression dorsale. On doit obtenir l'immobilité complète et même pouvoir s'asseoir sur les truies en chaleur. Par la suite, les truies sont transférées dans une cage.
3. Il est à noter que pour l'alimentation des truies sevrées, il y a jeûne lors de la journée du sevrage, par la suite, elles ont de la moulée à volonté jusqu'à la saillie, ce qui permet de maximiser le nombre d'ovules à féconder. Il y a 2 repas soignés automatiquement et 2 repas manuels avant détection, ce



*La réception de semence est un des points importants de biosécurité.*

qui permet de déceler plus facilement les truies en chaleur (moins d'appétit).

Lorsque les truies sont prêtes à être inséminées, c'est-à-dire parfaitement immobiles, j'utilise la sonde gédis qui fait partie du protocole de la ferme Hédén depuis le tout début. Les principales raisons qui m'ont fait adopter cette technique, est sa facilité d'utilisation (c'est très simple). Il y a moins de temps perdu à la préparation (réchauffement + installation de la sonde). Je constate aussi que les reflux de semence sont moins fréquents

qu'en insémination conventionnelle. Le nettoyage des vulves de truies avant l'insémination est primordial afin d'éviter les infections. On utilise une solution nettoyante et on essuie avec des papiers jetables. On introduit par la suite la sonde gédis en s'assurant qu'elle est convenablement poussée dans le col afin d'éviter qu'elle ne soit expulsée. On laisse la sonde en place 5 minutes.

L'insémination est effectuée sans la présence du mâle, celui-ci n'étant présent que lors de la détection des chaleurs.

## ...Témoignage : Ferme Porc Hédén (suite)

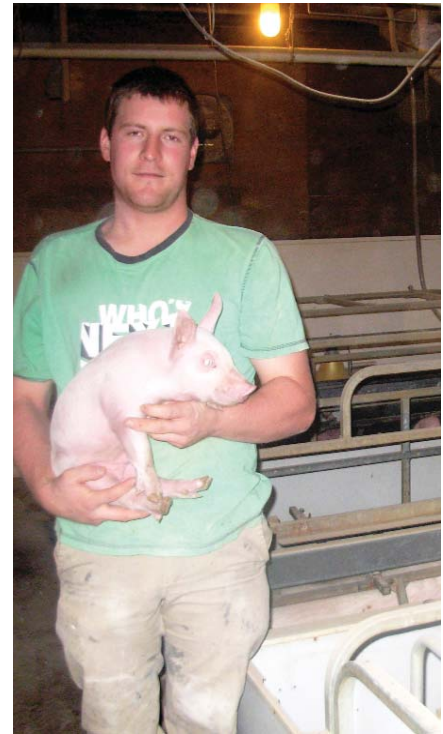
Le protocole d'insémination de Mathieu est le suivant :

### LE SEVRAGE SE FAIT LE JEUDI

Chaleur	1 <sup>re</sup>	2 <sup>e</sup>	3 <sup>e</sup> si besoin
Lundi AM	Lundi PM	Mardi PM	Mercredi PM
Lundi PM	Lundi PM	Mardi PM	Mercredi PM
Mardi AM	Mardi AM	Mercredi AM	
Mardi PM	Mardi PM	Mercredi PM	
Mercredi AM	Mercredi AM	Jeudi AM	
Mercredi PM	Mercredi PM	Jeudi PM	

	1 <sup>re</sup> insémination	2 <sup>e</sup> insémination
<b>Cochette</b>	Immédiatement à la chaleur	24 heures plus tard
<b>Traineuse</b>	Immédiatement à la chaleur	24 heures plus tard

*P.S. Comme il arrive que la cochette pousse dans la porte et que le gédis se déplace, on leur porte une attention particulière de 2-3 minutes, le temps que la semence commence à entrer dans la truie.*



*Au sevrage, on sélectionne les porcelets les plus susceptibles de se rendre à l'abattage.*

### Les résultats

Nés-totaux	15,23
Fertilité	89,4%
Nés-vivants	13,52
ISO (jours)	6,3
ISSF (jours)	9,0

**Sevrés / Truie / Année =  
24,15 porcelets**

De par son élevage sans antibiotique, Mathieu me mentionne qu'il effectue une grosse sélection au sevrage (porcelets blessés ou trop petits). « On ne garde que les porcelets qui ont le potentiel de se rendre jusqu'au bout. »

Il me mentionne aussi que le système d'alimentation *GESTAL<sup>MC</sup>* en mise-bas

(10-12 repas / jour) lui permet de sauver beaucoup de temps, mais surtout de maintenir le meilleur état de chair possible. « Je pense qu'en alimentation conventionnelle 2 fois / jour, on ne va pas chercher le maximum. Si les truies sortent des mises-

bas en bonne forme, il sera plus facile d'obtenir de meilleurs résultats. »

**Merci à Mathieu pour sa collaboration à ce témoignage et bon succès à la Ferme Porc Hédén pour le futur.**



*Mathieu suit rigoureusement l'alimentation et la performance des truies.*

# Une visite des plus intéressantes

Par Nick Coudé, agr. M.Sc., Responsable promotion & suivis techniques

Profitant du déplacement pour assister au Banff Pork Seminar en janvier dernier, j'ai profité de l'offre de mon collègue Frédéric Fortin, généticien au CDPQ, d'aller visiter le berceau de la seule race de porc d'origine canadienne, le Lacombe.

La station de recherche de Lacombe en Alberta, d'où le nom de la race, fait partie du réseau des 19 centres de recherche exploités par Agriculture et Agroalimentaire Canada. Les recherches qui y sont menées actuellement touchent la salubrité des aliments, la qualité des viandes et les facteurs qui les influencent, notamment chez le porc. Le Dr. Manuel Juárez, chercheur en phénomique, nous a fait faire le tour de leurs installations.

## Une porcherie adaptée

Les travaux de recherche touchent tous les maillons de la chaîne de production et débute avec une porcherie expérimentale de 88 truies plus finition sur un seul site construite en 1995 et remodelée en 2002 pour l'adapter aux nouvelles réalités de la recherche et de la production. Celle-ci est opérée par Mme Shery Nelson qui nous a gentiment expliqué ce qui s'y faisait.

La visite débute avec la section meunerie ; les recherches sur les facteurs alimentaires (la composition lipidique notamment) susceptibles d'influencer la qualité de la viande nécessitent un contrôle rigoureux de la fabrication et plusieurs silos de petite capacité.



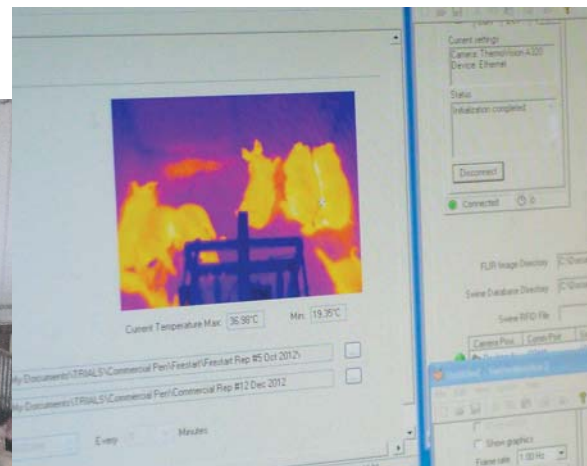
*La fabrication de moulée expérimentale nécessite un contrôle rigoureux et plusieurs silos de petite capacité.*

Ces recherches touchent principalement les porcs en finition et c'est pourquoi les parcs ont été dimensionnés pour satisfaire les différents besoins de celles-ci. Une section de petits parcs semi-lattés de 56 pieds carrés, contenant 3 porcs (classés par race et par sexe), servent pour des contrôles plus serrés (ex. essais ali-



**Caméra infrarouge**

mentaires), alors qu'une section de dimension plus conventionnelle sert à des évaluations des paramètres de croissance sur différents types de croisement ; les recherches en cours valident les performances de croisement avec des porcs de race « Ibérique » qui sont reconnus pour leur contenu en gras intramusculaire très apprécié en charcuterie. Une autre section permet l'évaluation individuelle de la prise alimentaire avec des stations d'alimentation informatisées. Une particularité intéressante était l'ajout de caméras infrarouges sur ces stations. Celles-ci servent à évaluer la relation entre la perte calorique sous forme de chaleur (température corporelle de l'animal) et la conversion alimentaire pour en prédire l'efficacité. On y trouve une autre utilité car elle



*Une caméra infrarouge mesure les températures corporelles des animaux et la lecture est enregistrée sur support informatique.*

## ...Une visite des plus intéressantes (suite)

permet de détecter précocement les animaux qui font de la fièvre. La couleur différente des oreilles de ceux-ci est très évidente sur les images qui sont enregistrées.

En gestation, pour les truies de type F1 obtenues d'un fournisseur local, on essaie différents types de logement en groupes ; avec station d'alimentation, avec réfectoires et cages de gestation conventionnelles.

En mise-bas, les truies sont logées dans des cages de type « papillon » qu'on ouvre sept jours après la mise-bas. C'est à ce moment qu'on procède à la castration des mâles et autres manipulations. Ils seront sevrés à l'âge de 28 jours et transférés en pouponnière.



*Les cages de type « papillon » sont ouvertes sept jours après la mise-bas.*

Les parcs de pouponnière permettent de conserver l'intégrité des portées et éviter de mélanger les types génétiques pour une durée de 5 à 6 semaines.

Comme la recherche nécessite de nombreuses pesées à différentes étapes de vie du porc, les installations affectées à cette activité ont été particulièrement bien dessinées pour faciliter la tâche du personnel et diminuer le stress imposé à l'animal.

À cet égard, partout où sont logés les animaux, on retrouve un objet (attaché ou suspendu) permettant à l'animal de jouer, satisfaire sa curiosité et évacuer son stress autrement que sur ses congénères.

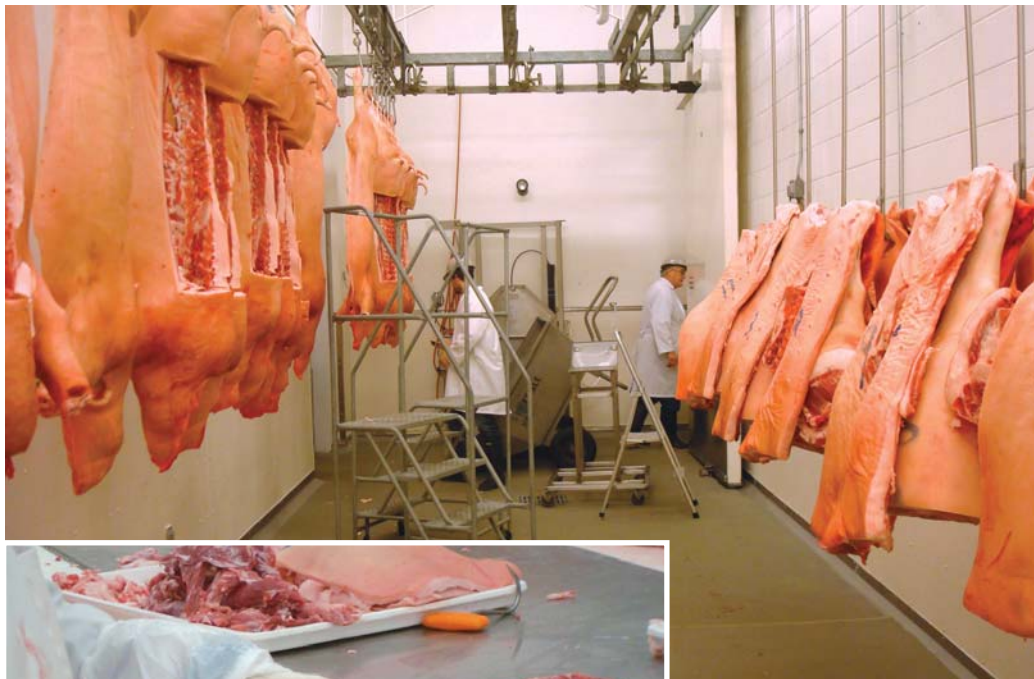


*Dans chaque parc, on retrouve un objet suspendu permettant à l'animal de jouer...*

### Un abattoir spécialisé

Lorsque les porcs ont atteint le poids d'abattage, ceux qui seront destinés à la prise de mesures sur les carcasses seront dirigés vers l'abattoir spécialisé du centre de recherche et le surplus sera vendu à un abattoir local.

L'abattoir du centre de Lacombe a été conçu pour opérer à vitesse réduite sur de petits nombres d'animaux, ce qui permet la prise de mesures qui ne serait pas possible dans un abattoir conventionnel. Il a été conçu pour y abattre différentes espèces (porcs, bœufs, bisons, cerfs...) ; le carrousel utilisé pour diriger les animaux vers la chaîne d'abattage a été conçu par la renommée Temple Grandin, spécialiste du bien-être animal.



*La découpe manuelle sur une demi-longe valide les résultats obtenus plus rapidement par les équipements spécialisés.*

## ...Une visite des plus intéressantes (suite)

Comme l'abattoir possède un permis fédéral, il est possible de travailler avec des pièces réduites (souvent une demi-longe) et de commercialiser le reste des carcasses chez un boucher des environs ; ces revenus, en plus de ceux des porcs vendus à l'abattoir commercial, viennent aider au financement des projets de recherche.

L'appareillage pour effectuer l'évaluation des composantes des carcasses est des plus modernes et on corrèle les résultats obtenus à ceux des découpes manuelles. On utilise même des équipements médicaux (scanner) pour estimer la composition de la carcasse (gras, muscle, os) ou encore pour évaluer le contenu en gras intramusculaire de la longe.

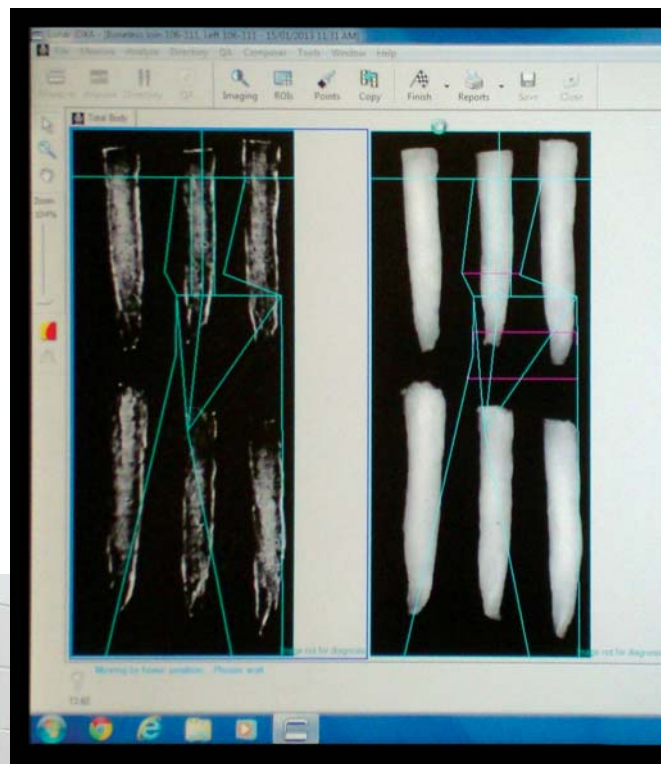
Le centre possède également les laboratoires nécessaires à l'analyse complète des échantillons, que ce soit pour l'analyse des lipides des aliments et des viandes, des protéines ou autres composantes, l'équipe de chercheurs du centre couvre toutes ces facettes. Il y a même toutes les facilités pour effectuer les essais gustatifs par un panel entraîné. Celui-ci est en mesure d'évaluer des paramètres de la qualité des viandes une fois transformées comme la saveur, la tendreté, etc.

Notre visite s'est terminée par une rencontre avec des chercheurs du centre planifiée par Laurence Maignel du CCAP pour discuter des possibilités futures de recherches sur des sujets d'intérêts communs en production porcine.

Cette visite nous a permis de découvrir un maillon important de la recherche en matière de qualité de la viande porcine. Les échanges entre les différents organismes qui œuvrent en génétique, alimentation, recherche et production permettent de cibler les axes de recherche importants, d'améliorer rapidement la qualité de la viande et ainsi contribuer à améliorer notre position sur les marchés internationaux.



*...On utilise des équipements médicaux pour évaluer le contenu en gras intramusculaire de la longe.*





CIPQ inc. est une filiale  
d'Investissement Québec



# Conseil d'administration du CIPQ inc.

Président



**LUC PELLAND**  
Ferme Éthier-Pelland enr.

Administrateur



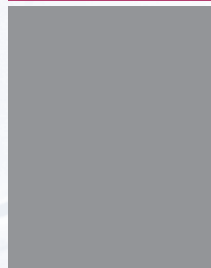
**CÉCILIEN BERTHIAUME**  
FPPQ

Administrateur



**CHRISTIAN BLAIS**  
AQINAC

Administrateur



POSTE VACANT

Administrateur



**DANIEL GODBOUT**  
Génétiporc

Administrateur



**SYLVAIN PAGÉ**  
La Coop fédérée

Administrateur



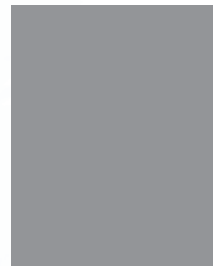
POSTE VACANT

Directeur général



**RONALD DRAPEAU**  
CIPQ inc.

Secrétaire du CA



POSTE VACANT

## SAINT-LAMBERT-DE-LAUZON

1486, Saint-Aimé  
St-Lambert-de-Lauzon QC G0S 2W0  
Tél.: 418 889-9959  
Télé.: 418 889-8210  
Commandes sans frais: 1 800 463-1140

## ROXTON FALLS

2100, Rang 6  
Roxton Falls QC J0H 1E0  
Tél.: 450 375-9977  
Télé.: 450 375-2077  
Commandes sans frais: 1 800 375-9811

## SAINT-CUTHBERT

1985, rang York  
St-Cuthbert QC J0K 2C0  
Tél.: 450 885-1118  
Télé.: 450 885-1033  
Commandes sans frais: 1 888 608-1118