

# SOIRÉE TECHNI PORC

## Maîtrise des périodes de transitions : Leurs impacts sur la productivité et la qualité du produit

Animée par Camille Moore, DMV

En collaboration avec

Dre Martine Denicourt, de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal et

Dr Frédéric Guay, de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval

### ■ Pour qui:

Tous les éleveurs, les gérants de maternité, de pouponnière, d'engraissement et les porchers qui recherchent de l'information pratique pour la manipulation de leurs animaux.

### ■ À deux endroits:

- **Best Western Universel à Drummondville**  
le mardi 14 février 2012
- **Au Danube Bleu de Sainte-Marie de Beauce**  
le mercredi 15 février 2012

### ■ Programme:

- 18h30 :** • Vidéo de mise en situation  
*F. Ménard inc. et « Par-dessus le marché »*
- 18h45 :** • Impact des manipulations des porcs par l'homme sur leur bien-être :  
*Nicolas Devillers, Comportement et bien-être du porc, Agriculture et Agroalimentaire Canada*
- 19h15 :** • Manipulations au sevrage et au transfert en engraissement :  
*Maryse Pelchat, agr., Alfred Couture Ltée*
- 19h40 :** Pause
- 19h50 :** • Comprendre les points critiques à surveiller dans les dernières 24 heures afin de maximiser la qualité de la viande  
*Stéphane Beaudoin, directeur national, Chaîne Alimentaire, Elanco*
- 20h15 :** • Évaluation de la régie pré-abattage en relation avec les défauts de carcasse  
*Marie-Pierre Fortier, Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval et Centre de développement du porc du Québec*
- 20h50 :** Questions et discussions

### ■ Inscriptions:

SVP vous inscrire **avant le 11 février**  
en téléphonant au **418-889-0003** ou **1-855-889-0039**  
ou en contactant votre représentant d'un de nos commanditaires.



**CETTE SOIRÉE EST GRATUITE GRÂCE À  
UNE COMMANDITE DU CIPQ INC. ET DE PIC**

