

## Qualité du produit : Les réalisations !

Les producteurs et productrices de porcs québécois ont démontré leur capacité à garantir aux consommateurs un produit de qualité en mettant en œuvre le PROGRAMME QUÉBÉCOIS D'ASSURANCE DE LA QUALITÉ

	<b>OBJECTIFS</b>	<b>RÉALISATIONS / TRAVAUX EN COURS</b>
<b>SALUBRITÉ ALIMENTAIRE</b>	Surveiller et contrôler les contaminants biologiques, chimiques et physiques pour mieux protéger la santé des consommateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Au 31 octobre 2001, <b>3 180 producteurs</b> étaient inscrits au programme Assurance qualité canadienne<sup>MC</sup> visant l'implantation de normes pour garantir la salubrité du produit.</li> <li>- Instauration, à compter de janvier 2002, d'une <b>prime Qualité</b> aux producteurs qui seront validés dans le cadre du programme Assurance qualité canadienne<sup>MC</sup>.</li> <li>- Participation de la Fédération des producteurs de porcs aux travaux de la <b>Chaire de recherche en salubrité des viandes</b> sous la responsabilité de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal.</li> <li>- Travaux en vue de développer un <b>processus de certification</b>.</li> <li>- Grâce à des contrôles sanitaires accrus, la viande de porc du Québec peut maintenant se consommer <b>rosée</b>, car elle est exempte de la trichinose.</li> </ul>
<b>QUALITÉ DU PRODUIT</b>	Offrir une viande maigre, nutritive, tendre et savoureuse, possédant des propriétés aptes à la transformation et à la conservation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Production d'une viande de porc (Porc référence) dont les caractéristiques répondent aux <b>exigences des consommateurs</b>.</li> <li>- La viande de porc du Québec est beaucoup plus <b>maigre</b> qu'avant et toujours aussi riche en valeurs nutritives.</li> </ul>
<b>CONDITIONS D'ÉLEVAGE ET SANTÉ ANIMALE</b>	Adopter des techniques d'élevage dans le respect du bien-être et de la santé des animaux, de la ferme à l'abattoir	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect par les producteurs de porcs du <b>Code de pratiques recommandées pour les soins et la manipulation des animaux de ferme</b> publié par Agriculture et Agroalimentaire Canada.</li> <li>- Élaboration d'un <b>portrait mondial</b> de la législation en matière de bien-être animal pour recommander aux producteurs des améliorations à leurs techniques d'élevage.</li> <li>- Le <b>statut sanitaire du cheptel porcin québécois est reconnu</b>, car il est exempt des maladies exotiques suivantes : fièvre aphteuse, peste porcine, brucellose, pseudorage, maladies vésiculaires.</li> </ul>
<b>TRAÇABILITÉ</b>	Mettre en place un système permanent de traçabilité afin de connaître l'origine et la destination du produit tout au long de la chaîne de production	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise sur pied d'un <b>processus de traçabilité</b>, en collaboration avec Agri-traçabilité Québec, afin d'assurer la sécurité alimentaire des consommateurs de même que la protection du cheptel québécois.</li> </ul>

## Environnement : Les réalisations !

Les producteurs et productrices de porcs québécois ont démontré leur capacité à développer une production respectueuse de l'environnement en mettant en œuvre le PLAN AGROENVIRONNEMENTAL DE LA PRODUCTION PORCINE

OBJECTIFS	RÉALISATIONS / TRAVAUX EN COURS
<b>PLANS DES INTERVENTIONS AGROENVIRONNEMENTALES</b>	<p>Instaurer des pratiques pour réduire les sources de pollution et diminuer les odeurs</p> <p><b>MESURES À LA FERME :</b> * Données 1996 ** Données 1998</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 98 % du cheptel est relié à une structure d'entreposage étanche des lisiers et 80 % des volumes sont épandus lors de la croissance des cultures, diminuant les risques environnementaux.*</li> <li>- 50 % des éleveurs réduisent les volumes de lisier avec des équipements qui limitent les pertes d'eau dans les bâtiments.*</li> <li>- 60 % des superficies cultivées sont dotées de plans de fertilisation qui répondent aux besoins des cultures tout en protégeant l'environnement.**</li> <li>- 30 % du lisier est épandu avec une rampe basse, réduisant ainsi les odeurs.**</li> <li>- La charge en phosphore rejetée a diminué de 15 % en moyenne au Québec depuis 1996.**</li> <li>- Plusieurs projets pilotes de traitement du lisier à la ferme ont été mis en œuvre.</li> <li>- Les porcs génèrent 30 % moins d'azote et 40 % moins de phosphore qu'il y a 20 ans grâce à des modifications apportées à l'alimentation.</li> </ul> <p><b>MESURES RÉGIONALES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 70 % des entreprises localisées dans des régions en surplus de lisier sont membres d'un organisme de gestion des fumiers.</li> <li>- 2 centres de traitement régional du lisier sont en exploitation.</li> </ul>
<b>ENCADREMENT TECHNIQUE</b>	<p>Assister les producteurs dans l'adoption de bonnes pratiques agroenvironnementales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 600 producteurs adhèrent aux clubs-conseils régionaux en agroenvironnement.</li> </ul>
<b>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE</b>	<p>Garantir la performance environnementale et créer un effet d'entraînement</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Démarche en cours pour développer d'ici l'an 2005 un processus de certification reconnu internationalement.</li> </ul>
<b>RECHERCHE, FORMATION ET COMMUNICATIONS</b>	<p>Optimiser les connaissances et le transfert technologique</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation d'un groupe de travail pour évaluer les technologies prometteuses de traitement du lisier.</li> <li>- Revue de la littérature sur les impacts de la production porcine en santé publique.</li> <li>- Réalisation de recherches en environnement portant notamment sur la gestion du lisier et des odeurs.</li> <li>- Publication d'un Guide d'une démarche agroenvironnementale.</li> <li>- Publication d'un Outil pour calculer le bilan minéral à la ferme.</li> </ul>
<b>ÉCOCONDITIONNALITÉ</b>	<p>Lier l'aide gouvernementale aux pratiques respectueuses de l'environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Développement d'un plan de mise en œuvre de l'écoconditionnalité en production porcine d'ici novembre 2001.</li> </ul>