

L'industrie porcine canadienne : une histoire remarquable

Pour produire le porc canadien, on ne fait aucun compromis sur la qualité, la salubrité, l'hygiène et la fiabilité. Les normes draconiennes de santé animale du Canada ainsi que ses systèmes de soins et d'alimentation des animaux, développés par la science et ses technologies à la fine pointe, permettent à l'industrie canadienne du porc de livrer un produit toujours sain et délicieux.

Il y a trois décennies, un grand nombre de porcs étaient élevés dans des fermes mixtes (principalement par des naisseurs-finisseries) vendant chacune environ 50 têtes par année. Avec le temps, les petites fermes ont cédé la place aux grandes, plus spécialisées et produisant plus de 10 000 porcs par an. Certaines élèvent jusqu'à 1 200 truies qui produisent jusqu'à 28 000 porcs par année.

Cette tendance d'une production d'un plus grand nombre de porcs par un moins grand nombre de producteurs se poursuit toujours. Ceci amène tous les intervenants à s'améliorer constamment pour continuer à fournir à leurs clients des produits nutritifs et savoureux. Les façons de faire, étayées par la science, de cette industrie complexe, sophistiquée et étroitement contrôlée, protègent et respectent la santé et l'environnement.

Une génétique enviable

Ces dernières années, la production porcine canadienne a connu une évolution phénoménale et les progrès en génétique porcine entrepris par le Canada l'ont propulsé à l'avant-scène mondiale. Plusieurs des réussites canadiennes sont

le fruit de la collaboration entre les organisations qui font de la sélection génétique, les chercheurs universitaires et les centres régionaux de recherche porcine. L'insémination artificielle a aussi contribué aux progrès de la génétique canadienne de façon importante. Bien que chacune des provinces l'utilise à divers degrés, on insémine artificiellement 75 % du cheptel national des truies, par l'intermédiaire de 34 centres d'insémination accrédités par le gouvernement. Dans ces centres, la biosécurité et la surveillance des maladies font l'objet d'un contrôle très serré. Également, les producteurs de porcs du Canada suivent un programme de biosécurité rigoureux et à multiples facettes, qui régit notamment la distance entre les bâtiments d'élevage, les protocoles d'entrée, la quarantaine des animaux entrants, le contrôle de l'environnement des bâtiments.

Santé et bien-être animal

La santé du cheptel porcin canadien a progressé grâce au développement du Programme national d'information sur la santé porcine (PNISP). Administré par le Centre canadien pour l'amélioration des porcs (CCAP), en collaboration avec les

spécialistes du porc et l'industrie de chaque province, ce programme a pour but d'illustrer le niveau de santé et de biosécurité des troupeaux du Canada, dans le but d'éliminer les maladies. Le Canada est fier de son cheptel porcin qui a l'un des meilleurs statuts sanitaires au monde.

Plusieurs grandes associations de producteurs porcins financent aussi la recherche sur le bien-être animal réalisée dans les universités et les centres de recherche sur le porc.

En 2005, le Conseil canadien du porc (CCP) a lancé une initiative visant à soutenir les efforts en cours à l'échelle nationale en faveur du bien-être des porcs. Il s'agit du programme Bien-être animal en action (BEA), une stratégie destinée à promouvoir les bonnes pratiques liées au bien-être animal et à garantir aux consommateurs que ces pratiques sont respectées. De plus, les membres de nombreuses associations provinciales de producteurs de bétail ont formé des conseils pour le soin des animaux d'élevage.

Devant la montée de l'intérêt public envers les questions de bien-être animal, l'industrie porcine a commencé à montrer,



par l'entremise de centres d'interprétation, comment on élève les porcs dans les fermes canadiennes. Ainsi, de nombreux centres de recherche et porcheries commerciales ont construit des salles d'observation vitrées adjacentes aux salles d'élevage pour permettre au public – aux écoliers en particulier – de voir sur place comment on élève les porcs et comment

on en prend soin. La faible prévalence de maladies dans la population porcine du pays, selon les critères de l'Organisation mondiale de la santé animale, confirme la validité du programme sanitaire des troupeaux canadiens.

L'Association de nutrition animale du Canada (ANAC) est l'organisation nationale des fabricants et des distribu-

teurs de produits alimentaires pour animaux. L'ANAC supervise l'application d'un programme complet de gestion de la salubrité des aliments et de certification. ProQualité™ est un programme HACCP qui garantit le respect des normes de salubrité alimentaire les plus strictes dans la production d'aliments pour animaux. Au Canada, plus de 70 % des aliments commerciaux destinés au bétail sont fabriqués dans des meuneries certifiées HACCP en vertu du programme ProQualité™. Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) veillent au respect des règlements sur l'usage des aliments médicamenteux destinés au bétail. Santé Canada élabore les politiques visant à protéger la santé publique et s'assure que les médicaments vétérinaires sont sécuritaires et efficaces avant d'en accorder le permis d'utilisation directe ou indirecte.

Depuis 2006, dans le cadre d'un projet pilote de surveillance organisé par le Programme intégré canadien de surveillance de la résistance aux antimicrobiens (PICRA), on fait l'échantillonnage et l'analyse de fèces de porcs dans chacune des principales provinces productrices de porcs. De plus, dans chacune des fermes, on collecte toute l'information concernant l'usage des antibiotiques. L'ACIA termine en ce moment la réalisation d'un système national d'intervention d'urgence en cas d'épidémie de maladie animale d'origine

Les partenaires de la réussite

- **Association canadienne des éleveurs de porcs (ACEP)** : elle a la responsabilité d'entretenir la banque des données généalogiques des races de porc du Canada.
- **Centre canadien pour l'amélioration des porcs (CCAP)** : un organisme national sans but lucratif créé par l'industrie en 1994 pour fournir au Canada un leadership et de l'expertise en amélioration génétique porcine.
- **Conseil canadien du porc (CCP)** : organisation nationale des producteurs de porcs, elle assume un rôle de leadership et coordonne les initiatives des producteurs de porcs à la grandeur du pays.
- **Conseil des viandes du Canada (CVC)** : association professionnelle nationale des abattoirs et des transformateurs de viande rouge sous inspection fédérale.
- **Canada Porc International (CPI)** : agence de promotion des exportations de l'industrie porcine canadienne.
- **Comité consultatif canadien sur la santé des animaux (CCCSA)** : il se réunit tous les ans depuis plus de 25 ans pour traiter une vaste gamme de dossiers reliés à la santé animale.
- **Table ronde sur la chaîne de valeur du porc** : organisme favorisant la collaboration industrie-gouvernement en vue de consolider l'avantage concurrentiel du Canada sur le marché mondial.

étrangère ou Système de mesures d'urgence pour les maladies animales exotiques (SMUMAE). Chacune des provinces canadiennes a adopté ses systèmes d'avertissement et d'information sur la santé animale et a également ses propres plans d'urgence. La demande de l'étranger en porcelets sevrés et en porcs reproducteurs du Canada confirme l'excellence de la génétique et de la santé de nos animaux.

Transport, abattage et transformation

L'industrie de l'abattage et de la transformation des viandes est un pilier de l'économie agroalimentaire du Canada. Du point de vue du volume des livraisons et de la valeur ajoutée, les produits de viande (produits carnés) constituent le principal secteur de l'industrie canadienne de la transformation alimentaire. Ce secteur en est aussi le plus grand employeur : il engage 28 % de sa main-d'œuvre. En fait, la préparation des viandes occupe 68 000 personnes, c'est-à-dire des ouvriers d'usine et des employés responsables de tâches administratives ou périphériques à la production.

Pour se conformer aux exigences de bien-être animal et de qualité des aliments, l'industrie a comme priorité de traiter les animaux avec soin avant l'abattage. Elle est consciente que les animaux stressés, que ce soit pendant le transport, la manipulation ou l'étourdissement, peuvent donner une viande pâle, molle et humide. Par conséquent, les usines de transformation appliquent diverses mesures de manipulation des porcs avec soin et sans cruauté. Le secteur canadien d'abattage et de transformation du porc a changé considérablement au cours des dernières décennies.

Auparavant dominé par des usines de petite et moyenne dimension, le secteur voit apparaître des installations dernier cri pouvant transformer 45 000 à 50 000 porcs par semaine. En 2005, 7 des 40 usines de transformation du Canada (d'un volume annuel dépassant un million de carcasses) transformaient 59 % des porcs canadiens. Au Canada, les installations d'abattage pour la production de viande sont étroitement surveillées par l'ACIA. Elles ont élaboré des protocoles de manutention ainsi que des plans basés sur les normes HACCP qui régissent tous les aspects du

soin des animaux et de l'abattage sans cruauté. Par ailleurs, les nouvelles installations sont conçues et construites en consultation avec des experts en bien-être animal, pour garantir leur conformité aux plus récents résultats de recherche.

Conscients de l'importance du transport en ce qui a trait au bien-être animal et à la qualité de la viande, plusieurs compagnies de transport canadiennes ont inclus dans la formation de leurs camionneurs un volet assurance-qualité (Trucker Quality Assurance).

Le 1^{er} janvier 2006, plus de 90 % des porcs transformés au Canada provenaient de fermes inscrites au programme Assurance qualité canadienne (AQC^{MD}). En 1991, l'ACIA a créé le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) dans le but de promouvoir l'élaboration, la mise en place et le maintien de systèmes HACCP dans toutes les usines de transformation alimentaire. L'adhésion au PASA,

volontaire au début, est devenue obligatoire en novembre 2005 dans tous les abattoirs de viande et de volaille, toutes les usines de transformation et tous les entrepôts sous inspection fédérale au Canada.

L'exportation

Grâce à ces efforts et à l'engagement de ses fabricants et de ses maisons de commerce, le Canada est aujourd'hui le troisième plus grand exportateur mondial de porc. Avec des exportations qui ont plus que triplé en 15 ans, il s'agit de l'une des plus remarquables réussites mondiales dans le domaine de la production alimentaire. En 2006, les exportations mondiales de porc ont dépassé cinq millions de tonnes et le Canada accaparait environ 21 % de ce commerce, expédiant ses porcs dans plus de 100 pays. La valeur des exportations canadiennes était alors de 2,5 milliards de dollars, pour un volume total de 1,04 million de tonnes.

Des gens et des normes

Derrière cette industrie innovatrice et fructueuse se trouvent deux des ressources les plus précieuses du Canada : ses gens et ses richesses naturelles. L'industrie compte dans ses rangs des producteurs et des scientifiques très qualifiés qui se consacrent à l'innocuité et à la qualité des produits et des services et qui, tout au long de la chaîne de production, veulent s'assurer que le produit répond aux normes internationales les plus strictes. La qualité, pourrait-on dire sans exagérer, est dans la nature même de l'industrie porcine canadienne. ♪

Note

Ce texte est tiré du document « L'histoire du porc canadien : L'histoire remarquable d'une industrie canadienne couronnée de succès », dont vous retrouverez l'original sur le site Web de Canada Porc International : <http://www.canadapork.com/documents/CANPORKSTORYFINALfrench.pdf> (2007, 48 p.).