



# Le programme AQC<sup>MD</sup>, une valeur sûre

**On ne peut pas aborder un « Spécial Qualité » sans parler du programme Assurance qualité canadienne, mieux connu sous le sigle AQC<sup>MD</sup>, qui est au cœur du Programme québécois d'assurance de la qualité (PQAQ).**

Eh oui, en 1995, l'idée d'un programme de salubrité à la ferme a germé au sein du Conseil canadien du porc. À la suite de l'annonce des États-Unis d'obliger les abattoirs et les usines de transformation exportant dans leur pays d'instaurer des systèmes HACCP, des experts techniques de l'industrie et du gouvernement du Canada se sont réunis dans le but d'examiner le potentiel d'un programme de salubrité à la ferme et de développer ce qui est devenu le programme AQC<sup>MD</sup>.

Afin

## CHRONOLOGIE DES PRINCIPAUX ÉVÉNEMENTS

**1995** Début du développement du programme AQC<sup>MD</sup>

**1996** Réglementation américaine (MEGAREG) sur l'obligation de systèmes HACCP dans les abattoirs et les usines de transformation

**1995 à 1998** Projet pilote par les producteurs de porcs au Québec

**1998** Lancement officiel du programme AQC<sup>MD</sup> à l'échelle canadienne

**1999** Lancement du programme AQC<sup>MD</sup> au Québec et formation des valideurs et des producteurs

**2000\*** Première entreprise certifiée au programme AQC<sup>MD</sup> au Québec

**2002\*** Entrée en vigueur de la prime AQC<sup>MD</sup> de 1 \$ par porc

**2004\*** Reconnaissance officielle par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) du contenu technique du programme AQC<sup>MD</sup>

Publication d'une nouvelle version du *Cahier d'évaluation à la ferme* et du *Manuel du producteur*

**2005** Obligation que tous les porcs entrant dans le troupeau proviennent de fermes certifiées au programme AQC<sup>MD</sup>

**2006** Abolition de la prime AQC<sup>MD</sup> de 1 \$ par porc

Entrée en vigueur des frais de mise en marché de 2 \$ par porc pour les fermes non certifiées au programme AQC<sup>MD</sup>

\* Mises à jour du Cahier d'évaluation à la ferme

## LE PROGRAMME AQC<sup>MD</sup> EN BREF

- Basé sur les principes du HACCP
- Aide le producteur à identifier et à minimiser les divers risques potentiels envers la salubrité des aliments
  - Risques biologiques
  - Risques chimiques
  - Risques physiques
- S'intègre facilement aux activités quotidiennes du producteur de porcs
- Par la validation, permet au producteur de démontrer que les porcs livrés à l'abattoir sont élevés selon des normes rigoureuses, ce qui assure la crédibilité du programme.

de s'assurer de son bon fonctionnement, les documents de départ ont été testés par des producteurs de porcs du Québec dans le cadre d'un projet pilote. C'est en 1998 qu'a eu lieu le lancement officiel du programme AQC<sup>MD</sup> à l'échelle canadienne. Depuis son lancement, le programme AQC<sup>MD</sup> continue d'évoluer et les producteurs de porcs cana-

diens jouent un rôle de premier plan dans son développement.

### L'IMPORTANCE DU PROGRAMME AQC<sup>MD</sup>

De nos jours, les questions de qualité, qualité de la nutrition et qualité de l'environnement, délogent les questions de quantité. La question de la salubrité des aliments est incontestablement au premier plan des préoccupations des consommateurs d'ici et d'ailleurs à cause des craintes liées aux épidémies d'origine animale; on n'a qu'à

penser à la grippe aviaire. Alors qu'auparavant les consommateurs se préoccupaient uniquement des aspects visibles, ils s'inquiètent désormais des aspects invisibles, tels que les microorganismes, les résidus de pesticides, les agents de contamination.

La salubrité des aliments est une préoccupation importante des consommateurs et devient un enjeu capital pour les filières agroalimentaires, dans un contexte de mondialisation des marchés. En plus de produire pour la ville d'à côté, on produit pour le pays situé à l'autre bout de la planète. La Terre est maintenant un vaste réseau de chaînes alimentaires, augmentant ainsi la complexité des systèmes de production agricole et déterminant l'avenir de l'agriculture.

Les producteurs de porcs du Canada produisent environ 30 millions de porcs annuellement et, de ce nombre, la moitié est exportée vers 130 pays en tant que viande de porc ou animaux vivants. Afin de rester compétitif sur les marchés et de s'y positionner avantageusement, le producteur de porcs canadien se doit de répondre aux exigences des consommateurs. Tout comme le producteur qui demande des garanties à ses fournisseurs, les consommateurs revendiquent des garanties de salubrité aux producteurs. Le programme AQC<sup>MD</sup> permet donc au producteur de démontrer qu'il a mis en place de saines pratiques de production permettant la production d'aliments sains et salubres.

**LE PROGRAMME  
AQC<sup>MD</sup> PERMET AU  
PRODUCTEUR DE  
DÉMONTRER AUX  
CONSOUMATEURS  
QU'IL A MIS EN  
PLACE DE SAINES  
PRATIQUES DE  
PRODUCTION.**

Les systèmes de qualité permettent, en plus de gérer les risques et de prouver que tout a été fait dans les règles, d'accroître la rentabilité de l'élevage. En effet, le fait d'élaborer des protocoles adaptés à la ferme et de tenir des registres amène le producteur à mieux connaître son entreprise, à améliorer ses pratiques et à avoir un meilleur contrôle de sa production. Le producteur qui met en place le programme AQC<sup>MD</sup> au sein de sa ferme en tire ainsi plusieurs avantages.

#### QUE SE PASSE-T-IL AILLEURS?

Les préoccupations et les exigences des consommateurs sont les mêmes partout à l'échelle mondiale. Ainsi, plusieurs pays ont mis en place des programmes de salubrité similaires au programme AQC<sup>MD</sup>. Le Danemark, les Pays-Bas et la Grande-Bretagne ont leurs propres programmes à la ferme, touchant la salubrité des aliments, mais pouvant également inclure le bien-être animal et même des notions d'environnement.

Les États-Unis ont une vision différente de celle de la plupart des pays d'Europe en matière de programmes d'assurance de la qualité. En effet, ils axent leurs programmes principalement sur la salubrité, au contraire des Européens qui y rattachent les notions de qualité du produit, bien-être animal et environnement. Le programme états-unien d'assurance de la qualité en production porcine est plutôt éducatif et met l'accent sur la gestion de l'utilisation des antibiotiques à la ferme et sur l'élimination des résidus.

L'Australie s'est également lancée dans l'implantation de programmes d'assurance de la qualité. On y retrouve les programmes « Care » qui s'adressent à différentes productions (ovine, bovine, cultures commerciales, produits horticoles), le programme

## DIRECTIVES AU PRODUCTEUR EN VERTU DE L'AQC<sup>MD</sup>

- Écrivez ce que vous faites
  - Protocoles individuels relatifs aux éléments du programme AQC<sup>MD</sup>
  - Complétez le *Cahier d'évaluation à la ferme*
- Faites ce que vous écrivez
  - Mise en application
  - Formation du personnel
- Prouvez-le
  - Tenue de registres
  - Validation
- Améliorez-le
  - Améliorations continues pour le producteur et le programme AQC<sup>MD</sup>

d'assurance de la qualité en production porcine (Australian Pork Industry Quality) et les systèmes de gestion de la qualité « SQF ». Le programme d'assurance de la qualité en production porcine est basé sur les principes HACCP et s'attarde sur la gestion des risques biologiques, chimiques et physiques. Les aspects de la qualité de la viande et des normes de bien-être animal sont également inclus dans le programme. C'est le programme qui se rapproche le plus du programme AQC<sup>MD</sup>. Le programme australien a été développé par l'industrie et sera réglementé dans un avenir rapproché.

#### UN BON CHOIX

Afin de demeurer compétitifs, les producteurs de porcs du Canada ont emboîté le pas à leurs compatriotes des autres pays dans leurs démarches « qualité ». Du point de vue de la salubrité, ils n'ont rien à envier à leurs concurrents internationaux, car ils ont pris les moyens nécessaires pour démontrer la mise en place de saines pratiques de production et qu'ils ont à cœur la salubrité de leur élevage. Les producteurs de porcs du Canada répondent ainsi aux préoccupations des consommateurs d'ici et d'ailleurs. Ils peuvent être fiers du programme AQC<sup>MD</sup>. L'ensemble des producteurs peut maintenant s'afficher avec une satisfaction légitime!

# QUALITÉ ET SALUBRITÉ: UN PARI RÉUSSI POUR LES SANS CARTIER

Nancy Malenfant, agronome et journaliste

Accrédités au programme Assurance qualité canadienne (AQC<sup>MD</sup>) depuis six ans, Jacques et Louise Sanscartier croient toujours à la pertinence de celui-ci. Ils y voient un tremplin pour faire valoir leur produit auprès du consommateur.

La Ferme Jacques Sanscartier, de Saint-Esprit dans Lanaudière, a été l'une des premières entreprises porcines québécoises à recevoir son accréditation au programme AQC en 2000. Après avoir suivi la formation pour le programme à Joliette, Louise Sanscartier s'est mise en devoir de remplir le *Cahier d'évaluation à la ferme*. Cet exercice a permis aux éleveurs de revoir et de questionner leurs pratiques de régie. « Ça nous rend plus conscients des gestes que l'on pose », de dire Jacques, copropriétaire de l'entreprise.

AQC<sup>MD</sup> présente aussi l'avantage de standardiser la régie entre les fermes porcines. « Le programme en a sûrement fait avancer plus d'un et les a forcés à améliorer leur façon de faire », ajoute l'éleveur. Chez lui, les modifications à apporter ont été minimales. Elles ont surtout consisté à mettre par écrit les pratiques déjà en place.

La mise sur pied du système demande quelques efforts. Une fois démarré, le programme ne demande pas beaucoup plus de temps que

*Jacques Sanscartier inscrit tous les traitements administrés dans un registre prévu à cette fin.*

*La séquence de soins quotidiens suit un ordre strict (maternité-pouponnière-engraissement-quarantaine) pour minimiser les risques de transmission de maladies.*



Louise Sanscartier croit que le programme AQC<sup>MD</sup> est une « bonne chose », mais que malheureusement les consommateurs ignorent que le porc produit au Québec est certifié HACCP.

## La Ferme Jacques Sanscartier en chiffres

### MATERNITÉ:

- 180 truies en inventaire
- 3500 à 3600 porcs produits par an
- 2,2 portées sevrées par truie productive par an
- 22 porcelets sevrés par truie productive par an
- 11,5 nés totaux par portée
- 10,3 porcelets sevrés par portée
- 100 % d'insémination artificielle

### POUPONNIÈRE:

- Gain moyen quotidien de 405 g

### ENGRAISSEMENT:

- Gain moyen quotidien de 965 g
- Mortalité: 1,79 %
- Poids moyen à la sortie: 111,6 kg
- Poids moyen carcasse: 88,5 kg
- Indice de classement: 110,25



PHOTOS: NANCY MALENFANT

celui de remplir les registres. Et quant au coût, il se résume à défrayer le prix de la visite annuelle de validation.

Les recommandations issues de cette visite incitent les Sanscartier à toujours s'améliorer même si, la plupart du temps, ce ne sont que des détails qui doivent être modifiés. Or, ce sont des détails qui peuvent faire toute une différence. Par exemple, la dernière fois que le vétérinaire a visité la ferme, il a recommandé à Jacques de numéroter ses parquets d'élevage. « J'ai compris que si je devais m'absenter et que quelqu'un d'autre devait intervenir dans un des parcs, il y aurait moins de risques d'erreur ainsi. »

L'entreprise est passé du statut de naisseur à celui de naisseur-finisser en 1999 et a investi l'an dernier dans la construction d'une pouponnière. Les propriétaires exploitent donc trois



sites, en plus d'une unité de quarantaine pour les cochettes de remplacement qui sont achetées à l'extérieur. La séquence de soins quotidiens suit un ordre strict (maternité-pouponnière-engraissement- quarantaine) pour minimiser les risques de transmission de maladies.

Les éleveurs de Saint-Esprit touchent du bois, car contrairement à leurs confrères, ils ont échappé à la vague de maladies qui a touché le secteur porcin ces dernières années. Malgré tout, ils parviennent facilement à imaginer le découragement de ceux qui ont été affectés par le syndrome reproducteur et respiratoire porcin (SRRP) et par le syndrome de dépérissement postsevrage (SDPS) mettant en cause le circovirus. « C'est certain que dans ce temps-là, on n'a pas le goût de remplir des papiers », de dire Louise en mentionnant la tenue des registres de médicaments.

Selon elle, même si par les temps qui courent la certification AQC<sup>MD</sup> est reléguée plus loin dans les priorités des producteurs à cause de la maladie et de la faiblesse des prix, elle a toujours sa raison d'être. « En cas d'incident ou d'erreur, nous pourrions en retracer facilement la source. » De plus, le tenue de registres en situation de crise est d'autant plus importante que l'on peut facilement perdre le fil de ce qui se passe.

#### DES AMÉLIORATIONS À APPORTER

Jacques et Louise estiment que le programme AQC<sup>MD</sup> est sous-utilisé pour faire la promotion du porc. « Je ne crois pas que les consommateurs soient vraiment au courant que nous sommes certifiés "HACCP", pense la productrice. Il faudrait trouver un moyen pour les rejoindre autrement que par les médias agricoles. »

C'est aussi l'avis de Steeve Lampron, technicien qui travaille au club d'encadrement technique Sup-Porc Lanaudière et chez plusieurs producteurs porcins de la région, dont les Sanscartier. « Nous n'avons aucun étiquetage pour identifier le *Porc du Québec*, dit-il. AQC<sup>MD</sup> serait une bonne façon de faire valoir le porc vis-à-vis du consommateur. » Ses employeurs abondent dans le même sens. Ils souhaitent que leurs efforts soient reconnus et valorisés par ceux qui achètent leur porc.

Les deux producteurs déplorent cependant une certaine incohérence du système de mise en marché. « Les entreprises qui ne sont pas certifiées ont un "prélevé" pour la mise en marché de leurs porcs. Pourtant, les porcs "HACCP" et "non HACCP" sont abattus et commercialisés de la même façon, dit Louise. Aucune distinction n'est faite entre les deux. »

Malgré tout, ils ne remettent pas en cause le bien-fondé du programme AQC<sup>MD</sup> qui a fait faire un grand pas en avant au secteur porcin en garantissant un produit de qualité, leur plus grande fierté. ♪