



Le Programme québécois d'assurance de la qualité : six ans plus tard...

« Pour satisfaire les exigences du consommateur, maintenir nos parts de marché et être en mesure de faire face à la compétitivité internationale... ». C'est en ces termes que *Porc Québec* introduisait la présentation d'un « Spécial Qualité » en décembre 1999. Qu'en est-il six ans plus tard?

L'objectif du « Spécial Qualité » de 1999 était de dresser le portrait des demandes des marchés, celles alors en vigueur et celles à venir, et de présenter le plan d'action que la filière porcine québécoise venait de se donner pour faire face à cette réalité. Ce plan d'action, connu sous le nom de Programme québécois d'assurance de la qualité (PQAQ), a été lancé officiellement en 2000.

Nous sommes en décembre 2006, soit six ans plus tard, dans un contexte de crise qui nous ébranle et qui nous force à revoir nos façons de faire. Mais malgré ce contexte, la production porcine québécoise doit continuer d'évoluer puisque le *Porc du Québec* va continuer d'être commercialisé ici et ailleurs. Les mois à venir ne pourront qu'être de concertation afin de définir la meilleure stratégie qui sera bénéfique à l'ensemble de la filière. La notion de « qualité » dans son ensemble est, et demeurera, au cœur des discussions.

À pareille date l'an passé, les membres de la filière ont renouvelé l'engage-



PRIORITÉS D'ACTION DU PQAQ

Priorités	Objectif	Niveau d'effort	Application de la certification
Programme AQC ^{MD}	Salubrité du produit; Effet complémentaire: santé du troupeau	Implantation complétée à 95 %	Certification
Programme de contrôle et de surveillance des salmonelles	Salubrité du produit; Effet complémentaire: santé du troupeau et biosécurité	Implantation complétée; Financement à reconduire annuellement avec les partenaires	Pas de certification
Guide des bonnes pratiques de salubrité pour le transport des porcs au Québec	Salubrité du produit; Effet complémentaire: santé du troupeau et biosécurité	Implantation volontaire disponible à partir de janvier 2007	Certification
Guide des bonnes pratiques environnementales	Adoption de bonnes pratiques; Effet complémentaire: amélioration de la cohabitation	Implantation volontaire disponible à partir de janvier 2007	Certification
Programme Bien-être animal en production porcine	Adoption de bonnes pratiques; Effet complémentaire: amélioration de la cohabitation	Implantation volontaire disponible depuis janvier 2006	Certification
Système d'identification et de traçabilité national	Protection du territoire; Protection de la santé animale et de la santé publique	Mode d'identification défini et suivi des déplacements; Cadre législatif pour application obligatoire en 2008	Réglementations fédérale et provinciale

ment « qualité » pris en 1999. Les priorités ont été revues ainsi que leur échéancier. Le message alors retenu est qu'il n'importe pas de TOUT faire, mais de faire ce qui va permettre de :

- maintenir nos marchés ou en gagner de nouveaux;
- améliorer la cohabitation avec le consommateur-citoyen de chez nous;
- implanter les programmes de la qualité avec des échéanciers qui tiennent compte du contexte dans lequel la production évolue;
- garder le caractère volontaire des programmes à mettre en place, exception faite de la traçabilité.

L'objet de ce « Spécial Qualité » est de présenter les travaux qui ont été effectués pour chacune des priorités identifiées,

exception faite de l'environnement qui sera présenté dans une autre édition, de présenter des témoignages afin de faire connaître comment se vivent ces programmes au quotidien ainsi que les réflexions sur les actions qui devraient être prises en matière de qualité de la viande de porc.

UN ENGAGEMENT RENOUVELÉ

En novembre 2005, les membres du comité de réalisation du Programme québécois d'assurance de la qualité ont révisé les priorités d'action de ce programme, telles que décrites au tableau 1.

Comme la principale exigence des marchés est la salubrité du produit, les deux premiers programmes qui ont été mis en application sont le programme Assurance qualité canadienne (AQC^{MD}) et le Plan de surveillance et de contrôle des salmonelles.

L'exigence « salubrité » étant là pour demeurer, il a donc été convenu de maintenir ces programmes sur la liste des priorités de la filière. Ces programmes étant complets, opérationnels et en vitesse de croisière, aucun changement majeur n'est prévu au cours des prochaines années.

Toujours en matière de salubrité, dès la première année d'implantation du programme AQC^{MD}, les producteurs dénotaient, avec raison, un certain manque de cohérence dans la filière. En effet, les porcs élevés sous la bannière AQC^{MD} étaient transportés vers un abattoir certifié HACCP dans des camions qui pouvaient être « non salubres » selon les normes HACCP. Pour cette raison indéniable, la Fédération des producteurs de porcs du Québec a financé le développement du *Guide des bonnes pratiques de salubrité pour le transport des porcs au Québec*. Il va s'en dire, qu'après tous les efforts de développement (élaboration d'un Guide, déroulement d'un projet pilote, validation des outils du Guide), les membres de la filière ont priorisé ce programme. Au même titre que le programme AQC^{MD}, la certification du transport se fera de façon volontaire et graduelle.

Outre le sujet de la salubrité du produit, il y a celui de la cohabitation. Lourde-ment éprouvée au cours des dernières années sur la question environnementale, la production porcine doit regagner la faveur de l'opinion publique afin d'assurer un développement harmonieux avec la population. C'est pour cette raison que la certification des pratiques environnementales a été priorisée afin que cette action en soit une de tous les intervenants de la filière porcine. La cohabitation n'est pas simplement une question d'image, c'est également une question de résultats. Preuve à l'appui, il sera possible de démontrer et de chiffrer les efforts soutenus des producteurs.

Enfin, c'est dans cette même optique que la certification des pratiques de bien-être animal a été lancée et priorisée. Actuellement, la filière porcine québécoise n'est pas ébranlée par la question du bien-être animal. Malheureusement, ce n'est pas le cas aux États-Unis et dans les autres

provinces canadiennes. C'est pourquoi le Conseil canadien du porc (CCP) a entrepris de développer un programme des bonnes pratiques de bien-être à l'échelle canadienne afin de ne pas être envahi par des exigences provenant de plusieurs chaînes d'alimentation, comme c'est le cas actuellement pour les abattoirs. En effet, pour se démarquer auprès du consommateur, les grandes chaînes de restauration rapide, tels McDonald's et Burger King, ont lancé le bal en imposant leurs propres exigences de bien-être d'abattage. Leur prochaine cible, c'est la ferme. La certification des bonnes pratiques de bien-être à la ferme est non seulement un outil de valorisation de la profession mais elle est une façon de démontrer que le bien-être des animaux est aussi une préoccupation des producteurs. Sur une base volontaire, ce programme fera son petit bonhomme de chemin en fonction de la pression qui s'exercera sur la production.

Il reste, au compte des priorités, la traçabilité. À ce chapitre, on ne parle plus de volontariat mais bien d'obligation réglementaire. La protection des marchés et du cheptel est non négociable! À l'heure où les gens, les animaux et les biens circulent allègrement entre provinces et pays, il serait téméraire de ne pas prioriser ce dossier. À toute heure, nous sommes à risque et si nous n'avons pas de système pour régionaliser le pays et suivre la progression d'une épidémie, il nous sera très difficile de limiter les dégâts et de regagner notre statut d'exportateur. La crise de la vache folle a servi de leçon et les gouvernements ne reculeront plus : la réglementation des produits agricoles est en branle et, pour le porc, la date limite est fixée à l'année 2008.

NOTRE PRIORITÉ: VALORISER!

Si les six dernières années ont été principalement axées sur le développement des programmes de bonnes pratiques, il n'en sera pas ainsi au cours des prochaines années. Il est maintenant essentiel de passer en mode VALORISATION. À juste titre, les producteurs qui ont fait l'effort de mettre la

main à la pâte, tant par conviction que par intérêt, méritent qu'on valorise le fruit de leurs efforts auprès des consommateurs.

Lorsque les membres de la filière ont convenu de reconduire les actions « qualité », il a également été convenu de créer un comité Communication-marketing afin d'élaborer, avec le concours des abattoirs, une campagne de commu-

nication axée sur les bonnes pratiques de production, de la ferme jusqu'à l'abattoir, et ainsi permettre de valoriser non seulement la profession mais également le produit. Maintenant que près de 95 % des porcs sont certifiés AQC^{MD}, il est temps de démarrer cette campagne de valorisation à la hauteur des efforts des producteurs. C'est notre devoir, notre engagement. ♪