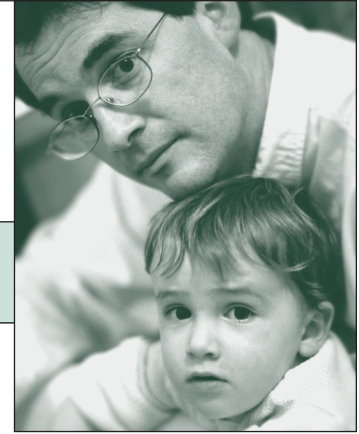




## SANTÉ ET SALUBRITÉ

# LES CONSOMMATEURS EXIGENT DU PORC DE QUALITÉ

LE SECTEUR PORCIN QUÉBÉCOIS RÉALISE D'IMPORTANTES EFFORTS POUR RÉPONDRE AUX NOUVELLES EXIGENCES DES CONSOMMATEURS ET MAINTENIR LEUR CONFIANCE.



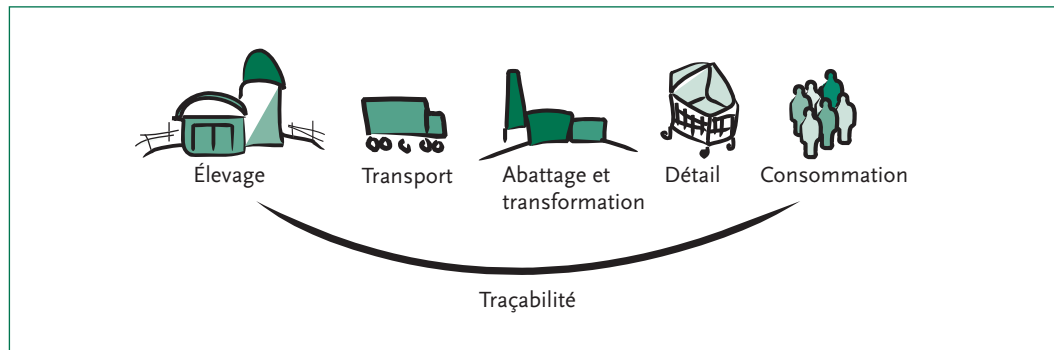
### Le Programme québécois d'assurance de la qualité: un programme complet et innovateur

- ◀ Quatre volets pour répondre aux exigences des consommateurs quant à la salubrité et aux conditions de production des produits de viande de porc

Volet	Objectif	Outils
Salubrité alimentaire	Surveiller et contrôler les risques de contaminations biologique, chimique et physique pour mieux protéger la santé des consommateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programme Assurance qualité canadienne<sup>MC</sup> basé sur les normes HACCP</li> </ul>
Qualité du produit	Offrir une viande maigre, nutritive, tendre et savoureuse possédant les propriétés spécifiques à la transformation et à la conservation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélection génétique</li> <li>• Porc Référence (caractéristiques pour répondre aux besoins du marché)</li> </ul>
Respect de l'environnement	Adopter des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan agroenvironnemental de la production porcine</li> </ul>
Conditions d'élevage	Adopter des techniques d'élevage dans le respect du bien-être des animaux, de la ferme à l'abattoir	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Code de pratiques recommandées pour les soins et la manipulation des animaux de ferme (Agriculture et Agroalimentaire Canada)</li> <li>• Inventaire des exigences réglementaires et commerciales sur le bien-être animal</li> </ul>

## La traçabilité: la boucle du Programme québécois d'assurance de la qualité

- ◀ Mise en place d'un système québécois de traçabilité permettant de retracer l'origine, l'historique et la localisation d'un animal au moyen d'une identification permanente



## Des normes sanitaires élevées et des techniques modernes d'élevage: une assurance-santé pour le cheptel porcin québécois

### Utilisation d'animaux exempts de maladies exotiques

- ◀ Cheptel porcin québécois exempt de fièvre aphteuse, peste porcine, brucellose, pseudorage et maladies vésiculaires
- ◀ Exempt de trichine depuis 25 ans

### Nouveaux modes de production, dont l'élevage en sites multiples (maternité, pouponnière, engraissement), et désinfection des bâtiments

- ◀ Mesures pour réduire les risques de transmission des maladies

### Suivi vétérinaire régulier

- ◀ Veille médicale pour maintenir ou améliorer la santé du troupeau et contrôler l'usage des médicaments



## LE SAVIEZ-VOUS ?

- ◀ *LES HORMONES DE CROISSANCE NE SONT PAS AUTORISÉES EN PRODUCTION PORCINE.*
- ◀ *AU QUÉBEC, LES PRODUCTEURS DOIVENT OBTENIR UNE PRESCRIPTION VÉTÉRINAIRE AVANT D'ADMINISTRER UN MÉDICAMENT.*
- ◀ *PLUS DU TIERS DES FERMES PORCINES QUÉBÉCOISES N'INTÈGRENT AUCUNE FARINE ANIMALE DANS LEUR MOULÉE. LORSQUE UTILISÉES, LES FARINES CARNÉES SONT INTÉGRÉES DANS UNE PROPORTION DE MOINS DE 5 % DANS LE RÉGIME ALIMENTAIRE DES PORCS À L'ENGRASSEMENT.*