LE COURRIER

CENTRE D'INSÉMINATION PORCINE DU QUÉBEC INC.



Volume 21, N°3, Automne 2017

cipq@cipq.com • www.cipq.com



SOMMAIRE

Après 40 ans d'insémination	1
es origines du cochon	6
ΓÉMOIGNAGE : Ferme Rely	9
_e PORC SHOW 20171	1

Après 40 ans d'insémination...

Le 29 septembre 2017 marquait le quarantième anniversaire de création du CIPQ. Cette année marquera également le départ à la retraite de M. Ronald Drapeau, son unique directeur général tout au long de ces quarante (40) années d'évolution et même plus.

Par Nick Coudé, agr.M.Sc., Directeur de la production, CIPQ inc.

Afin de relater sa carrière, qui se confond à l'histoire du CIPQ, je me suis adjoint la collaboration de MM. Yvan Savoie et Richard Gagnon qui l'ont côtoyé de près. Cette histoire peut se scinder en trois étapes distinctes :

- l'avant CIPQ (le projet pilote à La Pocatière)
- la création du CIPQ (à St-Lambert)
- le CIPQ inc. (filiale de SOQUIA)





M. Yvan Savoie a œuvré au MAPAQ comme directeur des productions animales avant de devenir sous-ministre adjoint et a siégé à titre d'administrateur au sein du C.A. du CIPQ inc. dès le transfert à SOQUIA. Il relate la participation de M. Drapeau lors des moments qui ont précédé la création du CIPQ jusqu'à sa privatisation.

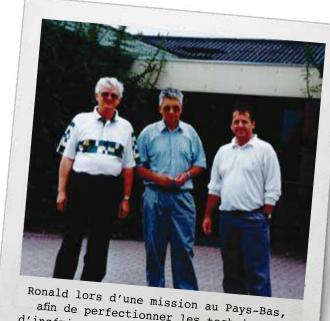
« Ronald Drapeau devient agronome en 1971 après sa graduation de l'Université Laval. Il débute sa vie professionnelle à l'emploi d'une importante compagnie impliquée dans la vente de produits de santé porcine. Ses talents de vendeur, son dynamisme et sa façon simple et efficace d'aborder la clientèle font de lui le candidat idéal lorsque le MAPA, par son Services des Productions animales, décide en 1973, de mettre en place un projet pilote, dans les locaux de l'ITA de La Pocatière, pour vérifier le potentiel de l'insémination porcine au Québec.

Ce projet pilote se voulait une suite logique pour le MAPA qui avait mis en place, quelques années plus tôt, un service d'insémination bovin, devenu aujourd'hui le CIAQ, avec le succès qu'on lui connaît. D'ailleurs deux bâtisseurs du CIAQ ont également été élus au Temple de la renommée du Québec, Messieurs C.Hayes en 1992 et R. Chicoine en 2001. La nomination de Ronald comme bâtisseur et développeur de l'insémination porcine en est d'autant plus méritoire et vient confirmer son rôle important au sein de la filière porcine.

Ronald et sa petite équipe, Odette Dubé, Diane Lefrançois, Bruno Ménard et André Roy, conduisent le projet pilote avec doigté malgré le peu de moyens et de développements techniques mis à leur disposition. En 1977, le MAPA décide de passer à une autre étape en faisant construire et en louant un bâtiment dédié spécifiquement à l'insémination porcine à St-Lambert, au cœur même d'une importante région productrice de porcs avec plus du tiers des truies du Québec à l'époque.

Avec un inventaire d'une trentaine de verrats, le personnel du projet pilote continue son travail de défricheur. Ronald

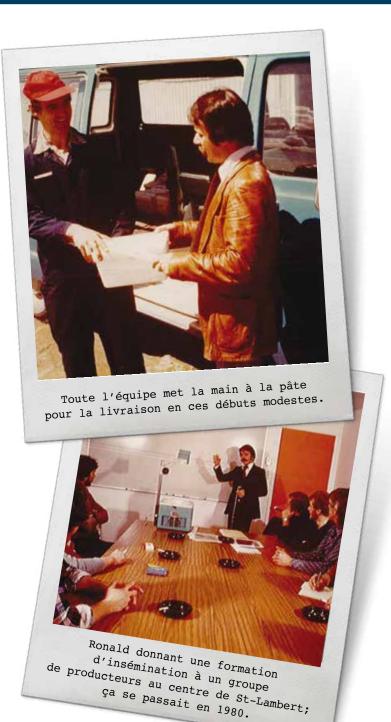
2



afin de perfectionner les techniques d'inséminations, accompagné sur la photo de M. Richard Gagnon, président du CIPQ, et du Dr H.J.G Grooten, de la fédération des centres d'insémination.

est à l'affût des nouveaux développements et n'hésite pas à se rendre en France, au Pays-Bas, en Angleterre et au Danemark, entre autres, pour poursuivre la maîtrise des techniques propres à l'insémination porcine. Ronald comprend rapidement que le développement de l'insémination porcine se fera très différemment de celui du secteur bovin. Travailler avec de la semence à l'état frais, l'absence d'un réseau de distribution efficace, la nécessité d'obtenir des taux de fécondation très élevés, la rapidité du progrès génétique chez l'espèce porcine nécessitant un renouvellement très rapide des géniteurs et l'obtention d'une semence de qualité sanitaire irréprochable, ne sont que





Félicitons Ronald pour sa nomination prestigieuse au sein du Temple de la renommée de l'agriculture du Québec.

Quel accomplissement pour souligner une carrière agronomique de haut niveau.

quelques éléments qu'il devait mener de front. À cet égard, il a su s'associer aux ressources capables de l'aider dans ses objectifs, que ce soit avec l'Université Laval, la Faculté de Médecine vétérinaire, Agriculture Canada et le MAPA.

Malgré le travail acharné de Ronald et son équipe, le contexte administratif gouvernemental dans lequel le CIPQ évoluait, devenait un propre frein à son développement. L'industrie porcine se développait à vitesse grand V et le secteur demandait au MAPA des outils d'accompagnement technique et de développement économique de qualité mondiale. Les autorités gouvernementales décident donc de confier à SOQUIA la gestion du CIPQ. Elles s'assurent également la présence d'un conseil d'administration ayant des représentants de tous les grands secteurs de la filière. Ronald en devient le directeur général et conduira la destinée du CIPQ inc. très à l'écoute des besoins, pas toujours faciles à concilier, des différents acteurs.

Ses qualités de leader, son écoute de la clientèle, sa rapidité à trouver des solutions aux multiples embûches, son acuité face aux technologies nouvelles et sa capacité de rassembleur face aux acteurs de l'industrie font de Ronald Drapeau le grand bâtisseur de l'insémination porcine au Québec. À ce titre, il mérite tous les honneurs qui lui reviennent actuellement. »

Félicitations pour ta nomination Ronald, et bonne retraite.

40 40 40



En 1990, le CIPQ fût privatisé afin de faciliter son développement. M. Richard Gagnon, était un acteur de premier plan dans cette démarche. Membre du conseil d'administration depuis la création du CIPQ inc., il en a assumé la présidence jusqu'en 2003. Il témoigne du travail accompli par M. Drapeau durant cette période en ces termes :

« Ronald Drapeau a été nommé récemment membre du Temple de la Renommée de l'Agriculture du Québec. Une consécration bien méritée après 40 ans de carrière à développer avec acharnement et intelligence l'insémination artificielle porcine au Québec et à offrir aux producteurs et productrices des services adaptés à leurs besoins.

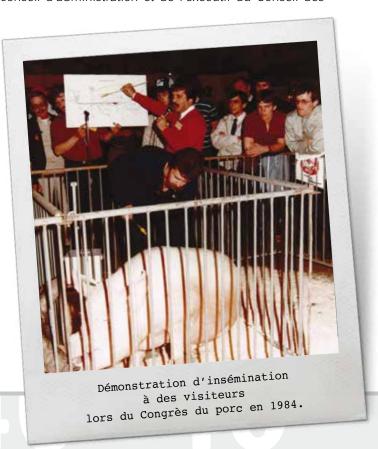
Le CIPQ a été inauguré en 1977 et ses 13 premières années furent modestes à l'instar de celles des pays européens et des États-Unis à la même période. En 1990, le CIPQ est privatisé et devient une filiale de SOQUIA. Il en découle une plus grande autonomie de gestion qui a permis au nouveau CIPQ inc. de réorienter son fonctionnement sur une base d'affaires. En outre, la nouvelle entité est dirigée par un conseil d'administration dont la majorité des membres est impliqué directement en production de façon à établir un lien direct avec la clientèle et à mieux comprendre ses besoins.

Ronald a si bien compris cette nouvelle structure qu'elle a été le déclencheur de la croissance exponentielle que le CIPQ a connu au cours de 13 années suivantes. Entre 1990 et 2003, le nombre de verrats est passé de 40 à 1050, une croissance annuelle moyenne de 30%. Le nombre de centres de production de semence a atteint 5, répartis sur l'ensemble du territoire de production. La production de semence est passée de 30 000 à 1 700 000 de doses annuellement, et le taux d'insémination artificielle au Québec est passé de 2% à près de 100%. Trois ans après la création du CIPQ inc., la rentabilité était déjà atteinte. Elle dure depuis ce temps et le Ministère de l'Agriculture n'a plus à financer le centre. Au cours de sa carrière, Ronald Drapeau a conservé ses qualités

d'agronome, mais il y a aussi greffé celles d'un administrateur chevronné.

Il a parcouru de nombreux pays pour s'assurer une connaissance parfaite des technologies développées ailleurs et adaptables au contexte d'opération du CIPQ inc. Il a su implanter les technologies de pointe nécessaires à l'amélioration de la productivité. Mentionnons notamment le GEDIS qui facilite le travail lors de l'insémination, l'implantation de la technologie CASA (qui rend possible une productivité accrue par une analyse de la semence beaucoup plus précise) et le Collectis, qui permet la collecte automatique des verrats.

Très actif dans son domaine, Ronald a été membre du conseil d'administration et de l'exécutif du Conseil des



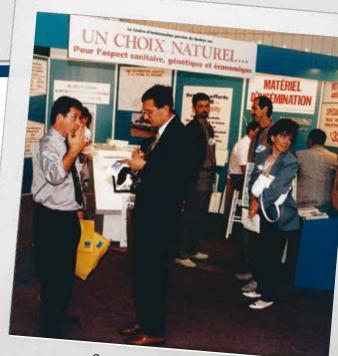


C'est un leader né... Négociateur de talent... GRAND MOTIVATEUR... ...un administrateur chevronné.

productions animales du Québec et membre de la table filière porcine. Il a aussi été plusieurs années président du concours de la ferme porcine de l'année et président de l'Association du Congrès du porc.

Tout au long de sa carrière, Ronald a fait preuve d'un calme et d'une force de caractère remarquable : les problèmes étaient abordés sereinement et avec rapidité pour affecter le moins possible la clientèle. C'est un leader né qui s'est entouré d'un groupe de gestionnaires autonomes qui l'ont accompagné de nombreuses années et qui ont complété son dynamisme. Négociateur de talent, il est toujours patient et prêt à déposer des suggestions originales pour solutionner les problèmes. Grand motivateur, il sait s'adresser avec tact aux employés, aux membres du conseil d'administration et à la clientèle. En bref, Ronald Drapeau est un gestionnaire remarquable et versatile qui aurait pu adapter ses qualités à nombre d'entreprises.

Le grand honneur qu'il vient de recevoir couronnera sa carrière exceptionnelle puisqu'il a annoncé sa retraite à la fin de cette année. Vous manquerez au CIPQ, M. Drapeau, et vous vous en ennuierez probablement vous aussi. Nous vous souhaitons, avec votre épouse et vos enfants, une retraite aussi valorisante que la magnifique carrière que vous venez de terminer. Félicitations Ronald pour toutes tes réalisations et ta vision de l'avenir. »



Congrès du Porc, 1992.



Inauguration du centre de St-Cuthbert en 1997,en compagnie du ministre de l'agriculture M. Guy Julien ainsi que du président du CIPQ M. Lucien Biron.

Avec une telle conclusion, il n'y a rien à ajouter... FÉLICITATIONS RONALD et bonne retraite!

4040405

Les origines du cochon...

Par Serge Desrochers, T.P., Représentant CIPQ inc.

De nos jours, la production porcine est devenue une activité spécialisée, requérant des bâtiments conçus à cette fin, des équipements spécifiques et des connaissances de plus en plus poussées.

D'ailleurs, dans certains coins de la France, on organise même des dégustations de jambon, à l'instar des bons vins, où quelques juges assis autour d'une table, analysent sérieusement et savamment la teneur en gras de la viande, son « persillage », sa tendreté, sa couleur... De quoi faire saliver Obélix! Mais, pour en arriver à un résultat aussi pointu, il a fallu des siècles d'évolution et de recherches en élevage porcin. Son histoire est des plus intéressante!

Les origines du cochon

Le cochon est issu de la famille des suidés* datant d'environ cinquante millions d'années. Les suidés correspondent à la famille de mammifères ongulés non ruminants, au museau tronqué en groin, à fortes canines allongées en défenses, un corps couvert de soies, une queue mince et enroulée. Citons : le porc, le sanglier, le phacochère d'Afrique et le pécari d'Amérique.

Le commencement

C'est au début de l'ère tertiaire, soit lors de l'apparition des mammifères évolués (singes, ruminants...), il y a quelques trente millions d'années avant notre ère, que le cochon sauvage (sanglier) apparaît en Asie Mineure (Nord de la Turquie).

La domestication

Tout le temps où l'homme fut nomade, il sut domestiquer plusieurs ruminants (chèvres, moutons, dromadaires, etc...), mais comme les suidés étaient constamment à la recherche de nourriture et consommaient beaucoup d'eau, ils se déplaçaient lentement et entravaient la marche des nomades. Pour ces raisons, ils furent longtemps ignorés par l'homme et laissés à leur état sauvage.

La domestication du cochon sauvage débute dans la région où naît l'agriculture et la sédentarisation de l'homme, soit à l'Est de la Turquie, il y a de cela une dizaine de milliers d'années.

Dans les vieux pays

Grâce à l'apparition de l'agriculture, l'élevage du cochon est l'un des élevages s'étant propagé le plus vite et le plus abondamment dans les vieux continents. Il n'a fallu que vingt générations, soit un peu moins d'un siècle, pour passer de l'animal sauvage à l'animal domestique.

Évidemment, le premier porc ressemblait plus à un sanglier qu'à un cochon. D'ailleurs, les bandes dessinées d'Astérix et d'Obélix sont un clin d'œil assez représentatif de l'élevage du porc en Gaule sous le règne des Romains et ce, jusqu'à la fin du Moyen-Âge (450 à 1450 après J-C). Une image de l'animal nous révèlerait un cochon plus petit et rustique, évoluant librement en forêt et vagabondant dans les pâturages.

Mais, parce qu'il mange presque n'importe quoi, qu'il se reproduit rapidement et de façon prolifique, que sa chair est généreuse et sa graisse abondante, il devient facile et attrayant d'en faire l'élevage. De plus, il fournit la matière première à la fabrication de nombreux objets utiles au quotidien. Ainsi, les os seront utilisés pour fabriquer de la colle ou de menus ustensiles, sa peau servira à faire des cuirs et des parchemins, son suif à faire des chandelles, ses boyaux à faire des cordes d'arcs ou d'instruments de musique. On peut donc dire qu'on ne fait aucun gaspillage avec le cochon, tout est utilisé!

Les paysans et les villageois organisent donc l'élevage en réunissant leurs animaux et confient la surveillance de ce troupeau à un porcher qui le mènera tantôt en forêt, tantôt au pâturage. Ce porcher est souvent un jeune garçon démuni ou un simple d'esprit et son travail est jugé particulièrement dévalorisant. Pourtant, son rôle est important dans la vie des campagnes et ses contraintes sont multiples car il s'absente parfois pendant des semaines en

^{*}Le Petit Larousse Illustré.

forêt, vivant en symbiose avec une soixantaine de porcs appartenant à une trentaine de familles.

Cependant, si dans certaines régions campagnardes l'élevage du porc est mieux organisé grâce au porcher, il se résume à peu de choses dans d'autres régions et surtout en ville. En effet, les cochons se promènent librement aux abords des bâtiments, fouinant dans la terre des forêts avoisinantes à la recherche de vers, de racines et de détritus de toutes sortes. En ville, le porc prend sa nourriture là où il la trouve, c'est-à-dire dans les restants alimentaires des habitants, des boutiques, des foires et des marchés, allant même jusqu'à piller les cimetières (vers et cadavres) lorsqu'il manque de nourriture! Le porc urbain joue donc un rôle d'éboueur et se mérite le titre d'animal le moins aimé.

Néanmoins, à l'époque féodale et ce, jusqu'à la fin du moyen âge, le porc fournit la viande la plus consommée par l'homme et le protège de la famine car à cette époque le bœuf est dédié aux labours et au transport des lourdes charges. Comme il était abattu à un âge avancé, le boeuf offrait donc une viande dure et peu appréciée.

En Nouvelle-France

Plus près de nous, en Nouvelle-France, c'est Jacques Cartier qui, en 1541, permet la traversée de l'océan aux premiers cochons qu'il abreuve avec du cidre parce qu'à la fin du voyage, il n'y a plus d'eau! De plus, en 1634, le père Jésuite Paul Lejeune mentionne dans une lettre personnelle à son supérieur qu'il possède « deux truies avec quatre petits cochons chacune ».

Mais la population porcine a largement progressé par la suite et en 1692, on recense 3 035 porcs sur le territoire de la Nouvelle-France. Plus tard, en 1721, on en compte 16 250 et en 1831, on assiste à une véritable explosion de la population porcine avec 257 000 têtes de porc.

Cependant, parce que l'on retrouve le cochon autant en ville qu'à la campagne et qu'il se promène très souvent librement, comme dans les vieux pays, un premier règlement est adopté vers 1731, pour obliger les propriétaires de cochons à installer un anneau dans le groin de leurs animaux afin de les empêcher de sortir de leurs enclos.

En effet, en ville, chaque maisonnée gardait dans sa cour arrière ou dans un petit bâtiment, un ou deux cochons qu'elle abattait chaque automne. Ce n'est qu'avec l'étalement des villes que l'élevage se déplacera définitivement à la campagne, pour y rester.

L'élevage intensif et industriel

L'élevage intensif puis industriel du porc est né de la prolifération des déchets. Tout d'abord, les déchets des industries agricoles comme les meuneries et les laiteries. S'ajoute au cours du XVIIIe jusqu'au XIXe siècles, l'emploi de plus en plus fréquent des déchets des cuisines provenant des hôpitaux, des prisons, des écoles, etc... Plus tard, les déchets d'abattoirs comme la tripaille et les eaux grasses sont au menu pour alimenter le porc.

Depuis la fin du XIX^e siècle, l'intensification de l'élevage en espace clos a conduit à produire des animaux s'adaptant facilement au confinement et à l'alimentation industrielle. Ainsi, depuis quelques décennies, le soya et des farines d'origine animale sont venus s'ajouter au menu du porc.

Jusqu'à la première moitié du XX^e siècle, les fermes pratiquèrent la polyculture et le polyélevage. La tradition est donc maintenue de ne posséder qu'un seul cochon, voire quelques-uns. Après la deuxième guerre mondiale, l'agriculture, comme toute la chaîne agroalimentaire, se modernise au rythme des changements de la société occidentale. Dès lors, afin de répondre aux besoins de la population, apparaissent des exploitations ciblées comme les grandes cultures, les cultures maraîchères, les élevages laitiers, les élevages porcins, etc... Alors, pour la très >>>

grande majorité des entreprises, on ne s'en tient qu'à une seule production: quand on produit du poulet, on ne produit que du poulet!

La sélection des races

La fréquentation du porc dans les forêts conduit inévitablement à des accouplements avec des sangliers et ainsi, la frontière entre ces deux animaux demeure floue pendant longtemps.

C'est pourquoi, malgré des résultats très modestes, les premières tentatives pour améliorer les races de porc à chair de plus en plus abondante furent effectuées par des moines français aux XIIIe siècles.

C'est finalement en Angleterre qu'apparurent vers 1740 les premières tentatives vraiment intéressantes pour améliorer les races porcines. L'exemple anglais, en ce qui a trait à la sélection porcine, fut rapidement imité au Danemark et en Hollande, puis dans la plupart des autres pays européens. Depuis, selon la région du monde et en fonction des caractères recherchés par l'humain, le museau du porc s'est raccourci, son crâne s'est élargi, il a perdu ses défenses, la morphologie de son dos a changé, sa soie est plus mince et plus douce.

Depuis longtemps, par croisements successifs, on recherche des races fournissant non seulement une teneur en viande de plus en plus élevée, mais aussi une vitesse de croissance rapide et un indice de coût en nourriture de plus en plus bas. Chez les truies, on recherche des qualités « maternelles », permettant une mise-bas facile, une production de lait importante et de grosses portées de porcelets nés vivants, capables d'atteindre l'âge du sevrage sans problème.

Le porc et la médecine

Même à l'époque de la science médiévale, le porc est considéré comme l'animal le plus semblable à l'homme. À l'époque du Moyen-Âge jusqu'au début du XIVe siècle, la dissection d'une personne décédée était considérée

comme une profanation de cadavre et pour cette raison, l'Église l'interdisait dans toutes les facultés de médecine. Puisque la constitution anatomique et biologique du porc est proche de celle des humains, l'enseignement de l'anatomie se fera donc à partir de la dissection du cochon. Avoir recours au porc pour mieux comprendre le corps humain dès cette époque fait en sorte que le cochon est, parmi tous les animaux, le premier à avoir été étudié à l'université et le mieux connu.

De nos jours, le porc est toujours utilisé en recherche médicale et dans des applications thérapeutiques, que ce soit en chirurgie cardiaque, ou encore, pour la fabrication de l'insuline ou en production d'héparine (anticoagulant). De plus, puisque la taille de plusieurs de ses organes internes est semblable à celle des humains, il est un bon candidat aux xénogreffes (transplantations d'organes), sans oublier que sa peau est souvent utilisée pour le traitement des grands brûlés.

Conclusion

À travers les époques, le porc aura contribué à sauver les familles de la famine et à fournir la matière première pour la fabrication de toute une panoplie d'objets servant aux activités quotidiennes, à la chasse et aux loisirs.

Il aura aussi permis aussi à l'homme de se dépasser dans sa compréhension du corps humain, faisant progresser ainsi la science médicale de façon considérable.

De nos jours, grâce à l'évolution importante de la production porcine tributaire de nos éleveurs, des milliers d'individus s'investissent dans des dizaines de champs d'activités différents tels les abattoirs, la transformation, le transport, la restauration et tous les autres fournisseurs de service, participant ainsi à la vigueur de notre économie.

Nous pouvons donc affirmer qu'à travers les siècles, le porc a grandement contribué au déploiement de nos sociétés.

Références :

- Histoire du porc et races/le porc.com, domestication des différentes races de porc
- Le cochon à travers l'histoire/Culture et Société/La-viande.fr, p1-6
- Le Petit Larousse Illustré, 1997, p 970
- Musée québécois de l'agriculture et de l'alimentation: 400 ans de présence porcine au Québec
- Porc-Wikipédia, p1-31
- Verroust J., Pastoureau M., Buen R.; Le Cochon, histoire, symbolique et cuisine du porc. P 11-30

TÉMOIGNAGE: Ferme Rely

Par Lucien Vallières, agr., Responsable encadrement technique

La ferme Rely est située à Thetford Mines et comporte un troupeau de 630 truies pure sang Yorkshire qui sert à produire des cochettes FI Yorkshire x Landrace pour le réseau Coop.

Yann Baril, le propriétaire actuel, possède cette ferme depuis le 31 octobre 2015. Il nous fait un bref historique de son parcours pour l'acquisition de cette ferme :

« J'ai travaillé pendant quelques années chez un producteur de la Beauce, au niveau de la pouponnière et de l'engraissement. Puis, j'ai eu besoin de changement, et le propriétaire de la ferme Rely de l'époque se cherchait un gérant de ferme. J'ai donc obtenu le poste que j'ai occupé pendant plus d'un an. C'est alors que le propriétaire, qui voulait se retirer de la production, m'a proposé d'acheter la ferme. J'ai donc fait les démarches nécessaires, et la transaction s'est finalisée en octobre 2015. »

Suite à ce préambule historique, voyons maintenant tout ce qui a trait à l'insémination sur cette ferme. D'abord, le sevrage s'effectue toutes les 4 semaines. La détection des chaleurs est faite à l'aide du *Contact-O-Max* que l'on fait circuler 1 fois/jour pour les sevrées aux jours 1 et 2 suivants le sevrage ainsi que pour les

cochettes, les truies traîneuses et les retours en chaleur (21 jours). On procède par la suite à 2 détections/jour pour les truies de jours 3, 4, 5 et 6 après le sevrage.

La stimulation des truies se fait manuellement (dos et flancs). De plus, un vaporisateur (*Servistim*) à base d'androstérone est appliqué devant le nez de la truie. On l'utilise surtout pour les cochettes en quarantaine afin de stimuler le réflexe d'immobilité lors de la venue en chaleur. La selle de détection est utilisée dans les cas où les truies bougent ou sont nerveuses afin de stimuler l'immobilité. Si après ces étapes, il persiste toujours un doute, la truie

L'équipe de la ferme Rely :
Alan Gauthier (gestations),
Yann Baril (propriétaire)
et Kevin Massé (mise-bas).

est amenée au mâle. Yann exige que les principaux signes de chaleur soient bien évidents (immobilité complète, oreilles dressées, queue tremblante, mucus à la vulve) afin de confirmer la chaleur. On écrit par la suite le code du mâle à utiliser et le jour du début de la chaleur sur le dos de la truie. Par la suite, on procède à l'insémination avec la sonde *Goldenfix*. Il me mentionne que cette nouvelle version du Gédis s'accroche plus solidement dans le col de la truie. Notre éleveur avait déjà inséminé avec le *Goldenfix* avant de l'utiliser sur sa ferme et l'appréciait particulièrement pour sa rapidité, sa facilité d'utilisation ainsi que pour l'amélioration des résultats.

À l'insémination, les selles sont utilisées sur toutes les truies afin de minimiser leurs mouvements et d'éviter les écoulements de semence. La cédule d'insémination est la suivante :

	1'° INSÉMINATION ARTIFICIELLE	2º INSÉMINATION ARTIFICIELLE	3° INSÉMINATION ARTIFICIELLE
TRAÎNEUSES & RETOUR	Immédiatement au début de la chaleur	24 h plus tard	24 h plus tard (si nécessaire)
SEVRÉES 3-4-5-6 JOURS	24 h après le début de la chaleur	24 h plus tard	24 h plus tard (si nécessaire)
COCHETTES	Immédiatement au début de la chaleur	12 h plus tard	

On insémine les truies par groupe de 5, on laisse le mâle 2-3 minutes, puis on le déplace devant 5 autres truies. De cette façon, on insémine une trentaine de femelles, puis on commence à retirer les *Goldenfix* vides aux premières truies inséminées après 20-25 minutes.



Selon Yann, les points importants à considérer pour de bons résultats sont :

- 1. La truie doit être parfaitement en chaleur (immobilité).
- 2. Pas d'écoulement lors de l'insémination :
 - tige bien placée;
 - ne pas ressortir la sonde trop vite (au moins 20 minutes).
- 3. L'alimentation avec le Gestal en mise-bas permet un meilleur contrôle de l'état de chair :
 - moins de gaspillage;
 - meilleure ovulation.
- 4. À partir du jour 1 post-sevrage, nourrir 2 fois/jour avec de la moulée mise-bas.

RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2016-2017			
TAUX DE FERTILITÉ	88%		
NÉS-TOTAUX	13,90		
ISO	4,9 jours		
SEVRÉS/PORTÉE/TRUIE	11,08		

En terminant, concernant le dossier bien-être animal, Yann compte bien se mettre aux normes en préparant son plan d'aménagement pour 2019-2020, puisque le tout doit être à niveau pour 2024. Il ne faudrait pas non plus, passer sous silence tout l'aspect biosécurité de cette ferme qui possède un statut sanitaire élevé. Que ce soit la douche obligatoire, la réception hors site du matériel (y compris la semence), la période de retrait de 48 heures pour les visiteurs, le stationnement en retrait des véhicules ainsi que qu'une quarantaine hors site, chacun de ces aspects contribuent au maintien de hauts standards sanitaires indispensables à cette ferme.



MERCI À YANN POUR SA COLLABORATION À CE REPORTAGE ET BON SUCCÈS POUR L'AVENIR.



VENEZ Y RENCONTRER TOUS LES MEMBRES DE LA FILIÈRE PORCINE.

AU MENU:

Conférences, expositions, discussions, dégustations et plus.

Venez nous visiter et du même coup, participer à notre

TIRAGE D'UN FORFAIT D'UNE NUIT POUR 2 PERSONNES (SOUPER ET DÉJEUNER INCLUS)

à l'Auberge des Falaises, dans la région de Charlevoix.

Les coupons de participation seront disponibles à notre kiosque.

AU PLAISIR DE VOUS RENCONTRER! L'équipe du CIPQ inc.







Conseil d'administration du CIPQ inc.



DANIEL BOULAISInvestissement Québec

Administrateur

Administrateur



CÉCILIEN BERTHIAUMELes Éleveurs de porc
du Québec

Administrateur



CHRISTIAN BLAIS AQINAC

Administrateur



DANIEL GODBOUTGenus

À DÉTERMINER

Administrateur



LUC PELLANDFerme Éthier-Pelland enr.

Administrateur

À DÉTERMINER

MAPAQ



RONALD DRAPEAU CIPQ inc.

Secrétaire du CA

JOHANNE PROULX Investissement Québec

SAINT-LAMBERT-DE-LAUZON

1486, Saint-Aimé St-Lambert-de-Lauzon QC GOS 2W0 Tél.: 418 889-9959 Téléc.: 418 889-8210 Commandes sans frais: 1 800 463-1140

ROXTON FALLS

2100, Rang 6 Roxton Falls QC JOH 1E0 Tél.: 450 375-9977 Téléc.: 450 375-2077 Commandes sans frais: 1 800 375-9811

SAINT-CUTHBERT

1985, rang York St-Cuthbert QC JOK 2C0 Tél.: 450 885-1118 Téléc.: 450 885-1033 Commandes sans frais: 1 888 608-1118