

SOMMAIRE

Vigilance	1
Reportage : Ferme Jean-Luc et Alexandre Lablanc s.e.n.c.	2
Le CIPQ sur Facebook et Twitter ...	3
Plus que jamais... ..	4
Le nouveau gédis est arrivé en élevage	5

Vigilance

L'apparition soudaine d'une nouvelle maladie aux États-Unis pose un défi additionnel à notre industrie. En effet, la diarrhée épidémique porcine (DEP) diagnostiquée en avril dans le mid-west américain atteint désormais plus d'une quinzaine d'états et l'origine exacte et la façon dont ce virus se propage ne sont pas encore connues.

À ce jour, aucun cas n'a été diagnostiqué au Canada et les différentes instances prennent des mesures proactives afin d'éviter que cette maladie n'y fasse son apparition. Ce virus, particulièrement agressif, cause des diarrhées dans les élevages et particulièrement parmi les jeunes porcelets dont le taux de mortalité peut avoisiner 100% dans certains cas. Rappelons que c'est la première fois que ce virus est observé en Amérique du Nord et que les élevages ne possèdent aucune immunité. Soulignons également que cette maladie ne pose aucun risque pour l'humain et/ou pour la sécurité alimentaire.

L'Équipe Québécoise de Santé Porcine (EQSP), nouvellement formée, de concert avec le Conseil Canadien de la Santé Porcine et les autres intervenants de la filière, mettent tout en œuvre afin de limiter les risques de voir apparaître cette infection au Canada; à cet effet, une fiche d'information a été élaborée et expédiée récemment à tous les producteurs du Québec. Ce virus est généralement transmis par contact direct entre animaux, par du matériel ou des équipements contaminés par des animaux infectés, particulièrement via les matières fécales. Il est donc primordial de faire preuve d'une grande vigilance et ce, à tous les niveaux de l'industrie.

Pour les producteurs, ceci signifie qu'ils devraient réviser leur protocole de biosécurité et y apporter des améliorations s'il y a lieu; les points les plus critiques à surveiller sont l'approvisionnement en animaux reproducteurs et en semence; il faut s'assurer que

les reproducteurs proviennent d'une source qui est en mesure de documenter le niveau de santé de l'élevage et son protocole de biosécurité; en outre, il faut s'assurer que les camions dédiés au transport soient lavés et désinfectés adéquatement étant donné qu'ils représentent un des vecteurs de transmission les plus à risque. Notons que les spécialistes américains qui tentent d'identifier les causes de transmission de ce virus entre les états affectés considèrent que la piste la plus probable est les camions qui transitent entre les différents sites d'abattage et/ou parcs de rassemblement et ce, d'un état à l'autre.

Aucun visiteur ne devrait être admis dans les élevages à moins d'absolue nécessité, et si c'est le cas, une douche devra être prise au préalable et des vêtements provenant de l'élevage devront être fournis. Tout autre matériel qui doit entrer dans les élevages doit être désinfecté selon un

Vigilance (suite)

protocole rigoureux. Une surveillance assidue devrait également être pratiquée dans les élevages, et si des signes particuliers devaient faire leur apparition, le vétérinaire attiré du troupeau devrait immédiatement être contacté afin d'établir un diagnostic précis de la situation et mettre en œuvre un

plan d'action. Si tous les partenaires prennent conscience que la diarrhée épidémique porcine (DEP) représente une réelle menace pour notre industrie, nous serons en mesure d'en minimiser l'impact, voir même d'éviter qu'elle se propage au Canada; la vigilance est grandement de mise.

Le Directeur Général



Ronald Drapeau, agr.

REPORTAGE : Ferme Jean-Luc et Alexandre Leblanc s.e.n.c.

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

La ferme J.L. et A. Leblanc est localisée à St-Barnabé Sud, près de St-Hyacinthe. Depuis l'automne 2010, Alexandre âgé de 25 ans, est devenu copropriétaire de l'entreprise avec son père Jean-Luc et sa mère Jeanne.

Parallèlement à la production porcine, on y cultive chaque année environ 260 acres de maïs consacrées à la fabrication de la moulée à la ferme. Ainsi, environ 66% du besoin annuel en maïs sera comblé. Également, pour assurer une rotation des cultures, près de 40 acres de soya sont cultivées et destinées à la vente dès la récolte. La moulée fabriquée à la ferme est composée de maïs, de tourteau de soya et de soya torréfié ou micronisé comme supplément énergétique. Afin d'assurer un bon apport en fibres du côté de la maternité, on y ajoute également de l'écaille de soya.



Mme Jeanne Leblanc et son fils Alexandre.

En 2004, afin de diminuer les odeurs et favoriser le bon voisinage, une haie brise-vent est installée le long du chemin de ferme et autour des bâtiments.

C'est en 1973 que le père de Jean-Luc construit un premier bâtiment d'engraissement de 800 places à contrat avec un intégrateur et en 1976, Jean-Luc devient propriétaire et cons-

truit une maternité de 125 truies dont les porcelets seront vendus à l'extérieur. Trois ans plus tard, la ferme change de statut et devient naisseur-finisserie en construisant une nouvelle

Reportage (suite)

maternité de 300 truies et transformant celle de 125 en engraissement. 1995 voit la construction d'une nouvelle pouponnière de 1000 places et dans l'ancienne, on y installe des cages de gestation, inexistantes auparavant. Cependant, même aujourd'hui, les parcs ont été conservés et après un mois en cage, les truies complètent leur gestation en parc.

Dans le but d'optimiser la biosécurité, on érige en 1996 une quarantaine de 20 places, isolée des autres bâtiments. On prend également soin de recevoir la semence à l'entrée de la moulange (réception hors site). Une entrée danoise, placée à l'entrée principale de la maternité depuis l'été 2012, complète et améliore les mesures entreprises en biosécurité.

Depuis 2008, afin de répondre à un poids d'abattage plus élevé, combiné à la difficulté de vendre le surplus de porcelets, le nombre de truies en inventaire passe de 300 à 250.

En ce qui a trait au sevrage, on l'effectue le mercredi de chaque semaine pour environ 12 truies. Les chambres en pouponnière ont été conçues de façon à recevoir hebdomadairement



La détection des chaleurs se fait en présence du verrat déplacé dans une cage modifiée poussée manuellement.

les porcelets ayant en moyenne 21 jours d'âge au sevrage. En bloc saillie, dès le lendemain du sevrage, les détecteurs se font le matin en présence d'un verrat placé à l'intérieur d'une cage modifiée sur roues que l'on pousse manuellement.

La sonde GÉDIS est utilisée depuis janvier 2009 et contribue à maintenir une fertilité avoisinant les 90 %. L'écono-

mie de temps lors de l'insémination ainsi que sa facilité d'utilisation en font un outil de travail que la famille Leblanc apprécie grandement. D'ailleurs, lors de ma visite, le commentaire de Mme Leblanc témoigne de sa grande appréciation envers la sonde GÉDIS ; « je ne pourrais plus m'en passer ».

Merci à la famille Leblanc pour votre témoignage et bon succès.

CIPQ inc. sur  **facebook** et  **twitter**

Nous vous invitons à cliquer sur « j'aime » sur notre page Facebook
«Le centre d'insémination porcine du Québec (CIPQ) inc.»
et suivre nos avis sur Twitter (@CIPQinc).

Plus que jamais...

Par Nick Coudé, agr.M.Sc., Responsable promotion & suivis techniques

Lors de l'AGA de la FPPQ de juin dernier, le niveau d'inquiétude des producteurs face à l'épidémie de diarrhée (DEP) qui sévit chez nos voisins du sud était « palpable ». Il s'est concrétisé par une résolution visant à mobiliser l'ensemble de l'industrie et organismes de contrôle sanitaire à la grandeur du pays.

Avec l'objectif de vous rassurer, je tiens à vous informer qu'aucune introduction d'animaux provenant de l'extérieur du Canada n'a eu lieu dans nos centres de production de semence depuis 2011 et que l'ensemble de nos règles de biosécurité sont régulièrement revues par un « comité santé » composé de plusieurs vétérinaires œuvrant en production porcine au Québec. Nous vous en soulignons les grandes lignes.

Il est reconnu que le vecteur le plus important de contamination est le contact direct entre animaux. Comme plusieurs sources d'approvisionnement composent le troupeau du CIPQ inc., des efforts importants sont consacrés à cette facette. Tous les animaux doivent obligatoirement subir un contrôle rigoureux qui débute par le suivi de chacun des troupeaux fournisseurs. Une enquête du vétérinaire du Programme de gestion sanitaire des centres d'insémination (PGSCIA) du CDPQ auprès du vétérinaire de l'élevage fournisseur valide son statut sanitaire et un suivi de mise à jour est demandé précédemment à chaque livraison. Les animaux destinés au CIPQ sont ensuite isolés chez les fournisseurs et soumis à un



Le transport de l'isolement à l'unité de production est effectué par le CIPQ inc. avec des équipements dédiés ayant été préalablement lavés, séchés et désinfectés dans nos installations.

dépistage sanguin du PGSCIA et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Après avoir montré patte blanche, ils sont reçus dans les isolements du CIPQ inc. où, après confirmation de leur identité et conformité par le vétérinaire de l'ACIA, ils séjourneront durant une période d'observation minimale de 30 jours. À la fin de cette période d'isolement, ils subiront à nouveau un dépistage avant d'être autorisés par le PGSCIA et l'ACIA à entrer dans un des centres de production.

Le transport de l'isolement à l'unité de production est effectué par le CIPQ inc. avec des équipements dédiés ayant été préalablement lavés, séchés et désinfectés par notre personnel dans nos installations. Ces transports sont effectués durant des périodes de faible trafic (soirs ou fins de semaine) afin de diminuer les risques de croiser un autre chargement d'animaux.

Là ne se termine pas la tâche puisque, pour s'assurer qu'aucune contamination n'a eu lieu durant le transport de l'isolement, les animaux demeurent confinés dans une section « réception » du centre de production sous air filtré en pression positive de type HEPA. Ce local, également sous air filtré (mais avec une pression moindre pour prévenir tout mouvement d'air vers l'intérieur), demeure coupé de la production tant que le statut des animaux introduits n'est pas confirmé par une sérologie effectuée 48 heures après leur entrée.

Afin d'avoir un portait précis et constant du statut sanitaire des verrats, des sérologies sont effectuées deux (2) fois par semaine sur des verrats sentinelles dans chaque centre de production. Les résultats sont envoyés directement sur les téléphones cellulaires du vétérinaire consultant, du directeur général et du responsable des verrateries du CIPQ inc.



Plus que jamais... (suite)

Une fois les verrats en production, les éléments susceptibles d'introduire un pathogène sont d'ordre « mécaniques », c'est-à-dire auquel celui-ci pourrait s'être accroché. Dans le cas présent, ce sont le personnel, les visiteurs et le matériel nécessaires aux opérations qui sont concernés.

Le personnel et les visiteurs sont assujettis à une période de retrait de contacts avec les animaux. Ils doivent prendre une douche à l'entrée, utiliser les vêtements fournis sur place et compléter un registre. Tout le matériel d'opération doit transiter par un sas d'introduction où il subit une brumisation au Virkon. Pour la maintenance et les réparations par des fournisseurs spécialisés, l'atelier de chaque bâti-



Tous les sites de production ont une zone d'accès contrôlée (ZAC) clôturée.

ment est muni d'un outillage complet neuf et désinfecté. Même l'introduction des repas fait l'objet d'une procédure validée.

Afin de limiter l'accès, les sites de production ont tous une zone d'accès contrôlée (ZAC) clôturée. Les centres de distribution, où nos livreurs prennent charge de la semence à livrer, sont localisés hors de ces ZAC. Le plancher des centres de distribution font l'objet d'un lavage et désinfection à chaque jour de livraison.

Comme vous pouvez le constater, la biosécurité est un élément important des opérations du CIPQ inc. puisque c'est également une préoccupation de sa clientèle. Une grande partie des éléments de la politique sanitaire font partie intégrante des systèmes qualité ISO9001:2008 et AQC en vigueur au CIPQ, validés par des organisations externes. Si vous désirez en savoir davantage, nous vous invitons à consulter notre « Politique sanitaire » disponible sur notre site internet (www.cipq.com) à l'onglet « bibliothèque/document CIPQ ».

ÉTÉ 2013

Le NOUVEAU GÉDIS est arrivé en élevage !



- 1 Prédécoupe améliorée pour une meilleure ouverture
- 2 Nouvelle chemise sanitaire

- 3 Membrane silicone plus régulière
- 4 Corps de sonde renforcé



BEAUCÉ / QUÉBEC
Saint-Lambert-de-Lauzon
1 800 463-1140

LANAUDIÈRE
Saint-Cuthbert
1 888 608-1118

MONTÉRÉGIE / ESTRIE
Roxton Falls
1 800 375-9811

Site Internet : www.cipq.com Courriel : cipq@cipq.com

CIPQ inc. est une filiale d'Investissement Québec





CIPQ inc. est une filiale
d'Investissement Québec



Conseil d'administration du CIPQ inc.

Président



LUC PELLAND
Ferme Éthier-Pelland enr.

Administrateur



CÉCILIEN BERTHIAUME
FPPQ

Administrateur



CHRISTIAN BLAIS
AQINAC

Administrateur



CHANTAL VINCENT
MAPAQ

Administrateur



DANIEL GODBOUT
Génétiporc

Administrateur



SYLVAIN PAGÉ
La Coop fédérée

Administrateur



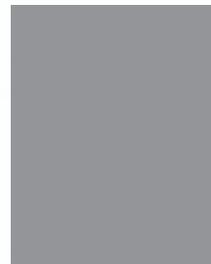
YVON LACASSE
SEPQ

Directeur général



RONALD DRAPEAU
CIPQ inc.

Secrétaire du CA



POSTE VACANT

SAINT-LAMBERT-DE-LAUZON

1486, Saint-Aimé
St-Lambert-de-Lauzon QC G0S 2W0
Tél.: 418 889-9959
Télé.: 418 889-8210
Commandes sans frais: 1 800 463-1140

ROXTON FALLS

2100, Rang 6
Roxton Falls QC J0H 1E0
Tél.: 450 375-9977
Télé.: 450 375-2077
Commandes sans frais: 1 800 375-9811

SAINT-CUTHBERT

1985, rang York
St-Cuthbert QC J0K 2C0
Tél.: 450 885-1118
Télé.: 450 885-1033
Commandes sans frais: 1 888 608-1118