

LE
PORC
SHOW
CONFÉRENCES • EXPO • FESTIVITÉS

5^e
édition

UNE FILIÈRE EN CONSTANTE INNOVATION

Les Éleveurs de porcs du Québec
6 juin 2019

LE
PORC
SHOW
CONFÉRENCES • EXPO • FESTIVITÉS

5^e
édition

UNE FILIÈRE EN CONSTANTE INNOVATION

VIDÉO 2019

MISSION

Produire un événement pour réunir l'ensemble de la filière porcine autour d'enjeux communs et ainsi développer une filière forte et compétitive.

Partenaires fondateurs

Association du Congrès du porc (ACPQ)

Association québécoise des industries de nutrition animale et céréalière (AQINAC)

Les Éleveurs de porcs du Québec

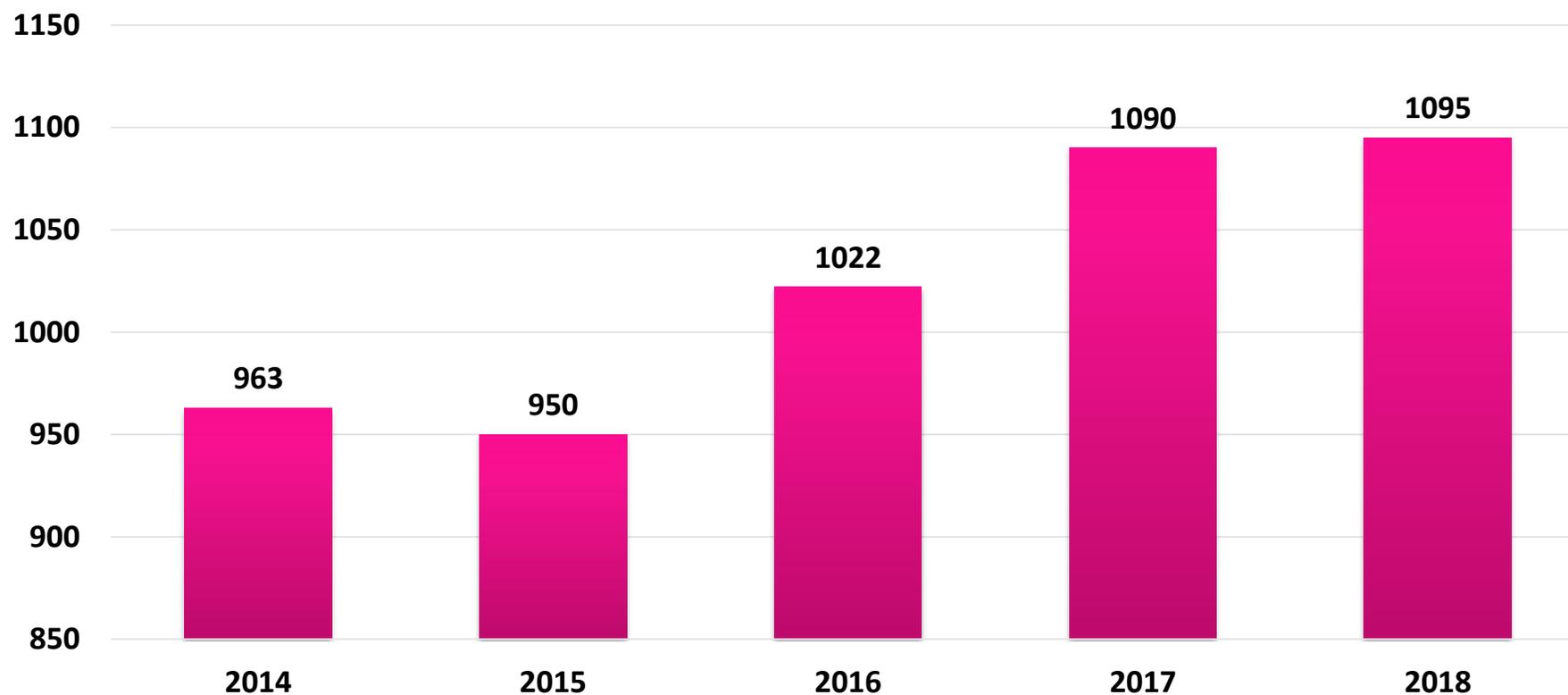


LE
à PORC
SHOW
CONFÉRENCES • EXPO • FESTIVITÉS

UNE FILIÈRE EN CONSTANTE INNOVATION

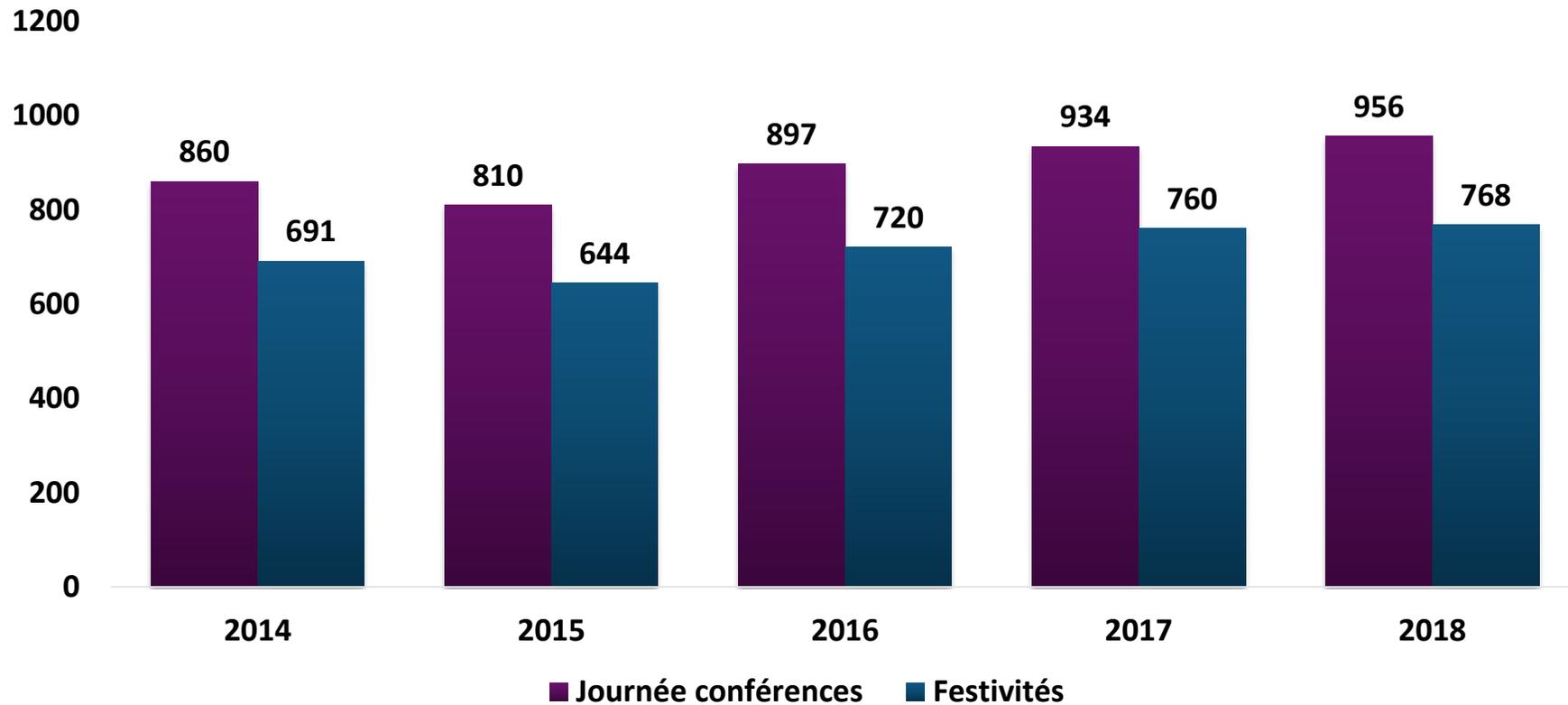
EN CHIFFRE

Présences totales comparatif



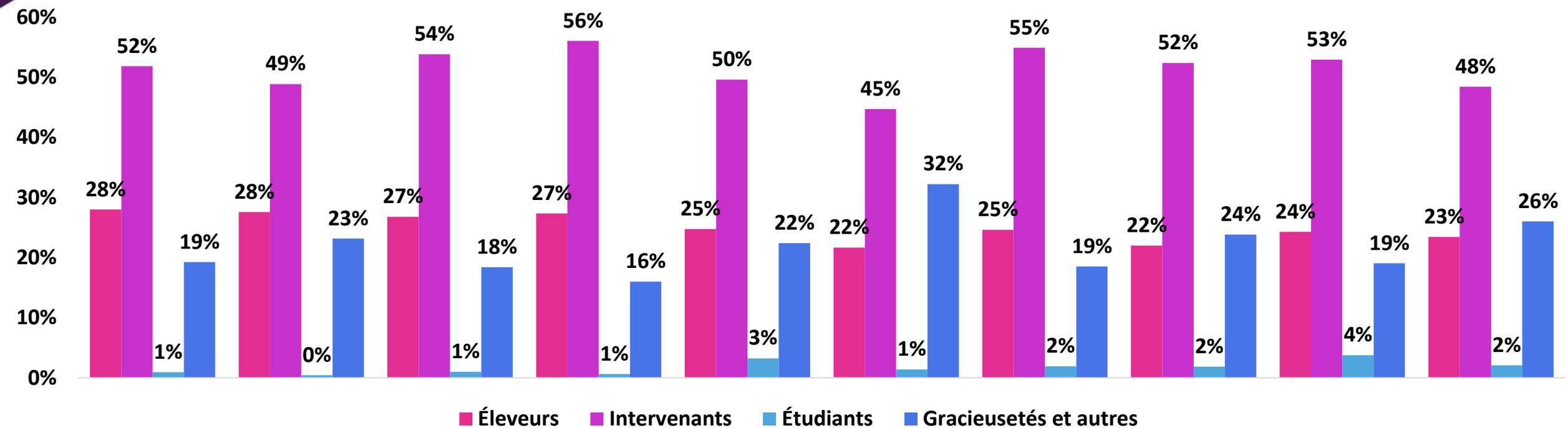
Inscriptions					
Année	2014	2015	2016	2017	2018
Nombre d'inscription	963	950	1022	1090	1095

Présences au cours de la journée comparatif



Portion de la journée					
	2014	2015	2016	2017	2018
Journée conférences	860	810	897	934	956
Festivités	691	644	720	760	768

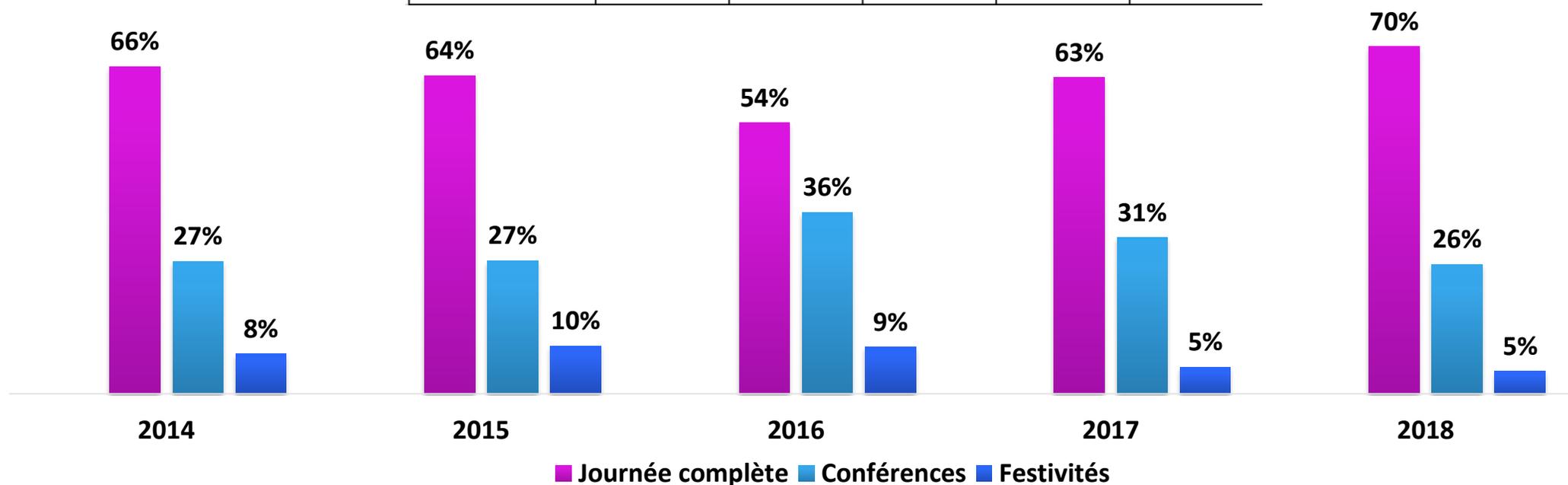
Catégorie de participants au cours de la journée comparatif



	2014				2015				2016				2017				2018			
	Journée		Festivités		Journée		Festivités		Journée		Festivités		Journée		Festivités		Journée		Festivités	
	#	%	#	%	#	%	#	%	#	%	#	%	#	%	#	%	#	%	#	%
Éleveurs	243	28%	194	28%	217	27%	176	27%	222	25%	156	22%	230	25%	167	22%	232	24%	180	23%
Intervenants	450	52%	344	49%	436	54%	361	56%	445	50%	322	45%	513	55%	398	52%	506	53%	372	48%
Étudiants	8	1%	3	0%	8	1%	4	1%	29	3%	10	1%	18	2%	14	2%	36	4%	16	2%
Gracieusetés et autres	167	19%	163	23%	149	18%	103	16%	201	22%	232	32%	173	19%	181	24%	182	19%	200	26%
TOTAL	868	100%	704	100%	810	100%	644	100%	897	100%	720	100%	934	100%	760	100%	956	100%	768	100%

Inscription des éleveurs par catégorie de prix

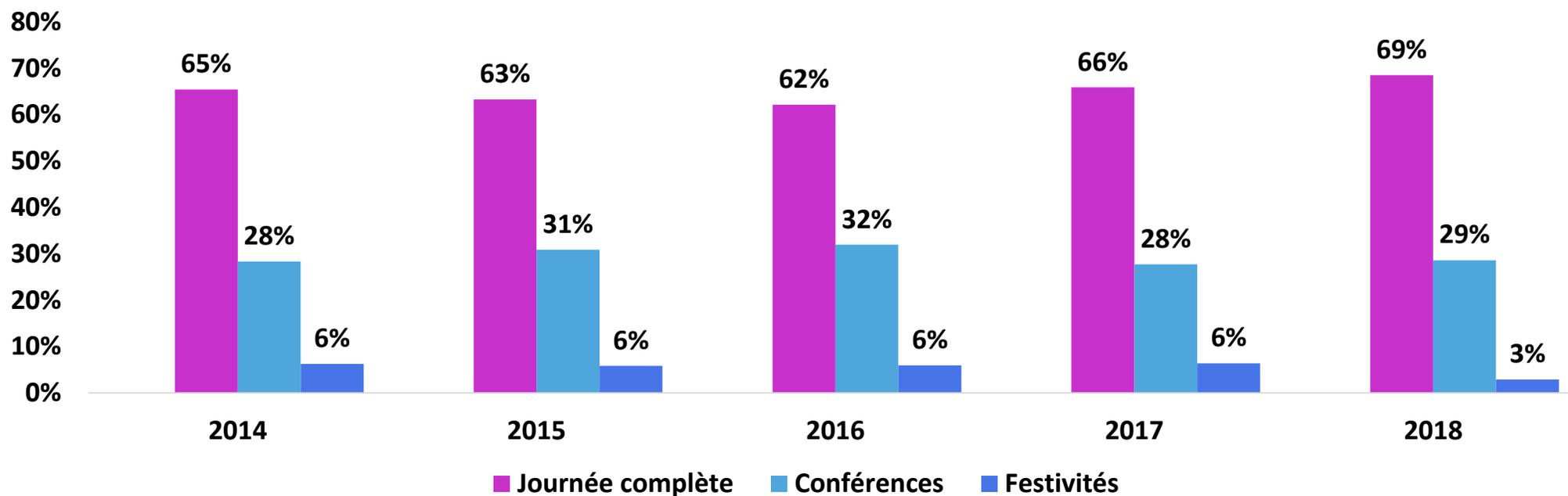
Prix	2014	2015	2016	2017	2018
Journée complète	161.00 \$	181.00 \$	181.00 \$	187.00 \$	193.00 \$
Conférences	124.00 \$	139.00 \$	139.00 \$	144.00 \$	149.00 \$
Festivités	58.00 \$	85.00 \$	85.00 \$	88.00 \$	91.00 \$



	2014		2015		2016		2017		2018	
	nombre	%								
Éleveurs										
Journée complète	173	66%	153	64%	133	54%	154	63%	169	70%
Conférences	70	27%	64	27%	89	36%	76	31%	63	26%
Festivités	21	8%	23	10%	23	9%	13	5%	11	5%
Total inscriptions	264	100%	240	100%	245	100%	243	100%	243	100%

Inscription des intervenants par catégorie de prix

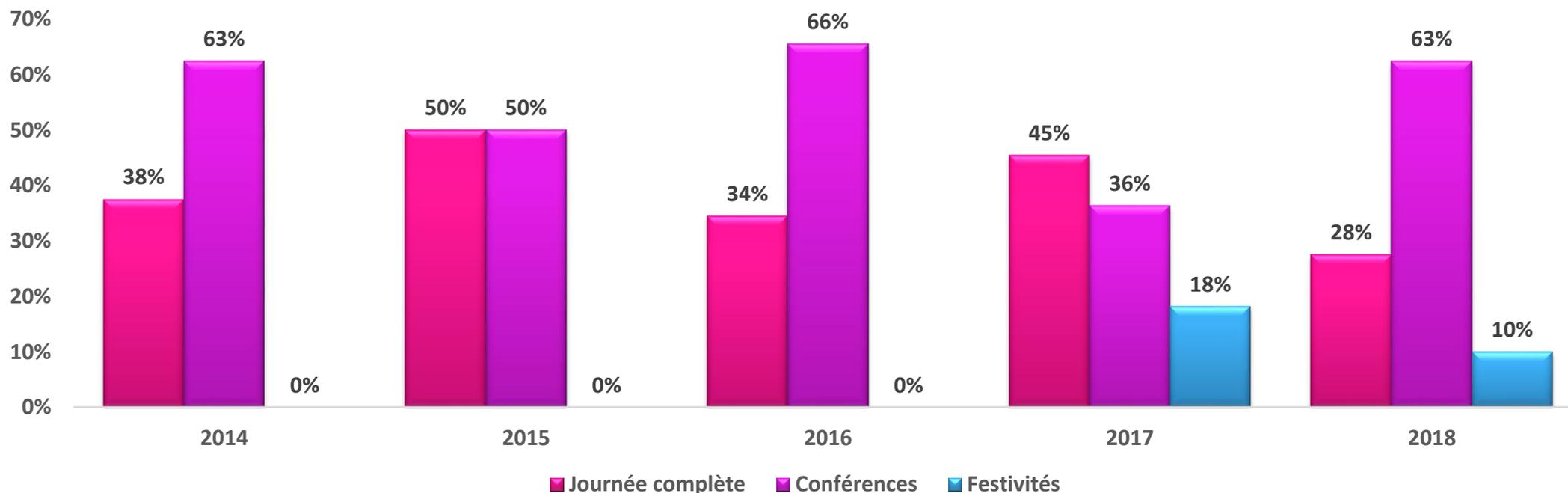
Prix	2014	2015	2016	2017	2018
Journée complète	196.00 \$	216.00 \$	216.00 \$	223.00 \$	230.00 \$
Conférences	161.00 \$	176.00 \$	176.00 \$	182.00 \$	188.00 \$
Festivités	58.00 \$	85.00 \$	85.00 \$	88.00 \$	91.00 \$



	2014	2015	2016	2017	2018
Inscriptions intervenants	%	%	%	%	%
Journée complète	65%	63%	62%	66%	69%
Conférences	28%	31%	32%	28%	29%
Festivités	6%	6%	6%	6%	3%
Total inscriptions	100%	100%	100%	100%	100%

Inscription des étudiants par catégorie de prix

Prix	2014	2015	2016	2017	2018
Journée complète	92.00 \$	112.00 \$	112.00 \$	116.00 \$	120.00 \$
Conférences	69.00 \$	84.00 \$	50.00 \$	52.00 \$	54.00 \$
Festivités	58.00 \$	85.00 \$	85.00 \$	88.00 \$	91.00 \$



Étudiants	2014		2015		2016		2017		2018	
	nombre	%	Nombre	%	nombre	%	nombre	%	nombre	%
Journée complète	3	38%	4	50%	10	34%	10	45%	11	28%
Conférences	5	63%	4	50%	19	66%	8	36%	25	63%
Festivités	0	0%	0	0%	0	0%	4	18%	4	10%
Total inscriptions	8	100%	8	100%	29	100%	22	100%	40	100%

Initiative pour la relève ACPQ

Les établissements suivants ont été contactés:

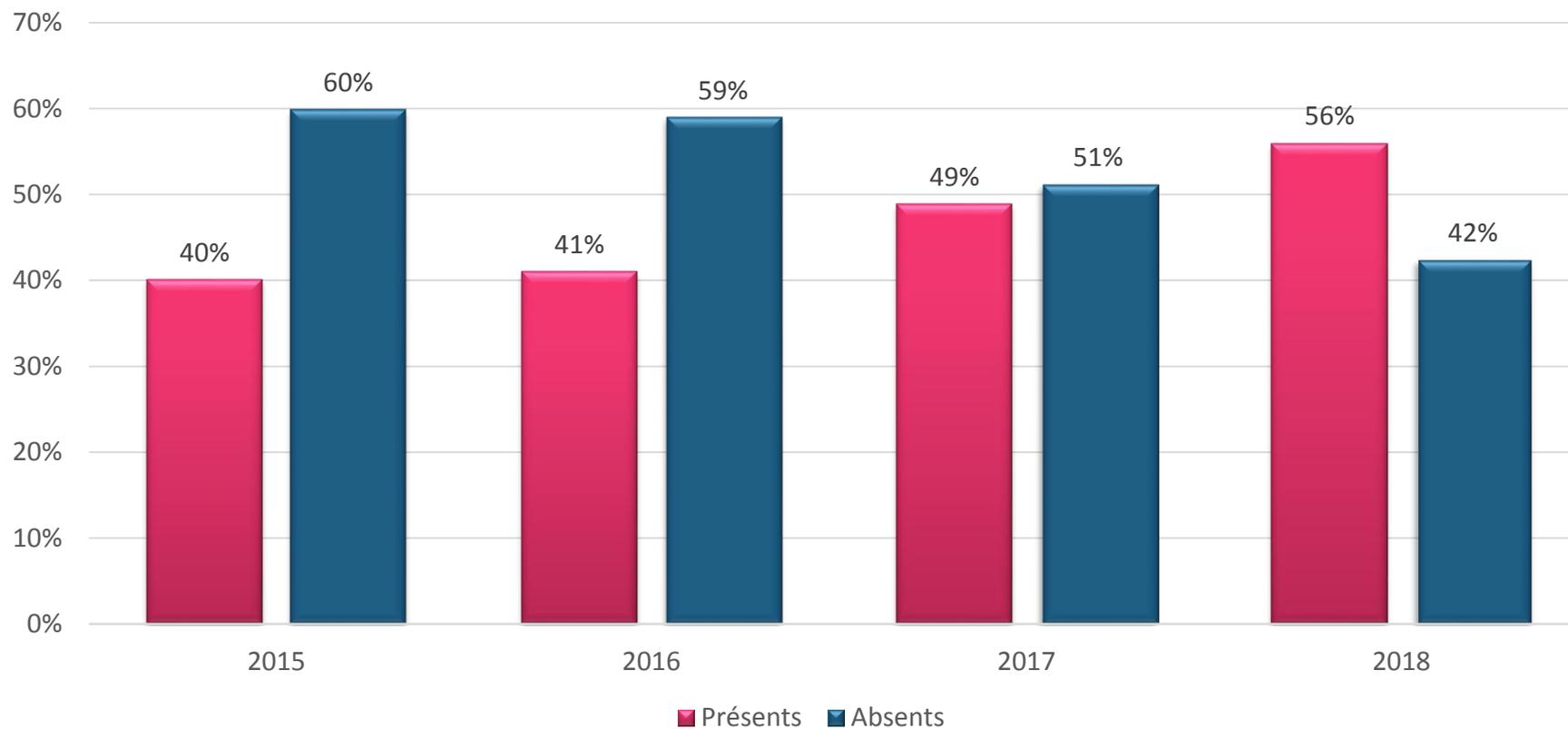
- **École Professionnel de Saint-Hyacinthe**
- **ITA Saint-Hyacinthe et ITA La Pocatière**
- **Université Laval (Club Zoo et 2 enseignants)**
- **Université McGill (Pascal Thériault)**
- **Différents collège de la province**

Résultat

- **13 étudiants ont répondu positivement à l'invitation**
- **Notre plus grand défi... la session d'examen**

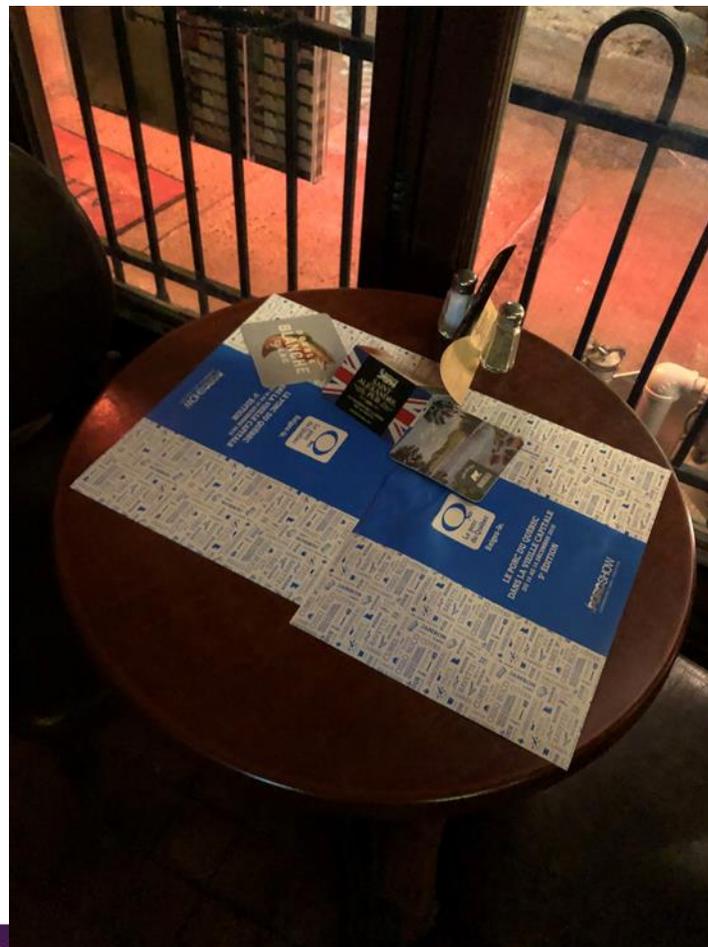
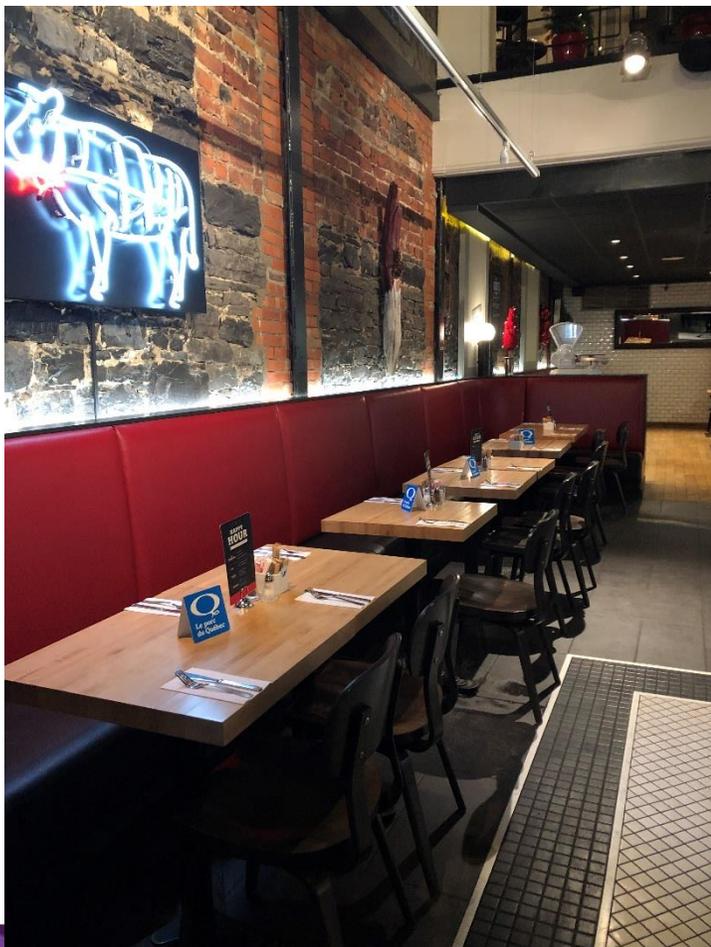
On répète en 2019

Nombre de participants à la Soirée d'ouverture

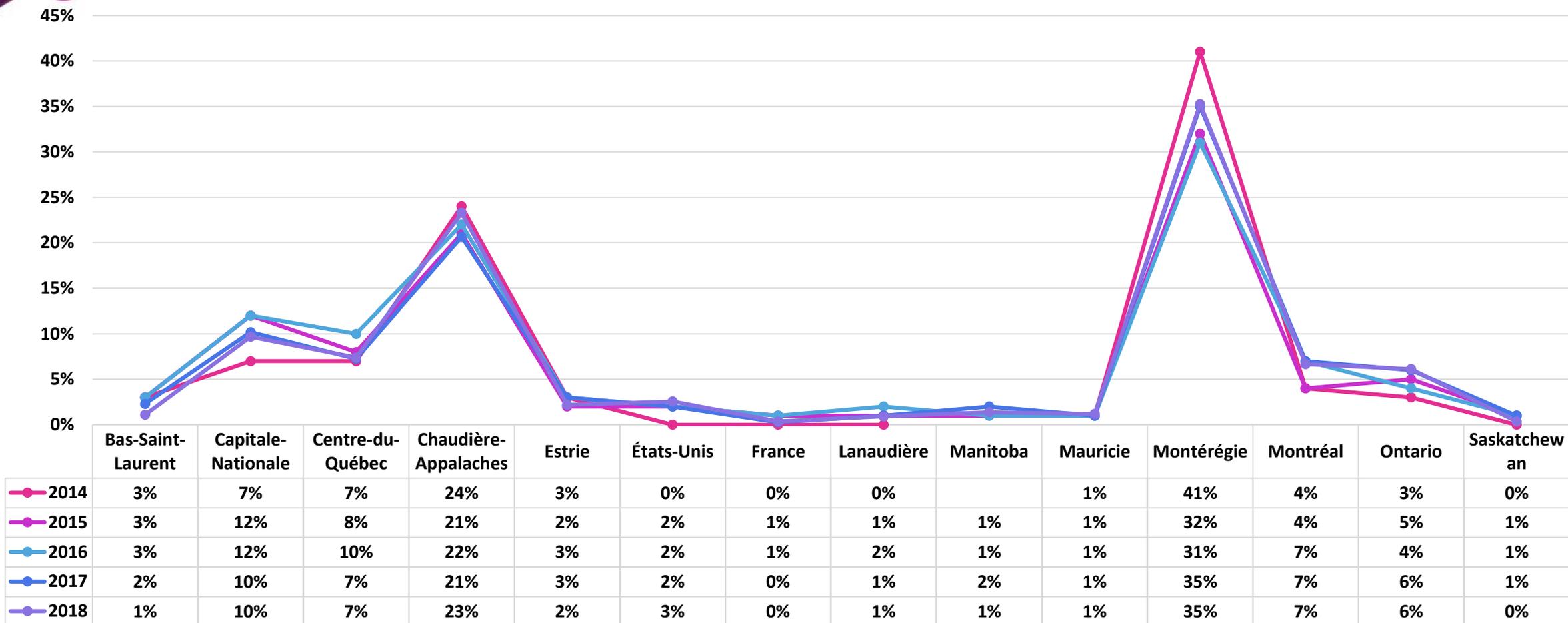


	2015	2016	2017	2018
Présents	329	343	475	544
Absents	491	493	497	412
Total	100%	100%	100%	100%

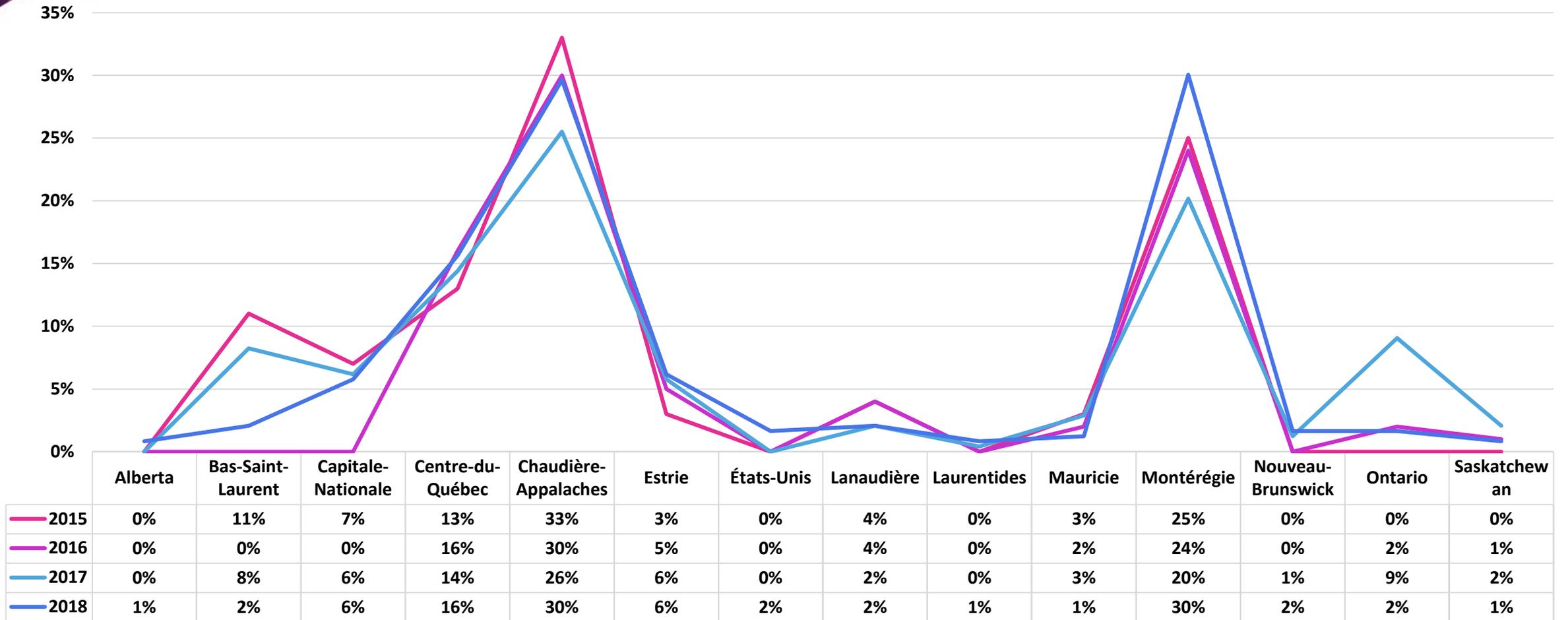
Le porc du Québec dans la vieille capitale (photo des éleveurs de porcs du Québec)



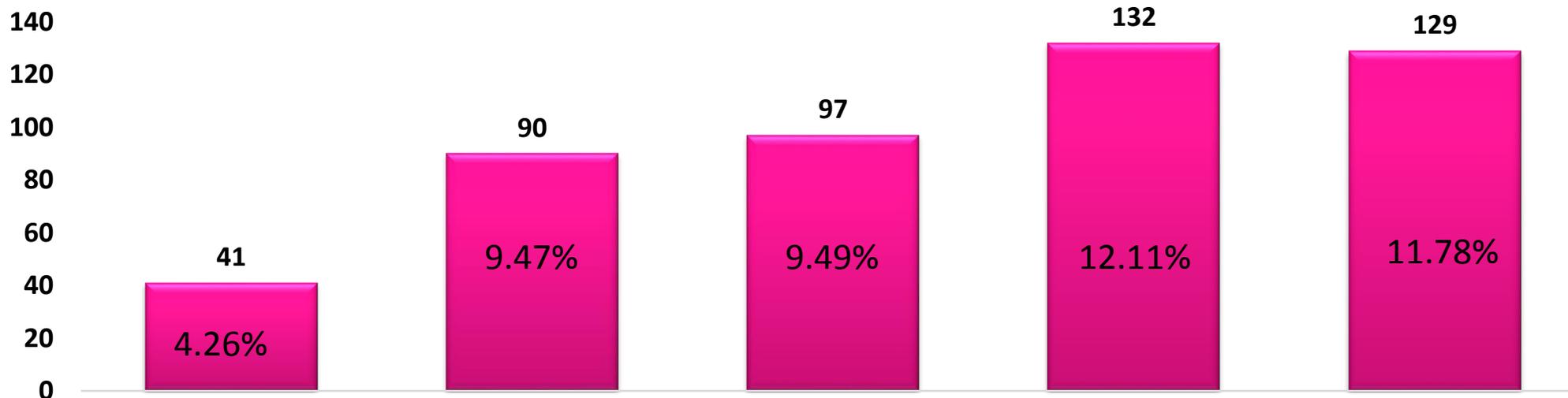
Provenance des participants comparatif



Provenance des éleveurs comparatif

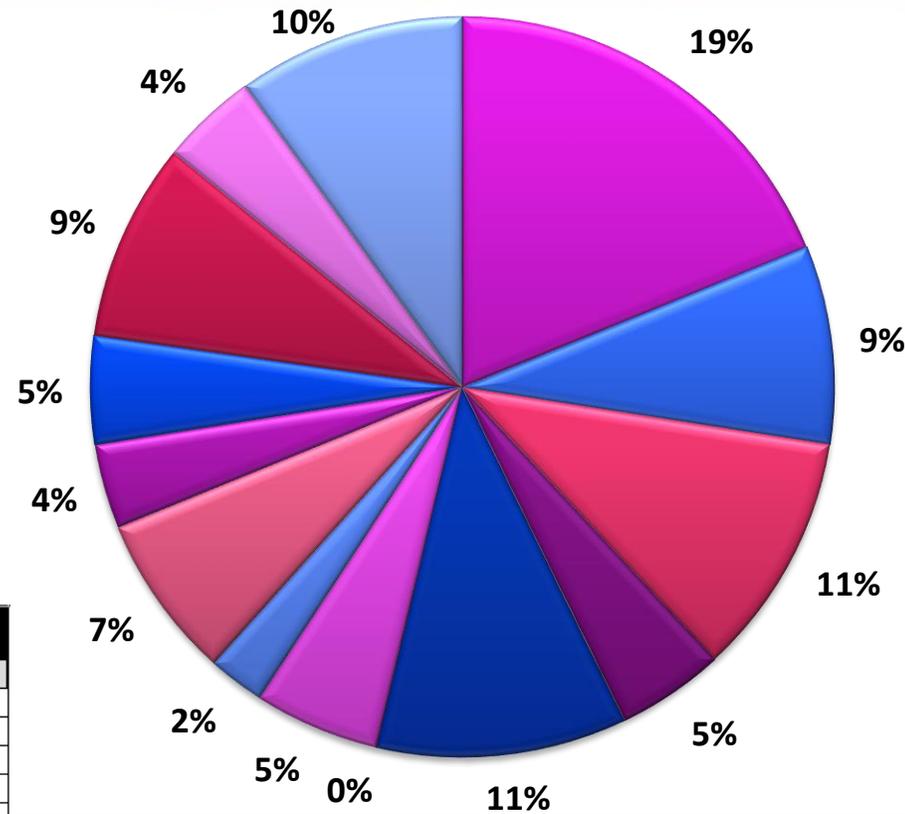


Participants provenant de l'extérieur de la province



2014		2015		2016		2017		2018	
Région	Nb.	Région	Nb.	Région	Nb.	Région	Nb.	Région	Nb.
Alberta	1	Alberta	2	Alberta	2	Alberta	1	Alberta	7
États-Unis	2	Espagne	1	Allemagne	3	Chine	1	États-Unis	28
France	1	États-Unis	23	Danemark	1	Espagne	1	France	4
Manitoba	6	France	6	Espagne	1	États-Unis	23	Manitoba	15
Ontario	27	Manitoba	8	États-Unis	23	France	3	Nouveau-Brunswick	4
Saskatchewan	4	Nouveau-Brunswick	1	France	8	île-du-Prince-Édouard	3	Ontario	67
		Ontario	44	Manitoba	7	Manitoba	18	Saskatchewan	4
		Saskatchewan	5	Nouveau-Brunswick	1	Nouveau-Brunswick	3		
				Ontario	41	Ontario	67		
				Pays-Bas	1	Pays-Bas	1		
				Saskatchewan	8	Royaume-Uni	1		
				Tokyo	1	Saskatchewan	10		
Total	41	Total	90	Total	97	Total	132	Total	129

Dans quel secteur de l'agroalimentaire suivez-vous travailler-vous?

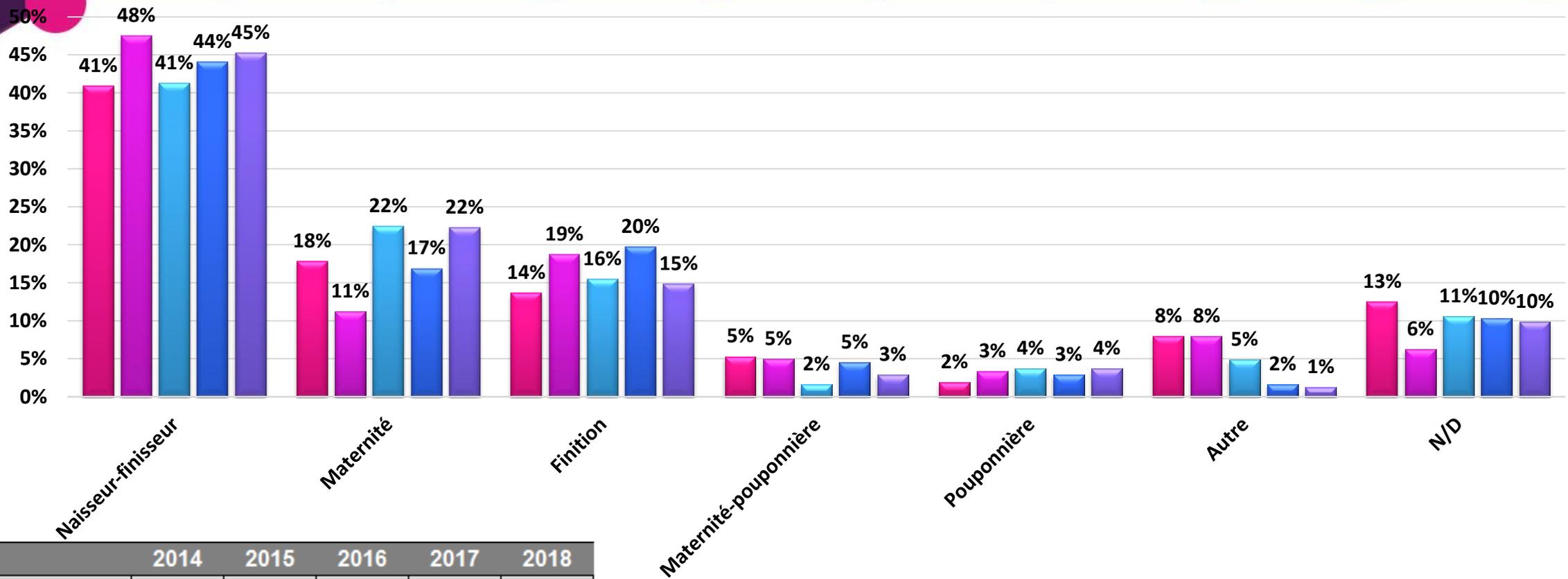


- Fabrication d'aliments pour animaux
- Fabrication de suppléments et d'additifs alimentaires
- Fournisseur d'équipement
- Pharmaceutique
- Services financiers
- Services-conseils
- Services vétérinaires
- Génétique
- Recherche et enseignement
- Gouvernement
- Association d'éleveurs
- Abattage et/ou transformation

En tant qu'intervenant, dans quel secteur de l'agroalimentaire suivez-vous travailler-vous		
Plusieurs réponses sont possible	Nb. rép.	%
Fabrication d'aliments pour animaux	76	19%
Fabrication de suppléments et d'additifs alimentaire	35	9%
Fournisseur d'équipement	43	11%
Pharmaceutique	19	5%
Services financiers	44	11%
Services-conseils	0	0%
Services vétérinaires	22	5%
Généétique	10	2%
Recherche et enseignement	29	7%
Gouvernement	15	4%
Association d'éleveurs	19	5%
Abattage et/ou transformation	35	9%
Détail et/ou commercialisation	17	4%
Autre	40	10%
Total	404	100%

**Autres (SIC) : Ingénierie, Commerce de grains
National Pork Organization, Produits Chimiques, Meat
Association, Biologiste, Service insémination, Producer
Association, Construction, Sanitation, Centre d'études,
Contrôle des maladies, Intrants naturels, Marketing**

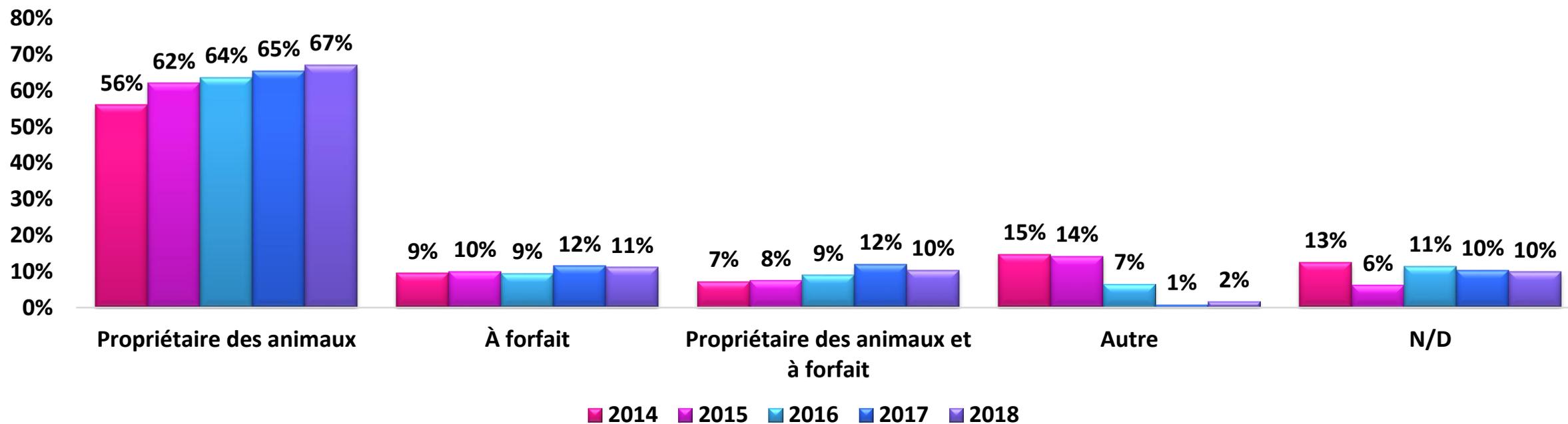
Type de production des éleveurs comparatif



	2014	2015	2016	2017	2018
Naisseur-finiisseur	41%	48%	41%	44%	45%
Maternité	18%	11%	22%	17%	22%
Finition	14%	19%	16%	20%	15%
Maternité-pouponnière	5%	5%	2%	5%	3%
Pouponnière	2%	3%	4%	3%	4%
Autre	8%	8%	5%	2%	1%
N/D	13%	6%	11%	10%	10%
Total	100%	100%	100%	100%	100%

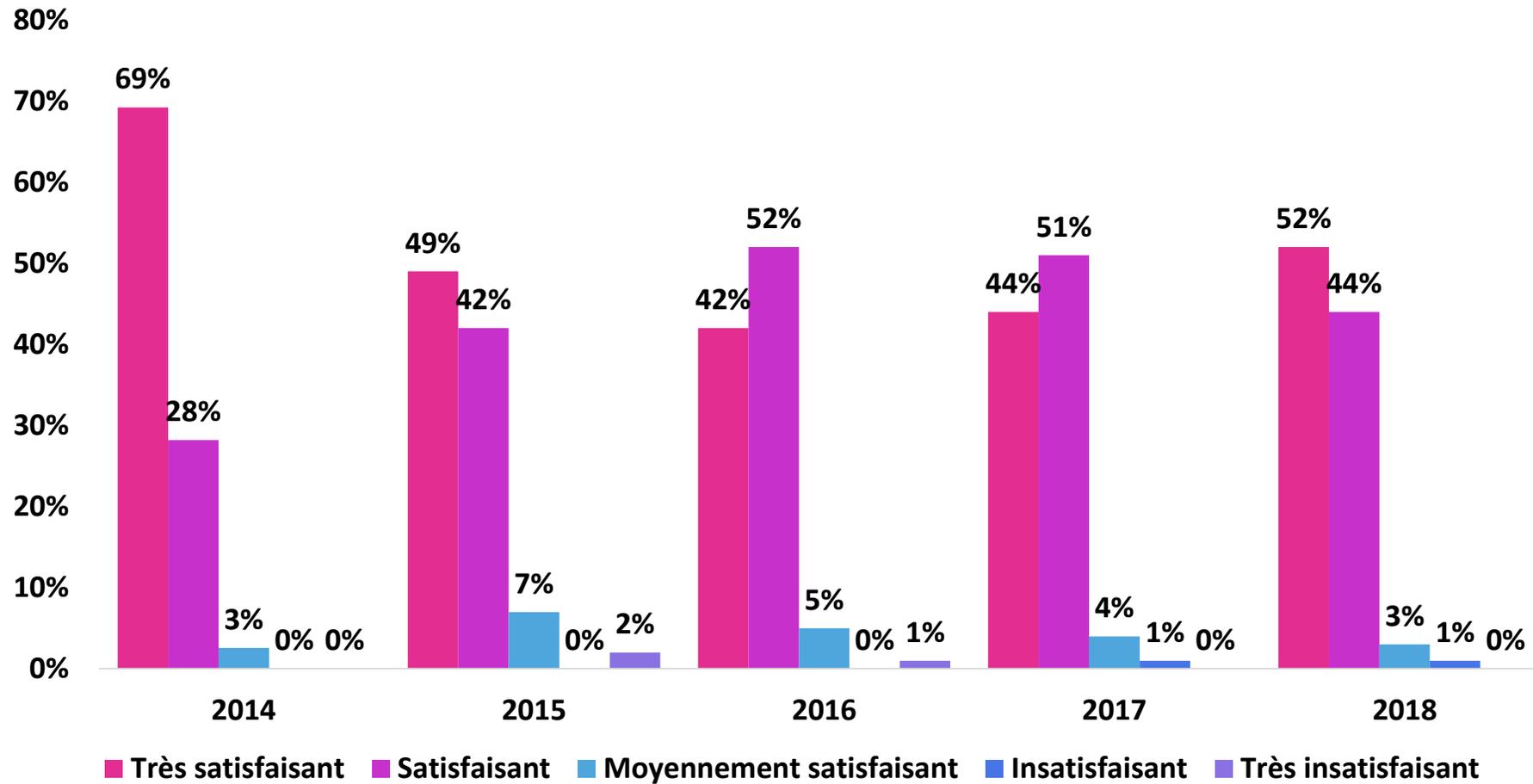
■ 2014 ■ 2015 ■ 2016 ■ 2017 ■ 2018

Structure de la ferme comparatif

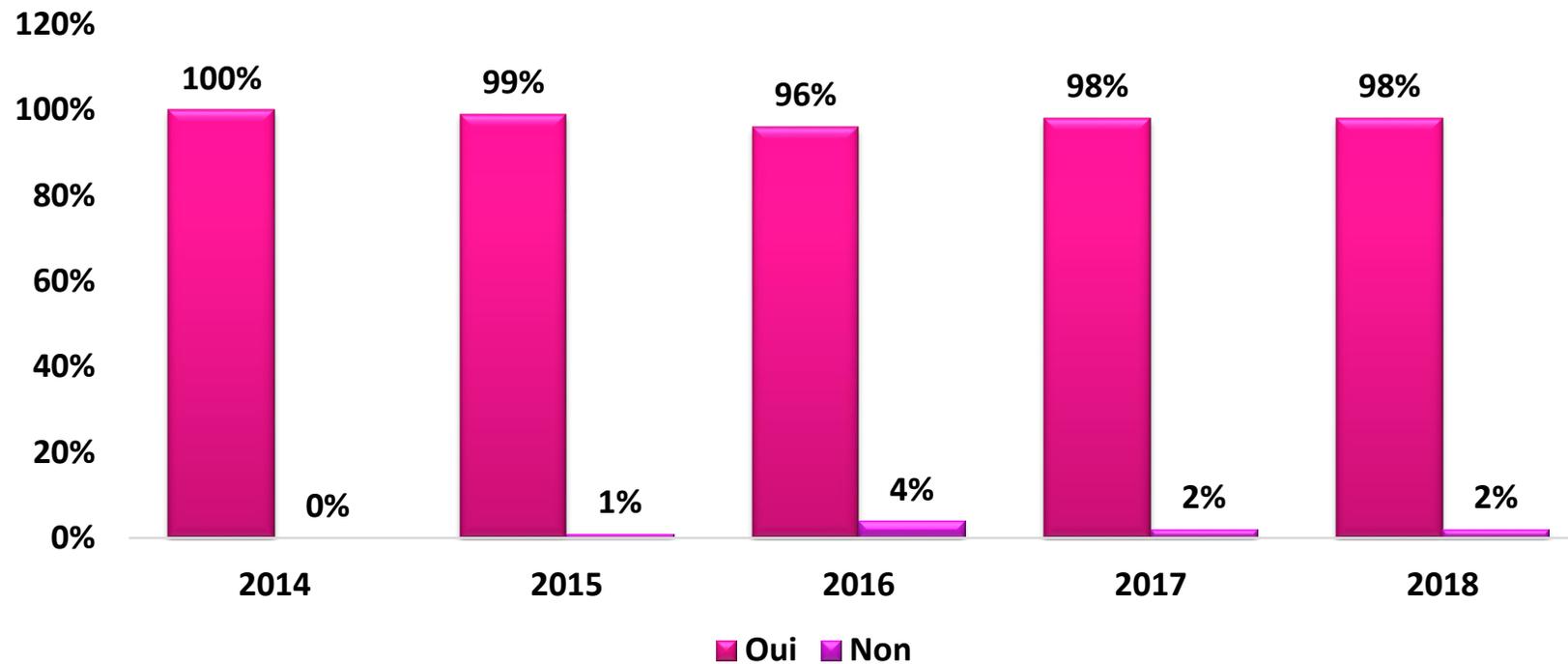


	2014	2015	2016	2017	2018
Propriétaire des animaux	56%	62%	64%	65%	67%
À forfait	9%	10%	9%	12%	11%
Propriétaire des animaux et à forfait	7%	8%	9%	12%	10%
Autre	15%	14%	7%	1%	2%
N/D	13%	6%	11%	10%	10%
Total	100%	100%	100%	100%	100%

Appréciation générale comparatif



Recommanderiez-vous Le Porc Show?



Recommanderiez-vous le Porc Show?					
	2014	2015	2016	2017	2018
Oui	100%	99%	96%	98%	98%
Non	0%	1%	4%	2%	2%
Total	100%	100%	100%	100%	100%



UNE FILIÈRE EN CONSTANTE INNOVATION

Programme de conférences

16 h 00

La production porcine en Amérique du Nord : Réalités, défis et enjeux... 3 joueurs majeurs s'expriment

Trois entreprises qui représentent une production totale de plus de 10 millions de porcs. Trois réalités différentes et pourtant des enjeux similaires. Venez entendre ces trois gestionnaires d'entreprises de production porcine situées à différents endroits de l'Amérique du Nord. Ils vous présenteront leurs entreprises, leurs défis et enjeux actuels et à venir, ainsi que leur vision de la production.



Luc Dufresne, DMV
Seaboard Foods



Luc Ménard
F. Ménard inc.



Claude Vielfaure
HyLife Itée

11 déc.

12 déc.

7 h 30

Inscription, café-accueil et visite des kiosques



PIC



9 h 30

La production porcine mondiale en 2019 : Commerce, Trump et offre croissante

Brett Stuart, MBA, Global AgriTrends

A

À l'échelle mondiale, l'industrie porcine nourrit des millions de personnes. Or ces personnes, dont les revenus sont à la hausse, font croître la demande. Mais les stocks augmentent aussi. Sans compter que le commerce du porc est maintenant un pion sur l'échiquier commercial du président Trump. Que nous réserve l'année 2019? Nous vous livrons nos pensées, analyses et prévisions.



10 h 20

Ce que vous avez toujours voulu savoir sur la production porcine américaine et que vous n'avez jamais osé demander!

Luc Dufresne, DMV, Seaboard Foods

**11-12
DÉC
2018**

Une vue globale de la filière porcine américaine. Ses forces, ses faiblesses ainsi que les opportunités et « challenges » qui se présenteront à elle, à court, moyen et long terme.

UNE FILIÈRE EN CONSTANTE INNOVATION



11 h 10

L'intelligence artificielle au service de l'industrie porcine

Jacquelin Labrecque, ing., P. Eng.
Conception Ro-Main inc.

L'intelligence artificielle (IA) est souvent présentée comme le moteur de la prochaine révolution technologique. En agriculture, elle promet de produire des produits de meilleure qualité d'une façon plus durable. Cette conférence démystifiera l'IA et aidera les producteurs et intervenants de l'industrie porcine à comprendre comment l'IA peut

12 h 00

Dîner décadent
et visite des kiosques

100% porc
du Québec



Atelier **Gestion d'entreprise**

Animateur : **Yvan Fréchette**, Les Éleveurs de porcs du Québec

Tirer le meilleur des contrats à terme chez le porc; un incontournable dans votre budget

Frédéric Hamel, CFA, Banque Nationale
Collaboratrice : Sarah Gauthier

14 h 05



Avec le retrait partiel des programmes d'ASRA et l'augmentation des primes reliées à ceux-ci, il est maintenant primordial de consacrer du temps à la gestion des risques financiers de notre entreprise. Le succès passe par la mise en place d'outils de gestion systématiques et en temps réel pour profiter des opportunités de mise en marché.

Construction, rénovation; faire les bons choix pour l'avenir de votre entreprise

Jean Tanguay, agr.
Olymel S.E.C./L.P.

14 h 50



Dans la planification d'un projet, il est important de regarder toutes les alternatives possibles quant au futur de l'entreprise. Il faut prendre le recul nécessaire et envisager des solutions qui, à première vue, pourraient sembler surprenantes. Nous passerons en revue une série de questions à se poser avant de réaliser un investissement majeur, que ce soit une construction ou une rénovation.

Atelier **Régie et santé**

Animateur : Francis Simard, agr., M. Sc., Shur-Gain/Trouw Nutrition

Points de régie non négociables pour avoir du succès

Michel Vignola, agr., M. Sc.
Shur-Gain/Trouw Nutrition



Les exigences pour le bien-être animal et la réduction de l'usage des antibiotiques sont, parmi plusieurs autres aspects, des réalités importantes pour notre industrie. Dans ce contexte, certains points de régie deviennent simplement incontournables si l'on aspire atteindre de bons niveaux de performance et minimiser le coût de production.

Détection et traitement individuel des porcs malades, que font nos éleveurs élites

Sylvain Messier, DMV, IPSAV
Demeter Services Vétérinaires inc.



Une détection rapide des porcs malades jumelée à des traitements individuels adaptés amène une réduction du coût de production (versus traitements de masse), une utilisation judicieuse des antibiotiques (minimiser l'antibiorésistance), le respect du bien-être animal et la possibilité de produire des porcs à valeur ajoutée (sans antibiotique). Nous vous présenterons les trucs des éleveurs élites pour minimiser le nombre de sujets à traiter et maximiser le succès des traitements.

Atelier **Mise en marché**

Animateur : Sylvain Fournaise, DMV, M. Sc., Olymel S.E.C./L.P.

Angoisse ou zénitude : Les nouvelles étiquettes nutritionnelles s'en viennent sur le devant des emballages

Gale West, Ph. D.
FSAA, Université Laval

14 h 05



« Ah, non! Pas un autre défi à surmonter! Est-ce que nos emballages vont finir par ressembler à ceux des paquets de cigarettes? » Attendez. Examinons ensemble les justifications pour ce changement de réglementation et les réactions potentielles des consommateurs. Il existe possiblement un assez grand écart entre les retombées anticipées et les retombées réelles découlant des nouvelles étiquettes nutritionnelles.

Nutriments de l'heure, comment les protéines animales et végétales se différencient-elles?

Isabelle Marquis, Dt. P.
Consultante en marketing alimentaire
et santé

14 h 50



Alors même que la consommation de viande est au cœur de nombreux débats sociaux et environnementaux, les protéines sont le centre d'attention d'un grand nombre d'innovations. Ajoutées et mises en valeur un peu partout, elles sont les reines des nutriments depuis plus d'un an. Pourquoi en fait-on tout un plat?

15 h 35

Remise du Prix de reconnaissance de la filière porcine





16 h 00

Si je le peux...

Chris Koch

Agriculteur, conférencier, aventurier

A

Je n'ai jamais laissé des limites ou des obstacles m'empêcher de réaliser mes buts et mes rêves, et j'encourage tout le monde à faire de même. Toujours en quête de nouveaux objectifs, je considère que tout le monde devrait toujours chercher à se surpasser.

17 h 00

Cocktail réseautage

MERCI À NOS COMMANDITAIRES

Prestiges



Majeurs-Conférences



Majeurs-Festivités





Chris Koch - If I Can

14 décembre 2018 · 🌐

👍 Aimer la Page

I've presented at a lot of conferences and The Pork Show was by far one of the best I've ever spoke at.
Thank you so much for having me.
It was also a pleasure meeting Mr. Lamontagne, Minister of Agriculture for Quebec.
Thank you! #ifcan

J'ai présenté plusieurs conférences dans les dernières années mais par contre celle du Porc Show était de loin ma présentation préférée à ce jour.
Je vous remercie énormément de m'avoir reçu. Je suis également très heureux d'avoir eu la chance de rencontrer Mr. André Lamontagne - Premier Ministre de l'agriculture.
Merci! #sijelepeux

👍 8





Les prix reconnaissances Les élevages Soden inc



Le Porc Show

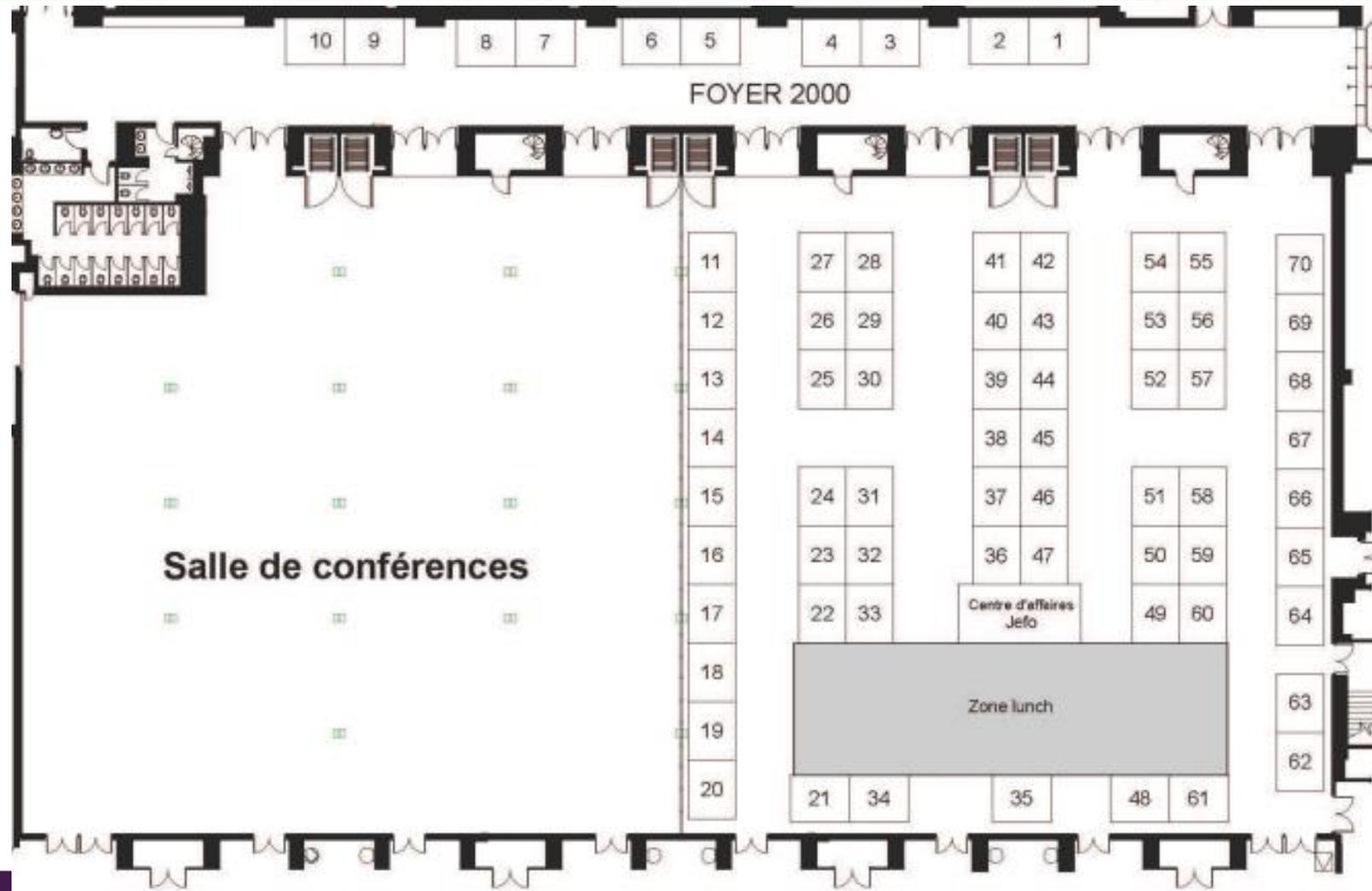
12 décembre 2018, 16:54 · 🌐

👍 J'aime la Page

Félicitations à l'entreprise gagnante du Prix de reconnaissance de la filière porcine 2018: Les Élevages Soden inc., dont les propriétaires sont Denis Richard et Sophie Bédard. Ici, ils sont en compagnie du ministre du [MAPAQ](#), André Lamontagne.
[#PorcShow](#)

👍 3

Exposition



Les détaillants



Festivités



CONCOURS DE LA RELÈVE CULINAIRE LE PORC SHOW

3^e édition

un partenariat



VISITE DE L'ENTREPRISE F.MÉNARD



SEMAINE LE PORC DU QUÉBEC À L'ITHQ



SEMAINE LE PORC DU QUÉBEC À L'ITHQ



SEMAINE LE PORC DU QUÉBEC À L'ITHQ



6 ÉQUIPES EN COMPÉTITIONS



BOURSES

25 octobre 2018

- 1^{ère} place
 - 2 000\$ par équipe
- 2^e
 - 1 200\$ par équipe
- 3^e
 - 800\$ par équipe

**Remises lors du Porc Show
12 décembre 2018 (à QC)**



Retombées médiatiques

Cuisiner la viande de porc à l'ITHQ

Par Pascaline Davie
Le Messager LaSalle



Le LaSalle Mikael Roy participe à la troisième édition du concours la semaine Le porc du Québec.

Mikael Roy fait partie des 13 étudiants de la formation supérieure en cuisine de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) qui ont pris part à la semaine Le porc du Québec. Lors de cette compétition, le LaSalleois a dû concevoir des bouchées originales pour mettre cette viande en valeur.

Cette semaine, du 22 au 25 octobre à l'ITHQ, permet aux étudiants de rencontrer tous les acteurs de la filière, des personnes qui élevant le porc à celles qui le cuisinent, en passant par celles qui le transforment.

Les trois meilleures équipes se partageront des bourses de 4 000 \$ et pourront présenter leurs bouchées à près de 800 convives, lors du Porc Show, les 11 et 12 décembre.

Pour se préparer, M. Roy et son coéquipier Olivier Bonjour ont suivi des ateliers culinaires avec des chefs, puis ont réfléchi au menu qu'ils allaient présenter. Chaque équipe doit élaborer des bouchées autour de trois coupes, soit la longe, la noix de ronde et la côte levée. Ils sont aussi jugés sur la qualité des produits et la propreté.

Lorsque les futurs chefs auront à passer une commande, ils regarderont ainsi davantage la provenance du produit. « On fait la promotion du porc québécois, car son élevage utilise moins d'eau que la moyenne, possède une empreinte écologique moins élevée et l'utilisation des antibiotiques est davantage contrôlée », soutient Sébastien Lacroix, responsable du Porc Show.

Les élèves ont aussi visité l'usine d'abattage F. Ménard, à Ange-Gardien, pour mieux appréhender les normes de production, les exigences des consommateurs, ainsi que les notions environnementales et de bien-être animal.

Histoire de famille

Originaire de l'Équateur, Mikael Roy est arrivé au Québec lorsqu'il était très jeune. Il a grandi à Anjou, puis est retourné faire son secondaire en Équateur pour finalement revenir en terre canadienne, il y a 5 ans.

Tout un parcours pour l'étudiant de 22 ans qui a rejoint l'ITHQ afin d'approfondir ses connaissances en dehors de la cuisine traditionnelle. Pour le concours, il a notamment expérimenté la cuisson du porc sous vide, pendant 48 heures, à des températures très basses. « Dépendamment de la grosseur du morceau et du pourcentage de gras, le temps de cuisson varie, ajoute-t-il. Avec cette technique, le produit va prendre plus de saveur et être plus tendre. »

Le LaSalleois reste marqué par la cuisine équatorienne. « Il y a un plat typique que j'aime, la fritada, c'est du porc cuit dans son propre gras et des épices », indique-t-il.



Mis en ligne le 25 octobre 2018

Portée : 59 281

Publié dans le Journal

Métro le 26 octobre 2018

Portée : 50 000

TENDANCES ET CONSOMMATION
vendredi 12 oct.

L'actualité ALIMENTAIRE

13 étudiants mettent le porc du Québec à l'honneur

Mis en ligne le 12 octobre 2018

Portée : 15 000



Treize étudiants de Formation supérieure en cuisine, un programme Signature ITHQ, auront la chance de participer à la semaine Le porc du Québec à l'ITHQ du 22 au 26 octobre prochains. Cette semaine fait partie de leur programme scolaire de l'automne. À cette occasion, sera organisé, en partenariat, avec Le Porc Show, le Concours de la relève culinaire. Divisés en six équipes, les étudiants devront concevoir des bouchées mettant en vedette trois coupes de porc. Les trois équipes qui auront le mieux performé pendant ce concours se partageront des bourses d'une valeur totale de 4 000 \$ et pourront présenter leurs bouchées lors du Porc Show, qui se tiendra les 11 et 12 décembre prochains.

C'est la troisième année que Le Porc Show — l'événement annuel de la filière porcine au Québec — s'associe à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Ce partenariat vise à former une relève sensibilisée aux réalités du secteur porcine tout en mettant en valeur le porc du Québec, reconnu ici et ailleurs dans le monde pour sa grande qualité.

Le partenariat en trois moments clés :

• 22 octobre 2018 : Les étudiants assisteront à une prestation de boucherie par Pierre-Paul Martin, directeur Assurance Qualité Porc Frais chez Olymel. Ils accueilleront ensuite Marie-Fleur St-Pierre, chef des restaurants Tapao et Mesón ainsi que Jean-François Archambault, directeur général et fondateur de La Table des Chefs, pour un atelier culinaire.

• 25 octobre 2018 : Chacune des six équipes devra concevoir trois bouchées originales mettant en valeur différentes coupes de porcs du Québec, soit la noix de ronde, la côte levée et la longe. Un jury composé de 9 juges invités couronnera les trois équipes gagnantes. Pour remporter le concours, il suffit de créer la bouchée la plus savoureuse, mettant en valeur l'une des trois coupes.

• 12 décembre 2018 : Les équipes gagnantes auront l'opportunité de cuisiner leurs bouchées lors de la soirée de clôture du Porc Show et les faire goûter aux quelque 800 convives.

Sensibiliser la relève culinaire

Cette collaboration entre l'ITHQ et Le Porc Show permet aux futurs chefs cuisiniers d'en apprendre davantage sur la filière porcine et d'être à l'affût des tendances culinaires. « Le porc du Québec est reconnu mondialement pour son excellence. À l'ITHQ, nous souhaitons transmettre à nos étudiants cette volonté de travailler avec des produits locaux et de qualité. Ce partenariat est une excellente occasion

Mis en ligne le 23 octobre 2018

Portée : 7 000

Publié le 24 octobre 2018

Portée : 33 454



COMMUNAUTAIRE

Un jeune Suttonnais prend part au Concours de la relève culinaire Le Porc Show

XAVIER DEANES
Suttonnais.com

CUISINE Jacob Poirier-Gauthier, un étudiant de 20 ans en Formation supérieure en cuisine à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), participera au Concours de la relève culinaire Le Porc Show, Accompagné de son coéquipier François Turcotte. Il devra relever le défi de présenter trois plats de coupes de porc différentes, le 25 octobre.

« On doit inventer toute la classe pour participer au Porc Show, a expliqué l'étudiant. C'est à l'intérieur du cours, on se pratique chez nous, on fait les tests chez nous. À la date finale, on va présenter nos plats à des juges. »

« Il y a trois coupes à travailler, la côte levée, la longe et la noix de ronde, la mise de rendre à ajouté le directeur général adjoint de l'Association québécoise des industries de nutrition alimentaire et d'oléagineux, une des organisations fondatrices du Porc Show, Sébastien Lacroix. Les six équipes ont à développer leur créativité. »

Les trois équipes qui ont le mieux performé pendant les jours, se partageront des bourses d'une valeur totale de 4000 \$ et présenteront la meilleure coupe lors du Porc Show, au Centre des congrès de Québec, les 11 et 12 décembre. Pour Jacob Poirier-Gauthier, le porc est une viande qu'il connaît bien.

« Le porc a toujours été une viande, depuis que je suis jeune, on en mangeait souvent. C'est pas trop riches, c'est accessible. Pour nous, c'est pas un aliment qui est nouveau. En tant qu'étudiant, on a beaucoup d'idées par rapport à ça. »

Le Suttonnais aime particulièrement user de sa créativité dans la création de ses plats.



Jacob Poirier-Gauthier à droite, accompagné de son coéquipier au Concours de la relève culinaire Le Porc Show, François Turcotte.

« Ce qui m'intéresse le plus, c'est d'être capable de créer tout le temps parce que tout évolue constamment. Les produits, les saveurs, la satisfaction de la clientèle, ça évolue tout le temps, ça change tellement. Les gens s'ouvrent de plus en plus à la cuisine, ici au Québec. Ce que je veux faire, c'est apporter quelque chose d'intéressant et d'accessible. »

PARCOURS

Le jeune homme de 20 ans a décroché sa position il y a quelques semaines quand il était à l'emploi d'un bistro de Sutton.

« J'ai travaillé comme plongeur, là, pendant un an et demi, a raconté Jacob Poirier-Gauthier. Ensuite, le chef a vu que j'étais intéressé, beaucoup d'intérêt. Auquel point, il m'a fait faire des préparations et m'a montré en cuisine comme commis garde-manger pour faire les choses de base. »

Ces quelques semaines ont permis à Jacob Poirier-Gauthier d'acquiescer à plusieurs propositions

« Il est difficile pour lui de perdre ce que l'avant lui apporte, il aime travailler quotidiennement, il aime aller travailler quotidiennement, il aime aller travailler quotidiennement, il aime aller travailler quotidiennement. »

« Je suis encore jeune. Dans le domaine, ça prend beaucoup d'expérience, avant d'être capable de bien gérer un restaurant ou même juste la cuisine. Ça prend beaucoup d'organisation et de savoir-faire. Je me suis fait dans un restaurant de Québec, en ayant un très bon patron, mais plus tard, j'ai travaillé avec un restaurant à Montréal, j'ai travaillé dans le secteur des Cantons-de-l'Est. »

Orléans, Jacob Poirier-Gauthier doit compléter ses études à l'ITHQ, il part d'ailleurs en hiver vers l'Équateur pour un stage de trois mois.

« Je pars pour trois mois dans l'est de la France. Le stage qui est venu, c'est vraiment excitant et intéressant. On gère à six jours semaine et là-bas, on va être commis. Ça sera les tâches de base dans la cuisine. On est là pour apprendre les techniques qui sont propres à l'Équateur, on va voir sur les produits qu'on n'a pas nécessairement ici, comme certains poissons, certains légumes de saison. Ça fait partie de leur patrimoine. La cuisine, il y a beaucoup de connaissances. »

**CONCOURS
DE LA RELEVÉ**

GULINAIRE

LE PORC SHOW!

En 1^{re} position :

Estelle Paquette et
Frédéric Chartrand ont
préparé une succulente
côte levée au Whiskey

Estelle et Frédéric



On nourrit le monde



LE
PORC
SHOW
CONFÉRENCES • EXPO • FESTIVITÉS

5^e
édition

Rétrospective promotionnelle et retombées médiatiques

ITHQ - Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
a ajouté 9 photos.
1 h

Belle visite de
(La Tablée de
Ces derniers s
porc du Québe
Ils sont chanc



Olivier Berna

Aimer en tant que
Conception Ro-Main Inc.
10 octobre, 18:16

Une bonne façon de bien débuter la journée? Recevoir l'infolettre du Le Porc Show 2018
nom de la conférence de notre directeur R&D Jacquelin Labrecque au coeur des sujets à
lien entre l'intelligence artificielle
owromain



Eve Labonté a partagé une publication sur le journal de Fusion
Expert Conseil inc.
14 décembre 2018, 20:21

Ho félicitations!!! Mine de rien y'a un petit peu de nous dans ça!!! Notre
chargé de projet Jacques Gilbert ing. renommé pour son expertise dans
l'industrie porcine a eu l'honneur de travailler avec Les élevages Soden.
Cette reconnaissance vous la méritez amplement! Merci beaucoup pour
votre confiance!!!
www.fusionexpert.ca

Labplas
19 décembre 2018, 15:32

Nous sommes heureux de vous avoir rencontrés à l'occasion du
#PorcShow à Québec, qui a accueilli plus de 1240 visiteurs. Nous avons
eu un réel plaisir à vous recevoir à notre kiosque.

Nous espérons qu'au cours de votre visite, vous avez appris davantage
sur notre gamme de solutions d'échantillonnage stérile.

Nous vous invitons à visiter notre site web www.labplas.com
Afficher la suite

Matiss inc.
7 septembre

Matiss sera présent à la 5e édition du Porc Show Le Porc Show, les 11 et 12 décembre prochains.
<https://www.matiss.com/lequipe-de-matiss-porc-show-de-queb.../>

Aimer en tant que votre Page



MATISS.COM
L'équipe de Matiss au Porc Show
Matiss participera à la 5e édition du Porc Show qui se tiendra les 11 et 12
décembre prochains, au Centre des Congrès, à Québec. Un événement
d'envergure nationale qui rassemblera les leaders de l'agroalimentaire dans le
secteur

Jérôme Dionne, Marcelo Telles et Virginie Martel

7 partages
Aimer en tant que votre Page

Félicitations à l'entreprise gagnante du Prix de reconnaissance de la filière porcine
2018: Les Élevages Soden inc., dont les propriétaires sont Denis Richard et Sophie
Bédard. Ici, ils sont en compagnie du ministre du MAPAQ, André Lamontagne.
#PorcShow

3

Jacquelin Labrecque, Serge Labrecque et 18 autres personnes



Agro Québec
@AgroQuebec

TOUT EST BON DANS
agroquebec.quebec/p
 @PorcShow @Eleveur:
 @OntarioFarms @ITHQ
 @LaCoop_federee @n
 @quebeccongres
 @ChefGarnierJ



ITHQ @ITHQofficiel · 18 déc. 2018



Le Porc Show @PorcShow

Le @PorcShow présente la 3e édition du Concours de la relève culinaire. Vous y verrez toutes les étapes de la préparation mises en oeuvre par les équipes de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (@ITHQofficiel), et...



Vous avez retweeté



Agro Québec @AgroQuebec · 17 déc. 2018

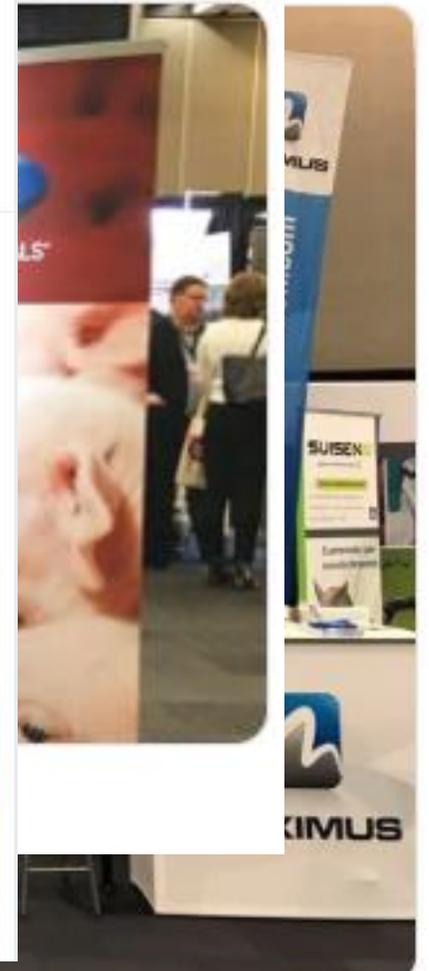
FIN DES TRUIES EN CAGE / 2022 OU 2024 ? agroquebec.quebec/porc-show-trui...
 @EleveursPorcsQc @PorcShow @upaqc @mapaquebec @andrelamontagn2
 @ConseilTAQ @ADAQuebec @LaCoop_federee #polqc #agqc #AgCan
 @etriendautre @AAC_Canada

Traduire le Tweet



nish pigs.

, avec



L'intelligence artificielle à l'écoute des truies

Karim Benessaïeh

La Presse

L'innovation Un système de capteurs permettant de déterminer, grâce à l'intelligence artificielle, le meilleur moment pour inséminer les truies dans une porcherie. Le système appelé « Pig-Watch », conçu par l'entreprise RO-MAIN, de Saint-Lambert-de-Lauzon, près de Québec, permet des économies de temps et d'argent, avec une insémination de moins en moyenne par truie.

Qui ?

Au départ, il y a la famille Labrecque, notamment les frères Robert et Germain, éleveurs de porcs depuis 1979. À partir de 1999, ils fondent RO-MAIN et multiplient les innovations technologiques pour faciliter ce qui est le cœur des activités d'une porcherie, l'insémination des truies au moment de leurs chaleurs par les verrats (porcs reproducteurs). À partir de 2007, les frères s'associent à un ingénieur italien pour créer un système de capteurs de mouvements permettant de déterminer statistiquement le moment propice à l'insémination. RO-MAIN acquiert en 2016 l'ensemble des droits sur cette technologie. La même année, le fils de Robert, Jacquelin, entreprend des études en intelligence artificielle à l'Université Laval pour pousser le concept plus loin



Photo Robert Skinner, Archives La Presse

La façon classique d'inséminer les truies dans une porcherie, c'est de repérer intuitivement leurs chaleurs et de les inséminer plusieurs fois pendant ces trois ou quatre jours, pour tomber sur le moment précis de l'ovulation.

grâce à l'apprentissage automatique. La famille Labrecque a vendu ses fermes à Olymel, mais conserve des ententes de développement avec des porcheries de la région. RO-MAIN compte une quarantaine d'employés.

« Il y a tellement à faire en agriculture. Ce sont des entreprises qui souvent partent de loin, c'est une industrie très traditionnelle. »

— Jacquelin Labrecque, directeur R et D et chef de produit d'intelligence artificielle chez RO-MAIN

Le produit

La façon classique d'inséminer les truies dans une porcherie, c'est de repérer intuitivement leurs chaleurs et de les in-

Deux étudiants de Sain relève culinaire

Publié par Michel Lacasse | Date : 16 octobre

Gabriel Latendresse et Olivier Lazare font partie des 13 étudiants de cuisine de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec qui prendront part à *La Semaine de la relève culinaire Le Porc Show*.

Lors de cette compétition prestigieuse, les deux coéquipiers auront la mission de créer des plats créatifs mettant de l'avant le porc.

Les trois équipes s'étant le plus qualifiées ont une valeur totale de 4 000 \$ et seront récompensées à la fin de la semaine de décembre prochains.



Mikael Roy et Olivier Bonjour



3 0 PARTAGER

INSPIRATION 2019

Travailler à la ferme sans bras ni jambes

MYRIAM LAPLANTE EL HAÏLI
miaplante@usher.ca

QUÉBEC — Chris Koch est un agriculteur comme les autres. À Nanton en Alberta, il utilise la machinerie, donne à manger aux bœufs et participe aux activités de la ferme. Cependant, il est né sans bras ni jambes. « Tout ce que vous pouvez faire, je suis aussi capable de le faire », a-t-il affirmé lors d'une éloquente conférence empreinte d'humour au Forc Show, le 12 décembre. Mais c'est un message plus profond qu'il souhaitait transmettre à l'auditoire ce jour-là : « Si je peux, vous pouvez aussi. »



Si Chris Koch partage son histoire, c'est aussi pour donner de la perspective aux gens relativement aux défis que la vie peut mettre sur leur chemin.

Travail Lorsqu'il ne donne pas de conférences, Chris travaille à la ferme. Sa condition physique lui permet de se mouvoir en sautant sur son pied valide. Il a déjà essayé de porter des membres artificiels, mais il ne les trouvait pas confortables. Quand il s'est rendu compte qu'il se déplaçait plus rapidement en planche à roulettes, cette dernière est devenue, même à la ferme, son fidèle bras droit, ou plutôt son pied gauche. Très jeune, il a appris à être autonome et indépendant à la ferme. Personne n'a besoin de l'accompagner ou de le superviser lorsqu'il y travaille aujourd'hui. Agile de ses moignons, il manipule facilement des instruments comme le râteau, le téléphone cellulaire et la machinerie agricole. Exécuter ses tâches lui prend peut-être un peu plus de temps et d'énergie qu'à d'autres, mais il y parvient. La machinerie, sans pédale d'embrayage, est adaptée à sa condition. « Je grimpe à l'échelle, m'installe et manoeuvre la machine sans avoir besoin d'y apporter des modifications,

explique-t-il. J'adore cette liberté. Je peux passer des heures et des heures dans un tracteur. »

Rire Comment fait-il pour être aussi positif? Certainement grâce à son sens aiguisé de l'autodérision et de l'humour, que partagent les autres membres de sa famille. Quand sa grand-mère a appris, le jour de sa naissance, qu'il n'avait ni bras ni jambes, elle ne s'est pas lamentée ou sentie désolée pour son petit-fils. Elle a plutôt affirmé à son fils Bruce qu'il n'avait, de toute façon, pas l'habitude de terminer ce qu'il commençait! « Je ne pouvais pas entreprendre ma vie sur une meilleure note que celle-là, a-t-il affirmé à Québec. Si nous ne pouvons pas rire de la vie, de quoi pouvons-nous rire? Nous avons tous des mauvaises journées et il est facile de laisser la frustration prendre le dessus. Trouver le plaisir dans une situation pénible aide à passer par-dessus », explique celui qui se relève tout juste d'une rupture amoureuse. Pour se remettre de ce passage difficile cet été, Chris a enfourché sa planche à roulettes et a traversé le Canada, de l'Alberta aux provinces maritimes.



La machinerie, sans pédale d'embrayage, est adaptée à la condition de Chris Koch.

Plus haut Si Chris partage son histoire, c'est aussi pour donner de la perspective aux producteurs relativement aux défis que la vie peut mettre sur leur chemin. « J'aime l'agriculture parce que c'est un travail où l'on ne s'attend pas à voir un gars sans bras ni jambes. J'aime me prouver ce dont je suis capable et le prouver aux autres. Avec un peu de chance, peut-être que des gens se regardent et se diront : "Je peux placer la barre un peu plus haut dans ma propre vie." »



10-11
DÉCEMBRE
2019

LE
PORC
SHOW

CONFÉRENCES • EXPO • FESTIVITÉS

6^e
édition

Édition 2019

- **Enjeux de l'espace**
- **Lancement des inscriptions en septembre**
 - Ne pas oublier les jeunes de la relève étudiantes
- **Le prix reconnaissance : Catégorie Éleveur**
- **Exposition**
- **Festivités**
- **Les commandites: lancement sous peu**



10-11
DÉCEMBRE
2019

Programme préliminaire

10 décembre

15 h 00 à 19 h 30

Soirée d'ouverture Le Porc Show et visite des kiosques / Une occasion de rencontrer et d'échanger avec les exposants du Porc Show

16 h 00

Panel—Thème : Les impacts et les enjeux de la peste porcine africaine (PPA) au Canada/Québec

11 décembre

7 h 30

Inscription, café-accueil et visite des kiosques

9 h 15

Mot de bienvenue et animation

9 h 30

Thème : La Chine : situation géo-socio-écono-politique

Jean-François Lépine—*Consulat général du Canada à Shanghai*

10 h 20

Thème : Conférence économique (prix du porc Canada VS International)

Brett Stuart—*Global AgriTrends*

11 h 10

Thème : La technologie... serons-nous autorisés à produire?

Robert Saik—*Saik Management Groupe Inc.*

12 h 00

Dîner et visite des kiosques

14 h 05

14 h 55

Mise en marché

Thème : Comment le marketing vient-il jouer dans nos habitudes alimentaires?

David Poirier - *Olymel S.E.C./L.P.*

Thème : À confirmer

À confirmer

Innovation et technologie

Thème : Ma ferme branchée : la gestion des données

Christian Blais—*Isoporc*

Thème : Évolution de la génétique

Daniel Godbout—*PIC Canada Ltd*

Santé et Régie

Thème : Les défis des nouvelles normes en alimentation animale

Dan Bussièrès, agr., *Groupe Cérès*

Thème : Le climat affecte nos animaux ; que pouvons-nous faire?

Francis Pouliot—*Centre de développement du porc du Québec inc.*

15 h 45

Tirage et remise des Prix de reconnaissance de la filière porcine

16 h 05

Les 5 éléments clés d'un marketing gagnant

Luc Dupont- *Université d'Ottawa*

17 h 05

Mot de clôture et cocktail dans la zone kiosques

18 h 00 à 22 h 00

Festivités

Note :
L'ensemble des conférences sera traduite du français à l'anglais et de l'anglais au français.



Comité directeur

Luc Ménard, Président du comité, *F. Ménard inc.*

Paul Beauchamp, *Olymel S.E.C./L.P.*

Serge Couture, *Varifan inc.*

Sébastien Lacroix, *AQINAC*

Yvan Lacroix, *AQINAC*

Jean Larose, *Les Éleveurs de porcs du Québec*

Marie-Eve Lepage Boudreau, *AQINAC*

Louis-Philippe Roy, *Les Éleveurs de porcs du Québec*

Nicolas Morissette, agr. *Zoetis*

Karinka Tremblay, AQINAC (réorganisation interne)

Présidence = mandat de 2 ans

Comité conférences

Nicolas Morissette, agr.

Président du comité, Zoetis

Geneviève Berthiaume, B. Sc. A.

Centre de développement du porc du Québec inc.

Raphaël Bertinotti,

Les Éleveurs de porcs du Québec

Martin Bonneau, DMV,

Demeter Services Vétérinaires inc.

Dan Bussière, agr.

Groupe Cérès

Alexandre Cloutier, agr.

Agri-Marché inc.

Martine Denicourt, DMV, M. Sc.,

Faculté de médecine vétérinaire

Sylvain Fournaise, DMV, M. Sc.,

Olymel S.E.C./L.P.

Yvan Fréchette,

Les Éleveurs de porcs du Québec

Gilbert Gagnon, agr.,

Provimi Canada ULC

Sébastien Lacroix,

AQINAC

Jean-Yves Lavoie, agr.

La Coop Fédérée

Alain Lefebvre,

Jyga Technologies

Marie-Eve Lepage Boudreau,

AQINAC

Jean Poulin, agr.,

PIC North America

Jean-François Tardif,

Banque Nationale du Canada

Francis Simard, agr., M. Sc.,

Shur-Gain

Oriane Wion, (maternité)

AQINAC

Comité festivités

- **Danielle Vaillant, présidente du comité**, Éleveurs de porcs du Québec
- **Marylène Ménard**, F Ménard inc.
- **Chantal Desjardins**, *Olymel S.E.C./L.P.*
- **Kévin Poitras**, Aliments ASTA inc.
- **Serge Couture**, Varifan inc. (à valider)
- **Sylvie Hautcoeur**, Lucyporc
- **Sébastien Lacroix**, AQINAC
- **Marie-Eve Lepage Boudreau**, AQINAC

Comité prix reconnaissance : Membres du jury

- **Guylaine Brochu**, Agri-Marché inc. - **AQINAC**
- **Jacques Giguère, agr.**, Desjardins - **AC PQ**
- **Bruno Girard**, F. Ménard inc. - **Abattoirs**
- **Louis-Philippe Roy**, - **Les Éleveurs de porcs du Québec**
- **Réjeanne Asselin**, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'alimentation du Québec

10-11
DÉCEMBRE
2019

LE
PORC
SHOW

CONFÉRENCES • EXPO • FESTIVITÉS

6^e
édition