



**TABLE FILIÈRE PORCINE  
DU QUÉBEC**

**PLAN STRATÉGIQUE 2001-2004**

Mars 2001

Dépôt légal  
Bibliothèque nationale du Québec  
1<sup>er</sup> trimestre  
ISBN 2-550-37174-7

## **MISSION DE LA TABLE FILIÈRE PORCINE DU QUÉBEC**

Assurer la pérennité et la notoriété du secteur agroalimentaire porcin sur les marchés en favorisant le travail en synergie entre les divers maillons du secteur dans le but commun de répondre aux exigences des consommateurs et de la société en matière de sécurité alimentaire, d'environnement, de qualité du produit, de conditions d'élevage et de retombées économiques.

## ***ENJEU 1 : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE***

Les consommateurs sont de plus en plus craintifs face aux aliments qui leur sont proposés. L'Europe a été particulièrement éprouvée, et l'est encore, par les crises de la vache folle, de la fièvre aphteuse, des dioxines, du maïs génétiquement modifié non autorisé, etc. Le Québec n'est pas à l'abri de tels incidents. Le Québec doit donc être mieux préparé pour éviter, ou à tout le moins faire face, à de tels événements. D'ailleurs, les auteurs d'un rapport d'enquête sur la santé et la salubrité dans les élevages porcins québécois, réalisée en 1999, énonçaient une série de propositions quant au suivi sanitaire du cheptel porcine québécois en matière de prévalence des bactéries pathogènes pour l'humain.

Ainsi, la question de la salubrité a été au cœur des actions dans la production porcine au cours des dernières années. La FPPQ a piloté la mise en place du volet salubrité du programme d'Assurance qualité au niveau de la production. Un programme de type HACCP est également mis en place dans les entreprises québécoises d'abattage et de transformation afin d'assurer la salubrité du produit fini. Des démarches similaires ont été entreprises dans les principaux pays exportateurs et cela tend à devenir la norme en matière de commerce international du porc.

Les consommateurs ont même des préoccupations sur le contenu de l'alimentation des animaux qui se retrouvent dans leur assiette. Les consommateurs européens sont actuellement les plus sensibilisés à ce sujet et s'inquiètent de l'utilisation des organismes génétiquement modifiés (OGM), des farines animales et des antibiotiques dans l'alimentation animale.

Finalement, pour être en mesure de retracer rapidement l'origine de tout problème de santé animale et de répondre aux exigences des consommateurs qui veulent obtenir des garanties sur ce qu'ils mangent, la traçabilité est une des solutions privilégiées. La traçabilité permet de suivre le produit de la ferme jusqu'à l'assiette. Avec un tel système, il est possible de remonter rapidement la filière afin d'isoler la source d'une contamination. On peut également garantir un système de production ou de transformation qui répond à des exigences précises. Le Québec doit se retrouver en matière de traçabilité dans le groupe de tête des régions exportatrices de viande porcine.

## **ENJEU 1 : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

### **1.1 Objectif retenu**

*Garantir la sécurité alimentaire de la viande porcine québécoise et conséquemment, maintenir la confiance des consommateurs face à cette viande en généralisant à l'ensemble de la filière porcine l'établissement de normes de type HACCP.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Imposer l'inscription et la validation obligatoires dans le cadre du programme AQC de toutes les entreprises porcines québécoises au 31 décembre 2002.
2. Étendre les normes de type HACCP aux fournisseurs d'intrants dans le cadre d'un programme de reconnaissance officielle d'ici le 31 décembre 2002.
3. Obtenir un engagement des entreprises d'abattage de se conformer aux normes HACCP d'ici le 31 décembre 2002 et d'imposer la norme à tous leurs fournisseurs d'intrants.
4. Établir des normes de type HACCP relatives au transport des porcs, incluant des considérations liées au bien-être animal, ainsi qu'une formation obligatoire pour les transporteurs d'ici le 31 décembre 2001.
5. Rendre obligatoire pour le 31 décembre 2002, l'accréditation des transporteurs selon les normes alors établies.
6. Poursuivre le développement d'un processus de certification du programme AQC à la ferme et établir un échéancier de mise en œuvre débutant en 2003.
7. Harmoniser l'application à chacun des paliers de la filière des normes de type HACCP afin d'assurer la cohésion et la reconnaissance internationale de l'ensemble d'ici décembre 2004.

## ***ENJEU 1 : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE***

### **1.2 Objectif retenu**

*Préparer la filière porcine à faire face à de nouvelles exigences éventuelles des consommateurs et des marchés quant à l'alimentation des porcs.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Procéder à l'analyse technique et économique des alternatives aux farines animales dans toute la chaîne : meunier, producteur, abattoir, équarrisseur.
2. Analyser la pertinence économique et technique de l'utilisation des antimicrobiens à titre préventif et comme facteurs de croissance. Dans une première étape et d'ici décembre 2002, mettre en place un projet pilote visant à vérifier la possibilité d'interdire l'utilisation des antimicrobiens à titre préventif et comme facteur de croissance dans les engraissements en mettant la priorité sur ceux qui sont utilisés en médecine humaine.
3. Développer des recommandations visant à assurer une utilisation plus rationnelle des médicaments en élevage et réévaluer le programme de surveillance des résidus de médicaments dans les tissus des porcs abattus.
4. Analyser la faisabilité de produire des porcs dont l'alimentation ne contiendrait pas d'organismes génétiquement modifiés afin de pouvoir approvisionner certains marchés qui pourraient manifester une telle exigence.

## ***ENJEU 1 : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE***

### **1.3 Objectif retenu**

*Dépasser les concurrents dans la mise au point d'un système de traçabilité afin de permettre de conserver l'accès aux marchés actuels et potentiels.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Demander au comité existant de la Filière d'établir d'ici décembre 2001 un échéancier et les étapes de mise en œuvre d'un système de traçabilité, du fournisseur d'intrants au consommateur.
2. Déterminer les éléments de contrôle essentiels pour assurer la crédibilité internationale d'un tel système.
3. Mettre en place d'ici décembre 2002 les premiers éléments du système de traçabilité ainsi défini.
4. Faire en sorte que les consommateurs soient informés de la mise sur pied d'un tel système permettant d'encore mieux leur garantir la sécurité alimentaire quant à la viande de porc d'origine québécoise qu'ils consomment.

## **ENJEU 1 : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

### **1.4 Objectif retenu**

*Prévenir le développement de maladies et l'apparition d'épidémies dans le cheptel porcin québécois.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Développer et mettre en place un programme de surveillance et de contrôle des salmonelles et autres pathogènes, de la reproduction à la transformation, et faire une évaluation plus précise des facteurs de risque et des moyens de contrôle.
2. Mettre en place un programme de surveillance de la résistance aux agents antimicrobiens des bactéries présentes dans les troupeaux porcins et dans les produits carnés.
3. Développer et mettre en place un système d'épidémio-vigilance afin de documenter la présence de certaines maladies connues et d'assurer la détection précoce de nouvelles maladies du cheptel porcin.
4. Intensifier la recherche, en allouant les ressources financières suffisantes, portant sur la prolifération des maladies, la prévention et le contrôle des principales maladies infectieuses affectant la rentabilité des élevages et les capacités de commercialisation.
5. Prévoir l'utilisation du système de traçabilité dans le cadre d'une démarche intégrée de contrôle des maladies.
6. Élaborer un plan d'urgence et de suivi afin de pouvoir gérer efficacement une éventuelle épidémie ou éclosion de maladie qui s'appuie entre autres sur la régionalisation du Québec dans l'ensemble canadien.
7. Charger un comité de la filière de présenter d'ici décembre 2001 un échéancier de mise en œuvre des moyens identifiés et une évaluation des coûts collectifs à assumer pour ce faire.

## **ENJEU 2 : GESTION ENVIRONNEMENTALE**

La question environnementale est toujours préoccupante, car les craintes de la population continuent de remettre en question le développement de la production porcine au Québec. Cette question relève d'une double dimension.

La première concerne le contrôle et la réduction de la pollution issue des activités agricoles. Trois régions (Chaudière-Appalaches, Montérégie, Mauricie-Bois-Francs) regroupent près de quatre fermes porcines sur cinq (78 %) et plus de 82 % des porcs en inventaire. Cette concentration régionale importante de la production sur une superficie limitée accentue la pression sur l'environnement dans ces régions.

La seconde dimension est rattachée aux perceptions des citoyens par rapport à l'agriculture. L'élément clé concerne les odeurs car c'est un aspect qui interpelle directement les citoyens et soulève la problématique de la cohabitation dans les collectivités rurales.

En matière réglementaire et législative, le Règlement sur la réduction de la pollution d'origine agricole (RRPOA) est un pas dans la direction d'une réduction des impacts négatifs de l'agriculture sur l'environnement. De plus, l'implantation du Plan agroenvironnemental par la Fédération des producteurs de porcs du Québec a aussi démontré l'engagement du secteur porcin à instaurer des pratiques plus respectueuses de l'environnement.

Mais il faut, semble-t-il, faire plus et plus vite pour faire face à la problématique environnementale et restaurer la crédibilité de la production porcine en la matière.

## **ENJEU 2 : GESTION ENVIRONNEMENTALE**

### **2.1 Objectif retenu**

*Faire en sorte que toute la réglementation sur la gestion et la disposition des lisiers s'appuie sur les composants réels en matière fertilisante afin d'inciter le secteur de production porcine à adopter rapidement les techniques et technologies limitant les rejets réels.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Établir le calcul du volume de composants en matière fertilisante (azote et phosphore) des rejets sur la base de la situation individuelle de chaque entreprise porcine.
2. Afin d'évaluer les impacts positifs d'une telle mesure, effectuer un suivi du rythme d'adoption des techniques et technologies limitant les rejets réels.
3. Établir des programmes de veille technologique et de recherche et développement pour favoriser le transfert technologique rapide vers les entreprises porcines.

## **ENJEU 2 : GESTION ENVIRONNEMENTALE**

### **2.2 Objectif retenu**

*Mise sur pied d'un programme de validation agroenvironnementale qui tienne compte de la double dimension de réduction de la pollution d'origine agricole et de réduction des odeurs.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Développer et mettre en place un programme de validation agroenvironnementale qui couvre notamment les aspects de :
  - gestion technique : encadrement technique et activités de formation;
  - gestion de la fertilisation : vérification de la présence d'un PAEF;
  - gestion des surplus : contrats de prise en charge, ententes d'épandage, traitement;
  - gestion des odeurs : rampes d'épandage.
2. Établir d'ici juin 2001 les paramètres du programme de validation agroenvironnementale et rendre ce programme opérationnel au 31 décembre 2001.
3. Faire en sorte que 80 % de la production porcine québécoise pourra avoir obtenu la validation agroenvironnementale d'ici décembre 2002 et 100 % d'ici décembre 2003.

## **ENJEU 2 : GESTION ENVIRONNEMENTALE**

### **2.3 Objectif retenu**

*Soumettre la production porcine au principe de l'écoconditionnalité.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Définir d'ici juin 2001 les conditions agroenvironnementales auxquelles sera assujettie l'aide directe aux producteurs provenant des programmes de financement et de sécurité du revenu agricole du Québec.
2. Faire en sorte que seules les entreprises qui détiennent leur validation agroenvironnementale puissent bénéficier de la couverture complète des programmes offerts par la Financière agricole et ce dès décembre 2002 pour toute augmentation individuelle de la production porcine et dès décembre 2003 pour l'ensemble des entreprises porcines du Québec.

### **2.4 Objectif retenu**

*Collaborer au développement d'un programme canadien de certification agroenvironnementale des entreprises porcines et voir à sa mise en œuvre au Québec.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Participer aux travaux du Conseil canadien du porc afin d'établir un échéancier de mise en œuvre de la certification agroenvironnementale.
2. Assurer la transparence du processus de certification agroenvironnementale et de son contrôle par une agence indépendante qui sera tenue de divulguer toute l'information requise par les intervenants du milieu aussi bien au niveau local, régional que national.
3. Faire en sorte que ce programme de certification obtienne une reconnaissance internationale.

## **ENJEU 2 : GESTION ENVIRONNEMENTALE**

### **2.5 Objectif retenu**

*Encourager le développement d'alternatives à l'épandage des lisiers.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Augmenter les ressources financières accordées à la recherche et au développement en matière de traitement des lisiers.
2. Établir, en partenariat avec les gouvernements, un programme d'aide financière à l'implantation d'usines de traitement des lisiers dans les régions en surplus.
3. Rechercher des partenaires industriels intéressés par des utilisations commerciales des sous-produits issus du traitement des lisiers.

### ***ENJEU 3 : DÉVELOPPEMENT DES MARCHÉS***

Les attributs que les consommateurs associent à un produit alimentaire sont un élément déterminant des décisions d'achat et de consommation. Le thème de la qualité du produit fini aborde les questions de l'aspect santé de la consommation alimentaire, le goût et la facilité d'utilisation de la viande de porc dans les différentes occasions de consommation. Aussi bien sur le marché domestique que sur les marchés extérieurs, la viande de porc provenant du Québec doit se démarquer par les attributs que les consommateurs lui associent relativement aux autres viandes ou à la viande porcine des concurrents. Depuis des années, la viande de porc du Québec se distingue sur les marchés par sa haute qualité intégrant l'aspect santé de la consommation notamment dans la lutte au gras. Cependant, de nouvelles problématiques sont maintenant soulevées quant au goût du produit et à sa facilité d'utilisation en cuisine par les consommateurs et le secteur des services de restauration (HRI). Le porc n'occupe d'ailleurs qu'une faible part du marché des protéines animales dans le secteur des HRI.

Une façon d'ajouter des attributs à un produit serait d'augmenter le niveau de transformation qu'il subit avant de l'offrir au consommateur. En ce sens, nombre d'experts anticipent une croissance du marché des produits transformés et des produits prêts-à-servir. Or, la plus grande part de l'écoulement de la viande porcine québécoise s'effectue sous forme de coupes primaires, que ce soit sur le marché domestique ou sur les marchés extérieurs.

Par ailleurs, les entreprises québécoises d'abattage et de transformation du porc n'ont peut-être pas la force de vente requise pour établir seule une image de marque du produit québécois sur de multiples marchés extérieurs. C'est pourquoi une partie de la promotion et du développement de marché passe par Canada Porc International (CPI), un organisme commun au niveau canadien.

Le développement des marchés passe aussi nécessairement par la capacité de l'industrie porcine québécoise et canadienne d'obtenir un véritable accès aux marchés des pays visés. Malgré le résultat des dernières négociations multilatérales en matière de libéralisation des échanges des produits agricoles, l'accès réel aux marchés de plusieurs pays et notamment de l'Union européenne demeure très limité en ce qui concerne la viande de porc.

## ***ENJEU 3 : DÉVELOPPEMENT DES MARCHÉS***

### **3.1 Objectif retenu**

*Identifier les marchés et leurs besoins.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Établir un portrait et une analyse des marchés visés (domestique et extérieur) pour en établir la pertinence économique (rentabilité), les caractéristiques de consommation de viande de porc (besoins des consommateurs et des acheteurs) et les types de produits recherchés.
2. Analyser les exigences des transformateurs quant aux propriétés recherchées pour la viande de porc pour la surtransformation.
3. Établir un mécanisme de veille stratégique des marchés afin de suivre l'évolution des tendances et besoins.

## **ENJEU 3 : DÉVELOPPEMENT DES MARCHÉS**

### **3.2 Objectif retenu**

*Assurer que la filière porcine québécoise réponde aux besoins des marchés ciblés.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Préciser les attributs du porc produit au Québec (portrait du produit actuel).
2. Analyser la pertinence d'avoir plus d'un seul type de porc dit de référence.
3. Par la génétique, arrimer les attributs de la viande de porc produite au Québec aux besoins des marchés ciblés.
4. Assurer la transmission des besoins des marchés au secteur de la production par un mode de paiement aux producteurs valorisant les attributs recherchés par les marchés.
5. Réaliser un portrait du secteur de la transformation de la viande de porc québécoise.
6. Élaborer un répertoire des ressources, des programmes disponibles, des organismes et des aides financières d'appui au développement des marchés et des produits.
7. Réévaluer le financement collectif des activités de promotion de la viande porcine québécoise sur le marché domestique, de façon à accroître la publicité générique et à permettre plus d'un modèle de financement collectif.
8. Encourager le financement privé, collectif et gouvernemental des activités de promotion de la viande porcine québécoise sur le marché domestique et sur les marchés extérieurs.

## **ENJEU 3 : DÉVELOPPEMENT DES MARCHÉS**

### **3.3 Objectif retenu**

*Assurer l'accès aux marchés ciblés en concertation avec les organismes de représentation canadiens et les autorités gouvernementales.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Faire les pressions requises pour que le Gouvernement canadien prenne les moyens pour faire reconnaître l'équivalence des systèmes d'inspection canadien avec ceux des principaux marchés visés et pour obtenir une harmonisation au niveau international quant au niveau de tolérance des résidus dans la viande.
2. Faire pression auprès du Gouvernement canadien pour défendre dans la prochaine négociation multilatérale l'approche « 0 pour 0 » dans le commerce du porc à savoir notamment l'abolition des tarifs à l'importation et des subventions à l'exportation.
3. Effectuer une veille internationale quant aux barrières non tarifaires qui existent déjà ou qui pourraient être érigées et en informer rapidement le Gouvernement canadien pour que les mesures appropriées pour les réduire soient rapidement mises en œuvre.
4. Suite à la veille effectuée en matière de barrières non tarifaires, assurer un mécanisme de circulation de l'information qui permette que les exportateurs québécois de viande porcine soient rapidement informés des normes existantes sur les différents marchés visés concernant notamment l'étiquetage des produits, les contenants, les additifs et colorants autorisés et la période de vie du produit.

#### ***ENJEU 4 : COMPÉTITIVITÉ DE L'INDUSTRIE***

Tous les indicateurs analysés permettent de conclure à la grande efficacité de la filière porcine québécoise au niveau de la production. Cependant, les indicateurs montrent également que l'avance dont disposent les producteurs québécois sur leurs concurrents nord-américains s'amenuise. En conséquence, la poursuite des gains d'efficacité pour les producteurs porcins québécois reste une nécessité. Ceci est d'autant plus nécessaire que la production porcine québécoise fait toujours face à des coûts alimentaires supérieurs à ceux de ses principaux concurrents nord-américains. Pour contrer ce désavantage, des outils et une expertise de haut niveau ont été livrés en matière de développement de la génétique afin d'assurer à toute la filière, des producteurs commerciaux aux abattoirs et aux transformateurs, les produits dont ils ont besoin pour maintenir la compétitivité de la production porcine au Québec.

La performance du secteur de l'abattage est tout aussi importante que celle du secteur de production quant à la compétitivité de l'ensemble de l'industrie porcine québécoise. Afin d'améliorer leur performance, les entreprises d'abattage veulent s'impliquer dans des projets qui présentent un intérêt économique pour toutes, peu importe leur taille et leurs stratégies individuelles de développement.

La compétitivité de l'industrie est aussi tributaire de sa capacité à attirer une main-d'œuvre qualifiée et intéressée. Or, le développement de l'activité économique dans la filière porcine se heurte à un désintéressement relatif des jeunes travailleurs pour les métiers traditionnels tels que ceux qui sont offerts de la production jusqu'à la transformation du porc. Une mobilisation de tous les intervenants, en partenariat avec l'État, est requise pour valoriser ces professions.

Par ailleurs, de nouvelles contraintes pourraient avoir un impact important sur la compétitivité de toute l'industrie. La question des normes concernant le bien-être animal est largement débattue en Europe et devient une préoccupation aussi en Amérique du Nord. Les exigences qu'impose depuis peu, sur le plan du bien-être animal, une chaîne de restauration rapide confirment que les producteurs agricoles nord-américains ne sont pas à l'abri de telles contraintes. L'industrie de l'abattage est aussi interpellée sur cette question.

## **ENJEU 4 : COMPÉTITIVITÉ DE L'INDUSTRIE**

### **4.1 Objectif retenu**

*Assurer la mesure des gains de productivité des maillons de la production et de la transformation.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Accélérer l'adoption des techniques et des technologies de pointe par le secteur de production.
2. Accélérer l'amélioration génétique de la prolificité et de la vitesse de croissance.
3. Développer une évaluation génétique de la conversion alimentaire.
4. Voir à compléter l'étude sur les marges dans la Filière porcine québécoise, à partir des intrants.
5. Poursuivre les projets du groupe CINBIOSE dans le secteur de la transformation.
6. Assurer une veille technologique reliée à l'aspect environnemental de la transformation porcine.
7. Assurer une veille stratégique du suivi du cadre réglementaire et légal des divers types (type A, type B et autres) de transformateurs porcins québécois.

## ENJEU 4 : COMPÉTITIVITÉ DE L'INDUSTRIE

### 4.2 Objectif retenu

*Valoriser et promouvoir les métiers pratiqués dans l'ensemble de la filière porcine.*

#### Moyens prioritaires identifiés :

1. Assurer une représentation efficace de la filière porcine au sein des différents comités sectoriels, de façon à ce qu'elle contribue :
  - a) à la mise en œuvre des pistes d'actions du diagnostic sectoriel de main-d'œuvre des secteurs de la transformation et de la distribution alimentaire, soit :
    - promotion de la transformation et de la distribution comme domaines d'emplois et d'opportunités de carrières;
    - valorisation et professionnalisation des métiers;
    - mise en place de moyens et de mécanismes de formation adaptés aux besoins spécifiques, concrets et évolutifs de l'industrie;
    - développement d'une base d'information dynamique;
    - concertation de l'industrie.
  - b) à la mise en œuvre des recommandations du diagnostic sectoriel de main-d'œuvre en production agricole lorsque complété.
2. Contribuer à la mise en œuvre du plan d'action du groupe « S'investir dans le savoir faire », mis en place suite au Forum des décideurs de mars 1998, particulièrement les actions visant à :
  - promouvoir l'embauche de diplômés;
  - améliorer la perception des gens face aux emplois offerts;
  - faire connaître les débouchés possibles.

## **ENJEUX 4 : COMPÉTITIVITÉ DE L'INDUSTRIE**

### **4.3 Objectif retenu**

*S'assurer que la formation (initiale et continue) permette à l'ensemble de la filière porcine, soit les maillons de la production, de la transformation, de la distribution et des services à la production, de répondre aux besoins de développement des compétences de la main-d'œuvre qui y travaille.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Assurer une représentation efficace de la filière porcine au sein des différents comités sectoriels, de sorte que les besoins de développement de sa main-d'œuvre puissent être pris en compte.
2. Contribuer à la mise en œuvre du plan d'action du groupe « S'investir dans le savoir faire », mis en place suite au Forum des décideurs de mars 1998, particulièrement les actions visant à :
  - établir des qualifications d'embauche permettant de hausser les compétences de base de la main-d'œuvre;
  - assurer l'adéquation de l'offre à la demande de formation;
  - encourager la formation continue.

## **ENJEUX 4 : COMPÉTITIVITÉ DE L'INDUSTRIE**

### **4.4 Objectif retenu**

*Exercer une veille des marchés et des normes quant aux exigences éventuelles en matière de bien-être animal.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Analyser les normes européennes et nord-américaines ainsi que les impacts économiques de l'implantation éventuelle d'exigences concernant le bien-être animal.
2. Établir un guide de « bonnes pratiques » en matière de bien-être animal pour l'ensemble de la filière et l'intégrer progressivement, à compter de 2003, à l'application du programme AQC.

## ***ENJEU 5 : MOBILISATION DES INTERVENANTS DE LA TABLE FILIÈRE***

La filière porcine a fait historiquement office de précurseur quant au développement de l'approche filière dans l'ensemble de l'agroalimentaire québécois. L'année 2000 marque les dix ans d'activités de la Table filière porcine qui en est maintenant à l'élaboration de son troisième plan stratégique. Le succès et la longévité de cette Table filière s'expliquent par le leadership qu'ont exercé les représentants de certains organismes et par l'implication à différentes périodes de tous les paliers de la filière.

Ainsi, la Table filière porcine s'est toujours soucieuse d'intégrer dans ses actions les besoins et les attentes de tous les intervenants au niveau national, notamment de ceux qui doivent transmettre l'information quant aux tendances et signaux du marché de consommation.

Cependant, les dossiers pilotés au sein de la Table filière et le rôle que l'organisme joue sont peu connus de certaines clientèles telles que les différents paliers de gouvernement, les partenaires potentiels au niveau national, les experts et les professionnels de l'agroalimentaire regroupés en association, les médias et le grand public. Cette situation s'explique par le fait que les travaux de la filière ont peu été publicisés à ce jour.

Le Plan stratégique 2001 – 2004 vise à intervenir sur des dossiers de l'heure pour répondre aux exigences des consommateurs et de la société. Ces exigences sont liées entre autres à la qualité du produit, à la sécurité alimentaire et à l'environnement. La Table filière porcine gagnerait à mieux faire connaître ses interventions auprès d'une clientèle plus diversifiée en vue de développer un climat de confiance et un capital de sympathie envers le secteur agroalimentaire porcin québécois ainsi qu'une collaboration accrue avec les partenaires potentiels.

## **ENJEU 5 : MOBILISATION DES INTERVENANTS DE LA TABLE FILIÈRE**

### **5.1 Objectif retenu**

*Faire valoir auprès de l'ensemble des partenaires naturels et potentiels, la pertinence de participer aux travaux de la Table filière.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Rendre public le Plan stratégique 2001 – 2004 par le biais des médias lors de l'Assemblée générale annuelle de mars 2001. Prévoir des envois aux partenaires potentiels et à certaines clientèles ciblées. Procéder à la diffusion de ce document, en fonction de demandes et d'occasions ponctuelles, tout au long des quatre années suivantes.
2. Mettre sur pied un groupe de travail afin d'élaborer un blitz de sensibilisation auprès des partenaires naturels et potentiels à l'aide d'un dossier d'information vulgarisé mettant en relief les travaux de la filière et la nécessité de travailler en synergie dans le but commun de répondre de façon efficace aux exigences des consommateurs, des marchés et de la société.
3. Développer des projets impliquant ces partenaires.
4. Évaluer la possibilité de faire état publiquement de l'avancement des travaux réalisés dans le cadre du Plan stratégique.

### **5.2 Objectif retenu**

*Valoriser le secteur de l'agroalimentaire porcin, soit la qualité du produit, les professions et les techniques de production de la ferme à la table.*

#### **Moyens prioritaires identifiés :**

1. Harmoniser les activités de communication et de valorisation mises de l'avant par les différents intervenants de la filière dans le but d'assurer la cohérence au niveau des interventions et des axes de communication.
2. S'associer à la Fédération des producteurs de porcs du Québec dans le cadre de son Plan de valorisation de la profession qui sera amorcé dans la deuxième portion de l'année 2001.

## DES REPRÉSENTANTS DE CES ORGANISMES ONT PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION DU PLAN STRATÉGIQUE

---

Agriculture et Agroalimentaire Canada

Association québécoise des industries de nutrition animale et céréalière

Canada Porc International

Centre de développement du porc du Québec

Centre de recherche et de développement sur le bovin laitier et le porc (Lennoxville)

Centre d'insémination porcine du Québec

Conseil des viandes du Canada, Section Québec

Coopérative Fédérée de Québec

Faculté de médecine vétérinaire, Université de Montréal

Fédération des producteurs de porcs du Québec

Fédération du commerce (Centrale des syndicats nationaux)

Groupe de recherche en économie et politique agricoles

LUCYPORC

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Olymel

Société des éleveurs de porcs du Québec