

REPORTAGE SPÉCIAL

Daniel Schiettekatte, agronome, conseiller en production porcine au Centre de services agricoles de Granby, MAPAQ et président du jury Ferme porcine 2011

Bernard Larouche, conseiller à La Financière agricole à Granby et juge au concours Ferme porcine 2011

CONCOURS FERME PORCINE 2011

DEUX ENTREPRISES SE DÉMARQUENT

Le concours de la Ferme porcine en était cette année à sa 25^e édition. Son objectif reste le même : souligner les entreprises porcines se démarquant le plus au Québec.

Le concours Ferme porcine s'adresse aux trois catégories d'entreprises bien connues au Québec : Naisseur, Naisseur-finisser et Finisseur. Parmi les candidatures reçues pour l'édition 2011, l'Association du Congrès du porc du Québec a retenu deux finalistes comme entreprises porcines québécoises particulièrement méritantes. Et, pour la première fois, il s'agit de deux fermes de type Naisseur.

Trois juges ont visité les entreprises afin d'en couronner une gagnante. Ils ont alors évalué la qualité des gestionnaires, l'équilibre de la situation financière, la gestion technico-économique, la conduite d'élevage et les bâtiments, la gestion environnementale de l'entreprise et la qualité progressive de l'entreprise.

Le suspense a pris fin, comme à l'habitude, lors du Gala du mérite de l'industrie porcine clôturant l'Expo-Congrès alors que l'on a révélé, devant une foule de plus de 600 personnes, laquelle se méritait le titre de gagnante et laquelle remportait celui de finaliste.



GAGNANTE

Ferme À-Porc-Ça senc
de Sainte-Sophie-
de-Lévrard
Martin Langlois et
Véronique Pecqueur



FINALISTE

Porc S. B. inc.
de Saint-Elzéar
Cécilien Berthiaume,
Sylvie Blais et leurs
deux enfants,
Laurie-Anne et François

MEMBRES DU COMITÉ DU CONCOURS FERME PORCINE DE L'ANNÉE

Alain Bahl

Maple Leaf, Division Shur-Gain

Geneviève Boutin

Cargill Agribands Purina Canada inc.

Serge Couture

Varifan inc.

Président du comité

Serge Desrochers

Centre d'insémination porcine
du Québec inc.

Maurice Girard

Mouvement Desjardins

Stéphane Grégoire

Agri-Marché

Stéphane Lapierre

Société coopérative agricole
Unicoop

***Bernard Larouche**

La Financière agricole du Québec
Juge (Aspect financier)

Sylvain Saint-Pierre

Shur-Gain

***Daniel Schiettekatte**

Centre de services agricoles
de Granby, MAPAQ

Juge (Aspects techniques et
technico-économiques)

Coordonnateur du concours
et président du jury

***Luc Veilleux**

Ferme porcine LV inc.,
Gagnant de l'édition 1989

Juge (Aspect production)

* Membre du comité et membre
du jury à la fois

GAGNANTE

FERME À-PORC-ÇA SENC

SAINTE-SOPHIE-DE-LÉVRARD • VÉRONIQUE PECQUEUR ET MARTIN LANGLOIS

Les projets ne semblent jamais manquer pour ces naisseurs qui, d'une année à l'autre, améliorent la productivité de leur troupeau.



La Ferme À-Porc-Ça, située à Sainte-Sophie-de-Lévrard dans la MRC de Bécancour, est la propriété de Véronique Pecqueur et Martin Langlois. Leurs quatre enfants sont impliqués à différents degrés dans l'entreprise. Roxanne, l'aînée, s'occupe de la section mise bas et chacun des membres de la famille est responsable de certaines tâches spécifiques à accomplir toutes les semaines.

Cette entreprise, en opération depuis 1992, compte actuellement 550 truies avec sevrage à 19 jours. Les cochettes arrivent ici dans deux locaux de quarantaine où elles passent 40 jours sous observation. Elles sont ensuite conduites dans l'une des deux salles d'acclimatation pendant six autres semaines où elles reçoivent leur vaccination et sont mises en contact avec des truies de réforme.

Au bloc saillie, on effectue un « flushing », c'est-à-dire qu'on alimente les truies à volonté, au sol, jusqu'aux saillies. On s'assure ainsi qu'elles mangent toute leur ration. Les détections de chaleur commencent dès le lendemain du sevrage, à l'aide du verrat. Les truies en chaleur sont inséminées le lendemain, puis aux 24 heures. Un contrôle avec le mâle est effectué autour de 19 jours. Ensuite, Véronique vérifie les gesta-



tions avec l'échographie à 22 jours, puis à 30 jours, après le transfert en gestation. On obtient un taux de conception de 87 %. L'eau est servie après le repas, et ce, jusqu'à huit fois par jour, par section, avec un système automatisé.

Dans toutes les sections du bâtiment, des brumisateurs permettent de rafraîchir l'air en période de canicule.

Depuis son agrandissement en 2009, la Ferme À-Porc-Ça compte neuf salles de mise bas de douze cages et une salle de six cages. Depuis 2001, les truies y reçoivent une alimentation automatisée qui est ajustée, si nécessaire, par Roxanne. L'intensité des lampes chauffantes est contrôlée par des thermostats selon les besoins en chauffage et l'âge de l'animal. Une poudre asséchante est utilisée dans les premières heures après la mise bas. Chaque cage dispose de tapis chauffants pour assurer le confort des porcelets.

Les adoptions se font dans les 24 heures après la naissance et les portées sont ajustées selon les tétines fonctionnelles et le vécu de la truie. Les porcelets reçoivent des vitamines. De plus, on fournit du lait à partir de deux jours d'âge aux grosses portées, surtout s'il y a des porcelets amaigris. Plusieurs notes sont prises concernant la lactation des truies pour faire un suivi lors des prochaines mises bas. Les truies nourrissant des grosses portées reçoivent un supplément pour les aider. Dans ce troupeau, on obtient 12,58 porcelets nés vivants par portée et on en sèvre 11,36. Ceci a donné une



prolificité de 28,20 porcelets par truie productive en 2010!

Le poids moyen au sevrage est de 6,6 kilogrammes. Tous les porcelets sont examinés et traités cinq jours avant l'expédition afin de limiter les pertes d'élevage.



La biosécurité est très importante à la Ferme À-Porc-Ça. Les visiteurs sont limités, la douche est obligatoire, des vêtements sont disponibles sur place et la propreté est de mise! L'élimination des animaux morts se fait par compostage dans un cylindre rotatif depuis 2007.

Pour favoriser l'harmonie avec le voisinage, on a installé des brise-vents en 2005. Ceux-ci commencent à prendre de la vigueur. Des cartes sont envoyées pour aviser les voisins des épandages et ces derniers ne sont jamais effectués la fin de semaine.

Un bon suivi de la gestion de l'entreprise est réalisé par Véronique avec l'aide d'un logiciel de comptabilité. De plus, l'entreprise compare ses coûts de production avec les autres entreprises de son réseau.

Plusieurs projets ont été menés à terme en 2009, soit l'agrandissement du bloc saillie et surtout l'addition d'une salle et demie de mise bas pour augmenter l'âge au sevrage. De plus, les propriétaires ont fait l'acquisition d'une terre voisine avec maison pour y installer leur aînée.

Pour le futur, d'autres projets sont sur la table de travail, soit un système de brumisation plus performant, l'agrandissement du local d'expédition et la transformation d'un bâtiment dans le but d'élever les cochettes.

À la Ferme À-Porc-Ça, les porcelets sont aux petits oignons!

FINALISTE

PORC S. B. INC.

SAINT-ELZÉAR • SYLVIE BLAIS, CÉCILIEEN, FRANÇOIS ET LAURIE-ANNE BERTHIAUME

Les propriétaires de cette ferme de type « naisseur » démontrent un grand souci pour la biosécurité de leur entreprise et ont déployé des mesures environnementales peu communes. L'an dernier, ils ont obtenu un taux de mise bas de 85,4 % et produit 26,29 porcelets par truie productive.



L'entreprise Porc S. B. inc., située à Saint-Elzéar en Beauce, est la propriété de Sylvie Blais, de Cécilien Berthiaume, de leur fils François et de leur fille Laurie-Anne. En 1991, Sylvie et Cécilien acquièrent une entreprise de 450 truies. Après plusieurs transformations et rénovations, elle compte aujourd'hui un cheptel de 1 330 truies.

Depuis 2009, le troupeau est géré en bande aux quatre semaines, pour couper

le cycle des maladies. De plus, des filtres ont été installés dans les entrées d'air pour tenter de diminuer le risque de contamination par le syndrome reproducteur et respiratoire porcin (SRRP) dans cette région assez dense en troupeaux porcins. Tous les ventilateurs actifs fonctionnent, pour éviter les retours d'air et l'entrée de microbes indésirables, et les autres ventilateurs sont fermés de façon hermétique.

À la ferme Porc S. B., les cochettes arrivent d'un bâtiment de quarantaine appartenant à la famille Blais-Berthiaume, dans une des deux gestations d'un total de 1 060 places. Pour s'assurer d'avoir de l'eau en permanence, un réservoir de 4 000 gallons alimenté par deux puits fournit l'eau aux 1 330 truies présentes.

Avec la régie en bande aux quatre semaines, un certain nombre de truies doivent être « cyclées » pour joindre le

groupe en chaleur. On en fait le suivi de façon visuelle en plaçant les cartes à la verticale.

Ici, on a souvent 300 truies à saillir à la fois! Deux cages à verrat sont utilisées et l'on prévoit en acquérir une troisième pour faciliter le travail. Pour détecter les retours en chaleur, on effectue un test d'immobilité à 21 jours et une échographie à 24 jours. On obtient un taux de mise bas de 85,4 %.

Chez Porc S. B., on compte 16 salles de mise bas pour un total de 315 cages. Les truies y sont nourries à l'aide d'un système informatisé depuis plusieurs années et l'on s'assure d'un suivi très serré. Comme les mises bas viennent en grands groupes d'un peu plus de 300 truies, tout le personnel de l'entreprise est appelé au travail lors de leur arrivée et beaucoup de soins sont apportés. Dans les heures qui suivent les mises bas, on ajuste les portées pour avoir un maximum de douze porcelets sous la mère. Au besoin, on apporte les porcelets surnuméraires à des truies nourrices dont on a présevré les porcelets entre sept et dix jours d'âge. Ceux-ci sont envoyés dans la salle de présevrage, où ils sont élevés aux petits soins.

Tous les porcelets reçoivent une poudre de fer à la naissance, puis à trois et dix jours, et une première moulée à partir de 14 jours d'âge. C'est ainsi qu'en 2010, on a réussi à produire



26,29 porcelets par truie productive, avec un poids moyen de 6,35 kg!

Plusieurs mesures sont prises pour assurer la biosécurité de l'entreprise. Un retrait de 48 heures et la douche sont obligatoires pour les visiteurs, les bacs d'animaux morts sont en bordure du chemin, à l'abri des regards. De plus, comme mentionné précédemment, des filtres ont été installés dans toutes les prises d'air et les ventilateurs inactifs sont fermés hermétiquement. On songe à une ventilation positive avec filtration, mais c'est un pensez-y bien!

Du côté environnemental, Porc S. B. est une des rares entreprises équipées de courroies séparatrices de lisier. Dans la nouvelle gestation qui date de 2006, le système est très efficace et permet d'exporter une grande partie du phosphore dans la phase solide. De plus, des toitures ont été ajoutées aux fosses pour diminuer les volumes à épandre. Une attention particulière est apportée aux périodes d'épandage et c'est le fumier «allégé», faible en odeur, qui est épandu dans les secteurs où il y a des maisons. De plus, les actionnaires participent au groupe de producteurs qui ont une entente avec la ville de Sainte-Marie pour favoriser l'harmonie et le bon voisinage.

Il n'y a pas de doute, chez Porc S. B. inc., la production porcine leur tient à cœur! ■

