



## Production porcine : qualité des viandes et innovation

27 novembre 2007, Saint-Hyacinthe, Québec

**INSCRIPTION AU**  
**[www.cqvb.qc.ca](http://www.cqvb.qc.ca)**

### Le rendez-vous pour favoriser l'innovation de l'industrie porcine au Québec

Cette rencontre technologique mettra en lumière les nouvelles technologies et connaissances reliées à la production de viande porcine de qualité afin de répondre aux nouvelles tendances du marché.

- ▶ Présentation de méthodes innovantes pour améliorer la qualité des viandes : typage génétique, nutrition animale et nouvelles méthodes de production
- ▶ Qualité des viandes : des technologies pour répondre aux besoins des industriels et des consommateurs
- ▶ Risque de contamination des viandes : comment contrôler les pathogènes à la ferme
- ▶ Des méthodes pour diminuer le stress des animaux de la ferme à l'abattoir
- ▶ Experts et conférenciers du Canada et des États-Unis



Devenir membre

#### Coûts d'inscription (taxes en sus)

**Membres** du Réseau Bio-Innovation® : 75 \$  
**Non membres** : 175 \$

#### Étudiants (preuve requise)

- Membres du Réseau Bio-Innovation® : 45 \$
- Non membres : 95 \$\*

\* Prix incluant l'abonnement au Réseau Bio-Innovation®

**Inscription obligatoire avant le 23 novembre 2007**  
**Aucun remboursement si annulation après cette date**

#### Endroit de la rencontre :

Club de Golf Saint-Hyacinthe  
3840, boul. Laurier Ouest  
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 7B2  
[www.golfsthyacinthe.com/html/contact.html](http://www.golfsthyacinthe.com/html/contact.html)

#### Pour information :

Dora Rodriguez  
Directrice du Réseau Zoo-Innovation  
Tél. : (450) 773-4232, poste 257  
[dora.rodriquez@cqvb.qc.ca](mailto:dora.rodriquez@cqvb.qc.ca)

#### Organisée par :



#### Partenaires financiers :



Canada Economic  
Development



## Programme

- 8 h 15 Accueil et inscription
- 8 h 45 Ouverture de la rencontre  
***Nouvelles du Réseau Bio-Innovation® et du Réseau Zoo-Innovation***  
 Dora Rodriguez, Directrice Réseau Zoo Innovation, CQVB
- 9 h 00 ***Attentes des consommateurs en termes de qualité de viandes***  
 Tania Manu Ngapo, Centre de recherche et de développement sur les aliments, AAC, Québec
- 9 h 30 ***Comment arriver à une viande de qualité? Qualité de carcasse vs qualité de viande***  
 Claude Gariépy, Centre de recherche et de développement sur les aliments, AAC, Québec
- 10 h 00 ***Bien-être des animaux avant l'abattage : Préparation des porcs à la ferme et transport***  
 Luigi Faucitano, Centre de recherche et développement sur le bovin laitier et le porc, AAC, Québec
- 10 h 45 PAUSE-SANTÉ
- 11 h 00 ***Risques associés à la présence des pathogènes alimentaires à la ferme***  
 Ann Letellier, Chaire de recherche en salubrité des viandes, Université de Montréal, Québec
- 11 h 30 ***Impact de l'alimentation des animaux sur la qualité des viandes***  
 Frédéric Guay, Université Laval, Québec
- 12 h 00 DÎNER RÉSEAUTAGE (sur place)
- 13 h 30 ***Looking into the future: Nutrition, environment and genetics*** (Présentation en anglais)  
 Michael Ellis, University of Illinois, États-Unis
- 14 h 15 ***Assurance qualité et marketing : la contribution des producteurs***  
 Carla Abbateamarco, Directrice Marketing, Fédération des Producteurs de Porcs de Québec
- 14 h 45 PAUSE-SANTÉ
- 15 h 00 ***Un porc de qualité : le point de vue d'un industriel***  
 Pierre-Paul Martin, Directeur Assurance qualité, Secteur porc, Olymel, Québec
- 15 h 30 ***L'innovation : un atout majeur pour l'exportation***  
 Martin Lavoie, Directeur général adjoint, Canada Pork International, Ontario
- 16 h 00 CLÔTURE DE LA RENCONTRE