

Prix de reconnaissance de la filière porcine

Pour la première fois de son histoire, la filière porcine québécoise a voulu rendre hommage à l'innovation et au leadership des personnes et des entreprises qui œuvrent dans ce secteur. Trois acteurs de la filière ont donc vu l'excellence de leur travail souligné lors du Porc Show.



Les récipiendaires, Andrée Jeanson et Alexandre Coupal, étaient accompagnés de leurs employées Maryline Charest et Annie Laliberté lors de la remise du prix par le ministre de l'Agriculture du Québec, Pierre Paradis, et du président du comité directeur, Jean Larose.

CATÉGORIE ÉLEVEUR FERME A. COUPAL ET FILS INC.

La Ferme A. Coupal et fils inc. est une petite entreprise familiale pour qui la productivité et la rentabilité ont toujours été une priorité. Le bien-être animal et un environnement de travail convivial figurent également au cœur de leurs actions. Pour les membres de cette entreprise, travail est synonyme de bonheur et de passion. Ils ont misé sur la vente directe à la ferme ainsi que la distribution auprès des restaurateurs, hôtels et boucheries de leur région pour faire la promotion de leur produit vedette, le porcelet de lait. De plus, ils entrent en contact avec le grand public en participant à des foires alimentaires, aux portes ouvertes de l'UPA et même, en faisant des dons de nourriture pour différentes causes, ce qui contribue à l'amélioration de la perception du consommateur à l'égard de la filière porcine (voir autre article dans le cadre du reportage à la ferme).

CATÉGORIE FOURNISSEUR ÉQUIPE QUÉBÉCOISE DE SANTÉ PORCINE ET MARTIN PELLETIER

Le succès de la plupart des organisations à but non lucratif passe d'abord par l'engagement et le dévouement de ses membres. C'est pourquoi en soulignant l'excellence de cette organisation, nous voulions rendre un hommage particulier à son directeur général, Martin Pelletier. Par son sens de l'organisation incontesté, ses qualités de communicateur et son dévouement remarquable, celui-ci, avec l'appui de l'ensemble des organismes qui la composent, contribue directement au succès de cette organisation dont la mission est consacrée à la promotion de la biosécurité. On ne le dira jamais assez, santé rime avec rentabilité et la faible présence de DEP au Québec est très certainement liée au travail accompli par l'Équipe québécoise de santé porcine.



David Boissonneault, à titre de président du CA de l'Équipe québécoise de santé porcine, Martin Pelletier, coordonnateur de l'organisme ont fort bien accueilli le prix remis par le ministre de l'Agriculture Pierre Paradis, accompagné de Jean Larose, président du comité directeur du Porc Show.

CATÉGORIE TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

F. MÉNARD INC.

F. Ménard inc. est une entreprise familiale qui se démarque par la coordination intégrée de l'ensemble de la chaîne de valeur : de la production à la commercialisation du porc. Cette entreprise se distingue par sa rigueur, la qualité de ses produits et une innovation constante à toutes les étapes du processus. Son souci de la qualité, sa compétitivité et son rendement en font une entreprise réputée au Québec et partout à travers le monde. Il faut également mentionner le soin qu'elle porte à conquérir le cœur des Québécois en ouvrant des points de vente haut de gamme et en offrant des produits uniques aux consommateurs. ■



Le ministre Paradis, a remis à Luc Ménard, président de F. Ménard, le prix en compagnie de Jean Larose, président du comité directeur.

DES FESTIVITÉS POUR CÉLÉBRER LE PORC DU QUÉBEC

Le Porc Show, au terme des conférences, s'est prolongé en début de soirée sur une note festive. Plus de 700 participants ont pu y déguster le porc du Québec présenté sous une dizaine de bouchées signatures et une trentaine de produits alcoolisés locaux et internationaux, apprendre des techniques de coupe et échanger entre eux.



Le président d'honneur, le chef Jean-Luc Boulay, propriétaire du restaurant Le Saint-Amour, est entouré du saucissier Félipe St-Laurent de l'entreprise Ils en fument du bois et de Mario Gagnon, chef au Hilton Québec pendant la préparation des mets pour la soirée.



Le chef propriétaire du restaurant La Salle à manger, Samuel Pinard, a procédé à une démonstration de boucherie.



Les participants, nombreux, ont pu consolider leur réseautage lors du cocktail.