



Pour sa deuxième édition, le Porc Show a accueilli plus de 950 participants dont 20 % d'éleveurs.

Source: Les Éleveurs de porcs du Québec

Le Porc Show L'ÉVÈNEMENT FÉDÉRATEUR DU PORC QUÉBÉCOIS

Créé il y a un an par les Éleveurs de porc du Québec, l'association du congrès du porc du Québec (ACPO) et l'association québécoise des industries de nutrition animale et céréalière (Aqinac), le Porc Show est l'évènement porcin du Québec. Nous y sommes allés.

Organisé sur un jour et demi, le Porc Show est désormais l'évènement annuel du secteur porcin québécois. Il donne l'occasion à tous les acteurs de la filière (éleveurs, fabricants d'aliments, abatteurs et transformateurs) de se rencontrer en un lieu unique pour réseauter et tisser des liens. Mais c'est aussi un moyen de renvoyer au législateur une image d'unité pour promouvoir l'ensemble de la filière porcine. L'évènement est une pierre de plus à la démarche initiée en 2009 pour fédérer la profession. Et côté promotion les organisateurs savent y faire. Conférences, stands et festivités ont animé ces journées. 60 exposants majoritairement canadiens étaient présents. Côté français, seuls I-Tek et Asserva exposaient sur un stand commun. Les conférences ont quant à elles tourné autour des thèmes du bien-être animal avec la mise en groupe, de la réduction de l'utilisation d'antibiotiques, des maladies

émergentes — leur épée de Damoclès —, de la conduite d'élevage et de la mise en marché. Place ensuite aux festivités, avec bien sûr à l'honneur la viande de porc. L'un des grands chefs cuisiniers de la nouvelle génération québécoise Stéphane Modat, désigné président d'honneur de l'évènement, a présenté deux bouchées signature. Quatre espaces de dégustations étaient tenues par les principaux « joueurs » de la filière : les Éleveurs de porcs du Québec, Olymel, Du Breton et F. Ménard inc. Et, cerise sur le gâteau, le mixologue Patrice Plante a présenté quelques cocktails d'inspiration « porc » au goût de bacon pour, soi-disant, « sortir de notre zone de confort ». Personnellement j'aurais préféré y rester ! Mais comme tout bon journaliste d'investigation, il faut bien tester. La fin de la soirée s'est déroulée dans des salons privés où les discussions ont continué. Quant à savoir ce qui a été dit... l'accès nous était malheureusement interdit. ■



▲ Lors des festivités, la viande de porc a été mise à l'honneur sous toutes les formes...



▲...et les sauces. Le mixologue Patrice Plante a notamment créé pour l'évènement un cocktail spécial porc au goût de bacon.