

## ÉVÉNEMENT

Marie-Claude Durand, agente aux communications et aux événements |  
Association québécoise des industries de nutrition animale et céréalière [Marie-claude.durand@aqinac.com](mailto:Marie-claude.durand@aqinac.com)

### LE PORC SHOW

# Conférences - Expo - Festivités

5 ET 6 DÉCEMBRE 2016

CENTRE DES CONGRÈS DE QUÉBEC ET HILTON QUÉBEC

#### Mot du président du comité directeur

Le Porc Show vous offre, encore cette année, des conférences bilingues, portant sur des sujets actuels et présentées par des conférenciers émérites provenant de partout. Notons la présence de Mme Temple Grandin, sommité mondiale en matière de bien-être animal. Pendant la période du dîner, où un repas 100 % porc du Québec sera offert, nous procéderons à la remise des Prix de reconnaissance de la filière porcine, soulignant le travail exceptionnel de deux acteurs du secteur. En après-midi, les participants seront invités à assister à l'un ou l'autre de nos ateliers spécialisés, portant sur des sujets directement connectés à leur réalité, dont le retour du panel des éleveurs, très apprécié l'an passé, qui se consacrera cette année à la gestion des ressources humaines. Pour clore les conférences, l'humoriste Jérémy Demay présentera « La liste en conférence ». Finalement, pour terminer la journée, le Cocktail Signature Porc sera offert, pour la première fois, dans la zone kiosques. Pour plus de détails sur les conférenciers et les sujets abordés, consultez les pages suivantes.

#### Quelque 60 exposants prêts à vous accueillir à différents moments de l'événement

Cette année nous vous invitons à nouveau à participer à la Soirée d'ouverture Le Porc Show qui se tiendra dans la zone kiosques, le 5 décembre de 17 h à 19 h 30. Une occasion privilégiée de rencontrer nos exposants partenaires, et ce, tout à fait gratuitement pour

toutes les personnes inscrites à la journée conférences. Nos exposants seront également très heureux de vous rencontrer à différentes occasions au cours de la journée du 6 décembre.

Pour voir le plan de la zone kiosques et la liste détaillée des exposants, consultez les pages suivantes.

De plus, nous vous encourageons à aller rencontrer nos restaurateurs partenaires de la semaine « Le porc du Québec » dans la Vieille Capitale qui vous accueilleront avec plaisir le 5 décembre en soirée. Ceux-ci mettront le porc du Québec en vedette sur leur menu pendant la semaine accueillant Le Porc Show à Québec. La liste des restaurants participants est disponible sur notre site Web.

#### Des festivités encore plus innovantes!

Préparez-vous encore une fois à une soirée festive bien diversifiée où le porc du Québec et ses acteurs seront au centre de l'attention. Vous aurez le privilège d'être les juges du premier Concours de la relève culinaire Le Porc Show qui présentera quatre duos formés d'étudiants de la Formation supérieure en cuisine de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), qui auront créés pour vous des bouchées originales mettant en vedette trois coupes de porc. Le concours se déroulera sous la présidence de l'honorable Liza Frulla (membre du Conseil privé de la Reine du Canada et de l'Ordre national du Québec), directrice



générale de l'ITHQ et présidente d'honneur du Porc Show, ainsi que la collaboration du chef Martin Juneau. Également, le Chef Samuel Pinard procédera à deux démonstrations de ses talents de boucher et charcutier au cours de la soirée.

Pour en savoir plus sur le Concours de la relève culinaire Le Porc Show, consultez les pages suivantes.

Soyez des nôtres à la 3<sup>e</sup> édition du Porc Show, c'est un événement à ne pas manquer! ■

**Paul Beauchamp**  
Président du comité directeur

## ÉVÉNEMENT

Marie-Claude Durand, agente aux communications et événement |  
Association québécoise des industries de nutrition animale et céréalière [Marie-claude.durand@aqinac.com](mailto:Marie-claude.durand@aqinac.com)

# Présentation des conférenciers

### Plénière matin

9h35 – Porc et profitabilité en 2017 : Rendez-vous assuré?



**Jean-Philippe Gervais, Ph. D.,**  
Financement agricole Canada

M. Jean-Philippe Gervais est l'économiste agricole en chef à Financement agricole Canada. Il dirige l'analyse économique pour orienter la stratégie et surveiller le risque pour Financement Agricole Canada.

Il présentera les principales tendances économiques qui auront une influence sur la profitabilité en 2017.

10h25 – Le développement et l'avenir de l'industrie porcine mondiale



**Wyno Zwanenburg, Zwanenburg Consultancy**

M. Wyno Zwanenburg possède plus de 30 années d'expérience au sein du secteur porcin européen, d'abord en tant qu'éleveur pour finalement devenir un expert-conseil en agriculture.

M. Zwanenburg nous entretiendra sur le développement de l'industrie porcine mondiale au cours des 10 à 15 prochaines années.

11h20 – Le bien-être des animaux



**Temple Grandin,**  
Université de l'État du Colorado

Mme Temple Grandin est professeure de sciences animales à l'université de l'État du Colorado. Tout au long de sa carrière, elle a mené plusieurs travaux en vue d'améliorer les pratiques de manipulation et d'abattage des animaux.

Mme Grandin nous parlera des changements vis-à-vis le bien-être animal, amorcés en fonction des valeurs des consommateurs et des décisions prises par les restaurateurs, détaillants et autres grands acheteurs de viande.

### Atelier Gestion d'entreprise

13h45 – Rétention des employés :  
La sécurité un atout!



**Martin Méthot, Momen-  
tum Agricole inc.**

M. Martin Méthot cumule 20 années d'expérience dans le domaine des services conseils, de la formation, des ressources humaines et de la santé-sécurité au travail en agriculture.

Basée sur son expérience sur le terrain, il présentera des solutions simples pour favoriser la rétention du personnel. Les aspects financiers et humains, les responsabilités et les obligations en tant qu'employeur seront démythifiés.

14h35 – Panel d'éleveurs : 4 entreprises,  
4 modèles, un même défi!

Animé par M. Yvan Fréchette, ce panel regroupera quatre gestionnaires/entrepreneurs qui viendront parler de leur gestion des ressources humaines selon la taille et leur modèle d'entreprise.

Les éleveurs invités sont : Sylvain Blouin, agr., Agri-Marché inc., Mélanie Dinelle, Fermes Dinelle et fils Itée, Daniel Henri, agr., Jean-Marc Henri inc. et François Nadeau, Groupe Passeporc

### Atelier Régie d'élevage

13h45 – L'impact de l'éleveur sur le taux de mise bas : plus important qu'on ne le croit!



**Julie Ménard, agr., DMV, F. Ménard inc.**

Vétérinaire pour la compagnie F. Ménard depuis 29 ans, Dre Ménard est la directrice de son secteur maternité. Elle supervise plus de 120 employés.

Elle présentera ce qu'elle a appris sur le taux de mise bas en côtoyant les éleveurs les plus performants en maternité.

14h35 – N'oubliez pas l'eau!



**Francis Simard, agr., M. Sc., Shur-Gain**

M. Francis Simard est directeur de la nutrition porcine chez Nutreco Canada et spécialiste des truies et porcelets au Centre d'application et de solution de l'Amérique du Nord de Trouw Nutrition – Agresearch.

L'eau est un nutriment souvent négligé dans l'alimentation porcine. M. Simard présentera les caractéristiques de l'eau à prendre en compte pour optimiser les performances.

### Atelier Mise en marché

13h45 – Une fois transformé... que devient mon cochon?



**Sylvain Fournaise, DMV, M. Sc., Olymel S.E.C./L.P.**

Dr Sylvain Fournaise occupe le poste de vice-président, sécurité alimentaire et services techniques chez Olymel. Il possède 30 ans d'expérience en transformation agroalimentaire, dont 12 années passées au sein de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Dr Fournaise décrira les différentes utilisations du porc à travers le monde et traitera de la charcuterie et de ses différents éléments.

14h35 – Le marketing du porc à l'aube de l'année 2020



**Jean-Yves Ménard, MBA, DBA, HEC Montréal**

M. Jean-Yves Ménard est associé délégué au sein de l'équipe des services conseils de KPMG depuis 2001. Son parcours l'a amené à se spécialiser en stratégie d'entreprise, en marketing international et dans les ventes.

Il présentera quelques innovations au service du marketing, pour le secteur porcin, et sur le plan de la mise en marché de la viande afin de se démarquer dans un contexte multicanaux.

15h40 – La liste en conférence



**Jérémy Demay**

Parisien de naissance, Dijonnais de parcours, Montréalais d'adoption, Jérémy Demay est aujourd'hui le plus Québécois des humoristes français!

Adeptes de nouveaux défis, Jérémy Demay fera découvrir un autre de ses talents en 2015 : celui d'auteur! Il lance son premier livre, La liste, où il partage tous les outils qui lui ont permis de réussir et de passer à travers une dépression. Par sa conférence, il donnera son point de vue sur comment avoir accès au meilleur de la vie.

# L'ÉVÉNEMENT LE PORC SHOW

CONFÉRENCES • EXPO • FESTIVITÉS

## LISTE DES EXPOSANTS

1	Les Éleveurs de porcs du Québec	34	Varifan inc./Monitrol
2	Shur-Gain/Nutreco Canada	35	FERME Québec
3	Varifan inc./Monitrol	36	DNA Genetics
4	Agri-Marché inc.	37	DGF
5	Centre d'insémination porcine du Québec inc.	38	DGF
6	Olymel S.E.C./L.P.	39	Jyga Technologies inc.
7	La Coop	40	Jyga Technologies inc.
8	Zoetis	41	Jyga Technologies inc.
9	Groupe Cérès inc.	42	I-Tek
10	Bio Agri Mix LP	43	Aliporc
11		44	Entreprises Vertes-Estrie inc.
12		45	Meunerie Côté-Paquette - Isoporc
13		46	Ro-Main inc.
14		47	Ro-Main inc.
15	IDT Biologika	48	Fusion Expert Conseil
16	Latte Drummond	49	Ukal Canada inc.
17	AGRICarières et le réseau des Centres d'emploi agricole de l'UPA	50	Matiss inc.
18	Big Dutchman inc.	51	West Penetone inc.
19	Hypor inc.	52	BFL Canada risques et assurances inc.
20	Provimi Canada ULC	53	Vetoquinol Canada inc.
21		54	Agro Extermination
22		55	Belisle Solution Nutrition
23		56	PIC Canada
24		57	Prorec inc.
25		58	Novus International (Canada) inc.
26		59	Asserva
27	Canarm AgSystems	60	Centre de développement du porc du Québec inc.
28	Canarm AgSystems	61	Sanimax
29	I-Novarum technologies	62	Maheu et Maheu inc.
30	IEL Itée	63	Porcmag
31	Maximus	64	Financement agricole Canada
32	Équipements G.D.L. Ltée	65	S.E.C. Repro inc.
33	Centre de recherche et de développement de Sherbrooke	66	Distribution Godro inc.
		67	Jefo

## PLAN DU SITE



## ÉVÉNEMENT

Marie-Claude Durand, agente aux communications et événement |

Association québécoise des industries de nutrition animale et céréalière [Marie-claude.durand@aqinac.com](mailto:Marie-claude.durand@aqinac.com)

# Soyez les juges du Concours de la relève culinaire Le Porc Show!

Le Porc Show est ravi d'annoncer sa collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Ce partenariat vise, d'une part, à former une relève de la restauration au fait des réalités de l'industrie alimentaire et, d'autre part, à mettre en valeur le porc du Québec, une viande qui se distingue mondialement en raison de sa grande qualité.

Pour l'occasion, huit étudiants de Formation supérieure en cuisine, un programme *Signature ITHQ*, s'affronteront en équipe de deux dans le cadre du premier Concours de la relève culinaire Le Porc Show. Ils devront user de leur créativité pour concocter des bouchées mettant en vedette 3 coupes de porc du Québec (l'échine, la longe et la poitrine) cuisinées selon trois modes de cuisson préétablis par leurs professeurs.

### Bâtir la relève de demain

Ce maillage unique entre l'ITHQ et Le Porc Show contribuera à faire connaître la filière porcine aux futurs chefs et à former une relève au diapason des tendances culinaires et des partenaires de l'industrie, tels que Les Aliments ASTA,

F. Ménard, Olymel et les Éleveurs de porcs du Québec. « Ce partenariat permettra de préparer une relève connectée à ce secteur », a précisé l'honorable Liza Frulla, directrice générale de l'ITHQ. « C'est une valeur ajoutée pour nos diplômés, qui seront en mesure de s'ancrer davantage dans la réalité de ce marché qui génère d'importantes retombées économiques pour la province. »

### Mettre en valeur le porc du Québec

Cette association entre l'ITHQ et Le Porc Show est également l'occasion de souligner l'excellence du porc québécois. Avec l'amélioration des façons de faire dans le milieu et une viande à partir de laquelle il est possible de travailler 32 coupes différentes, le porc du Québec est un produit

## Étapes du concours

### 20 septembre

Visite des étudiants à l'usine de découpe et de transformation de F. Ménard.

### Semaine du 31 octobre

Atelier culinaire par Martin Juneau.

### Semaine du 31 octobre

Élaboration et conception des bouchées en duo.

### 3 novembre

Présentation des bouchées aux juges invités.

### 6 décembre

Grande finale du concours lors de la 3<sup>e</sup> édition du Porc Show devant plus de 700 personnes.

de choix pour les restaurateurs. « Comme chef et ancien étudiant de l'ITHQ, je suis ravi que ce partenariat permette à la relève culinaire de découvrir à quel point le porc du Québec est une viande de grande qualité, facile à cuisiner », a mentionné Martin Juneau, porte-parole du Porc Show et chef restaurateur. ■



**Alexis Lessard**

24 ans, Laval

**Gabriel Gervais**

20 ans, Sainte-Julie



**Jérémy Auger**

23 ans, Montréal

**Maxime Gosselin**

26 ans, Contrecoeur



**Jérémy Lacombe-Boileau**

25 ans, Granby

**Renaud-Philip Méthot**

20 ans, Beloeil



**Farah Abdassanad**

35 ans, Maroc

**Gabriel Normand**

24 ans, Montréal