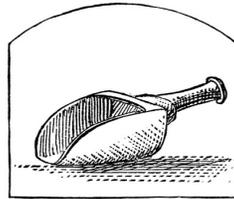




## Le SCOOP DÉCEMBRE 2012



- 1. Message du président**
- 2. Bienvenue aux nouveaux membres**
- 3. Assemblée générale annuelle**
- 4. Plan de biosécurité**
- 5. André Auger, Bête et Fête**
- 6. Société canadienne d'enregistrement des animaux**
- 7. Ontario Swine Breeders Association**
- 8. Sites Web, Twitter, Facebook & Recettes**
- 9. Événements à venir**
- 10. L'ACEP conseil d'administration**

### 1. MESSAGE DU PRÉSIDENT

Chers éleveurs, je veux vous souhaite à tous santé et bonheur pour l'année à venir, que nous arrivons à sa fin en l'an 2012. Le 14 Octobre, je suis allé à Ottawa pour une réunion avec le personnel du Société canadienne d'enregistrement des animaux. Le Conseil d'administration s'est réuni avec Ron Black et Glenn Clark pour la journée pour examiner le budget, les états financiers et les augmentations et les diminutions dans l'enregistrement de toutes les races nous représentons. Nous avons réduit le bureau, mis en moquette neuve, peint les murs, et a investi dans de nouveaux meubles. Lauralee Mills est la Régistraire et elle fait un travail formidable sur nos pedigrees porcine et le délai d'exécution est excellente. Je reviens tout juste du spectacle EuroTier avec les autres membres de l'association canadienne des exportateurs de porcs. C'était un excellent spectacle avec des visiteurs de toutes les parties de l'Europe, la Russie, l'Ukraine, la Chine et l'Asie. Il ya encore un fort intérêt pour nos pur-sang canadiens génétique porcine. Continuez votre bon travail tout le monde! J'ai hâte de vous voir en 2013. Le meilleur de la nouvelle année, Jim.

### 2. BIENVENUE À NOS NOUVEAUX MEMBRES

Fiore Farms Inc. John Klop. Rosedale, BC (2013)  
Happy Hollow Farm Goods. Ivar Martin. Vankleek Hill, ON (2012)  
Dannie & Patricia Brookhart. Seven Persons, AB (2013)  
Ferme Excalibur Farm. M. Bourdeau & J. Langlois. Embrun, ON (2013)

### 3. ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

L'assemblée générale annuelle de l'association canadienne des éleveurs de porcs se tiendra en avril. Détails à venir.

### 4. BIOSÉCURITÉ

Ce qui suit est un guide en dix étapes à mettre en œuvre un plan de biosécurité efficace. La mise en œuvre de ces amendements, permettra de réduire le risque d'introduction de maladies (provenant de l'Ontario Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales)

1. Le stock de remplacement de la quarantaine, ou du moins veiller à ce que leur état de santé est compatible avec le troupeau existant.
2. Limiter l'accès au personnel essentiel et l'entrée d'enregistrement.
3. Fournir des bottes et une combinaison pour le personnel et les visiteurs pour chaque poulailler.
4. Le personnel devrait changer dans les bottes et une combinaison dédiées à l'entrée de chaque bâtiment différent. Pédiluves Nettoyer peut être approprié dans une grange pour des pièces différentes.
5. Fournir des douches pour les visiteurs.
6. Minimiser l'entrée de l'équipement, etc fournitures et prendre les précautions nécessaires comme la désinfection, la suppression de boîtes d'expédition, etc
7. Empêcher l'entrée d'animaux sauvages (rats, oiseaux, insectes) ou de compagnie (chiens, chats). Utiliser des écrans dans les fenêtres, prises d'air, portes, etc
8. Utilisez un fournisseur de sperme qui teste régulièrement des virus du SRRP et d'autres agents infectieux etc
9. Assurez-vous que les sources d'aliments et l'eau sont exempts d'agents infectieux.
10. Passez en revue votre plan de biosécurité et le programme de santé du troupeau, y compris les protocoles de vaccination, avec votre vétérinaire sur une base régulière.

### 5. ANDRÉ AUGER, BÊTE ET FÊTE

André Auger, président du syndicat des producteurs de porcs de la Mauricie, en compagnie de la chef Anne Desjardins

André Auger, un producteur de porcs de Yamachiche a représenté la Mauricie dans le cadre de Bête et Fête, un événement festif d'envergure qui a regroupé près de 600 personnes, dont de nombreux chefs, producteurs, consommateurs et influenceurs du milieu de l'alimentation.



L'objectif de cette célébration était de rendre hommage au savoir-faire des producteurs de porcs du Québec par la valorisation de leur produit et de mettre de l'avant leur désir de reconquérir le marché québécois. Pour l'occasion, des chefs renommés étaient jumelés avec des producteurs de porcs de partout au Québec afin que ceux-ci partagent leur passion et fassent découvrir leur

métier aux personnes présentes. Ainsi, M. Auger était jumelé avec Anne Desjardins, chef de l'hôtel-restaurant L'Eau à la bouche situé à Sainte-Adèle. Dans les efforts pour regagner le marché local et amener les Québécois à mieux connaître et cuisiner davantage le porc du Québec, la Fédération des producteurs de porcs a lancé Le cochon du museau à la queue, un livre de 107 recettes inédites cuisinées par 46 chefs québécois qui mettent en valeur les 32 coupes de porc disponibles. Par ailleurs, les consommateurs retrouveront différentes initiatives mettant en valeur le porc du Québec chez IGA, Metro et Loblaws. "La production de porcs est un moteur économique important en Mauricie", mentionne M. Auger. "Notre plus grande fierté est de voir notre produit dans l'assiette des Québécois", conclut-il.

## 6. SOCIÉTÉ CANADIENNE D'ENREGISTREMENT DES ANIMAUX

(6 novembre 2012) Nous fournissons maintenant de plus amples renseignements avec le pedigree rallongé de chaque animal dans notre base de données trouvée dans la section Membres et généalogies. Lorsque le registre d'un animal est affiché, il y a un lien au pedigree rallongé vers le bas de la page. Ce pedigree rallongé vous offre, a première vue, 5 générations d'ancêtres. Ce qui est de nouveau est la liste des ancêtres qui se répètent, et ce, en ordre de pourcentage du pedigree représenté par chaque animal. De plus, il y a maintenant une liste en ordre alphabétique des animaux dans le pedigree. Cette dernière liste vous permet de facilement comparer les pedigrees des animaux que vous considérez accoupler afin d'identifier les ancêtres qui se répètent. Nous offrons également une analyse de 12 générations d'un pedigree pour les ancêtres qui se répètent. Vous trouverez un lien sous l'arbre généalogique. Veuillez noter qu'il y aura un court délai pendant que la base de données complète l'analyse. Pour effectivement démontrer les ancêtres qui se répètent, l'arbre généalogique est maintenant en couleur. Les mâles qui se répètent sont en rouge vif et les femelles en rose. Leurs ancêtres sont démontrés en rouge foncé et mauve respectivement. Lorsqu'un animal n'est pas répété dans un pedigree, il est démontré en noir. Faites-nous savoir comment vous aimez cette nouvelle fonctionnalité.

## 7. ONTARIO SWINE BREEDERS ASSOCIATION (OSBA)

OSBA a été constituée en 1916, en vertu de la Loi sur les associations agriculture. Les premières minutes enregistrées ont eu lieu en 1926. En 1925, il y avait un total de 1.482.441 porcs commercialisés en Ontario et 172 017 ont été livrés dans des camions ou des wagons. Le prix des porcs sélectionnés à Toronto était de 12,00 \$. Gros et court. C'est la façon dont les porcs canadiens



Kristene Stein-Ankenmann and Becky deWolde both have many memories of OSBA activities.



Managers through the years, Lynn Bender, Jim Donaldson, Maxine Balasz and Marleen Wiffen.

regardé dans les années 1900. Le système de notation de la qualité a été introduit en Octobre 1922 et a été fondée sur l'évaluation du poids. Entreprises d'emballage a accepté de payer des primes de 10% pour les porcs sélectionnés. Ce système de classement a produit le changement le plus spectaculaire de porcs canadiens. Les agriculteurs rapidement déplacé vers la production de type bacon au lieu de porcs de type saindoux et au Canada une réputation internationale en tant que producteur de bacon de qualité haut retour. OSBA en dormance cette année (2012), en disant au revoir à 96 ans dans le domaine de l'agriculture représentant l'industrie porcine. Il y avait les bonnes années et les mauvaises années dans l'industrie, mais le meilleur était la communion qui a été partagé avec les amis et collègues éleveurs.



Familiar names important to the Ontario swine industry.....deWolde, Balazs, Robinson, Henderson, Knechtel, Junker.....lots of good memories.



2012 Administration: Scott Robinson, Phil Smith, Rod deWolde (président), Jim Donaldson, John Gough, Scott Richmond, Paul Dietrich, Gordon Waters, Kent Martin et Marleen Wiffen, sect. Environ 100 éleveurs de race pure sont réunis pour un barbecue de porc de se remémorer et de célébrer OSBA en Août, organisé par Anya & Jim Donaldson, près de Tavistock. MEMOIRS OF ONTARIO SWINE BREEDERS ASSOCIATION ..... FOR THE PLEASURE OF BREEDING PIGS, un livre compilé par Marleen Wiffen et Jim Donaldson, est sortie de la presse. De nombreux exemplaires ont été vendus après-midi. Nous avons une copie au bureau pour tous ceux qui souhaitent avoir un regard.

#### 8. SITES, TWITTER, FACEBOOK & RECETTES

Rosemary et moi étions à une «Agriculture Matters" séminaire en Décembre et l'un des orateurs, Philip Shaw, un agriculteur de l'Ontario, qui a dit que Twitter est le meilleur outil de commercialisation des produits agricoles disponibles aujourd'hui. Vous n'avez pas besoin d'avoir un téléphone "intelligent" pour accéder à Twitter. Inscrivez-vous sur votre ordinateur de bureau ou votre ordinateur portable pour voir ce qu'il en est à propos de. Trouvez Philip à [www.philipshaw.ca](http://www.philipshaw.ca). Il écrit un perspicace, commentaires éclairés sur le secteur de l'agriculture et de l'économie. Quelques conseils pour réussir sur les médias sociaux:

1. Écouter avant de parler. Avant votre premier tweet, de recherche Twitter pour parler de votre entreprise, et pour les gens parler de vos concurrents. Recherche par mots que vos clients potentiels dirais côtelettes de porc, viande, porcs, etc

2. Posez des questions. Vous vous demandez pourquoi personne ne répond à vos messages sur Facebook? C'est probablement parce que vous n'êtes pas poser des questions. Les médias sociaux sont d'avoir une conversation, pas à promouvoir. Par exemple, des saucisses ou du bacon pour le petit déjeuner?

3. Partagez des photos et des vidéos. Les gens aiment photos. La principale raison pour Facebook est passé de zéro à 800 millions d'utilisateurs en sept ans, c'est des photos. Photos et vidéos racontent des histoires sur vous de façon que le texte seul ne peut pas. Prendre des photos et de courtes vidéos de clients, le personnel, et les choses fraîches à votre ferme, puis les télécharger directement sur Facebook et Twitter. Une image vaut mille mots.

4. Consacrez au moins 30 minutes par jour sur les médias sociaux. Il ya beaucoup à apprendre, et chaque semaine, de nouveaux outils et les opportunités à travers les réseaux sociaux émergent. Passez du temps réel chaque jour à lire et apprendre, écouter et répondre, et vraiment se joindre à la conversation. Le plus de temps que vous mettez dans les médias sociaux, plus les avantages que votre entreprise va.

Voici quelques autres suggestions de personnes à suivre sur Twitter:

Stewart Skinner @ modernfarmer. Agriculteur de porc canadien, diplômé de l'Université de Guelph et fier "Aggie". Je suis passionné par l'agriculture; Les agriculteurs travaillent dur pour fournir de la nourriture et je suis fier de faire partie de celui-ci

Genesis Génétique GenesisGenetics @. Genesis est le leader mondial en hyper prolifiques cochettes sont produites à partir du plus grand troupeau de race pure enregistrés dans le monde.

Ontario Pork @ OntarioPork. Ontario Pork représente les 1.700 producteurs qui commercialisent des porcs dans la province de l'Ontario.

Canadien du porc @ Porkisyummy. Soutenir les producteurs de porc canadiens! Le porc canadien est délicieuse et nutritive.

<http://www.youtube.com/watch?v=oMeZhaH0p9U&feature=youtu.be>. C'est une superbe vidéo faite en Alberta à propos de l'agriculture avec une superbe chanson "Long Love This Land", réalisé par Curtis Glas.

<http://www.youtube.com/watch?v=LX153eYcVrY>. Peterson Brothers parodie de style Gangnam ..... vous donnera envie de danser!

Il ya une grande page Facebook intitulée "Pork Be Inspired" avec beaucoup de bonnes recettes. En parlant de recettes .....

Nuggets de porc (un changement bienvenu de poulet!) Donne 4 portions

Temps de cuisson: 20-25 min. Temps de préparation: 5 min. ingrédients. Le four à 400 F

1 lb (500 g) de filet de porc ou côtelettes de porc échine centre

1/2 tasse (125 ml) de marmelade d'orange ou de la confiture d'abricot

2 cuillères à soupe (30 ml) de sauce soja 1/2 c.à thé (2 ml) de gingembre moulu

1/4 c (1 ml) de poudre d'ail 1-1/2 tasse (375 ml) de flocons de maïs

aérosol de cuisson

Couper le porc en petits morceaux. Dans un sac en plastique à fermeture à glissière, mélanger la marmelade ou de la confiture, la sauce soya, le gingembre, l'ail et les morceaux de porc. Massez doucement le sac et réfrigérer pendant 1 heure ou plus. Pendant ce temps, dans un sac en plastique à fermeture à glissière séparée, ajoutez les flocons de maïs; dessus près et écraser jusqu'à l'obtention de chapelure fine (les enfants adorent aider dans cette tâche!). Retirer le porc de la marinade (jeter la marinade en excès). Manteau de porc dans les miettes de céréales broyées et les déposer sur une feuille-pâtisserie recouverte de papier recouvert d'enduit à cuisson. Cuire au four pendant 10 minutes, retourner et cuire pendant encore 10-15 minutes ou jusqu'à ce qu'il ne soit plus rosé. Servir avec la sauce aux prunes ou trempette ranch et crudités.

### Bacon et chocolat (Rendement: 1 douzaine)

12 tranches épaisses tranches de bacon (environ 1 lb)

12 brochettes en bois (12 pouces)

6 oz revêtement blanc bonbon, haché

1 tasse de brisures de chocolat mi-sucré

1 cuillère à soupe de raccourcissement

Garnitures en option: hachées croustilles de pommes séchées, des abricots et gingembre cristallisé, noix de pécan finement hachées et les pistaches, noix de coco grillée, sel casher, la cassonade, le poivre de Cayenne et de poivre noir concassé. Enfiler chaque tranche de bacon sur une brochette en bois. Placez-les sur une grille dans un plat allant au four grande. Cuire au four à 400 ° (20-25 minutes) ou jusqu'à ce que croustillant. Laisser refroidir



complètement. Dans un micro-ondes, faire fondre le revêtement de bonbons et remuer jusqu'à consistance lisse. Au micro-ondes, mélanger les pépites de chocolat et le shortening; fondre au jusqu'à consistance lisse. Avec pinceaux à pâtisseries, du bacon manteau sur les deux faces avec des revêtements fondus. Garnir comme vous le souhaitez. Déposer sur du papier ciré fourrées en plaques à pâtisserie. Réfrigérer jusqu'à consistance ferme. Conserver au réfrigérateur.

## 9. ÉVÉNEMENTS À VENIR

janvier 15-17, 2013. Manitoba Ag Days. Brandon, Manitoba

janvier 15-17, 2013. Banff Pork Seminar. Banff, Alberta

janvier 15-17, 2013. Salon de l'agriculture. Saint Hyacinthe, Quebec

janvier 24-26, 2013. Pacific Agriculture Show. Abbotsford, BC

janvier 29-31, 2013. FarmTech Edmonton. Edmonton, Alberta

février 15-17, 2013. Camrose Regional Exhibition. Camrose, Alberta

février 5-7, 2013. Canadian Farm Machinery Show. Mississauga, Ontario

mars 6-8, 2013. Western Fair Farm Show. London, Ontario

mars 7-9, 2013. Atlantic Farm Mechanization Show. Moncton, New Brunswick.

mars 20-21, 2013. Alberta Pork Congress. Red Deer, Alberta.

mars 25-30, 2013. Royal Manitoba Winter Fair. Brandon, Manitoba

avril 2013. L'ACEP Assemblée générale annuelle

juin 19-20, 2013. Ontario Pork Congress. Stratford, Ontario

juin 19-21, 2013. Canada's Farm Progress Show. Regina, Saskatchewan

juillet 5-14. Calgary Stampede. Calgary, Alberta

août 27-29, 2013. Expo-Champs. Saint Liboire, Quebec

août 29-septembre 1, 2013. Agricultural Exhibition. Abrams Village, Prince Edward Island

septembre 10-12, 2013. Canada's Outdoor Farm Show. Woodstock, Ontario

septembre 17-21, 2013. International Plowing Match and Rural Expo. Mitchell, Ontario.

novembre 11-16, 2013. Canadian Western Agribition. Regina, Saskatchewan

## 9. L'ACEP CONSEIL D'ADMINISTRATION

BC, AB: Alfred Wahl

peak@peakswine.com

780-986-4647

MB, SK: Jim Long

genesus@bellnet.ca

519-471-6800

MB, SK: Paul Riese

p\_riese@designedgenetics.com

204-482-4941

ON: Jim Donaldson

dill@execulink.com

519-462-2401

ON: John Gough

novastar@bell.net

519-264-1031

QC: André Auger

augiporc@infoteck.qc.ca

819-296-2176

QC: Daniel Rousseau

rouslay@guevremont.net

819-336-6717

QC: Line Thérout

rouslay@guevremont.net

819-336-6717

PE, NS, NB, NL: Donald MacDonald

avf@pei.sympatico.ca

902-676-2622

Si vous avez des questions ou des préoccupations, s'il vous plaît contacter votre directeur régional, Rosemary Smart ou Nancy Weicker au bureau.