



Mise en place d'un programme H.A.C.C.P. en élevage au Québec



Avec une production d'un peu plus de 6 millions de porcs, le Québec en exporte presque 3 millions (équivalent porc), principalement aux USA (61 % en 1998) et au Japon (22 %). La viande de porc occupe le premier rang des denrées alimentaires exportées.

À la suite d'épisodes de toxi-infections alimentaires collectives, les USA ont subi de très fortes pressions des consommateurs pour l'amélioration de la salubrité des viandes. Cette pression a abouti à la mise en place, en juillet 1996 par l'USDA (Ministère de l'Agriculture des États-Unis), sur son territoire, d'une nouvelle réglementation, dite « MEGAREG ». L'USDA exige également son application par tous ses fournisseurs étrangers. Parmi les éléments essentiels qui la constitue, la « MEGAREG » rend obligatoire, pour les établissements de production et de transformation des viandes, l'application de programmes d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques selon la méthode H.A.C.C.P. et la recherche d'agents pathogènes (salmonelles et *Escherichia coli*).

Au Québec, la MEGAREG s'est traduite par la mise en place obligatoire de l'H.A.C.C.P. dans les abattoirs et les ateliers de transformation depuis janvier 1998. De plus, afin de diminuer la prévalence de salmonelles sur carcasses, le Conseil Canadien du Porc a lancé, avec la Fédération des Producteurs de Porcs du Québec, un programme basé sur la démarche H.A.C.C.P. en élevage.

Ce programme a débuté par la rédaction d'un « Manuel du producteur » qui regroupe les bonnes pratiques à mettre en place à l'élevage pour maîtriser trois grands dangers :

- ♦ Danger physique c'est-à-dire la présence de corps étrangers dans la viande. L'exemple classique étant le risque de trouver une aiguille cassée.
- ♦ Danger chimique se traduisant par la présence de résidus d'antibiotiques ou de pesticides.
- ♦ Danger biologique qui est la présence, dans un produit carné, de micro-organismes pathogènes.

L'objectif du manuel est de réduire les risques liés à l'apparition de ces trois dangers en sensibilisant l'éleveur sur la nécessité d'appliquer des bonnes pratiques de production en mettant l'accent sur :

- ♦ la relation vétérinaire-producteur
- ♦ l'entreposage des médicaments
- ♦ l'administration de médicaments (indication, posologie)
- ♦ le respect des délais d'attente



Stéphanie DE MONTZEY



- ◆ la préparation des aliments médicamenteux
- ◆ la tenue des registres des traitements

Dans un deuxième temps, la Fédération des Producteurs de Porcs a organisé des séances de formation pour les éleveurs dans les différentes régions de production. A la suite de ces formations, l'éleveur, s'il le souhaite, peut remplir un cahier d'évaluation de la « qualité à la ferme » où il répond à 37 questions. Après 3 mois de mise en application des bonnes pratiques dans son élevage, il peut faire venir un « valideur ». Ce « valideur » est choisi par l'éleveur dans une liste de vétérinaires de sa région capables de valider son travail. Cette validation se fait sur la base d'une analyse documentaire et d'une visite approfondie de l'élevage. La rédaction d'un rapport envoyé à la Faculté de médecine vétérinaire permettra de juger de l'enregistrement de l'exploitation sur la liste des élevages validés. Ce programme étant basé

sur le volontariat, toutes ces démarches sont entièrement à la charge de l'éleveur.

Fin 1999, 160 fermes étaient enregistrées. L'objectif de la Fédération est d'obtenir, l'enregistrement de tous les sites de production en 2001.

Ce programme est ambitieux puisqu'il vise l'accréditation de l'ensemble des élevages. De plus, vis-à-vis des marchés d'exportation et afin de renforcer sa reconnaissance internationale, le prochain objectif est d'avoir des « valideurs » agréés par le BNQ (Bureau des Normes Québécois). De cette façon, la validation des élevages sera normalisée et le BNQ réalisera des contrôles de validation dans des fermes au hasard.

Les fermes validées sont reconstrôlées tous les trois ans au minimum ou en cas de détection de résidus à l'abattoir ou de présence d'une aiguille, sans avertissement préalable.

Les consommateurs québécois sont très attentifs à toutes les démarches mises en place dans la filière porcine et la pression des associations de consommateurs et des médias depuis 1996 oblige les producteurs à s'orienter vers plus de qualité et de transparence. La démarche H.A.C.C.P. est le deuxième volet d'un grand programme de valorisation de la production porcine québécoise. Le projet avait débuté par la mise en place d'un Plan agroenvironnemental. L'objectif de ce plan est un processus de certification environnementale des exploitations après réalisation d'un état des lieux et d'un encadrement technique.

La filière porcine québécoise montre ainsi sa volonté d'informer et de rassurer le consommateur.

Le « Manuel du producteur » et le Plan agroenvironnemental sont disponibles pour consultation à l'ITP. ■

Contact :

stephanie.de-montzey@itp.asso.fr

