
**PROGRAMME D'ÉVALUATION DES PORCS EN STATION (PEPS)
PROTOCOLE PRÉLIMINAIRE DE L'ÉPREUVE DE NOVEMBRE 2011 (N° 31)
VOLET PORCS COMMERCIAUX**

1. TITRE

Production de viande porcine canadienne hautement persillée en combinant les nouvelles technologies, la sélection quantitative et l'alimentation

2. OBJECTIF

L'objectif global du projet à l'intérieur duquel cette épreuve est réalisée consiste à mettre à l'essai, évaluer et à développer de nouvelles technologies disponibles et applicables pour produire un porc plus persillé tant sur le plan de la sélection génétique, de la régie d'élevage, de l'abattage et de la commercialisation.

Plus spécifiquement, cette épreuve en station devrait permettre d'évaluer les effets de deux groupes de verrats (ayant des indices de potentiels génétiques (IPG) faibles ou élevés pour le persillage), deux types d'aliments (régulier ou favorisant le dépôt de persillage) et leurs interactions afin de développer nos connaissances des facteurs qui influencent le niveau de persillage et nos compétences pour produire un degré de persillage désiré.

3. MÉTHODOLOGIE

3.1 Description

Des porcs commerciaux issus de deux groupes de verrats (ayant des IPG faibles ou élevés pour le persillage) et soumis à deux programmes alimentaires différents (régulier ou favorisant le dépôt de persillage) seront évalués. Des mesures de qualité de viande seront réalisées sur des échantillons de longe de chacune des quatre combinaisons de génétique et d'alimentation ainsi que des évaluations sensorielles. Le projet explorera également des méthodes non invasives pour prédire le taux de gras intramusculaire (GIM) qui pourraient être utilisées en abattoir.

Différentes données seront recueillies dans le cadre de cette épreuve, soit les performances de croissance, la consommation individuelle des animaux, la qualité de la carcasse, le poids des coupes primaires ainsi que la qualité de la viande (voir annexe 1).

La Station d'évaluation des porcs de Deschambault est dotée d'un système d'alimentation informatisé permettant de mesurer la consommation alimentaire de chacun des porcs. L'heure et la durée précises de toutes les visites à la trémie sont enregistrées. Ces données prises en continu permettent non seulement d'évaluer la consommation réelle des porcs, mais également d'étudier leur comportement alimentaire.

Les porcs commerciaux seront évalués durant l'épreuve 31 qui se déroulera de mai 2012 à octobre 2012.

3.2 Verrats terminaux

La première phase de ce projet consiste au sondage de plusieurs porcs de race Duroc au moyen de la technologie aux ultrasons afin de prédire le niveau de gras intramusculaire (GIM) dans leur longe et le développement de valeurs génétiques, soit les IPG GIM. À partir de ces valeurs génétiques, deux groupes de verrats divergents, en ce qui concerne l'IPG GIM et actifs dans des CIA canadiens, seront produits. Les porcs commerciaux de ces deux groupes de verrats seront évalués simultanément à la station de Deschambault (tableau 1). Le conseil d'administration du CDPQ exige que les centres d'insémination artificielle non inscrits au Programme de gestion sanitaire des centres d'insémination artificielle (PGSCIA) du CDPQ répondent aux exigences des normes minimales du PGSCIA. Pour la réalisation des saillies, un minimum de vingt verrats par groupe génétique sera utilisé.

Tableau 1 Groupe de verrats qui seront évaluées à la station de Deschambault

Verrats terminaux	Organisations participantes
Duroc IPG persillé élevé	Éleveurs inscrits au programme canadien d'amélioration génétique des porcs
Duroc IPG persillé faible	Éleveurs inscrits au programme canadien d'amélioration génétique des porcs

3.3 Truies

Les mères qui produiront les porcelets introduits en station seront idéalement des truies multipares et l'utilisation des cochettes devrait être évitée. Les données suivantes devront être fournies par le producteur :

- Numéro d'identification de la truie (tag ou tatouage);
- Identification de la génétique du verroat père (produit commercial);
- Identification de la génétique de la truie (produit commercial);
- Toute information relative à la saillie :
 - Date et heure d'insémination de chaque dose;
 - Identification du numéro de semence;
 - Identification de la personne qui a effectué l'insémination;
- Toute information relative à la mise bas réelle et à l'identification des porcelets.

3.4 Troupeaux

Les organisations participantes vont collaborer au recrutement des élevages commerciaux qui sera nécessaire à la mise en œuvre du protocole. L'objectif est d'introduire un total de 360 porcelets en station, soit 180 porcelets par groupe génétique, et d'obtenir la participation de plusieurs troupeaux commerciaux afin de sécuriser l'approvisionnement en porcelets.

3.4.1 Conditions d'admissibilité des troupeaux

Les producteurs commerciaux pourront participer aux conditions suivantes :

- Posséder un minimum de 300 truies en production ou 200 truies en bande et accepter de fournir le nombre requis de porcelets dans les deux jours d'entrée en station;
- Avoir une tenue de registre adéquate afin de fournir les renseignements de saillies et de portées des truies inséminées;
- Faire l'objet d'un suivi vétérinaire régulier de l'élevage depuis au moins six mois lors de la demande de participation. Le vétérinaire responsable du suivi de l'élevage devra fournir des renseignements documentant l'absence ou un contrôle efficace des maladies énumérées ci-après :
 - Gastroentérite transmissible (GET);
 - Syndrome reproducteur et respiratoire porcin (SRRP);
 - Pneumonie enzootique;
 - Rhinite atrophique;
 - Pleuropneumonie;
 - Dysenterie;
 - Gale sarcoptique;
 - Maladie de Glasser;
 - Maladies associées au circovirus;
 - Virus de l'influenza;
 - Salmonelle;
 - Affections à *Streptococcus suis* (méningite, etc.);

Les renseignements fournis seront analysés par un vétérinaire du CDPQ. Celui-ci statuera sur l'admissibilité de l'élevage et informera l'éleveur des raisons d'un refus éventuel.

- Être accrédité au programme AQC^{md} (Assurance Qualité Canadienne);
- Témoigner de l'absence (par le vétérinaire responsable du suivi de l'élevage), en maternité et en pouponnière, de signes cliniques et de maladies préjudiciables dans les deux semaines précédant le début de l'épreuve. Les maladies plus particulièrement visées sont :
 - Gastroentérite transmissible (GET);
 - Syndrome reproducteur et respiratoire porcin (SRRP);
 - Maladies associées au circovirus;
 - Maladies digestives du porcelet;
 - Épidermatite exsudative;
 - Maladie de Glasser;
 - Affections à *Streptococcus suis* (méningite, etc.);
 - Rhinite atrophique;
 - Pleuropneumonie.

Note

Les maternités choisies devront idéalement disposer d'installations et avoir une régie permettant de limiter efficacement les contacts directs et indirects entre les porcelets naissants et les porcelets plus âgés (ex. : maternité compartimentée, conduite tout plein tout vide, sevrage précoce, etc.).

3.5 Saillies

Les troupeaux commerciaux participants seront responsables d'effectuer les saillies au cours de la période du 18 au 22 juillet 2011 (voir annexe 2). Afin d'assurer un approvisionnement de porcelets en qualité et en nombre suffisant, deux fois plus de saillies que de portées nécessaires doivent être planifiées.

3.6 Porcelets

3.6.1 Tri des porcelets

Le choix final des porcelets sera réalisé par le producteur ou toute personne autorisée d'une même organisation. Seuls les porcelets présélectionnés par le personnel du CDPQ constitueront le choix final. Quatre porcelets seront choisis par portée, soit **deux mâles castrés et deux femelles**. Les porcelets choisis devront OBLIGATOIREMENT être âgés entre 10 et 16 jours au moment de l'entrée en station (le jour de la mise bas étant considéré jour 0) et avoir un poids minimum de 3 kg. Les porcelets ne devront présenter aucun signe clinique de maladies contagieuses, avoir les plaies de castration et de coupage de queues bien cicatrisées et ne présenter aucun problème d'aplomb (arthrite) ou d'hernie.

3.6.2 Identification des porcelets

Tous les porcelets des portées choisies doivent être identifiés dès la naissance au moyen d'étiquettes fournies par le CDPQ. Le CDPQ s'engage à préidentifier les étiquettes par portée. Les producteurs participants seront mis en contact avec le personnel du CDPQ la semaine suivant les mises bas, soit lorsque les porcelets auront entre trois et neuf jours d'âge, afin de procéder à une présélection des porcelets et de vérifier l'exactitude des renseignements fournis. L'ordre des visites de fermes devra respecter les périodes de retrait imposées par les producteurs et le vétérinaire de l'élevage.

3.6.3 Transport des porcelets

Tous les porcelets seront introduits à la station en un à deux jours consécutifs, soit les jeudi et vendredi de la même semaine. Le producteur devra transporter uniquement les porcelets sélectionnés de son élevage jusqu'au camion de ramassage avec un véhicule de son choix préalablement nettoyé et désinfecté. Le transport des porcelets, du lieu de ramassage jusqu'à la Station de Deschambault, sera effectué par l'entremise du CDPQ au moyen de camions réservés à cette fin.

3.7 Allotement

3.7.1 Période d'acclimatation (Pouponnière)

Dès leur arrivée, les porcelets seront pesés individuellement. L'allotement sera réalisé selon le poids des porcelets et de l'état de santé. Quarante-huit parquets sont disponibles et chacun peut loger sept à huit porcelets (4,6 à 4 pi²/porcelet). La durée de cette période est normalement d'environ 50 jours.

3.7.2 Période d'évaluation (Engraissement)

Lors du transfert en engraissement, les porcs seront placés dans 28 parquets d'une capacité de 13 sujets (10,5 pi²/porc). L'allotement des porcs par parquet sera établi en fonction du groupe génétique, du poids des porcs et du sexe. Les groupes génétiques et les sexes seront séparés dans différents parquets et le poids à l'intérieur de chaque parquet sera uniforme. Les porcs présentant des anomalies apparentes devront être exclus. Les épreuves démarreront lorsque le poids moyen de tous les sujets avoisinera 30 kg. Le poids visé à la fin des épreuves est de **120 kg**.

3.8 Identification des animaux

3.8.1 Période d'acclimatation (Pouponnière)

Durant cette période, une étiquette avec un numéro unique et permanent sera posée à l'oreille des porcelets jusqu'à l'abattage. Un système de correspondance assurera les liens entre ce numéro permanent et :

- Le numéro attribué en élevage;
- Le numéro d'identification électronique en période d'évaluation;
- Le numéro de tatouage attribué lors de la sortie pour l'abattoir.

3.8.2 Période d'évaluation (Engraissement)

Au transfert en engraissement, une identification électronique (transpondeur) sera posée à l'oreille de chacun des porcs afin de permettre le suivi des consommations individuelles au moyen du système d'alimentation Insentec.

3.10 Gestion sanitaire

3.10.1 Période d'acclimatation (Pouponnière)

Avant l'entrée des porcelets en pouponnière, une période de vide sanitaire d'une durée approximative de deux semaines sera effectuée durant laquelle la station sera entièrement nettoyée et désinfectée. La conduite d'élevage se fera en mode tout plein tout vide. Quelques semaines suivant l'entrée des porcelets, le vétérinaire responsable du suivi sanitaire de l'élevage fera une visite de routine. Durant la période d'acclimatation, les porcelets recevront les médicaments nécessaires pour prévenir certaines infections bactériennes et parasitaires. Ils recevront entre autres un vaccin contre le *Mycoplasma hyopneumoniae*, un vaccin pour prévenir les maladies associées au Circovirus porcin et un vaccin pour prévenir l'iléite hémorragique à Lawsonia.

3.10.2 Période d'évaluation (Engraissement)

Le vétérinaire responsable du suivi sanitaire de l'élevage fera des visites au besoin afin de juger de l'état de santé des sujets et voir à l'élimination des sujets présentant des problèmes majeurs. Aucun traitement spécifique ne sera appliqué dans la section engraissement à l'exception de cas particuliers survenant en cours d'élevage. De plus, on n'utilisera aucun antibiotique pour des allégations de préventions ou de facteurs de croissance en période d'évaluation.

En cas de mortalité, des autopsies pourront être effectuées sur les sujets par le vétérinaire du CDPQ ou par le laboratoire de pathologie animale du MAPAQ. Des examens sérologiques pourront être réalisés en cours d'élevage.

3.11 Mise à jeun

Le jour précédent l'abattage, tous les sujets sélectionnés seront pesés et mis à jeun. La durée totale de la mise à jeun, incluant une attente minimum de trois heures à l'abattoir, sera de 16 à 20 heures. Les porcs seront acheminés à l'abattoir une fois par semaine et les abattages se dérouleront sur une période de six semaines.

4. PUBLICATION DES RÉSULTATS

4.1 Rapport

Le rapport final présentera les résultats de l'épreuve 31 pour les deux groupes génétiques (persillage élevé vs persillage faible), les deux types d'aliments et/ou leurs interactions sur le persillage selon les résultats des analyses statistiques. Aucune comparaison entre les fournisseurs de porcelets ou les fournisseurs de semence ne sera diffusée.

5. R&D RELIÉES AUX ÉPREUVES

Afin de demeurer à l'avant-garde dans le développement des mesures de performances zootechniques et de qualité de la carcasse et de la viande, le CDPQ se réserve le droit de procéder à des mesures additionnelles et de prélever des échantillons aux fins d'analyse. Les participants autorisent donc la prise de mesure et d'échantillon autres que celles prévues à l'annexe 1. Toutefois, celles-ci resteront anonymes et aucune information ne sera publiée concernant l'identification des groupes génétiques correspondants aux mesures ou analyses.

2011-05-05

ANNEXE 1 - DÉFINITION DES VARIABLES

Variables	Abréviations (unités)	Description
<i>Pouponnière-Performances de croissance</i>		
Âge	Âge (j)	Âge au début et à la fin de la période Pour la période globale et pour chacune des phases alimentaires
Durée	Durée (j)	Date de fin - date au début de la période Pour la période globale et pour chacune des phases alimentaires
Poids	Poids (kg)	Poids au début et à la fin de la période Pour la période globale et pour chacune des phases alimentaires
Gain moyen quotidien	GMQ (g/jr)	Poids final - poids début/nombre de jours de présence porcelet Pour la période globale et pour chacune des phases alimentaires
Aliment total consommé	Aliment (kg)	Quantité totale de moulée consommée pour l'ensemble des porcelets pendant la période Pour la période globale et pour chacune des phases alimentaires
Consommation par jour*	Consommation/jour (kg/j)	Consommation par porcelet par jour Pour la période globale et pour chacune des phases alimentaires
Consommation par porcelet*	Consommation/porcelet (kg/porcelet)	Consommation totale par porcelet Pour la période globale et pour chacune des phases alimentaires
Conversion alimentaire sur gain de poids vif*	C.A. gain de poids vif	Consommation pour l'ensemble des parcs/gain de poids vif de l'ensemble des porcelets Pour la période globale et pour chacune des phases alimentaires
<i>Épreuve-Performances de croissance</i>		
Âge en fin d'épreuve	Âge final (j)	Âge le jour de l'expédition à l'abattoir avant la mise à jeun
Durée de l'épreuve	Durée épreuve (j)	Date de fin de l'épreuve - date de début
Poids au début de l'épreuve	Poids début (kg)	Poids au début de l'épreuve
Poids en fin d'épreuve	Poids final (kg)	Poids le jour de l'expédition à l'abattoir avant la mise à jeun
Gain moyen quotidien	GMQ (g/jr)	Poids final - poids de début / nombre de jours de présence porc Pour la période globale et pour chacune des phases alimentaires
Épaisseur du gras dorsal	Ép. gras (mm)	Mesure de l'épaisseur du gras dorsal entre les 3 ^e et 4 ^e avant-dernières côtes sur l'animal vivant (50, 75 et 120 kg) avec un appareil à ultrasons (mode B)
Épaisseur du muscle de la longe	Ép. muscle (mm)	Mesure de l'épaisseur du muscle entre les 3 ^e et 4 ^e avant-dernières côtes sur l'animal vivant (50, 75 et 120 kg) avec un appareil à ultrasons (mode B)
<i>Conformation</i>		
Évaluation des tétines	Nombre	Décompte des tétines totales, fonctionnelles, inversées, nécrosées et surnuméraires
Évaluation des pieds et membres	Cote subjective 1 à 5	Évaluation subjective des pieds et des membres selon le système national d'évaluation des pieds et des membres
<i>Performances de consommation</i>		
Consommation totale par porc	Consommation totale (kg)	Consommation totale du porc pendant l'épreuve
Consommation journalière par porc	Consommation/jour (kg/J)	Consommation totale du porc / durée de l'épreuve Pour la période globale et pour chacune des phases alimentaires
Conversion alimentaire sur gain de poids vif	C.A. gain de poids vif	Consommation du porc / gain de poids vif Pour la période globale et pour chacune des phases alimentaires

* La consommation en pouponnière sera mesurée pour l'ensemble des porcelets et non sur une base individuelle.

DÉFINITION DES VARIABLES (SUITE)

Variables	Abréviations (unités)	Description
<i>Rendement de la carcasse</i>		
Poids chaud de la carcasse	Poids chaud (kg)	Poids chaud de la carcasse après exsanguination et éviscération avec tête, langue, panne, rognon, bajoue, pieds et aucun parage
Rendement de la carcasse	Rend. carcasse (%)	(Poids chaud de la carcasse / poids vivant en fin d'épreuve) x 100
Épaisseur de gras dorsal	Ép. gras Destron (mm)	Mesure de l'épaisseur du gras dorsal entre les 3 ^e et 4 ^e avant-dernières côtes sur la carcasse à l'aide d'une sonde de type Destron
Épaisseur de muscle de la longe	Ép. muscle Destron (mm)	Mesure de l'épaisseur du muscle entre les 3 ^e et 4 ^e avant-dernières côtes sur la carcasse à l'aide d'une sonde de type Destron
Rendement en viande maigre	Rend. maigre (%)	Rendement en viande maigre de la carcasse calculé à partir de l'équation de prédiction établie par Agriculture et Agroalimentaire Canada
Indice de classification (bonne strate)	Indice moyen	Indice moyen des carcasses qui sont dans la bonne strate de poids défini selon la ou les grilles de classement en vigueur lors de l'inscription et le dernier abattage. Une seule grille sera considérée par période (l'inscription et dernier abattage) et la grille de classement considérée sera celle appliquée pour la plus grande quantité de porcs commerciaux québécois abattus lors de cette période.
<i>Coupe primaire</i>		
Poids de la demi-carcasse	Poids 1/2 carc. recons. (kg)	Poids de la demi-carcasse reconstituée à partir des quatre coupes primaires (cuisse, longe, épaule et flanc)
Longueur de la demi-carcasse	Longueur (cm)	Mesure à partir du côté crânien de la première côte jusqu'à la pointe interne de l'os pubien (règle Foster)
Surface de l'œil de la longe	Surface de l'œil (cm ²)	Surface obtenue à l'aide d'un planimètre
Poids de la cuisse	Poids cuisse (kg)	Coupe perpendiculaire à la partie inférieure de la cuisse. Ligne de coupe à 4,5 cm (1 ¾ po) de la pointe interne de l'os pubien. Sans le pied arrière ni la queue
Poids de la longe	Poids longe (kg)	La longe est séparée du flanc par un trait de scie qui, à l'extrémité de l'épaule, part à 4,5 cm (1 ¾ po) de la base des côtes, s'élargit à 10 cm (4 po) au centre de la longe et se termine au bout de la cuisse en longeant le filet à 2 cm (3/4 po)
Poids de l'épaule	Poids épaule (kg)	Voir description de la longe, sans le pied avant
Poids du flanc	Poids flanc (kg)	Voir description de la longe
Ratio entre la cuisse et la ½ carcasse	Rendement cuisse (%)	(Poids de la cuisse / poids ½ carcasse) x 100
Ratio entre la longe et la ½ carcasse	Rendement longe (%)	(Poids de la longe / poids ½ carcasse) x 100
Ratio entre l'épaule et la ½ carcasse	Rendement épaule (%)	(Poids de l'épaule / poids ½ carcasse) x 100
Ratio entre le flanc et la ½ carcasse	Rendement flanc (%)	(Poids du flanc / poids ½ carcasse) x 100

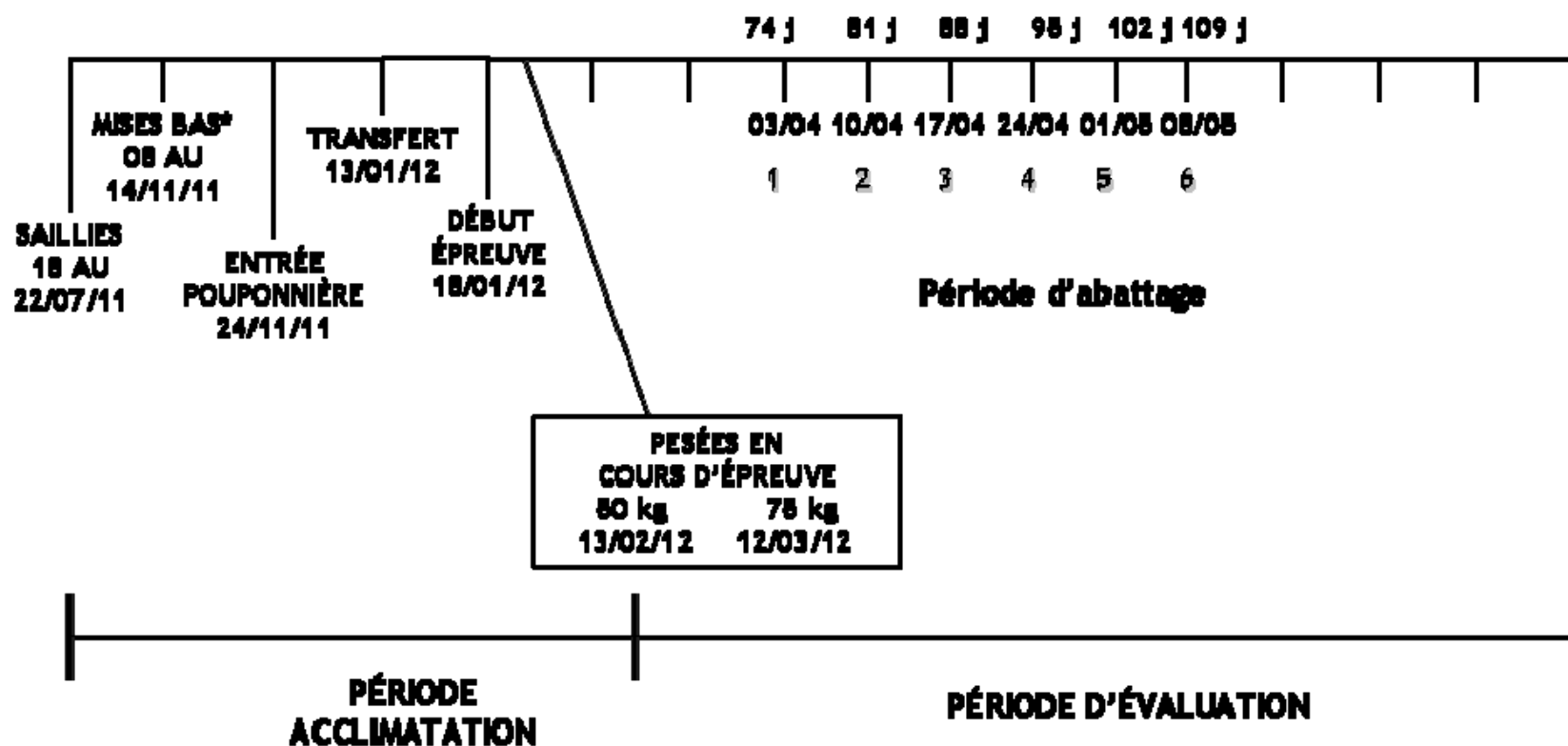
Note : L'ensemble des méthodes pour les mesures de qualité carcasse et de viande sont présentement en révision et sujettes à être modifiés pour cette épreuve.

DÉFINITION DES VARIABLES (SUITE)

Variabiles	Abréviations (unités)	Description
<i>Qualité de la viande</i>		
<i>a. Longe : mesures prises sur le longissimus dorsi entre les 3^e et 4^e avant-dernières côtes, 24 heures après l'abattage</i>		
pH 24 h	pH ultime	Mesure de pH prise à deux endroits dans le muscle de la longe avec un pH mètre
Minolta (L*a*b)	Luminosité	Mesure de L*a*b prise à deux endroits dans le muscle de la longe avec un appareil Minolta
Évaluation visuelle de la couleur	Couleur	Évaluation à partir de pastilles de couleur de l'échelle japonaise (1 à 6)
Évaluation visuelle du gras intramusculaire de la longe	Persillage NPPC	Mesure du degré de persillage selon l'échelle d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (a à e) et/ou l'échelle du NPPC (1 à 10). Moyenne des mesures réalisées sur la face antérieure et sur la face postérieure d'une côtelette
Fermeté	Texture	Mesure subjective réalisée par manipulation de la viande évaluée sur une échelle de 1 à 3 (1 : mou; 2 : moyen; 3 : ferme)
Dureté du muscle	Dureté	Mesure objective prise au centre du muscle à l'aide d'un appareil duromètre.
Dureté du gras	Dureté	Mesure objective prise sur la partie interne du gras, à l'aide d'un appareil duromètre
Perte en eau de la longe	Perte en eau (%)	Mesure effectuée à partir d'un échantillon de muscle pris dans la partie antérieure de la longe, qui a égoutté pendant 48 heures. (Perte en eau du muscle / poids du muscle frais) x 100
Analyse chimique du gras intramusculaire de la longe	Gras intramusculaire (%)	Mesure effectuée à partir d'un échantillon du muscle de la longe, désossé et découenné, prélevé sur la 4 ^e côte. L'évaluation est faite selon la méthode de référence Soxhlet (AOAC, 991.36)
<i>b. Cuisse : mesures prises dans différents muscles, 24 heures après l'abattage</i>		
pH 24 h	pH ultime	Mesure prise dans la cuisse au niveau du muscle <i>gluteus medius</i>
Minolta (L*a*b)	Luminosité	Mesure de L*a*b prise dans le muscle <i>gluteus medius</i> avec un appareil Minolta
Évaluation visuelle de la couleur	Couleur	Évaluation à partir de pastilles de couleur de l'échelle japonaise (1 à 6) au niveau du muscle <i>gluteus medius</i>
Bicoloration	Indice bicolore	Différentiel de couleur entre les muscles <i>gluteus medius</i> et <i>gluteus profundus</i> observé au moyen de l'échelle japonaise

Note : L'ensemble des méthodes pour les mesures de qualité de la carcasse et de la viande est présentement en révision et sujette à être modifié pour cette épreuve.

STATION D'ÉVALUATION DES PORCS DE DESCHAMBAULT ÉPREUVE 31 - NOVEMBRE 2011 - CALENDRIER



Note :

- Transfert : 1^{re} date entrée + 50 jours
- * Basé sur une durée de gestation de 115 jours

- Début engraissement : 1^{re} date entrée + 54 jours
- Pesée 50 kg : début test + 27 jours
- Pesée 75 kg : début test + 55 jours

16/05/2011

FORMULAIRE 1



PROGRAMME D'ÉVALUATION DES PORCS EN STATION (PEPS)
ÉPREUVES DE NOVEMBRE 2011 (N° 31)
VOLET PORCS COMMERCIAUX

DEMANDE DE PARTICIPATION (Producteur participant)

J'ai pris connaissance du protocole fourni par le CDPQ inc. J'accepte toutes les conditions énumérées et je demande mon inscription à l'épreuve sur le persillage de novembre 2011.

Signature : _____

Nom du responsable : _____

Nom de la ferme : _____

Adresse d'expédition du courrier : _____

Ville : _____ Code postal : _____

Téléphone : _____ Télécopieur : _____

Courriel : _____ Cellulaire : _____

Adresse de la maternité : _____

(si différente de l'adresse d'expédition)

Nom du vétérinaire : _____

Participation au programme AQC^{MD} (Assurance Qualité Canadienne) : OUI NON

À retourner à :

Richard Mailhot

Centre de développement du porc du Québec inc.

Place de la Cité, tour Belle Cour

2590, boul. Laurier, bureau 450

Québec (Québec) G1V 4M6

Tél. : 418 650-2440, poste 4330 / Téléc. : 418 650-1626

Courrier électronique : rmailhot@cdpqinc.qc.ca

N.B. : Les porcelets seront achetés au prix du marché pour le porcelet sevré
hâtivement en vigueur la semaine de l'entrée. Le CDPQ effectuera le paiement.

Les doses de semences seront fournies aux producteurs participants.

2011-05-16