

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

LE PORC, C'EST BON POUR LA BEAUCE

SAINTE-MARIE, 13 mai 2022 – Les Éleveurs de porcs de la Beauce ont fait leur bilan annuel lors de leur assemblée générale tenue plus tôt ce printemps : au-delà des enjeux auxquels ils ont été confrontés au cours des derniers mois, la détermination à continuer de soutenir l'ensemble des Beaucerons est ressortie. C'est dans cette optique que l'association s'est présentée à la polyvalente des Abénaquis de Saint-Prospier pour une compétition culinaire entre les élèves de la formation professionnelle en cuisine en formule Duplex (DEP-DES). C'était une façon de lancer l'initiative régionale « Le porc, c'est bon pour la Beauce » qui veut démontrer aux Beaucerons que le porc c'est bon pour apprendre et pour soutenir la collectivité.

Le porc, c'est bon pour apprendre!

Consciente qu'il faut aider et encourager notre jeunesse à trouver une vocation professionnelle qui saura lui permettre de s'épanouir, l'association beauceronne a voulu apporter son soutien à de jeunes élèves en cuisine. « L'enjeu de la main-d'œuvre est très sérieux dans les fermes, mais également chez nos partenaires comme les restaurateurs ou les services alimentaires. Si on veut que notre viande de porc soit appréciée à son maximum, on a besoin de futurs professionnels et artisans comme ceux qui étudient ici à Saint-Prospier », déclare Pascal Leclerc, vice-président des Éleveurs de porcs de la Beauce et membre du jury pour la compétition tenue l'hiver dernier.

Le jury était complété par Michel Jacques, sommelier-conseil, Julie Hébert, directrice adjointe du centre de formation des Bâtisseurs et Marc-André Lepage, coanimateur de *Ce matin en Beauce* au COOL 103,5 FM. Les élèves participants devaient apprêter un succulent filet de porc et ainsi courir la chance de gagner l'une des trois bourses d'études. Félicitations à Rebekka Poulin qui a remporté la première place et a reçu une bourse de 400 \$. Sarah-Kim Lessard et Daphnée Quirion sont quant à elles reparties avec des bourses de 200 \$ à titre de reconnaissance pour l'excellent travail effectué dans le cadre de leur formation.

« J'ai aimé cette proposition des Éleveurs de porcs qui valorise vraiment nos élèves et pourrait encourager de nouvelles personnes à joindre nos rangs dans le futur : j'ai embarqué avec enthousiasme dans le projet. Une récurrence à la polyvalente des Abénaquis ou au centre de formation des Bâtisseurs, à Saint-Joseph-de-Beauce, serait la bienvenue! », affirme M. Philippe Le Meur, enseignant de cuisine pour le centre de formation des Bâtisseurs.

Le porc, c'est bon pour la collectivité

Enfin, plusieurs Beaucerons n'ont pas la chance de pouvoir aller dans les bons restaurants où nos futurs cuisiniers travailleront, et un trop grand nombre d'entre eux n'arrivent même pas à se permettre trois repas nourrissants par jour. C'est pourquoi les Éleveurs de porcs de la Beauce sont heureux d'avoir donné, dans la dernière année, plus de 7 000 \$ de dons de viande de porc aux banques alimentaires locales et cuisines collectives de leur territoire. Les Éleveurs de porcs sont

fiers de nourrir avec un produit de qualité l'ensemble de leurs concitoyens. En 2022, ils aimeraient collaborer également avec les élèves en cuisine pour soutenir les organismes locaux d'aide alimentaire, ajoutant ainsi la solidarité comme ingrédient pour la recette académique gagnante de ces futurs professionnels.

- 30 -



Photo : participantes à la compétition culinaire - Sarah-Kim Lessard, Daphnée Quirion et Rebekka Poulin.

À propos des Éleveurs de porcs de la Beauce

Les Éleveurs de porcs de la Beauce, affiliés aux Éleveurs de porcs du Québec, représentent près de 330 entreprises porcines. Le regroupement a pour mission la défense des intérêts de ses membres, la transmission d'informations à ces derniers, et la valorisation de la profession d'éleveur de porc et du porc du Québec.

À propos de la formation en cuisine en formule Duplex en Beauce-Etchemins

En plus de la formule régulière, la formation en cuisine est offerte en formule Duplex (DEP-DES). Le parcours duplex est une formule d'enseignement qualifié de programme élite, car tout en faisant leur DEP en Cuisine, les élèves poursuivent leurs études secondaires pour ainsi obtenir, à la fin de leur formation, une double diplomation (diplôme d'études secondaires et diplôme d'études professionnelles). Ce modèle d'apprentissage pour la formation en cuisine est offert à la polyvalente des Abénaquis de Saint-Prospère. Tous les élèves des écoles secondaires du territoire du Centre de services scolaire de la Beauce-Etchemin (CSSBE) ont accès à cette formule s'ils répondent aux conditions d'admission. Pour plus de détails, visitez le site du CSSBE au www.cssbe.gouv.qc.ca.

Source :

Marc-Antoine Parent, secrétaire
Les Éleveurs de porcs de la Beauce
Courriel : maparent@upa.qc.ca
Téléphone : 418 228-5588, poste 2004