

PORC • PORK
Nagano



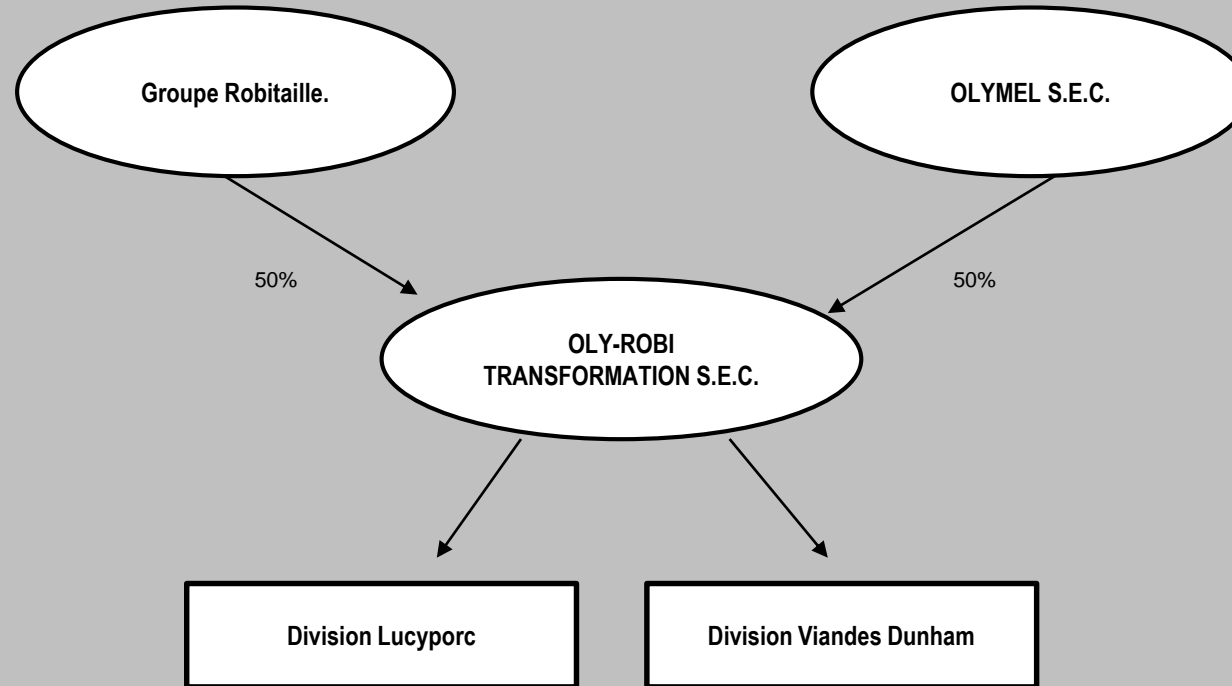
PROGRAMME
NAGANO

- 1. Groupe Robitaille**
- 2. Partenariat Olymel**
- 3. Nagano, un programme québécois et unique**
- 4. En résumé**
- 5. Quelques informations plus technique**
- 6. Liste des produits Nagano détail**

GROUPE ROBITAILLE

- **Entreprise familiale en affaire depuis plus de 50 ans**
- Secteurs d'activités: Cultures – Meunerie – Production avicole – Production porcine – Transformation
- **L'aventure Nagano débute à la fin des années '90**
- Opportunité de développer un produit pour le marché japonais, selon leurs spécifications – Coupe japonaise et pourcentage de gras intramusculaire plus élevé (Voir Informations complémentaires)
- Aménagement d'une usine avec la philosophie japonaise ayant pour objectif de fournir un produit comparable au marché domestique japonais.
 - Désossage manuel
 - Chaîne de froid spécifiquement adaptée et un programme d'assainissement rigoureux permettant une durée de vie supérieure à 56 jours
 - Manipulation et bien-être animal dans un environnement contrôlé
 - Coupe spécifique
- Partenariat avec Olymel débute 1^{er} janvier 2017 (Oly-Robi Transformation)
- **95% des ventes au Japon**
- **Production actuelle: 8 500/semaine, 11 500/semaine au cours de 2020**

PARTENARIAT OLYMEL



Division Lucyporc: Développement d'affaires et mise en marché des coupes primaires.

Division Viandes Dunham: Préparation de produits à valeur ajoutée, frais ou congelés pour le marché du détail et HRI.

LE PORC NAGANO, UN PRODUIT UNIQUE

Le porc Nagano est élevé selon un **cahier de charge strict et rigoureux**, afin d'obtenir un porc **plus gouteux, plus persillé, plus juteux et plus tendre** en utilisant des méthodes d'élevage visant le **bien-être de l'animal**.

On ne retrouve pas de ractopamine, ni de farine animale dans son alimentation.

Comparaison: « Le Nagano est au porc ce que le « Angus Beef AAA » est au bœuf »

NAGANO, UN PROGRAMME QUÉBÉCOIS

- ❑ Le porc Nagano est un produit et programme 100% québécois
 - Produits certifiés Aliment du Québec et Porc du Québec.
 - Entreprise intégrée verticalement: Maternité, pouponnière, engraissement, abattoir, usine de transformation, meunerie, culture.

Répond à la volonté des consommateurs d'acheter « local et responsable »

NAGANO, UNE GÉNÉTIQUE OPTIMALE

□ Un croisement de génétique optimale

- Femelle (Large White X Landrace), Mâle (Sélection de Duroc obtenu après plusieurs croisements)
- ❖ Important de ne pas confondre croisement avec de la manipulation génétique
- Le porc Nagano présente un persillage de 35% supérieur en moyenne par rapport à la commodité

Le porc Nagano est beaucoup plus gouteux et juteux que le porc conventionnel.

NAGANO, PROGRAMME ALIMENTAIRE SPÉCIFIQUE

- Un programme alimentaire précis et standardisé
 - **Plusieurs céréales (orge, blé, maïs, soya)**
 - Le régime alimentaire du porc Nagano contient un pourcentage élevé d'orge. L'objectif est d'augmenter le ratio d'acides gras saturés. Exemple: Beurre versus margarine
 - Les régimes d'élevage régulier sont constitués majoritairement de maïs, grande source d'acides gras insaturés, axé sur le gain de poids journalier et la réduction des coûts de conversion alimentaire plutôt que sur la qualité de la viande.
 - **Sans ractopamine et sans farine de sous-produits animaux.**
 - Le programme Nagano proscrit l'utilisation d'agents accélérateurs de croissance depuis ses débuts, principalement parce que l'animal développerait davantage de muscles et moins de gras, ce qui va à l'encontre de l'investissement initial du Nagano. Le respect de la croissance normale de l'animal participe à la qualité de la viande.

Le gras du porc Nagano est plus blanc et plus ferme . Son point de fusion est plus élevé, donc fond moins à la-cuisson . Il a une teneur plus élevée en gras saturé. Par conséquent, la viande est beaucoup plus gouteuse.

NAGANO, LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

- ❑ **Le bien-être animal et une gestion du stress strict sont au centre de notre philosophie. Tout le processus d'élevage est orienté pour produire une viande présentant un persillage abondant, tout en respectant l'animal et l'environnement.**
 - **Fermes à proximité**, situées principalement en Montérégie et au Centre du Québec, à moins de 200km de l'abattoir.
 - Nos animaux arrivent à l'abattoir dans un délai inférieur à 4h contre 20h pour certains autres transformateurs. Signifie moins de stress pour l'animal et une empreinte écologique réduite.
 - **Méthode de transport adaptée.** Les remorques sont équipées de douches, d'abreuvoirs et de chauffage. Le chargement se fait sans contact avec l'animal.
 - **Bruine et temps de repos avant l'abattage:** 18h contre 3h pour la commodité
 - Cet élément permet de débiter la période de jeûne directement à l'abattoir et non en engraissement ce qui permet de diminuer le stress chez l'animal.
 - **Désensibilisation au CO2** répondant aux normes actuelles de bien être animal au moment de l'abattage.

Une meilleure rétention d'eau du muscle, pour un produit plus juteux, plus tendre et présentant une meilleure durée de vie.

NAGANO, CONTRÔLE RIGOUREUX

- ❑ **Des méthodes d'abattage et d'emballage étudiées et suivies**
 - Contrôle rigoureux de la chaîne de froid
 - Normes d'hygiène strictes et supérieures aux exigences canadiennes
 - Découpe à la main.
 - Emballage sous vide

Optimisation de la durée de vie, meilleure rétention d'eau, stabilisation du pH musculaire et des coupes distinctives pour une expérience organoleptique et visuelle hors du commun.

EN RÉSUMÉ, NAGANO UN PRODUIT UNIQUE

Le porc Nagano est **PLUS TENDRE, PLUS JUTEUX** et **PLUS SAVOUREUX**

- **Un porc plus gras, un persillage plus élevé**
- ❖ Une viande plus tendre
- **Une viande plus rouge, un gras plus blanc et plus ferme**
- Point de fusion du gras plus élevé Il fond lentement pour une tendreté exceptionnelle
- **Meilleure rétention d'eau et pH optimisé**
- ❖ Plus savoureux
- **Durée de vie et qualité exceptionnelle**
- ❖ 56 jours et plus pour les coupes primaires **lorsque conservées à -1°C**
- **Standards - constance de la qualité du produit**
- ❖ Vise à assurer une qualité semblable d'un animal à l'autre.
- **Coupes distinctives – unique, pour se démarquer**
- ❖ Tomahawk de porc

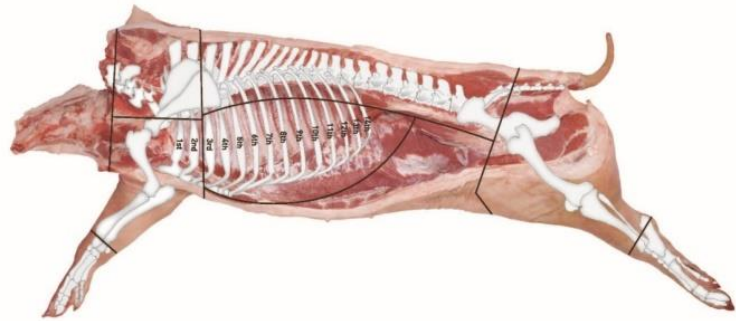


QUELQUES INFORMATIONS PLUS TECHNIQUE

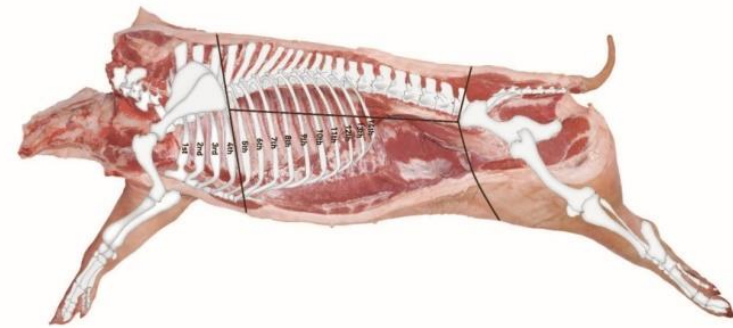
- ❑ Le porc Nagano reçoit de manière préventive des antibiotiques en maternité et en pouponnière , et de façon curative en engraissement
- ❑ Il passe environ 100 jours en engraissement sur +/- 170 jours
- ❑ L'abattage se fait à environ 24-25 semaines

- ❑ Principales différences entre la coupe japonaise et la coupe canadienne
 - Pas ou peu d'utilisation de scie à ruban pour minimiser la chaleur générée sur le produit
 - Séparation de l'épaule et du centre de la carcasse entre les 4^e et 5^e côtes contre 3^e et 4^e côtes en Amérique du Nord.
 - Séparation de la fesse et du milieu de la carcasse à la hauteur de la surlonge (~~surlonge~~ sur la fesse)
 - Aucune production de côtes levées, le muscle intercostal demeure sur la longe et le flanc
 - Propriété spécifique au porc Nagano versus le porc domestique japonais
 - Géniteur Duroc propre au programme Nagano via un site dédié à la reproduction et à l'amélioration constante de l'évolution génétique Duroc sur 3 critères: gras dorsal et intramusculaire, conversion alimentaire, qualité du muscle.
 - Génétique adaptée rendant les épaules de l'animal plus larges, améliorant ainsi le rendement de l'épaule et du soc
 - Programme alimentaire standardisé ayant pour objectif d'augmenter le ratio d'acide gras saturé

STANDARD COUPE CANADIENNE, NAGANO COUPE JAPONNAISE



COUPE CANADIENNE



COUPE JAPONNAISE

Filet de Porc	Côtelette Hotel	Osso Bucco	Carré de Porc
			
Durée de vie: 21 jours	Durée de vie: 21 jours	Durée de vie: 18 jours	
Porc Haché 100% Fassa	Côtelette Désossée	Escalopes	
			
Durée de vie: 14 jours	Durée de vie: 21 jours	Durée de vie: 21 jours	Durée de vie: 21 jours

PORC • PORK
Nagano



Merci
*à toute
l'équipe!*