

VIANDES VITALI PRÉ

Viandes VitaliPré

De la recherche à la ferme

MARTINE GIGUÈRE

Journaliste

En Abitibi-Témiscamingue, un projet d'élevage de bœuf à l'herbe prend son envol. On a jumelé deux des grandes forces de la région : les fourrages et le bœuf.

Dolorès Pigeon a toujours travaillé à la ferme familiale avant d'en devenir propriétaire en 1980. Situé à Sainte-Germaine-Boulé, en Abitibi-Ouest, l'élevage de 111 vaches-veaux de la Ferme Dolorès Pigeon fait partie du réseau de fermes pionnières qui élèvent du bœuf VitaliPré. En 2005, Dolorès Pigeon est contactée par Anne-Marie Ouellet, agronome et agente de transfert technologique au MAPAQ et prêtée à l'unité de recherche et de développement en agroalimentaire en Abitibi-



Dolorès et Jean-Guy Pigeon élèvent du bœuf VitaliPré depuis 2005. Le bien-être animal est une de leurs priorités.

Témiscamingue (URDAAT) de l'Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue. Cette dernière est à la recherche de bovins sans implant, et comme Dolorès Pigeon n'a jamais eu

recours aux hormones de croissance, ses vaches étaient de parfaites candidates.

DE LA RECHERCHE À LA FERME

Depuis 1999, l'URDAAT travaille à



DIMANCHE LE 13 SEPTEMBRE 2009 À 11 H 30

Dispersion complète de l'un des plus renommés troupeaux souche Angus noir dans l'est du Canada.

JD Farms
Propriété de M. John F.K. Donaldson
 329, Brill Road
 West Bolton Québec
 Sortie 90 sur l'autoroute 10

125 animaux Angus noir de très haute qualité génétique.

Pour information ou catalogue s'adresser au propriétaire
 au 450-539-1862 ou jdfarms@istar.ca

ou à l'encanteur
 Les Enchères René Houde inc.
 819-820-4013

un projet de bœuf à l'herbe, et on y fait aussi de la recherche sur les plantes fourragères depuis une vingtaine d'années. « Le climat, les variations de température, notamment la fraîcheur matinale et une plus longue luminosité favorisent la production de fourrages riches en sucre », explique Cloé Paradis, responsable du réseau de fermes Viandes VitaliPré à l'URDAAT. Le but était donc de jumeler deux grandes forces de la région : les fourrages et le bœuf. « Et surtout, indique Cloé Paradis, d'offrir un revenu juste au producteur agricole ».

CENT POUR CENT À L'HERBE

Présentement, six fermes produisent du bœuf VitaliPré en Abitibi-Témiscamingue. Le cahier des charges précise que le bœuf doit être élevé entièrement au lait de sa mère et ensuite à l'herbe. « Une des difficultés est de rendre l'animal à 950 livres, de finir l'animal à l'herbe uniquement », souligne Dolorès Pigeon. « Car, poursuit Patrick Jalbert, le petit-fils de M^{me} Pigeon, ce ne sont pas tous les animaux qui performent à l'herbe, le producteur prend ainsi une part de risque. ». Le gain journalier est de un kilo, et l'objectif est de finir le bœuf en douze mois.

En plus d'être sans hormone de croissance, les antibiotiques et les grains sont également proscrits. Parmi les exigences, respecter au moins 50 % de race anglaise pour la mère, un critère remis en question pour l'instant, car d'autres races semblent aussi prometteuses. Le choix de la race terminale est par ailleurs au choix de l'éleveur. Enfin, l'élevage doit se faire dans un esprit de développement durable et dans le respect du bien-être animal.

« Avec ce type d'élevage, il faut tirer le maximum de nos pâturages », explique Jean-Guy Pigeon. Les producteurs ont opté pour des pâturages en bandes avec clôture électrique, ainsi les bovins ont accès à de l'herbe fraîche tous les jours. La récolte de fourrages de grande qualité est tout aussi importante.

STRUCTURER LA FILIÈRE

Pour l'instant, l'URDAAT chapeaute le projet. Car, il y a encore beaucoup à faire pour structurer la filière VitaliPré, notamment doter la région d'un abattoir. Actuellement, les jeunes bœufs font de sept à huit heures de route jusqu'à l'abattoir de Thurso en Outaouais. « Nous

EN BREF

VIANDES VITALIPRÉ

Nombre d'éleveurs	6
Marché desservi	Région de l'Abitibi-Témiscamingue
Spécifications de production	Nourris à l'herbe seulement Sans hormones de croissance ou antibiotiques Animaux nés et élevés à la ferme jusqu'au poids d'abattage de 950 livres Respect du bien-être animal
Volume	Cinq carcasses aux deux semaines
Contacts	Cloé Paradis 819 762-0917, p. 2436



Le bœuf VitaliPré doit être élevé entièrement au lait de sa mère et uniquement à l'herbe.

Se projeter vers l'avenir
avec contrôle



Budgitel

OUTIL DE PLANIFICATION BUDGÉTAIRE

Nouvelles productions
maintenant ajoutées :

- Bouvillons
- Vache-veau et veaux de grain
- Ovins
- Caprins
- Acéricoles

Productions déjà existantes :

- Porcs, lait et grandes cultures



555, boul. Roland-Therrien, Longueuil (Québec) J4H 4E7

Tél. : 450 679-0530, poste 8227

Courriel : lucie.gauthier@fgcaq.com www.fgcaq.com



Les producteurs ont opté pour des pâturages en bandes avec clôture électrique, ainsi les bovins ont accès à de l'herbe fraîche tous les jours.

sommes aussi défavorisés par le programme d'assurance stabilisation, mais d'ici peu de nombreux irritants devraient être réglés », espère Dolorès Pigeon. Une fois abattues, les carcasses reviennent en région. Le Centre de formation professionnelle du Lac-Abitibi offre un cours en boucherie et l'établissement est également devenu partenaire du projet. La découpe des carcasses se fait donc dans leur atelier. L'URDAAT coordonne l'achat des carcasses aux producteurs et la revente aux boucheries et restaurants. Elle planifie aussi l'horaire des abattages, organise le transport, effectue des analyses des fourrages et offre de la formation sur la gestion des pâturages visant l'amélioration de la qualité et de la productivité.

UN BŒUF DEMANDÉ

La croissance de la demande pour le bœuf VitaliPré dans la région est des plus encourageantes. Depuis 2005, Dolorès Pigeon a livré en moyenne cinq jeunes bœufs par année. Mais déjà depuis janvier 2009, ce sont 17 bœufs qui ont pris le chemin de l'abattoir. « Nous abattons cinq bœufs toutes les deux semaines », précise Cloé Paradis. On retrouve ce bœuf différencié dans quelques restaurants et boucheries de la région. En moyenne, le consommateur déboursa de 15 à 20 % de plus pour du bœuf VitaliPré. Mais le grand défi des Viandes VitaliPré sera de créer une entité autonome pour que le projet puisse voler de ses propres ailes et s'adapter aux réalités du marché.



Le troupeau des Pigeon.



« Avec ce type d'élevage, il faut tirer le maximum de nos pâturages », explique Jean-Guy Pigeon.



Patrick Jalbert, le petit-fils de Dolorès et Jean-Guy Pigeon, a terminé sa technique en GEEA à La Pocatière. Il est maintenant inséminateur à temps partiel pour le CIAQ et travaille à la ferme bovine de ses grands-parents.

UN BŒUF DIFFÉRENCIÉ

Caractéristiques de la viande VitaliPré

- viande maigre
- fibre fine due au jeune âge de l'animal
- teneur élevée en oméga-3, en acide linoléique conjugué et vitamine B12
- goût authentique d'autrefois
- portion réduite
- cadre avec les valeurs véhiculées par le mouvement Slow Food