

Le boeuf qui venait du Nord

Quand on est un petit éleveur du Québec, comment peut-on concurrencer le boeuf de l'Ouest canadien et des États-Unis qui inonde nos marchés? En offrant un produit différent. C'est ce qu'a réussi à faire un groupe de chercheurs et d'éleveurs de l'Abitibi-Témiscamingue: développer un boeuf de spécialité à haute valeur ajoutée.

Autrefois connu sous l'appellation Boeuf eN'Or, le boeuf VitaliPré attire de plus en plus l'attention des consommateurs dans les boucheries d'Abitibi-Témiscamingue. Outre le fait que c'est un produit de la région, le boeuf VitaliPré se distingue du boeuf conventionnel par sa valeur nutritionnelle et surtout par la façon dont il est élevé.

«C'est un boeuf qui ne mange que de l'herbe. Et les veaux ne consomment que le lait de leur mère. Les mamans ne reçoivent pas de grain. L'été, c'est le pâturage et l'hiver, c'est de l'ensilage d'herbe», explique Yves Marcoux, éleveur bovin de Nédélec, au Témiscamingue.

S'il peut sembler tout à fait normal au premier abord de voir un boeuf manger du foin, il faut savoir qu'aujourd'hui, la quasi totalité des boeufs d'élevage sont nourris au grain. Les moulées de céréales font en

effet engraisser le bétail beaucoup plus rapidement que le foin.

On ajoute aussi parfois des hormones ou des antibiotiques de croissance à la nourriture du bétail pour accélérer davantage l'engraissement. Aucune de ces substances n'est utilisée dans l'alimentation du boeuf VitaliPré. Résultat: les boeufs d'Yves Marcoux, nourris exclusivement au foin, sont beaucoup moins lourds que les boeufs de grain lors de l'abattage.

On le constate aisément en comparant deux coupes identiques de boeuf régulier et de boeuf VitaliPré. «Le régulier, avec hormones de croissance, est beaucoup plus gros, tandis que le VitaliPré est plus petit», explique Manon Chamberland, propriétaire de la boucherie Aux côtes croisées, la première boucherie à avoir accepté de distribuer cette viande dans la région.

Le fait qu'il soit plus petit à l'abattage

n'affecte cependant en rien la qualité de la viande du boeuf VitaliPré. Au contraire, élevé à l'extérieur en pâturage et nourri de façon totalement naturelle, ce boeuf produit une viande de grande qualité. On le dit particulièrement tendre et savoureux et même plus santé que le boeuf régulier.

Selon des chercheurs de l'Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue (UQAT), le fait que le boeuf VitaliPré soit nourri de foin augmente, entre autres, sa teneur en oméga-3. «Beaucoup de recherches ont été faites et montrent qu'effectivement, pour un ruminant, une alimentation constituée d'herbe augmente les qualités nutritionnelles de sa viande», précise Cloé Paradis, agronome à l'UQAT.

Un bon rapport qualité-prix

Comme c'est souvent le cas lorsqu'il est question de viande de spécialité ou de produits régionaux, on s'attend à devoir déboursier plus d'argent. C'est bien le cas pour le boeuf VitaliPré, mais les écarts de prix ne sont pas aussi importants qu'on le pense. Sur le marché, une carcasse de boeuf VitaliPré se vend environ 3 \$ de plus le kilo que celle d'un boeuf régulier. Mais au détail, le prix du boeuf VitaliPré demeure tout de même assez compétitif. Tout dépend en fait de la pièce qu'on choisit. Certaines coupes de boeuf VitaliPré sont même moins chères que les mêmes pièces provenant d'un boeuf régulier.

Lors de notre passage à la boucherie Aux côtes croisées à Rouyn-Noranda, le kilo de faux-filet VitaliPré coûtait 3 \$ de moins que celui de boeuf Angus. Par contre, le kilo de bifteck d'aloiau VitaliPré coûtait 1,20 \$ de plus que celui de boeuf régulier. Ces quelques dollars de différence ne semblaient cependant pas gêner la clientèle. «J'aime mieux encourager l'économie locale, payer un peu plus pour encourager les producteurs de la région», a expliqué une cliente.

Du laboratoire aux prés verdoyants

C'est dans les laboratoires de l'Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue qu'est née l'idée de produire localement un boeuf nourri exclusivement de foin et de lait maternel. «La production de boeuf est très importante en Abitibi-Témiscamingue, mais comme on ne peut pas "accoter" l'Ouest canadien et encore moins les États-Unis, il fallait se distinguer», raconte Cloé Paradis, agronome à l'UQAT.

La solution, les scientifiques l'ont trouvée dans l'herbe qui pousse dans les prés de la région. «Une de nos forces dans la région est la qualité de l'herbe. À cause de la longueur des journées et des variations de température, l'herbe d'ici contient plus de sucre», explique M^{me} Paradis. L'herbe d'Abitibi-Témiscamingue s'est également avérée riche en acide linoléique ainsi qu'en oméga-3, ce qui — les veaux étant sevrés plus tard — a donné une valeur ajoutée des plus intéressantes à la viande de ces troupeaux.

Où s'en procurer?

Le boeuf VitaliPré étant relativement nouveau sur le marché, on ne le produit pas encore à grande échelle. Seulement six éleveurs de l'Abitibi-Témiscamingue en produisent. La majorité de leur production est écoulee dans les villes de la région. Il faut donc se rendre en Abitibi pour le goûter. Mais l'intérêt du public aidant, les éleveurs et les responsables du projet à l'UQAT ont bon espoir d'étendre la commercialisation de leur boeuf aux grands centres urbains. «L'idée est d'avoir des tentacules un peu partout au Québec, probablement en commençant par la région de Montréal. Mais on veut faire nos classes ici», précise l'agronome Cloé Paradis.

Le boeuf VitaliPré gagne en popularité. Il y a de cela à peine un an, les chercheurs de l'UQAT faisaient abattre environ cinq boeufs tous les trois mois pour répondre à la demande de la clientèle. Aujourd'hui, on procède à l'abattage de 8 à 10 bêtes par mois pour répondre à la demande. L'absence d'abattoir dans la région complique cependant

la commercialisation de ces boeufs qu'on doit faire abattre en Outaouais avant de les ramener en Abitibi.

«C'est six, sept, voire huit heures de route pour se rendre là-bas. Le bien-être animal pourrait être amélioré, je pense. Si on avait un abattoir plus proche, on éviterait aussi des coûts», nous a confié Cloé Paradis en mai dernier.

