

ÉLEVAGE BOVIN

Des chercheurs d'Abitibi développent une nouvelle approche

CAMILLE BEAULIEU

COLLABORATION SPÉCIALE

Balles rondes, étables froides ou drainage taupé, l'Abitibi-Témiscamingue a longtemps servi de banc d'essai de techniques élaborées ailleurs : sud du Québec ou Kapuskasing. Voilà que l'université régionale (UQAT) resserre les mailles du tandem chercheurs et producteurs agricoles en injectant 9 M\$ dans une station de recherche agroalimentaire à Notre-Dame-du-Nord au Témiscamingue. Les scientifiques y peaufineront en priorité la production à grande échelle de ce fameux boeuf complètement à l'herbe (Vitalipré) qui connaît un grand succès dans les boucheries régionales. Mais pas seulement le boeuf à l'herbe!

Vitalipré n'est pas notre seul objectif, assure André Langlois, directeur de l'Unité de recherche en agroalimentaire à l'UQAT. La station, qui hébergera éventuellement six scientifiques, multipliera ses champs d'intérêt, de l'énergie récupérable à la ferme à la production et

à l'ensilage d'herbe. « Toutes nos recherches seront exportables vers d'autres régions. »

Vitalipré constitue par contre une expertise de créneau réservée à l'Abitibi-Témiscamingue, nuance Langlois. « Le produit est destiné au marché québécois et éventuellement à celui des États-Unis ou d'Europe. Une étude de marché par Pierre Labelle du centre d'aide au développement des technologies de l'UQAT s'est révélée encourageante au début de la décennie. »

Les ministères du Développement économique et Industrie Canada ont partiellement financé la nouvelle station de recherche. Par-dessus tout, une souscription régionale a engrangé 1 M\$, le double de l'objectif initial.

Boeuf à l'herbe et oméga-3

Ce boeuf, il faut le savoir, n'est pas n'importe quoi. Il est nourri exclusivement de lait maternel et d'herbe, ne recevant ni hormones ni antibiotiques. Vitalipré joue à fond la carte de l'aliment santé et il a le



PHOTO : GRACIEUSEMENT DE UQAT

L'agronome Cloé Paradis, coordonnatrice des fermes produisant le boeuf à l'herbe Vitalipré qui contient beaucoup plus d'oméga-3 que le boeuf conventionnel.

vent dans les voiles.

« Le régime à l'herbe change le profil du gras, constate Cloé Paradis. Le contre-fillet contient 7,5 fois plus d'oméga-3 que le boeuf commercial. » L'élevage strictement à l'herbe s'avère plus complexe, mais les chercheurs de l'UQAT ont bénéficié de recherches de pointe ailleurs en la matière. Par contre, « notre boeuf à l'herbe

est différent de celui du Sud, dit la chercheuse. Leur boeuf est nourri à l'herbe toute l'année. Nous, nous utilisons de l'ensilage ».

« Les connaissances acquises en développant Vitalipré serviront ailleurs, au Lac-Saint-Jean par exemple », soutient Cloé Paradis, agronome et coordonnatrice des fermes produisant le boeuf à l'herbe.



SEMENCES PRIDE

1.800.265.5280

WWW.SEMENCESPRIDE.COM