

l'univers bio

Par le biais de témoignages de producteurs, d'industriels et de spécialistes, *Le Soleil* fait état dans une série d'articles de l'univers bio, aujourd'hui et demain au Québec.

Une production sans raccourcis



Claude Pelletier, président du syndicat des producteurs de viandes biologiques du Québec et propriétaire de la Ferme Claunik inc. — PHOTO COLLABORATION SPÉCIALE MARC LAROUCHE



JEAN-MICHEL GENOIS GAGNON
jmgagnon@lesoleil.com

Des saveurs authentiques, une production sans raccourcis, avec le bien-être des animaux comme priorité, voilà ce qu'offrent les producteurs de viandes biologiques québécois.

«Nous devenons un producteur de viandes biologiques par conviction

personnelle et non pas pour une question d'argent puisque les coûts de production sont plus élevés et la quantité produite est plus petite», a souligné d'entrée de jeu Claude Pelletier, président du syndicat des producteurs de viandes biologiques du Québec et propriétaire de la Ferme Claunik inc.

Entretenir une ferme biologique implique des coûts de 30 à 40 % supérieurs à une ferme conventionnelle. Aucun antibiotique, aucun produit chimique, aucune intervention vétérinaire n'est tolérée, sauf pour des manipulations visant à s'assurer du bien-être de l'animal.

«Même les champs doivent être certifiés biologiques», a soutenu M. Pelletier.

Les animaux doivent être nourris à 100 % de fourrage et de grains biologiques, en plus d'avoir un accès garanti à l'extérieur et de profiter d'une plus grande superficie à l'intérieur.

Environ 100 fermes produisent de la viande biologique au Québec — production laitière exclue — ce qui équivaut pour moins de 1 % de l'ensemble de la production de viande québécoise.

«Les grandes chaînes d'alimentation cognent à nos portes

présentement, mais nous sommes incapables de répondre à leur besoin. On voit quand même une progression, mais ce qui nous manque pour les fournir, c'est un transformateur distributeur à l'échelle provinciale qui pourrait faire le relais», estime M. Pelletier.

Les producteurs et les transformateurs de viandes biologiques doivent respecter un cahier de charges très complexe qui comporte plusieurs règles. Le fait de ne pas pouvoir utiliser de raccourcis (intrants de synthèse, hormones de croissance) entraîne une période de temps beaucoup plus longue avant que l'animal atteigne sa pleine maturité.

Chez Viandes du Breton, entreprise de production et de transformation de viandes biologiques depuis 12 ans, 200 jours d'élevage sont nécessaires pour le porc biologique. La méthode conventionnelle exige en moyenne de 170 à 180 jours. La durée plus longue a pour conséquence une hausse des coûts de production qui se fait ressentir sur le prix des produits.

Manger bio — peu importe la viande — coûte en moyenne 40 à 50 % plus cher qu'une viande non biologique. «Le consommateur est de plus en plus réceptif et ouvert à avoir une viande de qualité supérieure, on voit une augmentation depuis quelques années, mais quand vient le temps de payer la facture, certains trouvent ça agaçant», a souligné Claire Michaud, responsable des communications et du marketing chez Viandes du Breton de Rivière-du-Loup, la plus importante usine de transformation de porc biologique en Amérique du Nord. «Le temps d'élevage permet à la viande bio de se distinguer par son goût et sa tendreté.»

MEILLEUR POUR LA SANTÉ?

Aucune étude ne démontre à ce jour qu'une viande biologique possède une valeur nutritionnelle supérieure à une viande conventionnelle. Mais selon la nutritionniste diététiste Charlotte Geroudet, titulaire d'un baccalauréat en nutrition de l'Université Laval, la façon dont est

élevé l'animal, le fait de ne pas avoir d'antibiotique, ni d'OGM (organismes génétiquement modifiés), est certainement un plus pour le consommateur.

«Oui, je préconise la viande biologique. Je pense que le travail autour de l'alimentation des animaux et la qualité des soins donnés aux animaux a un impact sur la qualité de la viande», a soutenu M^{me} Geroudet, propriétaire du bureau d'information Services et Conseils Nutrition Québec.

Saviez-vous que...

Saviez-vous qu'en production de viandes biologiques, le bien-être des animaux est assuré par un accès garanti à l'extérieur et de plus grands espaces d'élevage? Les centres d'élevages biologiques peuvent avoir des enclos jusqu'à deux fois leur taille conventionnelle. L'objectif premier est d'amener l'animal dans un contexte qui se rapproche le plus de son milieu naturel, moins d'animaux et plus liberté. «Il faut lui laisser la possibilité de se déplacer et c'est obligatoire que l'animal ait accès à l'extérieur, quand la température le permet bien sûr», a souligné Marie-Philippe St-Vincent, copropriétaire des Fermes Saint-Vincent, producteur et transformateur de viandes bio. «Intérieur ou extérieur, nous avons des dimensions à respecter en fonction de la grosseur de l'animal. Il doit pouvoir bouger, se coucher et se déplacer à son aise.» Quant au transport des animaux, il est régi par des règles strictes et essentielles. «Le nombre d'heures de transport est compté, le nombre d'animaux par remorque, le temps pour l'amener à l'abattage est aussi compté. On veut que l'animal vive le moins de stress possible.» **JEAN-MICHEL GENOIS GAGNON**

MERCREDI PROCHAIN LA MENTION BIOLOGIQUE RÉGLEMENTÉE