

# Paître ou ne pas paître SEPT RÈGLES D'OR pour prendre sa décision d'affaires!

**Mario Roy**, agronome, M.Sc.  
Conseiller en transformation alimentaire

2007-02-06

*Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation*

Québec 

## Croissance des ventes en quantité de laits et boissons de soya 2003-2005 (ACNielsen)

**Boissons de soya:**

**+34 %**

**Lait bio certifié:**

**+200 %**

**Lait frais régulier:**

**+ 1,3 %**

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec



# Consommation par personne au Canada 1991 – 2005

Poulet, soya et blé  
Maïs,

+ 38 %

Viandes rouges:

-9 %

Bœuf:

-4 %

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec



# Multiplication des termes et ruminants...

- ❖ Nourri à l'herbe, fini au fourrage, fini au pâturage, etc.
- ❖ Naturel, sans hormone, sans antibiotique, biologique, organique, Free farmed, etc.
- ❖ Oméga-3, oméga-6, acides linoléiques conjugués (ALC), etc.



# 7 règles d'or...

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec** 

# Règle 1



**SOYEZ MOTIVÉ!**

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec** 

# Quel type de production êtes-vous face à l'alimentation au pâturage?

**Producteur  
utilisant les  
pâturages**

**Producteur en  
cheminement**

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec**



# Règle 2

## *DÉFINISSEZ LES BESOINS DU MARCHÉ*

*À qui peuvent bénéficier les  
produits d'animaux alimentés au  
pâturage?*



Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec





# Tendances

## SANTÉ

- ❖ Sécurité : Animaux traçables
- ❖ Vieillessement des Baby Boomers : omega-3, acides linoléiques conjugués (ALC)
- ❖ Naturel : près de son état d'origine
- ❖ Végétarisme : vitamines, fibres (ingrédients végétaux)

*Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation*

Québec 

# Tendances

## PLAISIR

- ❖ Variété des sens (études aux États-Unis : 16 % à 33 % préfèrent le bœuf à l'herbe vs bœuf fini au grain; 50 à 55 % ne font pas de distinction)

# Tendances

## PRATICITÉ

- ❖ Préparation et cuisson - Manipulation

## ÉCOLOGIE

- ❖ Respect environnement

*Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation*

Québec 

# Niches de marché selon une régie alimentaire basée sur l'usage de fourrages

## MARCHÉS

	Puristes	
PRODUITS	100 % fourrage	

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec



# Règle 3

***POUVEZ-VOUS DÉMARQUER votre  
produit/service?***

***Comment sont perçus les produits  
d'animaux de pâturage sur le  
marché?***

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec 

## Quelques caractéristiques qui distinguent différents produits d'élevage

	BIOLOGIQUE	NATUREL ET ALIMENTATION AU FOURRAGE	FONCTIONNEL
Certification	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Défini par la loi et la réglementation</li> <li>• Cahier des charges obligatoire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ACIA (naturel)</li> <li>• Cahier des charges? (discrétionnaire)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consensus sur la définition de Santé Canada</li> <li>• Cahier des charges? (discrétionnaire)</li> </ul>

# Quelques caractéristiques qui distinguent différents produits d'élevage

	BIOLOGIQUE	NATUREL ET ALIMENTATION AU FOURRAGE	FONCTIONNEL
Source d'acides gras polyinsaturés d'oméga-3	Possible si seuil minimum réglementaire	Possible si seuil minimum réglementaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possible si seuil minimum réglementaire</li> </ul> 

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec**



# Règle 4

## ***SOYEZ CONCRET ET ORIENTÉ « MARCHÉ »***

***« Ce que l'on conçoit bien, s'énonce clairement »  
et  
« Ce qui s'énonce bien, on le conçoit clairement... »***

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec**





## Le Comté Le Pic 24 mois

# L'exquise rareté...



Le Comté Le Pic est un fromage de type Gruyère, offrant une pâte plus fondante et délicate, plus de douceur et de fruité. Il est produit exclusivement dans le Jura, petit massif montagneux entre la Suisse et la France. Là-bas, pas d'industrialisation, les fromages sont produits uniquement dans de petites fromageries de villages : les fruitières.

On trouve sur le marché plusieurs types de Comté. Les meilleurs sont ceux produits durant les mois d'été alors que les vaches se nourrissent d'herbe et de fleurs sauvages en montagne. Cela donne des Comtés à la pâte jaune tendre qui promet de riches arômes et des notes florales. C'est uniquement ces meules d'été qui seront signées Le Pic.

### EXCEPTIONNELLEMENT PENDANT QUELQUES SEMAINES...

Nous vous proposons toute l'année ce type de Comté d'été, âgé de plus d'un an. **Mais exceptionnellement durant quelques semaines** vous aurez la chance de goûter les quelques meules de **Comté Le Pic 24 mois**... La pâte de ces vieux Comtés se cristallise finement, gage de

qualité et de parfums plus marqués : amandes, noix, fleurs séchées... Laissez-vous inspirer par le plaisir simple que procure ce fromage d'exception.

## Cheddar Le Pic 4 ans

# Fondant et tellement riche en saveurs



Ian Picard, notre maître affineur, sélectionne des meules de Cheddar produit entre mai et septembre par La Société Coopérative Agricole de l'Île-aux-Grues (durant cette période, les vaches se nourrissent d'herbe fraîche propre à l'île et à son environnement salin). **Ainsi nous pouvons vous offrir un Cheddar Le Pic fondant et plein de riches saveurs.**

## **PAS AMER COMME LE SONT TROP SOUVENT LES VIEUX CHEDDARS**

Mais ce n'est pas tout... pour obtenir le fameux caractère de ce fromage, il faut **4 longues années d'affinage**. Cette maturation se fait à des températures plutôt fraîches (mais pas trop froides pour éviter d'obtenir une pâte cassante ou sèche). Malgré son âge, le Cheddar Le Pic n'est pas amer comme le sont trop souvent les vieux Cheddars. Le fondant du fromage révèle un bel équilibre entre les notes salées et fruitées, ainsi qu'une légère cristallisation, gage d'un lent affinage qui laisse à la nature le temps de faire les choses (on retrouve aussi cette caractéristique chez les vieux Parmesans, Goudas ou Gruyères)





[Home](#)

[Grass-Fed Bison](#)

[Grass-Fed Beef](#)

[Grass-Fed Butter](#)

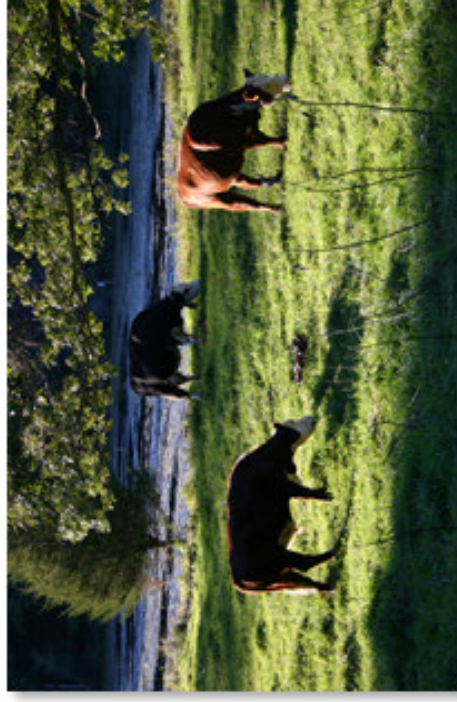
[Grass-Fed Cheese](#)

[Pastured Poultry](#)

[Contact Us](#)

[Peace with God](#)

## Grass-Fed Beef



### 100% Grass-fed

Grass-Fed Traditions currently supplies 100% grass-fed beef from small-scale family farms in Wisconsin. Our cows are all grass-fed Angus and Galloway (mostly Galloway). How do we define "grass-fed"? The cows are on pasture, not in feed lots eating silage. They are also finished on grass, and do not eat grains at all. We don't process animals in the Winter or early Spring, when they are only eating dry grass. Our animals are eating green grass right up to the time of processing, and are dry aged before packaging. Many sources of "grass-fed" beef today are simply from cows in feedlots eating silage year round.

### The CLA Advantage

Conjugated Linoleic Acid (CLA) is a naturally occurring free fatty acid found mainly in meat and dairy products in small amounts. CLA was discovered by accident in 1978 by Michael W. Pariza at the University of Wisconsin while looking for mutagen formations in meat during cooking. The most abundant source of natural CLA is the meat and dairy products of grass-fed animals. Research conducted since 1999 shows that grazing animals have from 3-5 times more CLA than animals fattened on grain in a feedlot. Simply switching from grain-fed to grass-fed products can greatly increase your intake of CLA. (Dhiman, T. R., G. R. Anand, et al. (1999). "Conjugated linoleic acid content of milk from cows fed different diets." J Dairy Sci 82(10): 2146-56.)

### Omega 3's

Omega 3 is an essential fatty acid for human growth and development. We must have it to be healthy. Grass-finished beef is a great source for this essential nutrient. The source of Omega 3 is the green leaves of plants. When cattle eat their natural diet, beef becomes a great source of Omega 3. Grain is not a rich source of Omega 3, so standard, cattle-fattening practices cause the Omega 3 level to decrease dramatically.

### Galloway Cattle

Galloway cattle are an ancient breed that originated in the

# Règle 5

## *VÉRIFIER LA POTENTIALITÉ*

***Quelques chiffres  
qui parlent d'eux-mêmes.***

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec**



# Au Québec :

Produits régionaux  
et de niches

=

Potentiel de 4 % du  
marché  
ou une valeur de  
1 milliard \$

*Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation*

Québec



# Aux Etats-Unis :

- ❖ Ventes annuelles de 350 millions \$ de bœuf biologique
- ❖ Ventes annuelles de 250 millions \$ de bœuf naturel incluant le bœuf fini au fourrage ou à l'herbe
- ❖ Ventes au détail annuelles de 50 millions \$ de bœuf fini au fourrage ou à l'herbe
- ❖ 80 bœufs finis à l'herbe ou au fourrage par million d'habitants aux États-Unis et 200 au Manitoba
- ❖ Au Québec : entre 600 et 1500 têtes par année?

*Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation*

Québec 

# Aux États-Unis :

Les consommateurs typiques paient pour la viande :

- ❖ Boeuf NATUREL : 30 % de plus
- ❖ Boeuf BIOLOGIQUE : 15-200 % de plus

*Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation*

Québec 

# Règle 6

## ***LA COMPÉTITIVITÉ PAR LA CHAÎNE DE VALEUR***

- ❖ ***Les chaînes de valeur sont des alliances verticales d'entreprises collaborant ensemble pour occuper une meilleure position concurrentielle sur les marchés.***

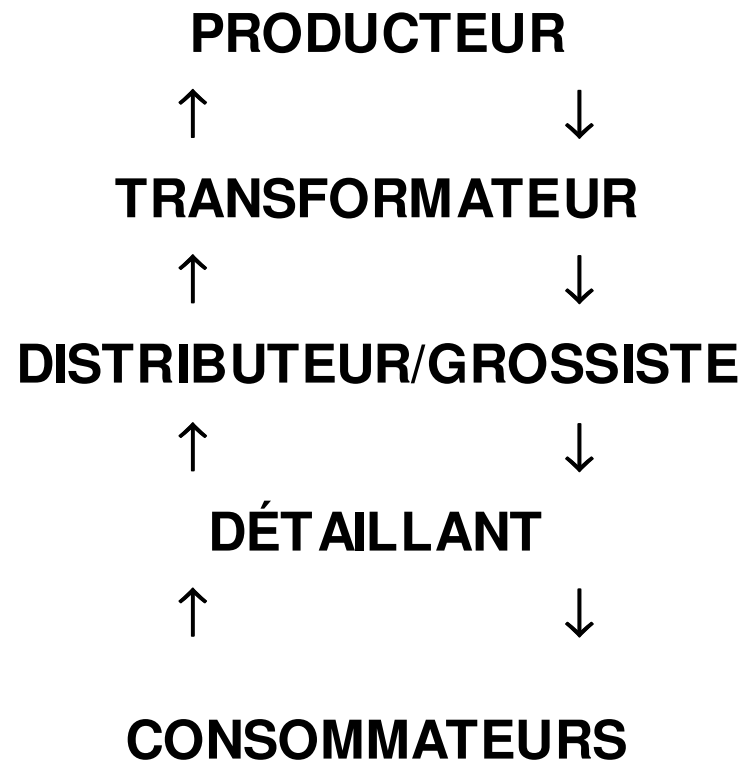
***(Agriculture and Food Council, Alberta)***

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec 



# Circulation de la valeur ajoutée au produit et de l'information dans une chaîne de valeur



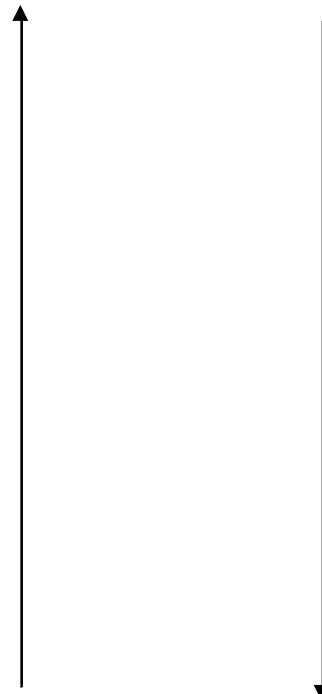
*Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation*

**Québec**



# Exemple de liaisons entre le producteur de lait de pâturage et un fromager

PRODUCTEURS



FROMAGER

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec** 

# Règle 7

## ***LE MARKETING MIX : ESSENTIEL POUR LA RÉUSSITE DE VOTRE PROJET!***

***« Le marketing mix se traduit par le dosage équilibré des 4 variables du marketing. »***

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec 



## ***PRODUIT :***

- ❖ ***Naturel, finition à l'herbe, disponibilité, emballage adéquat, ses promesses: orienté «marché»...***
- ❖ ***Marque de commerce***

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec** 



## ***PRIX :***

- ❖ ***Bucolique (pâturage): + cher, moins de demande***
- ❖ ***Naturel: - cher, plus de demande***



## ***DISTRIBUTION : (Place)***

- ❖ ***Partenaires au marketing***
- ❖ ***Atteinte de la clientèle ciblée***
- ❖ ***À l'année ou saisonnier***

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec** 

# ***COMMUNICATION : (Promotion)***

- ❖ ***Histoire de la ferme, de la famille et de ses valeurs***
- ❖ ***Informations sur les particularités de l'alimentation des animaux***
- ❖ ***Naturel – Santé; Site internet***
- ❖ ***Certification?***

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec** 

# Conclusion

- ❖ ***Niche en émergence***
- ❖ ***Pâturage :***
  - ***Faire valoir l'authenticité de l'élevage***
  - ***Effets bénéfiques sur la santé***
- ❖ ***Tenir compte des 7 règles pour obtenir de meilleurs résultats sur les marchés!***



# Document consulté

Kelwin Management consulting. Manitoba forage finished beef - Potential in niche markets for the Manitoba forage council.  
Manitoba Agriculture, Food and Rural initiatives, juin 2006.

[http://www1.foragebeef.ca/\\$foragebeef/frgebeef.nsf/all/ccf129/\\$FILE/mktforagefinished.pdf](http://www1.foragebeef.ca/$foragebeef/frgebeef.nsf/all/ccf129/$FILE/mktforagefinished.pdf)

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec**

