

Bovins du Québec, Novembre 2007

Highland : une race qui répond aux attentes

Texte et photos : Michel Beaunoyer

Le succès d'un élevage de bovins de race dépend, évidemment, de la qualité des animaux, mais aussi des soins apportés par l'éleveur. Cette réussite repose autant dans les choix génétiques que dans le développement d'une régie efficace ou encore dans la création d'un marché stable. À la Ferme du Boisé, à L'Annonciation, on retrouve en un seul endroit tous ces ingrédients de succès. Avec près de 70 vaches Highland reproductives, François Marleau, propriétaire de la ferme, se sent confortable. Ce n'est pas un immense troupeau, mais suffisant pour approvisionner son marché d'une cinquantaine de bouvillons par année et aussi, pour améliorer sa génétique. « Avant, nous devions acheter des veaux pour les engraisser, aujourd'hui, nous pouvons les produire nous-mêmes, explique le principal intéressé. De plus, on a un bon choix pour garder les meilleures taureaux pour la reproduction. »

L'état actuel du marché a affecté le commerce d'animaux pur sang.

M. Marleau a réussi à vendre quelques bons taureaux, mais aucune femelle. « Heureusement pour l'instant qu'il y a la viande », s'exclame l'éleveur.

Une race qui plaît

Le nombre d'éleveurs Highland a légèrement augmenté au cours des dernières années, nous indique M. Marleau, qui est d'ailleurs président de la Société québécoise des éleveurs de cette race. Il ajoute que c'est un animal aux nombreux avantages. Il est très résistant, docile et calme, donnant un bon

rendement de viande de qualité. « Ce n'est pas un animal qui fait beaucoup d'accumulation de gras, constate l'éleveur. Le gras est persillé dans la viande, ce qui lui confère une saveur unique. » Les vaches vêlent aisément grâce à une bonne ouverture pelvienne. Sur cette ferme, les veaux font maintenant en moyenne 80 livres à la naissance, comparativement à 73, il y a quelques années. C'est le résultat d'une sélection visant à alourdir graduellement les animaux.

Même s'ils sont très rustiques, François Marleau songe à construire une étable pour abriter ses veaux à l'engraissement afin de favoriser la prise de poids. Mais, il faudra alors prévoir une très généreuse ventilation, estime l'éleveur, puisqu'avec leur longue toison, les bovins deviendraient rapidement détrempés.

Un marché sur mesure

Le producteur de l'Annonciation a construit un réseau de clients très fidèles, mais exigeants qui achètent toute sa viande. Pour satisfaire cette clientèle constituée de particuliers, il supervise de très près la découpe des quartiers et assure un service après vente irréprochable. Et s'il faut quelques conseils culinaires pour mettre en valeur la viande vendue, M. Marleau ne manque pas de recettes à partager.

C'est à l'âge de 18 mois que les bouvillons sont envoyés à l'abattage. À cet âge, ils livrent une carcasse d'environ 600 livres. Le producteur a établi une régie bien adaptée pour arriver à ce résultat. Pendant sept à huit mois, les veaux accompagnent leur mère. Les plus prometteurs iront vers la station d'épreuve, les autres seront castrés et mis à l'engraissement. Comme il a été mentionné

plus tôt, les femelles les plus intéressantes seront conservées pour le remplacement.

Un soin particulier est accordé à l'engraissement. « La race Highland donne de bons rendements, mais il faut savoir en tirer le maximum, » souligne M. Marleau.

Ainsi, en plus de l'ensilage, il faut savoir ajuster la ration alimentaire pour tenir compte de la qualité des cultures de la région. Par exemple, un ajout de gluten permettra d'augmenter la teneur en protéines de la ration, au besoin.

L'éleveur n'estime pas être arrivé au maximum du potentiel commercial dans l'étape de finition. Il travaille toujours à resserrer sa sélection à la base pour aller chercher le maximum de poids sur la carcasse. Il évalue aussi la pertinence d'investir dans son étable d'engraissement. Chose certaine, s'il a encore des hésitations à ce sujet, il n'en a aucune sur la pertinence du choix de la race Highland. « C'est une race avec laquelle c'est un charme de travailler, » conclut François Marleau.