



A D N Pâturage

Animaux d'élevage en nature



Par Martin et Alexandre Campbell

ADN Paturage

Une affaire de famille





Alexandre Campbell

► Ses rêves



Ses Formations

- ▶ Diplômé en "Mécanique Agricole" EPSH 2019
- ▶ Diplômé en "Boucherie de détail" au Campus Brome-Missisquoi 2023



Gagnant concours "Meilleurs élèves de boucherie du Québec"



Travaille au Marché Gendreau Notre-Dame-de-Stanbridge

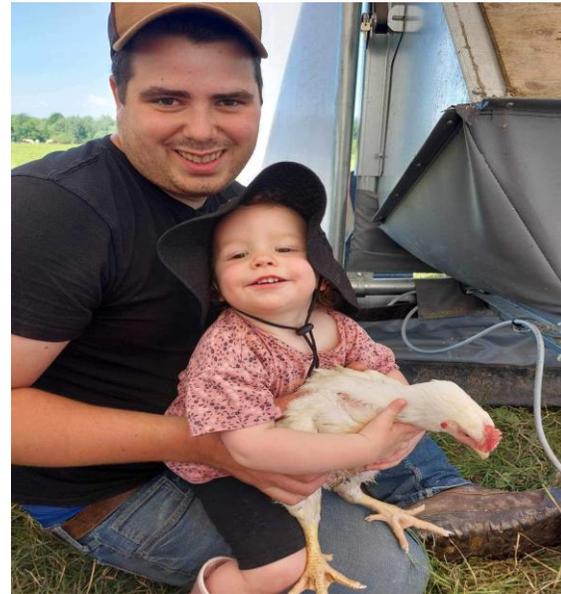


Ses aspirations

Mai 2020



Septembre 2023



Juillet 2023

Ses aspirations



Martin Campbell

Ses formations

- ▶ Charcuteries "Institut National des viandes" 1988
- ▶ Leadership 1992
- ▶ DEP Boucherie de détail 2014
- ▶ Superviser en entreprise 2020



Son expérience professionnelle

- ▶ Co-propriétaire 1986-2011

- ▶ Transport d'animaux vivants
- ▶ Abattage d'animaux
- ▶ Transformation charcuterie
- ▶ Plats cuisinés
- ▶ Traiteur
- ▶ Mise en marché





Propriétaire Érablière Hilltop

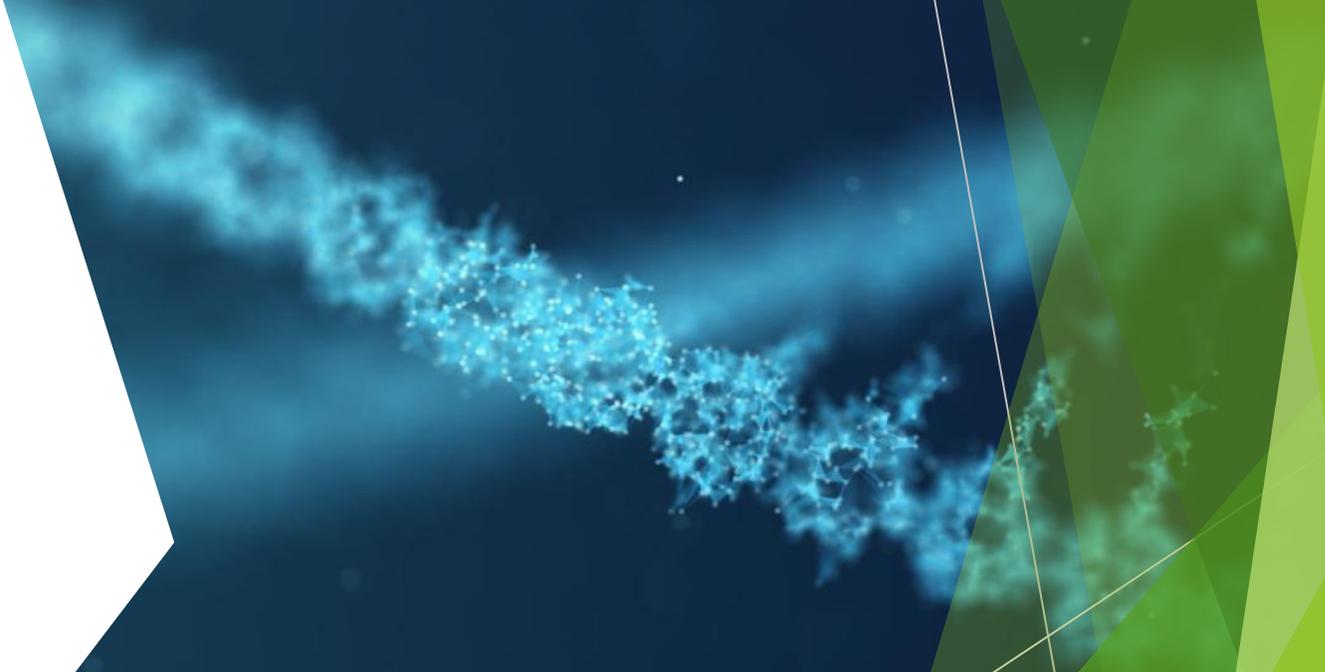
Enseignant de boucherie de détail Campus Brome Missisquoi Cowansville depuis 2014



Pourquoi ADN Pâturage ?

- ▶ Conférence MAPAQ
"Élevage au pâturage 2019"

- ▶ Covid



- ❖ Recherche de terrain



Début ADN Pâturage?

ADN it's a go 2020



Corral = Parc entraînement/chargement



6 parcs pour la rotation des pâturages



Amélioration 2022

- ▶ Système de distribution d'eau



2021 Ajout de bœuf



2021 Ajout de dindon



Élèves boucherie en visite chez ADN Pâturage

Automne 2022

Rova Barn



Les avantages Rova Barn

Aucun bâtiment permanent pour
le départ des poussins



Avantages Rova Barn

- ▶ Aucun prédateur
- ▶ Autonomie et disponibilité de la moulée
- ▶ Autonomie d'eau
- ▶ Caméras
- ▶ Suivi internet
- ▶ Ventilation
- ▶ Cohabitation avec les bœufs



Avantages Rova Barn

- Fréquence de déplacements, un défi!





La transformation

Garder le lien avec le client

Transfert de
connaissances

Nouveautés

Confiance

Maximiser
chaque partie
(connaître les
goûts)

Garder le lien avec le client

- ❖ Connaître l'historique de l'entreprise
- ❖ Proposer des recettes
- ❖ Assurer la satisfaction
- ❖ Informer sur le mode d'élevage



Équipe des bouchers ADN Pâturage



Équipe d'emballage ADN Pâturage



La transformation de charcuteries



Un repos bien mérité pour Malik!



Nos partenaires



Maché Gendreault
Kim Gendreault et
Robertjan Marini

La Bouchère.ca

Mélanie Beaulac



Observation du boucher

Poulet commercial

- ▶ Muscles flasques
- ▶ Couleur jaunâtre (gras et viande)



Poulet de pâturage

- ▶ Muscles + fermes
- ▶ Couleur rosé (moins gras et + blanc)



Observation du boucher

Porc commercial

- ▶ Muscles flasques
- ▶ Musculature standard
- ▶ Très maigre, gras surface



Porc de pâturage

- ▶ Muscles fermes
- ▶ Musculature plus développée, cou, épaule, pattes
- ▶ Plus persillé (250 lbs +)



Observation du boucher

Porc commercial

- ▶ Odeur désagréable
- ▶ Odeur fermentation (sv)
- ▶ Gras mou, élastique à la coupe

Porc de pâturage

- ▶ Odeur appétant
- ▶ Carcasse sans odeur
- ▶ Gras très ferme, difficile à couper

Remarque de l'éleveur

Porc commercial

- ▶ Traitement préventif
- ▶ Stress élevé et peur de l'homme
- ▶ Vision de la lumière

Porc de pâturage

- ▶ Nutriment
- ▶ Peu de stress, ami de l'homme



Remarque de l'éleveur

Porc commercial

- ▶ Queues coupées (jouets)
- ▶ Manœuvres pénibles
- ▶ Utilisation hochet, aiguillon électrique



Porc de pâturage

- ▶ Queues présentes
- ▶ Facile à manœuvrer
- ▶ Aucun outil nécessaire



Septembre 2023

Observation du boucher

Bœuf standard

- ▶ Odeur forte chambre froide
- ▶ Très persillé
- ▶ Couleur rouge clair



Bœuf de pâturage

- ▶ Peu d'odeurs
- ▶ Peu persillé
- ▶ Couleur rouge foncé



Observation du boucher

Bœuf standard

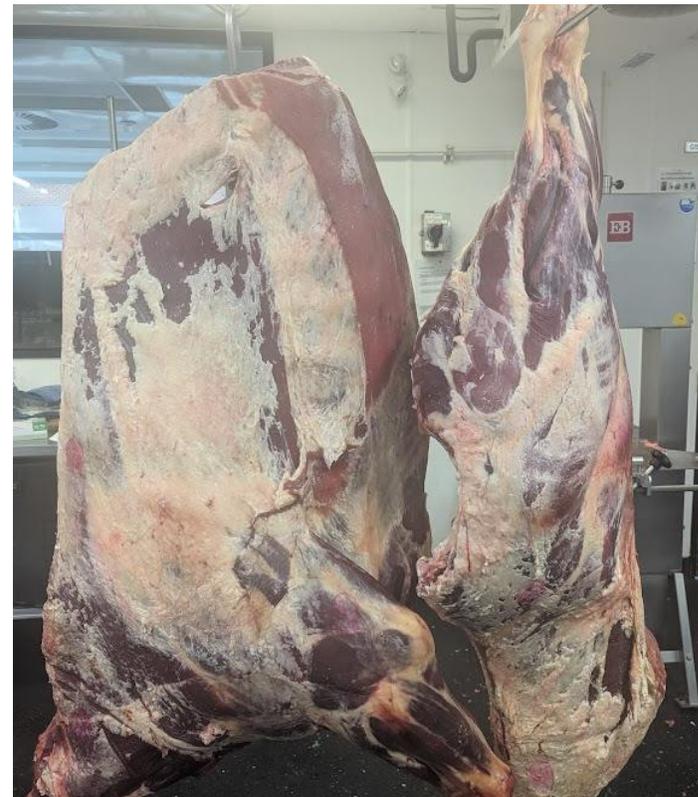
- ▶ Gras blanc



823 lbs
17 mois
Femelle

Bœuf de pâturage

- ▶ Gras légèrement jaunâtre



686 lbs
30 mois
Femelle

Observation du boucher

Bœuf standard

Perte plus élevée, plus de gras



Bœuf de pâturage

Peu de gras, moins de perte



Observation du boucher

Bœuf standard

Vieilli sous vide = fermentation



45-60 jours

Bœuf de pâturage

Vieilli à sec (% humidité)



21 jours

Le vieillissement de carcasse

Pourquoi?

- ▶ Augmenter la tendreté
- ▶ Concentrer la saveur (perte d'humidité +/- 2% /semaine)

Le vieillissement de carcasse

Les conditions gagnantes, 10 à 14 jours pour une carcasse entière de pâturage

- ▶ Humidité contrôlée
- ▶ Couverture de gras



Le meilleur des mondes

Vieillir les coupes nobles seulement:

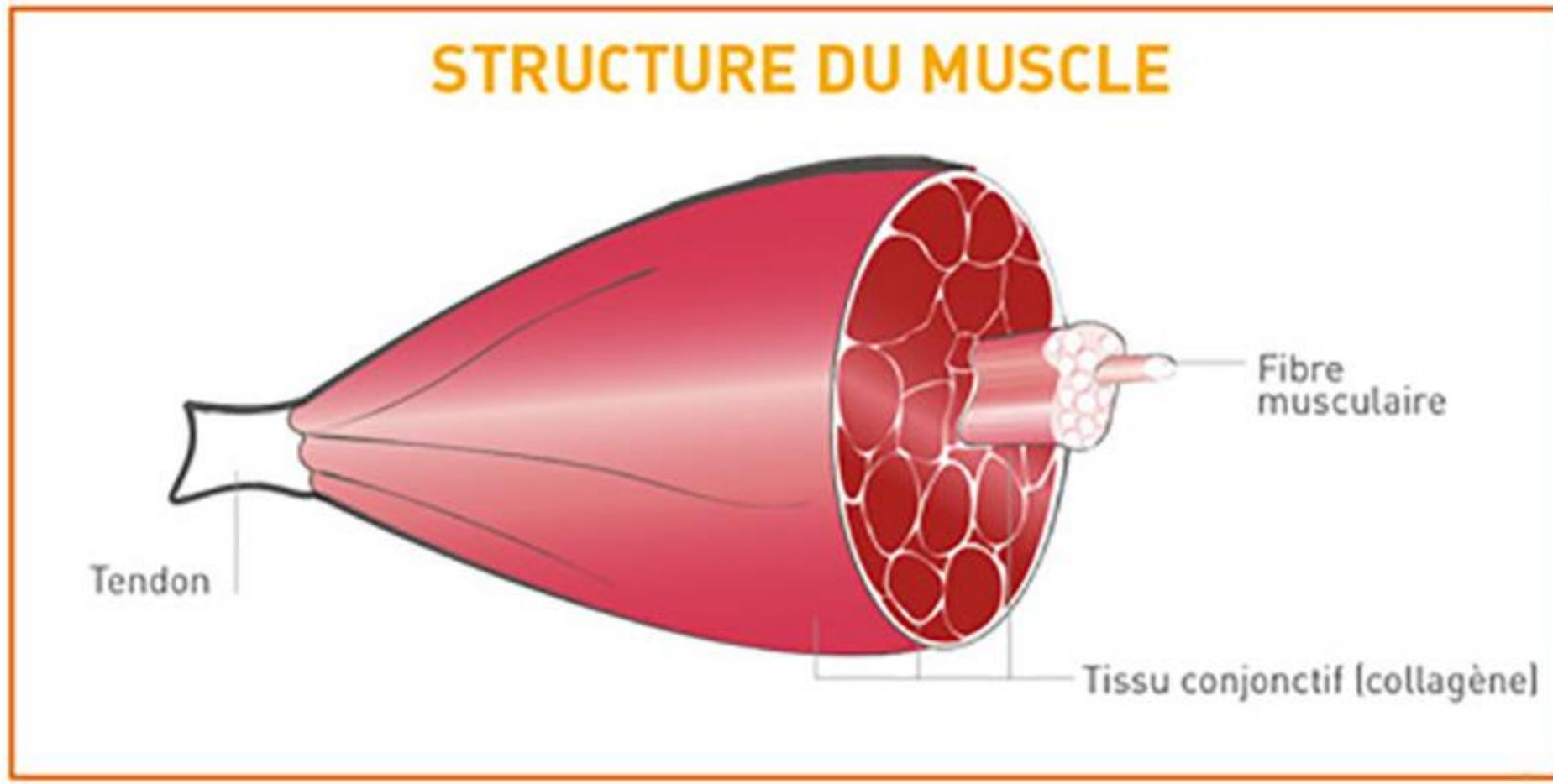
- I. Le train de côtes
- II. La longe courte
- III. La pièce de surlonge



Comment qualifier le bœuf de pâturage?

- ▶ Rendement viande avantageux
- ▶ Facile à digérer
- ▶ Goût très délicat
- ▶ Besoin de moins pour être rassasié
- ▶ **Protéine de grande qualité**
- ▶ **Pour le goût**

Pourquoi une partie de viande est plus coriace?



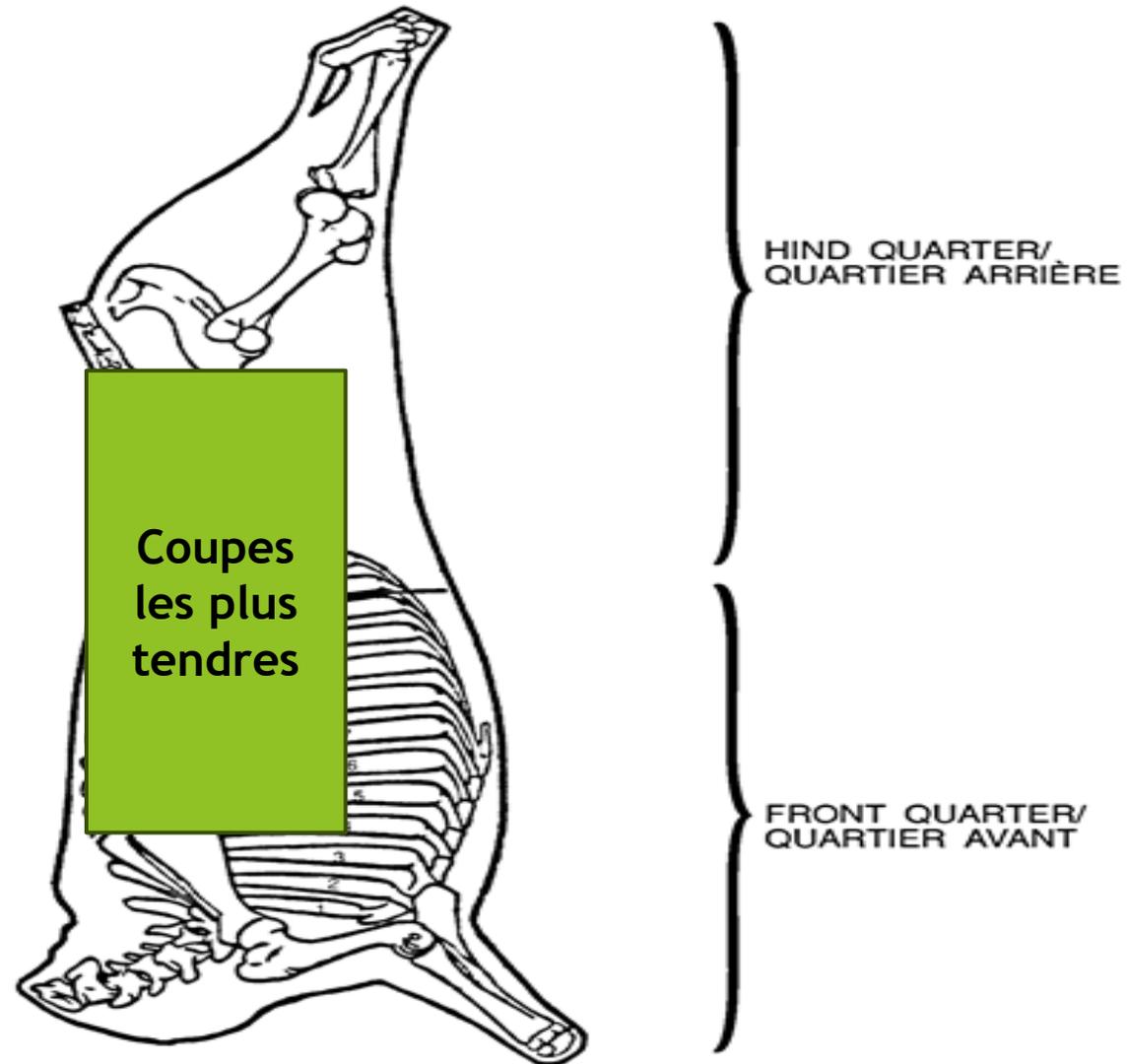
Parties peu riches en collagène

- ▶ **Longe:** T-bone, contre filet, filet, bavette
- ▶ **Train de côtes:** Steak de côte, faux filet, tomahawk
- ▶ **Pièce de surlonge:** Surlonge, filet, bavette
- ▶ **Muscle de fesse:** Intérieur et extérieur de ronde, pointe de surlonge

Parties très riches en collagène

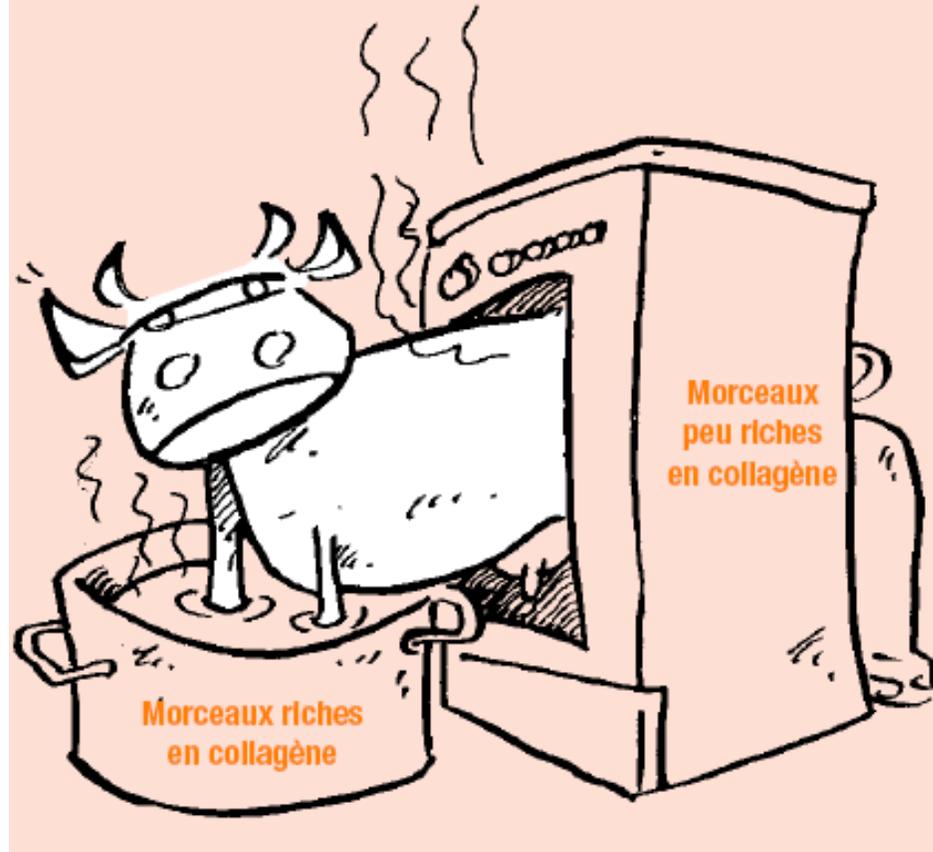
- ▶ **Palette:** Rôti palette régulier ou européenne (bas de palette) avec os ou désossé, cubes ragoût ou bourguignon
- ▶ **Épaule:** Rôti côtes-croisés, pointe d'épaule, cubes ragoût ou bourguignon
- ▶ **Jarret:** Tranché (style osso bucco), marteau de Thor
- ▶ **Poitrine:** Brisket
- ▶ **Les côtes:** Côtes courte (short ribs)

Les coupes du centre = plus tendres



Choisir la bonne cuisson

(*)Collagène : protéine constituant l'élément principal du tissu conjonctif qui forme l'armature externe et interne des muscles. Il offre une grande résistance et confère à la viande sa dureté de base, donc sa destination culinaire.



Conseil pour une cuisson réussie

► Thermomètre



► Tableau des températures

- Vos goûts
- Vos instruments
- Vos expériences

Coupes de viande et pièces entières

Produits	Température interne
Bœuf, veau, agneau, chèvre	63°C (mi-saignant) 71°C (à point) 77°C (bien cuit)
Bœuf ou veau attendri mécaniquement	63°C
Porc (côtelettes et rôtis)	71°C
Jambon à cuire	71°C
Volaille entière	82°C
Morceaux de volaille	74°C
Cheval	71°C
Gibier sauvage ou d'élevage (sanglier, cerf, orignal, etc.)	74°C
Viande exotique (crocodile, tortue, etc.)	74°C



Conseil pour une cuisson réussie

- ▶ Sortir du frigo à l'avance
+/- 30 minutes
- ▶ Assaisonnement, à quel moment?
- ▶ Cuisson
- ▶ Temps de repos



Dégustez!

MIAM!



Conseils pour les viandes de pâturage

L'assaisonnement secret! **LE SEL**

Dosage: 1 % de la masse → 1 steak + ou - 350g = ½ cuillère à thé

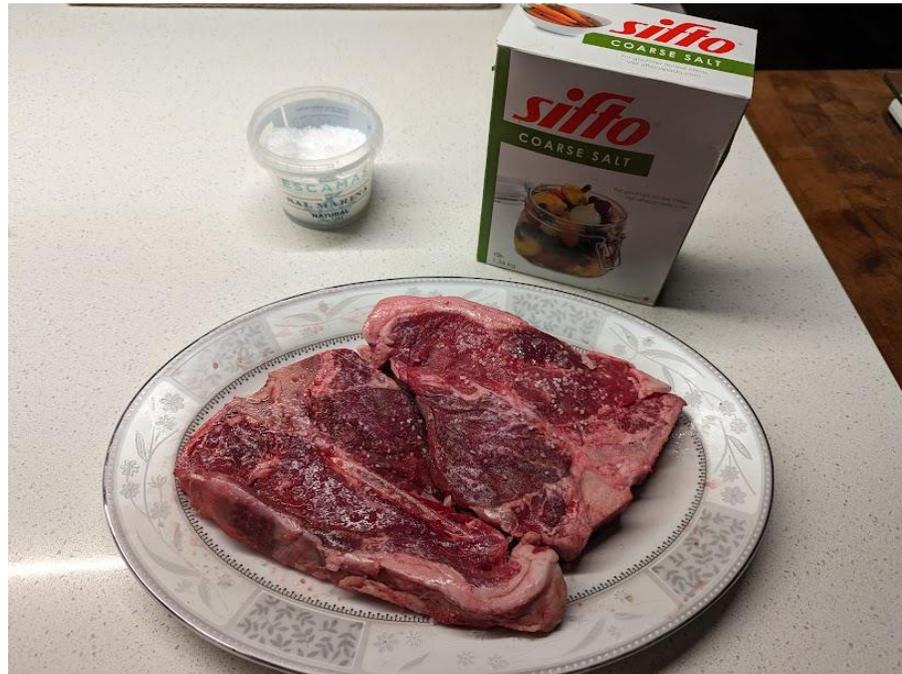


Conseils pour les viandes de pâturage

L'assaisonnement secret! **LE SEL**

Disposition

« Côte à côte »



Conseils pour les viandes de pâturage

L'assaisonnement secret! **LE SEL**

*Temps d'attente
24 heures au frigo

*Tempérer +/- 30 min.



Cuisson sous vide (Thermocirculateur)

- ❑ Bœuf: Steak, roastbeef
- ❑ Porc: Côtelette, filet, rôti de fesse
- ❑ Poulet: Poitrine, haut de cuisse, pilon
- ❑ Saucisses



Cuisson sous vide (Thermocirculateur)

Inconvénients

- ▶ Pas de caramélisation
(Braisé)

Avantages

- ▶ Cuisson sans souci
- ▶ Garder l'humidité
- ▶ Fonte du collagène
- ▶ Conservation de la saveur
- ▶ Temps de repos, nul

Pourquoi ADN?

- ▶ Pour le plaisir
- ▶ Pour la confiance
- ▶ Pour la débrouillardise



Été 2023

Pourquoi ADN?

- ▶ Pour les défis
- ▶ Pour l'amour



La relève



Novembre 2022

Les viandes de pâturage en témoignage:

« Je ne mange plus de bœuf haché [...], car j'ai des brûlements d'estomac à toutes les fois! »

Simon Gagné, Cowansville

« Ma fille Laurence ne mange pas de bœuf, elle a des maux de ventre, des ballonnements et souffre de constipation suite à la consommation de bœuf. On nous a dit qu'elle serait probablement intolérante à la protéine bovine! »

Julie Martel, Laval

« Toute ma famille ne veut plus aller au restaurant. Lorsque nous allons pour leurs activités, je dois préparer à l'avance tous les repas que je dois apporter! »

Sonia Perrier, Laval

Selon vous,
qu'est-ce qui
influence le plus le
goût des viandes?



Questions





ADN Pâturage

Animaux d'élevage en nature

Une entreprise familiale œuvrant dans le domaine de la transformation des viandes depuis 1928.

Porcs, bœufs, poulets et dindons

Notre santé

L'entreprise a comme mission d'offrir des viandes de qualité supérieure sans OGM, sans antibiotique et sans hormone.

L'environnement

Les techniques d'élevage mises de l'avant ont comme objectifs de réduire l'empreinte écologique et de favoriser la régénérescence des sols.

Le bien-être animal

L'animal est élevé dans un milieu naturel qui valorise les biens faits de la terre tout en respectant la nature et la liberté des animaux.

Alexandre Campbell (450) 521-8316

Martin Campbell (450) 542-3613

Elizabeth Campbell (450) 531-8316

E-mail : adnpaturage@gmail.com

Facebook : ADN Pâturage

Alexandre et
Martin vous
remercient de
votre attention



Bonus: Choisir son boucher

- ▶ Connaissant des tendances
- ▶ Veut satisfaire la clientèle
- ▶ Maximise l'animal en entier
- ▶ Récupère le maximum de viande
- ▶ Conscient des différences

Quelques exemples

