

Fermes Rudbeckie en constante floraison

Ses parents ont fondé l'entreprise, il y a 30 ans, alors qu'ils allaient avoir leur premier enfant. Anthony Côté, le deuxième de la famille, gère à son tour une transition dans la production avec un bébé de quatre semaines dans les bras. Portrait d'un jeune éleveur hyperactif qui a besoin de toucher à beaucoup de choses en même temps.



Un des bâtiments des Fermes Rudbeckie en Chaudière-Appalaches.

Patrick Côté et Joanne LaBranche ont créé leur ferme familiale en 1994, seulement à quelques semaines avant l'arrivée de l'aîné de la famille, Philippe. Anthony, le deuxième d'une famille de trois enfants, est né deux ans plus tard. Il est le premier à avoir joint l'entreprise familiale.

« Quand mes parents ont fait construire le deuxième poulailler, en 2017, ainsi que le kiosque fermier, ils souhaitaient choisir un nom pour regrouper les entreprises. Ils voulaient faire un clin d'œil, en quelque sorte, à la municipalité de quelque 400 habitants, dont l'emblème est la rudbeckie », raconte Anthony Côté pour illustrer l'origine du nom de l'entreprise.

« L'aventure des Fermes Rudbeckie est née de notre goût pour l'entrepreneuriat et d'un besoin profond d'offrir à nos enfants un mode de vie plus ancré, près de nos valeurs, expliquent plus en détail Patrick et Joanne sur le site Internet des Fermes Rudbeckie Farms. Nous avons acquis notre ferme porcine dans le 13^e rang de Kinnear's Mills en Chaudière-Appalaches. Au fil des ans, nous avons diversifié nos productions en y ajoutant les œufs de consommation, la culture du panic érigé et plus récemment l'acériculture. »



Anthony, Patrick, Joanne et Justin sont fiers de l'ajout du kiosque fermier où l'ensemble de leurs produits sont mis en valeur.

Un kiosque fermier valorisant les produits

Les Fermes Rudbeckie sont aussi fières de la mise sur pied de leur kiosque fermier, dont l'ouverture a été soulignée en 2023. À la ferme, comme en ligne, les consommateurs et les consommatrices peuvent ainsi se procurer des produits transformés de leurs productions agricoles.

« Comme nous produisons un porc Certified Humane, élevé dans des conditions spécifiques, c'est une plus-value pour notre kiosque. Le porc revient de l'abattoir en carcasse et notre boucher se charge de sa découpe. Nous avons aussi des cuisiniers pour préparer les mets. On débite environ 400 porcs pour le kiosque, ce n'est pas mal! », fait valoir le jeune éleveur, qui compte poursuivre le développement du kiosque fermier.

Vers des porcs de niche

« La volonté du changement de modèle d'affaires s'est manifestée en 2016, alors que les Côté-LaBranche ont décidé de passer d'une production conventionnelle à un porc de niche, élevé sans antibiotiques et nourri de grains végétaux. Le cheptel est resté le même à 250 truies.

Trois ans plus tard, soit en 2019, Anthony devenait la première relève à se joindre aux Fermes Rudbeckie. « En 2016, j'étais parti étudier en agriculture au Campus McDonald de l'Université McGill. Comme les besoins devenaient plus criants, je suis revenu et mes parents m'ont confié la ferme porcine. C'est devenu mon bébé! », a lancé Anthony Côté.

Bien entendu, avant d'être allé étudier en agriculture, Anthony avait déjà vécu pleinement sur la ferme, un environnement où il se sent bien. « J'ai toujours été attiré par les animaux, par la relation avec l'animal, le cochon en l'occurrence. C'est un animal intelligent avec lequel on peut avoir de l'interaction », témoigne-t-il.





La décision de changer de type d'élevage a nécessité d'importantes rénovations des bâtiments.

Attiré par la gestion

Au delà de la relation avec les animaux, le jeune éleveur était aussi intéressé par tout ce qui entoure la production porcine. « C'est une production où on peut toucher à plusieurs aspects de la gestion et de la régie d'élevage. Ça m'al-lume. Ça fait près de sept ans que je suis impliqué et j'en apprend encore. Ça me stimule. J'ai besoin de toucher à plusieurs choses en même temps », raconte-t-il.

Il est bien servi avec l'arrivée récente de son dernier bébé de quatre semaines, qui rejoint le cocon familial, composé de deux autres jeunes enfants d'un an et de trois ans. Sa conjointe, qui de son côté exploite sa propre pratique privée en neuropsychologie, sera bien sûr là pour voir avec lui aux besoins de la jeune famille.

Anthony est actionnaire des Fermes Rudbeckie Farms avec ses parents et son frère cadet, Justin, âgé de 27 ans, qui a joint l'entreprise en 2021.

Responsable des porcs

Anthony est celui qui est responsable de la ferme porcine. Le défi est grand, car depuis l'an dernier, il doit consolider la modernisation entreprise en 2025 qui a permis de passer de l'élevage sans antibiotiques vers la certification Certified Humane. Cette certification établit des normes pour un élevage sans cages et exempt d'antibiotiques. L'entreprise est toujours sous entente avec du Breton à qui les Fermes Rudbeckie se sont engagées à vendre 6 000 porcs annuellement.

« On s'était fait approcher par du Breton en raison de notre volume, de notre bonne gestion et de notre secteur. Ce n'est pas tout le monde qui peut faire du sans antibiotiques dans le porc en Chaudière-Appalaches. C'est plus difficile. On n'est pas complètement isolé, mais notre secteur nous permettait de le faire, et surtout, de bien le faire. Dès qu'on a procédé à la transition, on a constaté de grandes améliorations en matière de santé pour notre ferme, contrairement à ce qui aurait dû se passer. En temps normal, dans le cas d'une transition, on s'attend à une augmentation des problèmes reliés aux maladies en réduisant les antibiotiques », explique Anthony Côté.

« Ça fait près de **sept ans** que je suis impliqué et j'en apprend encore. **Ça me stimule.** J'ai besoin de toucher à plusieurs choses en même temps [...] »

— Anthony Côté

De sans antibiotiques à Certified Humane

Les cahiers des charges sont différents pour l'élevage sans antibiotiques et pour la certification Certified Humane. « Il y a plusieurs types de programmes du genre, explique l'éleveur. Nous, nous sommes sans antibiotiques, Certified Humane. Nous sommes de plus certifiés Global Animal Partnership (GAP), un concept axé sur le bien-être animal. En gros, ça se traduit par davantage d'espace pour l'animal, soit près du double, comparativement au conventionnel. Les porcs doivent toujours être élevés sur une litière, incluant les truies, les porcelets et les porcs en engraissement. Pour le Certified Humane, les animaux ne sortent pas dehors et la moulée ne doit pas être nécessairement certifiée biologique, voilà les grandes différences par rapport au porc biologique. »

Que représente la charge de travail comparativement au porc conventionnel? « C'est très différent! Ça peut paraître plus exigeant parce qu'il faut gérer la litière. J'ai dû d'ailleurs engager un travailleur de plus. J'ai donc deux employés à mes côtés. Par contre, le reste des tâches de la ferme est moindre maintenant parce que j'ai tout rénové et automatisé le bâtiment lors de la modernisation. J'ai notamment ajouté des contrôles comme pour l'entrée d'air que je ne suis plus obligé de gérer manuellement. La gestion de la litière augmente un peu le travail, mais, d'un autre côté, je gère les cochons en grands groupes, notamment dans une grande chambre d'environ 700 porcs, et non dans des parcs, ce qui permet de faciliter les transferts et la gestion des animaux. »



Les porcs de la certification Certified Humane doivent toujours être élevés sur une litière.



« Mon entrée au syndicat

m'a permis de sortir de mon isolement en quelque sorte. J'ai pu me familiariser avec les structures et le fonctionnement de l'industrie porcine au Québec. »

— Anthony Côté



Un père heureux avec deux de ses trois enfants, Pénélope et Charlotte.



Engagé dans la vie associative

Malgré son emploi du temps rempli par son travail à la ferme porcine et par ses jeunes enfants, Anthony Côté trouve l'occasion de s'impliquer au sein de son syndicat régional, les Éleveurs de porcs des Deux Rives, en y occupant le siège de deuxième vice-président depuis un an.

Il s'est initié à la vie associative, il y a sept ans, en acceptant l'invitation de se joindre au syndicat à titre d'observateur de la relève. « Je venais de remporter le prix Audrey-Lehoux, prix décerné à une relève prometteuse par les Éleveurs de porcs des Deux Rives », explique-t-il.

Attiré par la curiosité du poste d'observateur et le fonctionnement d'un syndicat régional des Éleveurs de porcs du Québec, le jeune éleveur faisait donc ainsi son entrée pour devenir administrateur à la suite de son expérience concluante.

Il y a vite constaté que les défis et les enjeux étaient grands. « Mon entrée au syndicat m'a permis de sortir de mon isolement en quelque sorte. J'ai pu me familiariser avec les structures et le fonctionnement de l'industrie porcine au Québec. J'ai pu connaître des intervenants et d'autres éleveurs. J'ai été en mesure de voir l'importance de la gestion des dossiers, notamment celui de la Covid-19 qui venait de frapper l'industrie. J'ai pu apprendre beaucoup sur la gestion de cette crise et sur la gestion en générale, en collaborant avec tous et en voyant tout le monde se serrer les coudes », se souvient-il.

Son père a aussi déjà été impliqué au sein du syndicat. Anthony compte poursuivre son engagement, surtout à l'aube d'un important dossier. « À l'heure du renouvellement de la Convention de mise en marché des porcs, il y aura du travail à faire. » ■

Dans le contexte de la transition vers le porc Certified Humane, les Fermes Rudbeckie ont dû faire des investissements considérables pour la mise à jour de leurs bâtiments. Ils ont modifié la ferme de A à Z. D'autres investissements sont aussi à prévoir pour le développement du kiosque fermier (voir l'encadré), un ajout à l'entreprise qui représente un beau défi supplémentaire pour la famille Côté-LaBranche. Bref, ce n'est pas les projets et le travail qui manquent pour le moment! Anthony Côté ne retournerait pas en arrière et, même si ses enfants sont encore jeunes, il regarde l'avenir avec optimisme, pour lui comme pour eux.