

REPORTAGE À LA FERME

Martin Archambault, rédacteur en chef, Porc Québec | marchambault@leseleveursdeporcs.quebec

LE RANG 4

Une entreprise familiale qui élève, abat, coupe, fume et vend sa viande

Productrice de porcs dans la région champêtre de Lanaudière depuis près de 35 ans, la famille Forget vient d'ajouter une nouvelle corde à son arc par la construction d'un abattoir. Un ajout qui fait d'elle une des rares entreprises familiales présentes dans la production, l'abattage, la transformation et la distribution. Portrait d'une entreprise qui croit en la production porcine et en sa viande, qu'elle fume au bois d'érable sous sa propre marque de commerce, Le Rang 4.



Alain Forget, frère de Marc-André, est responsable de la production.

L'entreprise familiale a été implantée, en 1983, par Claude et Manon Forget, dans le 4^e Rang, à Saint-Ambroise-de-Kildare. C'est à cet endroit qu'ils ont acheté une ancienne ferme pour y démarrer une production de porcs de type naisseur-finisseur de 150 truies. En 1986, Claude Forget remportait le prix de « producteur de l'année » pour la région de Lanaudière. Sept ans plus tard, en 1990, ils y ont ajouté la génétique, si bien qu'ils produisent depuis des animaux pour la reproduction.

Rigueur dans la production

Marc-André Forget, leur fils aîné de 37 ans, était haut comme trois pommes à ce moment-là. Il s'est impliqué dans les tâches à sa hauteur jusqu'à ce qu'il obtienne, quelques années plus tard, son diplôme d'études collégiales en agriculture du Collège McDonald en 2000. Il a par la suite pris

des parts dans l'entreprise familiale en achetant notamment un engrangement de 1 800 porcs, avec son frère cadet Alain, 33 ans, qu'ils ont greffé à l'entreprise, qui compte aujourd'hui 300 truies et produit environ 6 000 porcs. L'entreprise familiale est constituée d'une maternité, d'une pouponnière de 1 080 places, et de deux engrangements, respectivement de 900 et 1 600 places.

C'est Alain, aussi diplômé du Collège McDonald, qui s'occupe de la production. « Nos résultats zootechnologiques sont bons si on prend en considération que nous exploitons aussi un troupeau de reproducteurs. Nous affichons un très bas taux de mortalité de moins de 3 % en pouponnière et nous maintenons un troupeau en très bonne santé grâce à des pratiques rigoureuses en biosécurité. Nous produisons en bande aux deux semaines. Bref, nous nous en sortons



très bien. À preuve, nous sommes toujours en affaires! », fait valoir Alain Forget, qui a déjà été administrateur au sein de son syndicat de Lanaudière pendant 11 ans.

Les Flancs-tireurs vs viande fraîche

Une crise, dans le secteur porcin, au tournant de ces années, a entraîné une chute de revenus, notamment au chapitre de la vente de truies pour la reproduction, affectant ainsi les bénéfices de l'entreprise. Pour atténuer cette baisse, et éventuellement tout autre diminution de revenus, Marc-André Forget, qui avait la fibre entrepreneuriale, a créé les Flancs-tireurs. Les Flancs-tireurs constituaient la branche de vente de saucisses de l'entreprise familiale dans les fêtes gourmandes. « Je ne sais pas d'où ça vient, mais j'ai toujours aimé organiser des activités ou des événements », indique le jeune éleveur de 37 ans.

Il s'agissait alors de sa première expérience dans la vente de viande fraîche de porc. « J'ai pu constater l'intérêt des consommateurs pour l'achat local et ressentir surtout le potentiel de ce marché », a-t-il observé. Il a alors poussé un peu plus loin cet aspect de l'entreprise familiale allant jusqu'à vendre des carcasses. Pour faciliter les échanges avec les consommateurs, il fallait un point de vente. L'entreprise a alors acheté une boucherie un peu plus loin de la ferme, toujours sur le Rang 4. « Au départ, nous faisions abattre des porcs à forfait et nous vendions les carcasses à d'autres transformateurs et à d'autres boucheries. C'est un peu plus tard que nous avons acheté notre propre boucherie pour vendre notre viande. »

Visite chez les Amish

Les affaires allaient bien, mais la région, qui comptait aussi des compétiteurs, est devenue saturée. « Nous avons alors réalisé des coupes, notamment des fesses et des longes, et nous avons par la suite ajouté le bacon et le jambon, a fait valoir Marc-André Forget. Nous avons agrandi et transformé le garage de la résidence de mon père, d'où on peut apercevoir la maternité à quelques mètres derrière, et embauché du personnel pour produire nos coupes. Nous avions ainsi un meilleur contrôle sur nos produits et sur leur qualité. » Marc-André Forget a par la suite expérimenté le fumage de la viande à leur boucherie. « Cependant, tout a débloqué dans ma tête quand j'ai vu un reportage à la télé sur des Amish qui fumaient des milliers de livres de « baloney » annuellement avec la même technique ancestrale datant de plus de 100 ans. Je me suis dit qu'il fallait que je me rende voir comment ils s'y prenaient! »

Le fumoir où l'on y fume, notamment, jambon à l'ancienne, boudin noir, boudin blanc et creton. On y fume environ 6 000 livres par semaine.



Marc-André Forget se trouve dans la chambre de désossage où toutes les parties du porc y sont découpées puis valorisées.



Marc-André Forget, avec une boîte de sirop d'érable sous le bras, s'est rendu en Pennsylvanie pour visiter ces Amish, fumeurs de viande, et découvrir leur technique. « Ils m'ont bien accueilli. J'ai appris comment obtenir une qualité à faible coût sans trop de technologies. Nous avons quand même réalisé de légères modifications afin de nous simplifier la tâche et améliorer l'uniformité du produit. Nous avons ajouté par exemple un thermographe, un bon système de ventilation et un système de chauffage d'appoint au gaz. Par contre, le système de fumage est le même, soit au bois d'érable. »

Revamper Le Rang 4

Fort de ces nouvelles installations procurant une nouvelle saveur à la viande, l'entreprise familiale a revu son image de marque. « En plus d'avoir rajeuni notre nom, Le Rang 4, la marque accueille des personnages : une famille de cochons et leurs amis bacon, reflet de l'expertise de l'entreprise qui est transmise de père en fils », explique Marc-André Forget. « La chaîne d'épicerie Metro a été ravie par notre image et nos produits, si bien que nous avons conclu une entente avec elle. Selon l'entente, Metro met en vente nos produits dans ses épiceries de Lanaudière et des Laurentides, un nouveau marché que nous venons de prendre », a ajouté le jeune entrepreneur. Les autres ventes sont effectuées à la boucherie et auprès de restaurateurs. La liste de leurs produits est appétissante : jambon à l'ancienne, boudin noir, boudin blanc, bacon, creton et saucisses. Le Rang 4 fume quelque 6 000 livres de viande par semaine.

L'entreprise est encore jeune. Marc-André Forget confirme que le plan d'avenir consistera à peaufiner ce qui est actuellement en place. Les Forget travaillent actuellement sur un système de contrôle de qualité qu'ils veulent prochainement planter. « Nous voulons démontrer à nos clients, consommateurs et grands acheteurs, que nous sommes sérieux dans notre démarche », lance-t-il.

Les parents de Marc-André, Claude, qui a délaissé la production pour des tâches plus journalières, comme la distribution, et Manon, qui se charge surtout de l'administration et de la comptabilité, sont toujours au cœur de l'entreprise. Sa sœur, Marilou, qui travaille comme actuaire, est aussi impliquée au sein de l'entreprise.



Chronologie de la fondation de l'entreprise

- 1983** – Création de l'entreprise porcine
- 1990** – Ajout de la production d'animaux reproducteurs
- 2006** – Début d'abattage à forfait
- 2008** – Vente de viande fraîche (demi de carcasse de porc)
- 2011** – Achat de la boucherie
- 2012** - Visite chez les amish et modification du fumoir
- 2016** – Construction de l'abattoir



Construction d'un abattoir

La journée de l'entrevue avec *Porc Québec*, Marc-André Forget devait notamment se rendre à l'abattoir, dernier fleuron de l'entreprise, d'une capacité de 300 porcs par semaine. « Avec l'ajout de l'abattoir, nous avons fait le choix de diminuer notre production pour ajuster toutes les étapes de production de nos produits. De 10 000 porcs par an, nous avons diminué notre production à 6 000. L'abattoir est de plus situé à proximité des engrangements, ce qui nous permet d'économiser grandement sur les frais de transport. »

Au-delà des coupes régulières répondant à leur image de marque, toutes les autres parties du porc sont traitées et vendues. « Nous valorisons toutes les parties y compris les os! Vu que nous n'avons qu'un petit abattoir, nous réussissons même à récupérer le sang par exemple, qui sert notamment à la fabrication du boudin », fait valoir Marc-André Forget.

Le Rang 4 augmente ses parts de marché de 20 % par an depuis son lance-

ment. « Nous ne développons qu'un marché à la fois », souligne le jeune entrepreneur. L'entreprise embauche 20 employés pour remplir les tâches liées à l'abattage, la transformation et la livraison. Un travailleur est aussi engagé pour la ferme porcine.

Pour la promotion de leurs produits et de leur marque, l'entrepreneur compte jusqu'ici sur le bouche-à-oreille. « Étant donné que nous sommes davantage présents en épicerie, nous venons cependant d'engager une personne pour effectuer des représentations et relever l'inventaire de nos produits sur les tablettes. Nous effectuons aussi des dégustations à l'occasion dans les épiceries. » L'entreprise compte aussi sur son site Web : lerang4.com.

Quant à la compétition, Marc-André Forget ne semble pas trop inquiet, pas plus que leurs compétiteurs peuvent l'être. « Nous avons un produit de niche. Nous nous situons entre l'artisan et le grand transformateur », mentionne le jeune entrepreneur, qui dit savoir ce qu'ils veulent pour l'avenir. ■



Le marché a été aménagé dans la boucherie, sur le Rang 4, qui avait été acheté par les Forget en 2011. La conjointe de Marc-André Forget, Nancie Mailhot, s'occupe de la vente au détail.