

DOSSIER PRODUIRE AUTREMENT

Audrey Gendron, rédactrice en chef *Porc Québec*, FPPQ
agendron@upa.qc.ca

PORCHERIE ARDENNES, MONT-SAINT-GRÉGOIRE

DU PORC NATUREL RENOMMÉ

On peut dire que le porc naturel de la Porcherie Ardennes est célèbre. En plus de séduire les gourmets qui s'attardent dans les marchés publics et les épiceries fines, il est prisé par plusieurs chefs, dont Martin Picard du restaurant Au pied cochon.



Pascale et François Pirson accompagnés d'un important partenaire, Marcel Picard (à gauche), propriétaire de l'entreprise Au Saucissons Vaudois.

Belges d'origine, les propriétaires de la Porcherie Ardennes, François et Pascale Pirson, sont arrivés au Québec en 1985. « Nous venons tous les deux de familles agricoles. Nous voulions travailler dans ce domaine, mais en Belgique l'espace manque pour s'établir en agriculture. Nous avons donc choisi le Québec », expliquent-ils. En 1990, ces derniers ont acheté une maternité de 95 truies située à Mont-Saint-Grégoire. Ils y ont également fondé une famille. Ils sont parents de quatre enfants, dont deux qui ont choisi l'agriculture comme profession.

Choisir le porc naturel

« En 1997, nous avons décidé de construire une pouponnière et un engraissement afin de contrôler toutes les étapes de notre production », mentionnent les deux producteurs porcins. Puis, à la suite de l'apparition du Syndrome reproducteur et respiratoire porcin (SRRP) dans leur élevage, en 2004, le couple s'est tourné vers le porc naturel. « On s'est demandé comment renforcer le système immunitaire des porcs. On a remplacé les antibiotiques par des ingrédients naturels comme le chlorure de magnésium et le gabolysat. Le frère de François, qui est agriculteur biologique en Belgique, nous a beaucoup influencés », relate Mme Pirson. Les porcs de la Porcherie Ardennes sont aussi élevés, de la naissance à l'abattage, sans produits carnés ni facteur de croissance. Les deux éleveurs ont choisi de faire leur propre moulée à base de minéraux prémélangés.

Les Pirson possèdent 145 truies. Elles sont élevées en groupe sur litière et ont accès à des cages individuelles pour manger. « La manipulation est plus facile, car les truies ont l'habitude de marcher. Elles sont seulement en cages lorsqu'elles mettent bas », souligne M. Pirson. Le sevrage des porcelets se fait à 27 jours. Les porcs ont alors atteint un poids d'environ neuf kilogrammes. Les animaux profitent également de la lumière du jour toute leur vie grâce aux fenêtres des bâtiments. L'entreprise est certifiée Bien-être animal^{MC}.

Depuis 2008, la Porcherie Ardennes est certifiée NaturPorc, distinction créée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). « Le MAPAQ a communiqué avec nous dès le début de la création



Pascale et François Pirson ont ouvert une boutique à la ferme en avril 2007 où sont actuellement disponibles plus de 70 produits, dont quelques spécialités belges.

de la certification, car il savait que nous faisons un porc naturel. À ce jour, il y a trois fermes certifiées NaturPorc au Québec. Il y a bien sûr de la place pour d'autres éleveurs qui voudraient adhérer à cette certification et faire leur propre mise en marché », spécifie le couple.

Des partenariats solides

« Nous fournissons le restaurant Au Pied de cochon depuis ses débuts en 2001. C'est Martin Picard qui nous a approchés », soulignent les deux éleveurs. Ce dernier achète aujourd'hui un volume constant. « La notoriété de ce restaurant et de son chef nous ont grandement aidés », précisent-ils. Pour fêter les cinq ans de son restaurant, Martin Picard a publié un album dans lequel il présente les agriculteurs qui sont derrière les produits qu'il cuisine. Il y a notamment deux pages au sujet de la Porcherie Ardennes. « Cet album a vraiment donné le coup d'envoi à notre expansion. On recevait sans cesse des appels de gens qui voulaient acheter notre porc », raconte le couple. Une grande aventure commençait! « Il fallait profiter de cette opportunité. C'était le moment ou jamais d'embarquer dans le bateau. C'est ce qu'on a fait », souligne M. Pirson.

Pour suffire à la demande, les producteurs ont choisi de mettre en marché eux-mêmes une partie de leur production sous forme de viande fraîche et de produits transformés. « J'ai étudié en boucherie en Belgique. Je suis donc revenue à mes anciennes amours. C'est quelque chose que j'aime vraiment faire », souligne Pascale Pirson. Le couple a également fait appel à son grand complice, l'entreprise Au Saucisson Vaudois. « Marcel, propriétaire d'Au Saucisson Vaudois, faisait déjà la découpe du porc pour nous et la livraison en plus de transformer nos produits en charcuterie et saucisses. Je voulais savoir s'il pouvait augmenter la cadence », explique Pascale Pirson. Ce fidèle allié a accepté. Le couple s'est alors immédiatement lancé dans son projet de mise en marché. Pascale et François Pirson ont ouvert une boutique à la ferme en avril 2007 où sont actuellement disponibles plus de 70 produits, dont quelques spécialités belges ainsi que plusieurs spécialités pour le temps des fêtes qui approche.

Une mauvaise nouvelle allait toutefois bientôt interrompre les projets des deux agriculteurs. « Notre maternité a été incendiée au complet en juillet 2007 », mentionne M. Pirson. Le couple



Les Pirson possèdent 145 truies. Elles sont élevées en groupe sur litière et ont accès à des cages individuelles pour manger. Le bâtiment possède également un large couloir qui permet aux producteurs de distribuer du foin entre les parcs des truies.

ne s'est pas laissé abattre et a choisi de reconstruire. « On avait un gros problème, mais on l'a transformé en opportunité. Nous en avons profité pour reconstruire une maternité à notre goût » explique-t-il. Leur nouveau bâtiment leur a permis de passer de l'élevage sur lattes à l'élevage sur litière. « Maintenant, nous avons un large couloir qui nous permet de distribuer du foin entre les parcs des truies », poursuivent les producteurs. Ce nouveau bâtiment s'est construit rapidement. Les truies sont entrées à l'intérieur et mettaient bas en février 2008. « Entre temps, nous avons loué un bâtiment pour commencer un nouveau troupeau », ajoute-t-il. Ce sont entre autres de nombreux encouragements venus de partout qui ont permis au couple de passer à travers cette épreuve. « Après l'incendie, plusieurs clients et consommateurs nous ont encouragés à continuer. Les tapes dans le dos font toujours beaucoup de bien », insistent-ils.

Le projet de mise en marché s'est donc poursuivi. La demande a augmenté au fil des ans, et les produits de la Porcherie Ardennes sont maintenant disponibles dans 17 restaurants et épiceries fines. « Nous avons développé plusieurs partenariats avec des chefs qui permettent de valoriser nos produits. Le plus important pour réussir est le contact direct avec les clients. Je prends le temps de les rencontrer en personne

et de bien les renseigner », mentionne Mme Pirson. Selon elle, c'est de cette manière qu'il est possible de bâtir une relation de confiance mutuelle. Quelques clients ont même demandé à visiter la ferme des Pirson. « Ils ne veulent pas seulement acheter un morceau de viande, ils sont intéressés par notre façon de faire », mentionne la productrice. Cette dernière ajoute que le faible nombre d'intermédiaires entre la ferme et le consommateur est un avantage. « S'il y a un problème, nous pouvons rapidement le régler », fait-elle remarquer.

Les Pirson sont aussi présents dans de nombreux marchés publics durant la belle saison. Aujourd'hui, ils commercialisent eux-mêmes 35 % de leur production. « Nous avons plusieurs projets en développement qui pourraient nous permettre d'aller à 70 % de notre production », soulignent-ils. Au fil des ans, le couple a aussi tissé des liens avec de fidèles consommateurs qui aimeraient se procurer du porc de la Porcherie Ardennes toute l'année. « Ce sont surtout les gens qui viennent nous voir dans les marchés publics qui font cette demande. On voudrait éventuellement développer un site de commandes en ligne et livrer à domicile à l'année. Notre objectif est de continuer à grandir et à développer tout en restant petit », révèle M. Pirson.