

DOSSIER PRODUIRE AUTREMENT

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

LES VIANDES RHEINTAL, SAINTE-MONIQUE-DE-NICOLET, CENTRE-DU-QUÉBEC

EN AFFAIRES AVEC LE BIO

Guylaine Buecheli et Sébastien Angers relèvent le défi de l'agriculture biologique. Ils cultivent les champs et élèvent des porcs de pâturage et des boeufs des prés. Ils transforment eux-mêmes la viande et la mettent en marché sous le nom Les Viandes Rheintal. « Notre carburant interne c'est l'innovation. C'est ce qui nous permet de réussir », souligne le couple.

Les Viandes Rheintal est une entreprise de deuxième génération, biologique depuis 27 ans. Originaire de la Suisse, le père de Guylaine a créé l'entreprise lorsqu'il est arrivé au Québec. « À l'époque, il n'y avait pas de porcs. Mon père faisait des grandes cultures et avait des vaches et des veaux », mentionne Guylaine. Cette dernière a toujours voulu reprendre la ferme. « Ce n'était pas évident. Je ne me voyais pas reprendre la ferme seule », raconte-t-elle. Elle s'est raccrochée à son rêve quand elle a croisé un agronome passionné, Sébastien. « À deux, on en fait quatre! On se complète bien, c'est une force pour nous », insiste Guylaine.

Le couple est propriétaire de la ferme depuis trois ans. Sébastien s'occupe du côté culture et production tandis que Guylaine est responsable de la transformation et de la mise en marché. « C'est essentiel pour nous de nous adapter et de nous améliorer à tous ces niveaux », fait remarquer Sébastien.



Guylaine et Sébastien accompagnés de leurs deux filles, Alys et Méanne.



D'avril à novembre, les truies ont accès au pâturage. À l'extérieur, elles peuvent également, à leur aise, se rouler dans une marre d'argile pour se protéger du soleil.

La maternité, un gros défi

Guylaine et Sébastien élèvent des porcs depuis quatre ans. « C'était une belle opportunité de marché, parce qu'il y a beaucoup de produits transformés faits avec le porc. Le cycle de production d'un porc est aussi plus court et offre donc une meilleure rentabilité », explique le couple. Avec la volonté d'élever des porcs vient la nécessité d'avoir des truies et une maternité. « C'était impossible de trouver des porcelets biologiques. Avoir une maternité était donc inévitable », mentionne Sébastien. Les deux agriculteurs possèdent présentement 40 truies et engraisent annuellement environ 400 porcs.

Pour eux, la maternité est ce qui est le plus difficile à gérer en production biologique. « On ne donne aucun médicament aux truies et aux porcelets, seulement des produits naturels et du fer », mentionne Sébastien. De plus, la contention des truies, limitée à cinq jours, rend les risques d'écrasement des porcelets plus élevés. « La gestion de l'humidité est aussi difficile en mise bas, car les animaux sont sur litière. Beaucoup de travail est nécessaire pour garantir un environnement sain, sec, sans ammoniac et microbes », ajoute-t-il.

Le couple rénove présentement la maternité afin d'en faciliter la gestion. « Le réaménagement des parcs nous permettra d'être plus productifs », soutient Guylaine. Pour ce faire, ils s'inspireront du modèle hybride et unique suédois en jumelant des cages Ottawa à un parc d'exercice pour les truies sur litière. Ces cages rondes permettent aux truies de se lever et de se tourner sur elles-mêmes. Le couple mentionne qu'après les cinq jours de contention, les truies pourront sortir de cette cage à leur guise pour se promener dans l'aire d'exercice aménagé. Quant aux petits, ils pourront eux-aussi accéder à cet espace deux semaines après leur naissance. Dans cette entreprise, le sevrage des porcelets se fait à 35 jours. Les truies ont deux portées par année d'environ sept porcelets.

Lorsqu'elles sont gestantes, les truies sont en groupe et ont accès aux pâturages dès avril, et ce, jusqu'en novembre ou jusqu'à la première neige. Le bâtiment où logent les truies a donc une ouverture permanente durant la belle saison. « L'aération est de type tunnel, ce qui évite l'entrée des mouches dans la ferme », spécifie Sébastien. Les truies sont libres. Elles doivent entrer dans des cages seulement pour manger leurs grains. « De cette manière, elles ont chacune leur espace et ne se chicanent pas pour manger », fait-il remarquer.

À l'extérieur, les truies peuvent à leur aise se rouler dans une marre d'argile pour se protéger du soleil. « Les porcs ne sont pas à l'abri des maladies. Nous faisons donc de la gestion préventive avec une bonne rotation des pâturages. Il faut toujours envoyer les truies où il y a une importante biomasse d'herbes à consommer », ajoute Sébastien. Ce dernier précise que les parasites se trouvent plus souvent dans le sol que dans l'herbe. « Nous possédons six acres de pâturage. Ça nous donne assez d'espace pour faire une rotation. Quand l'herbe d'une partie du champ est rasée, nous donnons aux animaux l'accès à une autre section où l'herbe est haute. Ainsi, ils mangent l'herbe au lieu de fouiller le sol », explique l'agriculteur.

En engraissement comme en maternité, la diversité alimentaire est une priorité pour les deux entrepreneurs. La moulée est composée de grains biologiques cultivés sur les terres de l'entreprise. « Il y a de 10 à 15 espèces différentes dans l'alimentation des porcs. On mélange du blé, de l'orge, de l'avoine, des pois, du lin et du maïs, entre autres. Les porcs ont aussi du foin sec à volonté 365 jours par année », souligne-t-il.

Des produits naturels peuvent également être ajoutés à l'alimentation des porcs au besoin tels que du charbon de bois activé, de la terre diatomée et de l'argile grise. Ces ajouts peuvent traiter ou prévenir certains problèmes de santé des porcs. « Nous ne donnons pas d'antibiotique, alors nous sommes davantage axés sur la prévention que la curation », indique Sébastien. Il ajoute qu'ils doivent rarement composer avec un animal malade ou présentant un problème. « Sur les 40 truies, il peut y en avoir une par année qui a des problèmes à accoucher », dit-il.

Les porcs en engraissement ont aussi accès au pâturage. Lorsqu'ils naissent, on ne leur coupe pas la queue ni les dents. « Les porcs ont beaucoup d'espace. Ils ne se dérangent pas l'un l'autre et ne se mordent pas la queue. Ils ont aussi beaucoup de nourriture en réserve, cela évite les chicanes », explique Sébastien.

Les porcs sont élevés à 70 % sur paille et 30 % sur litière. Le fumier est donc 100 % solide. « Nous compostons 70 % du fumier », ajoute l'agronome. Ce dernier mentionne également qu'au niveau du Plan agroenvironnemental de fertilisation (PAEF), les déjections animales sont calculées comme celles des vaches au pâturage.



Le goût avant tout

Les deux entrepreneurs affirment que la demande en viande biologique est bien installée, même si le prix de la viande bio est plus élevé en raison de son coût de production. « Produire du grain biologique coûte deux fois plus cher que produire du grain conventionnel », souligne Guylaine. Les Viandes Rheintal a des clients fidèles notamment à Montréal et aux environs. Guylaine et Sébastien vendent également leurs produits dans certains marchés publics. Ils font aussi des livraisons à domicile deux fois par semaine. Les gens font leur commande directement en ligne à partir du site Web de Viandes Rheintal. « Au début, Guylaine faisait les livraisons en Toyota Echo. Après deux ans, la voiture était rendue trop petite, alors on a acheté une Pontiac Vibe. Maintenant, on a un camion réfrigéré et on devra bientôt le changer », décrit Sébastien en riant.

D'après le couple, si les gens achètent leurs produits ce n'est pas seulement pour la mention bio. « Les gens ne sont pas prêts à payer plus cher seulement pour des produits biologiques. Ils payent pour un goût différent! », précise-t-il. « Les clients nous disent que nos produits goûtent le porc d'autrefois ».

Guylaine est diplômée en administration des affaires – marketing. Elle a commencé à s'occuper de la transformation et de la mise en marché des viandes produites à la ferme de son père il y a sept ans. « C'est beaucoup de travail, mais j'aime ça! », insiste-t-elle. Guylaine voulait tout savoir au niveau des découpes pour bien répondre aux besoins des clients et innover. Elle a donc fait quelques cours de perfectionnement en transformation alimentaire.

En plus de la viande fraîche, l'entreprise vend entre autres des saucissons, rillettes et charcuteries qu'elle cuisine elle-même au Centre d'innovation en transformation agroalimentaire de Nicolet (CITAN). « Le défi de la mise en marché, c'est de ne pas avoir de surplus de viande, n'y d'en manquer. Dans ces deux cas, on est en situation de faiblesse », mentionne le couple.

Guylaine rappelle que les consommateurs achètent beaucoup avec les yeux. « Il faut constamment innover et suivre les tendances », explique-t-elle. Il y a bien sûr l'innovation au niveau du produit. « Les filets se vendent bien, mais il faut aussi vendre les autres coupes. On veut également répondre aux demandes spéciales de nos clients », fait remarquer Guylaine. Il ne faut pas non plus négliger le côté visuel du produit. « Ça nous a pris un an juste pour choisir le logo », raconte-t-elle. Le choix de la couleur et du design des étiquettes apposées sur les produits sont aussi des éléments qui demandent de la réflexion. « Faire un site Internet, ce n'est pas simple. Souvent, les gens pensent qu'en peu de temps et avec un budget minime, on peut en faire un performant. Ce n'est pas la réalité », ajoute Sébastien.

Contrôler toutes les étapes de la production représente beaucoup de travail. Des avantages et des risques viennent aussi. « Nous sommes autonomes du début à la fin, alors nous avons le contrôle sur le prix. Il y a quand même la concurrence qui influence nos prix de vente », explique Guylaine. De son côté, Sébastien mentionne que l'entreprise est tributaire de l'échec de l'une ou l'autre des étapes. « On peut avoir une mauvaise récolte, c'est un risque », mentionne-t-il.

Une entreprise en pleine croissance

Guylaine et Sébastien désirent que leur entreprise atteigne une meilleure efficacité. « La croissance va venir avec l'efficacité. On vise donc l'utilisation la plus optimale de nos ressources », disent-ils. Le couple a pour objectif d'augmenter son nombre de truies à 60 et d'élever 800 porcs à l'engraissement. « Si on se rend là, on va être contents », affirme-t-il.

Un autre projet fait rêver les deux entrepreneurs. « On aimerait développer un cahier de charges Rheintal et travailler avec d'autres producteurs passionnés comme nous », révèlent-ils avec enthousiasme.

