

Mélanie Chainé et Martin Boutin, propriétaires de la Ferme porcine Marnie senc, ont réalisé tout un exploit en remportant non seulement le prix Ferme porcine de l'année catégorie « Finisseur », mais en étant aussi couronné « Grand gagnant toutes catégories » de la 22^e édition de ce concours annuel. C'est la première fois que des producteurs finisseurs remportent cet honneur.

Ferme porcine Marnie senc, Saint-Charles-de-Bellechasse

Une passion toujours renouvelée



» Audrey Gendron, agente aux communications, FPPQ
agendron@upa.qc.ca



L'entreprise porcine existe depuis 1995 et est située à Saint-Charles-de-Bellechasse, près de Lévis. Aujourd'hui, les cinq bâtiments d'engraissement de la ferme peuvent accueillir 4 000 porcs et la pouponnière, 1 800 porcelets. Avant d'en arriver là, l'entreprise a subi de profondes transformations. Derrière la ferme porcine de l'année se cachent des décisions majeures, une constante volonté d'innover et une grande passion à exercer le métier de producteur de porcs.

À vive allure

Après avoir obtenu un baccalauréat en agroéconomie, Martin intègre le marché du travail en 1993. Il avait pourtant grandi sur une ferme, sa mère y cultivait des fraises et des grandes cultures. La ferme familiale a aussi élevé des vaches et une centaine de porcs avant le décès du père de Martin. « Ça ne m'attirait pas », explique ce dernier. Il change toutefois vite d'idée. « J'ai travaillé pendant deux ans et demi. Je me suis rendu compte que le marché du travail n'était vraiment pas fait pour moi. Je me suis convaincu de ne pas y retourner », affirme-t-il. Ses expériences de travail lui ont quand même fait comprendre avec certitude que l'agriculture était sa voie. « Malgré la situation de crise dans la production porcine, ça ne m'a jamais traversé l'esprit de retourner sur le marché du travail. Travailler m'aura au moins appris ça! », souligne-t-il.

En septembre 1995, Martin achète la ferme familiale pour la transformer en

ferme porcine. « À ce moment-là, la production porcine évoluait. C'était plus moderne et plus axé sur le bien-être animal que ce que j'avais connu. Avec des bâtiments 100 % lattés et l'extraction basse, ça m'intéressait », raconte-t-il. Il voit un grand avantage à utiliser ces méthodes qui favorisent la propreté des bâtiments et contribuent à diminuer les odeurs. « Il n'y a eu qu'un mois entre la décision d'acheter et la construction du bâtiment, ça s'est fait vite! », ajoute Martin. L'entreprise compte alors 1 100 places en engraissement. En 1996, il se lance à nouveau dans les travaux. Il construit une maternité de 225 truies et devient donc naisseur-finiisseur.

Un an plus tard, c'est le coup de foudre. Il rencontre « une fille de la ville », Mélanie. « On s'est rencontré en septembre, en octobre on construisait notre maison », souligne le couple en riant. En épousant Martin, Mélanie décide aussi d'épouser la production porcine. En 1999, elle met de côté son métier d'esthéticienne pour faire des études en agriculture, plus précisément en production laitière puisque le volet production porcine n'était pas offert faute d'inscription. « Elle a gagné un prix, même si elle n'avait jamais mis les pieds dans une étable de sa vie! », insiste Martin. Il s'agit du prix « Boursière pour la formation professionnelle » décerné lors du Gala Saturne. Cet événement a pour mission de reconnaître l'excellence et le savoir-faire des productrices agricoles.

Mélanie fait preuve de beaucoup de détermination durant ses études. Pendant





Mélanie et Martin sont fiers de montrer à leur voisinage qu'ils ont remporté le prix Ferme porcine de l'année.

la première année de cours, elle met au monde le deuxième enfant du couple, une fille. L'aîné était alors âgé d'un an. En plus de son rôle de maman et des heures en classe, Mélanie aide son conjoint à la ferme, qui comprend alors une maternité de 375 truies, une pouponnière de 960 places et deux engraissements de 1 100 places. « J'étais très occupée », relate-t-elle.

Au cours des cinq années suivantes, la famille s'agrandit encore avec la naissance de deux garçons. Le travail à la ferme augmente aussi. Le couple ajoute 225 places en engraissement et achète une ferme « finisseur » dans une municipalité voisine. Les tâches deviennent plus exigeantes et la qualité de vie avec leurs quatre enfants diminue. En 2005, Mélanie et Martin prennent la décision de ne plus avoir de maternité. Ils possèdent aujourd'hui une pouponnière de 1 800 places, cinq bâtiments d'engraissement pouvant accueillir 4 000 porcs et 170 hectares en culture, dont 55 qu'ils cultivent eux-mêmes.

Des soins bénéfiques

Le couple travaille en équipe, mais chacun a certaines responsabilités spécifiques. Martin s'occupe de quatre bâtiments d'engraissement, de l'entretien, des

champs et de la comptabilité. Mélanie est responsable de 800 places en engraissement et de la pouponnière où arrivent chaque mardi les porcelets assainis d'une maternité de Leclercville. Les protocoles de biosécurité de cette maternité sont sévères, ce qui représente un avantage important pour les deux producteurs. Lorsqu'ils arrivent à la ferme, les porcelets sont classés par grosseur et sont installés dans 2 des 14 salles de la pouponnière. Les salles sont propres, désinfectées, séchées puis réchauffées grâce aux plaques chauffantes du plancher.

La moulée, servie à volonté, est identique à celle déjà consommée par les

porcelets à la maternité et on donne une trémie supplémentaire aux plus petits du groupe. La moulée est toujours fraîche puisque Mélanie s'assure que les portions servies sont consommées la journée même. La productrice souligne qu'elle donne aux porcelets les mêmes soins qu'elle apportait aux bébés qui naissaient auparavant dans la maternité. « Les porcelets restent toujours avec les mêmes partenaires de parc jusqu'à l'abattoir. C'est bon pour éviter la maladie et le stress. Quand ils sont placés avec de nouveaux porcelets, ils se battent pour savoir qui est le plus fort. Ici, ils ne le font qu'une seule fois, quand ils entrent dans la poupon-



Mélanie, responsable de la pouponnière, voit à ce que les porcelets restent toujours avec les mêmes partenaires de parc jusqu'à leur départ pour l'abattoir.

nière », ajoute Mélanie. Toutes ces attentions leur ont permis d'obtenir un taux de mortalité de seulement 1,3 % l'an dernier.

L'engraissement des porcs s'effectue dans 5 bâtiments totalisant 32 salles. Encore une fois, ces dernières sont toujours préalablement lavées et désinfectées. La température y est de 24 °C (75 °F). On transporte les porcelets dans les parcs d'engraissement à l'aide d'une remorque divisée en petites sections. De la phytase est ajoutée aux trois sortes de moulée consommées par les porcs. Chaque jour, Martin ajuste les trémies et s'assure que les porcs ont mangé la moulée disponible. La Ferme porcine Marnie a produit 3,7 lots l'année dernière et 89 % des porcs ont été abattus dans les meilleures strates de poids, et ce,

La rigueur et la passion caractérisent ces producteurs très présents dans leur milieu et pour qui les projets ne manquent pas.

même si elle a eu des problèmes à écouler ses porcs durant l'automne. « Bonne santé et bon gain », conclut Martin.

Un engagement constant

Mélanie et Martin consacrent beaucoup de temps auprès de leur communauté et dans les instances de l'UPA. « On dit oui à ce qui nous rejoint », mentionne Mélanie. Au cours des dernières années, ils ont reçu à la ferme des groupes d'élèves de l'école primaire de Saint-Charles-de-Bellechasse. Cette activité, organisée en collaboration avec la Fédération des producteurs de porcs du Québec, a pour but de faire découvrir la production porcine aux enfants. Ces derniers assistent à une pièce de théâtre et font une visite de la ferme en compagnie des producteurs hôtes. Mélanie est aussi très présente dans le milieu scolaire par l'intermédiaire du Syndicat des agricultrices de la région de Québec, dont elle est vice-présidente. Elle visite des établissements scolaires afin de promouvoir les règles de sécurité à la ferme. Puis, elle s'implique grandement à l'école fréquentée par ses enfants, entre autres au

comité de la cafétéria. Le couple participe avec enthousiasme au développement de leur production agricole. Martin est le deuxième vice-président du Syndicat des producteurs de porcs de la région de Québec.



Deux bâtiments de la Ferme porcine Marnie sont équipés de cheminées qui propulsent l'air très haut et, par le fait même, les odeurs.

À la Ferme porcine Marnie, on a à cœur le respect de l'environnement et on s'efforce pour garder une bonne harmonie avec le voisinage. Martin siège sur le Conseil de bassin de la rivière Etchemin. « Les membres de ce comité sont passionnés par la nature et l'environnement. C'est un bel endroit pour faire connaître les efforts des producteurs de porcs. Je peux remettre les pendules à l'heure », mentionne-t-il. Au départ, Martin ne savait pas trop quelle réaction les gens allaient avoir face à son métier. « J'ai été agréablement surpris de voir qu'ils ont l'heure juste à propos des algues bleues et du phosphore. Ils sont intéressés par ce que je fais », explique-t-il.

Martin et Mélanie font beaucoup d'efforts pour limiter les odeurs dans le voisinage. En 2004, des haies brise-vent ont été plantées à proximité des bâtiments. Chaque été, le couple envoie des cartes postales qui informent les cinq plus proches voisins des périodes d'épandage prévues. Ce geste est grandement apprécié. « Ça évite qu'ils mettent du linge sur la corde. S'ils organisent une fête ou qu'ils ont quelque chose d'autre, on retarde nos épandages. On a une bonne relation avec eux », explique Martin. « On engage aussi des gens pour épandre, donc ça prend une journée au lieu de trois. On épand à 90 % dans un rayon d'un kilomètre de chez nous, ça limite les déplacements », poursuit-il.



Le couple a trouvé un autre moyen ingénieux pour diminuer les odeurs indésirables. Il a équipé deux bâtiments de cheminées qui propulsent très haut l'air et, par le fait même, les odeurs reliées à ces bâtiments. Ce mécanisme permet aussi d'avoir une ventilation plus égale à l'année; les vents n'ayant plus aucun effet sur les ventilateurs. La compagnie SOLENO, Unicoop et la FPPQ ont été partenaires dans ce projet et l'ingénieur Luc Dubreuil du MAPAQ s'est assuré de la bonne dimension des conduites. Au cours des prochains mois, Ferme Marnie fera un pas de plus pour le respect de l'environnement en dotant ses fosses à lisier d'une toiture étanche, ce qui aura pour effet de réduire les gaz à effet de serre.

La passion du métier

Les producteurs porcins ont encore bien des projets en tête à court et à

moyen terme. Martin explique qu'ils aimeraient utiliser le méthane produit dans la fosse à lisier pour chauffer les planchers de la pouponnière. Le méthane serait brûlé par une bouilloire près de la fosse puis l'eau chaude serait amenée dans le bâtiment. Le procédé diminuerait grandement la consommation de propane de l'entreprise.

Leurs ambitions ne s'arrêtent pas là. « On a un gros projet : celui de faire la mise en marché de notre porc nous-mêmes. On veut permettre aux gens de la place de profiter d'un produit de qualité fait avec un grand respect de l'environnement », mentionne Mélanie. « On fait du porc 100 % végétal, sans facteurs de croissance et dans un esprit d'agriculture durable. On a fait des démarches auprès des détaillants du coin et on a un bon accueil », souligne Martin. Ils souhaitent que leur projet se concrétise au cours de la prochaine année.

Les propriétaires de la Ferme porcine Marnie sont fiers de leur métier, ils travaillent rigoureusement et ont toujours le désir de s'améliorer. D'après eux, pour remporter le titre de Ferme porcine de l'année, il faut toutefois plus que ces qualités. « On a gagné parce qu'on est capable de s'impliquer et d'avoir de bons résultats en même temps. C'est ça la passion! La passion, si on ne l'avait pas, on ne ferait pas tout cela », affirme le couple. ↘