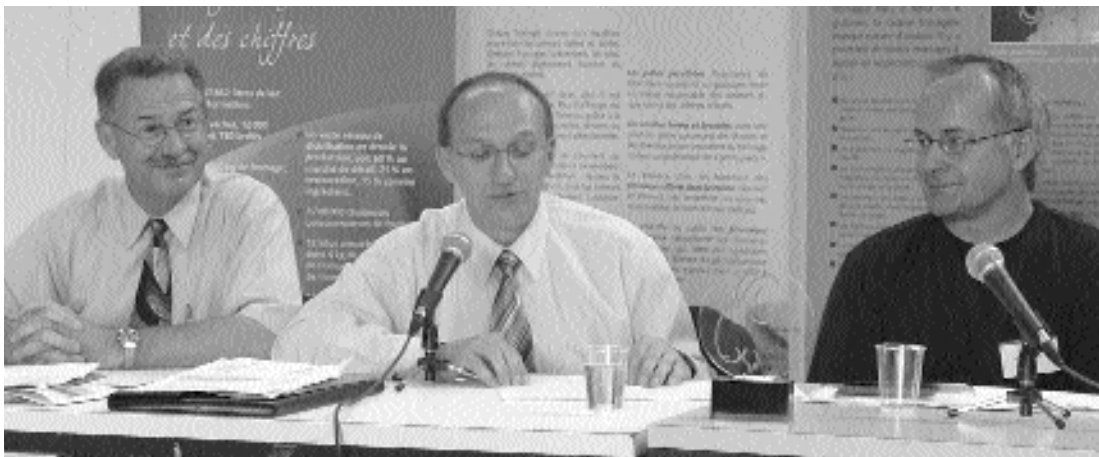


*Le Ministre de l'agriculture* participe  
à la **journée caprine de Deschambault**



De gauche à droite : Jean-Pierre Soucy, député provincial de Portneuf, Yvon Vallières, Ministre de l'Agriculture, Luc Couture, Président du CRSAD  
**(page 5)**

**Sommaire**

Éditorial.....	3
Nouvelles	
- du Syndicat des producteurs de chèvres du Québec .....	4
- du Festival de Warwick.....	8
- Projet AEC .....	9
Maximiser vos ventes à l'encan.....	10
Profil de ferme .....	11
Nouvelles	
- de la SECLRQ .....	12
- du comité de boucherie .....	13
- du RECBO .....	14
Bulletin de l'ALCO .....	15

# Le chèvre de file

## Bulletin d'information du Syndicat des producteurs de chèvres du Québec



Syndicat des  
producteurs de  
chèvres du Québec

**Collaborateurs** Marie-Chantal Bessette, Sophie Gingras, Sonya Grenier, Maryse G. Clément, Caroline Noël, Régis Pilote, Denise Savage Chapleau, Carole Simard, Yves Yersin

**Photo de la page couverture** Michel Gauthier

**Infographie et mise en page** Versicolore design graphique

**Direction** Syndicat des producteurs de chèvres du Québec

**Publicité** Syndicat des producteurs de chèvres du Québec

**Téléphone :** (450) 679-0540, poste 8548 • **Télécopieur :** (450) 463-5219

**Pour nous rejoindre** 555, boul. Roland-Therrien, bur. 245, Longueuil (Québec) J4H 4E7

**Tél. :** (450) 679-0540, poste 8548 • **Courriel :** chevres@upa.qc.ca

## Comités

### Administrateurs du syndicat

Poste	Nom	Entreprise	Localité
Présidente	Maryse G. Clément	Ferme Fiorys	Ste-Perpétue
Représentant boucherie	Denise S. Chapleau	Ferme la Tondaine	St-Chrysostome
Représentant lait	Michel Marchand	Ferme Marchand	Marieville
Représentant mohair	Régis Pilote	Le Chevrier du Nord	St-Fulgence
Région 1	Christian Dubé	Gîte du Cabri	St-Damase
Région 2	Louis Jolin	Ferme Larijol	St-Gervais
Région 3	Martin Leblanc	Chèvrerie Marijolyne	Norbertville

### Comités de mise en marché du plan conjoint

Poste	Nom	Entreprise	Localité
<b>Comité boucherie</b>			
Coordonnatrice	Denise S. Chapleau	Ferme la Tondaine	St-Chrysostome
	Claire Savoie	Ferme La SAGA	Baie-du-Febvre
	Guillaume Bouchard	Ferme à l'Oie	St-Gervais de Bellechasse
	Lionel Bédard	Ferme Lionel Bédard	Château Richer
<b>Comité mohair</b>			
Coordonnateur	Régis Pilote	Le Chevrier du Nord	St-Fulgence
	Jean-Luc Sauvé	Diab' est aux chèvres	Sainte-Angèle-de-Monnoir
	Ivan Steenhout	Chèvrerie Le Grand Flodden	Racine
	Sylvie Boissonnault	Caprice La Chevrière	L'Avenir
	Micheline Vachon	Gem-Art	Saint-Romain
<b>Comité lait</b>			
Coordonnateur	Michel Marchand	Ferme Marchand	Marieville
	Claire Savoie	Ferme La SAGA	Baie-du-Febvre
	Charles Boulерice	Ferme Mes Petits Caprices	St-Jean-Baptiste
	France Brochu	Ferme F. Auclair et F. Brochu enr.	Marieville
	Daniel Inkel	Ferme Daniel Inkel	Ayer's Cliff



*Avouons-le, la production caprine québécoise est en effervescence ! L'intérêt pour le lait de chèvre produit au Québec est bel et bien là.*

Le 13 juillet, nous avons assisté à l'inauguration de la fromagerie Madame Chèvre à Princeville, filiale de Woolwich Dairy basé en Ontario et plus gros transformateur de lait de chèvre en Amérique du Nord. Les premiers essais de fabrication de fromages ont eu lieu le 15 août et des contrats de lait ont été signés entre Madame Chèvre et des producteurs pour les mois d'automne.

Par ailleurs, la laiterie Tournevent, transformant près de 800 000 litre de lait, a été achetée par Liberté, qui compte bien développer de nouveaux marchés. Ça bouge rapidement en agroalimentaire et cette transaction s'annonce très positive pour les producteurs.

Le lait de chèvre prend sa place de plus en plus... autant dans l'assiette du consommateur que dans la tête des décideurs politiques. En 2005, le MAPAQ a accepté de financer deux importants projets menés par le Syndicat : la visite des experts français en juin ainsi que le projet-pilote de développement de produits de chèvre de réforme, qui vient tout juste de

débuter. Un investissement de 50 000 \$. Le Ministre de l'Agriculture, M.Yvon Vallières, a été présent au Festival des fromages de Warwick ainsi qu'à l'inauguration de la chèvrerie expérimentale de Deschambault, où il a même proposé de tenir une journée nationale de la chèvre (et où il a pu apprécier les terrines de chevreau de Madame Chapleau)! Et pourquoi pas une journée « internationale » de la chèvre où on pourrait inviter de nouveau nos amis français? La journée d'échanges et de réseautage à la chèvrerie expérimentale de Deschambault tenue le 21 juin a marqué notre filière. Le rapport annuel du CRSAD la souligne deux fois plutôt qu'une... et les échanges entre les experts français et les québécois (producteurs et intervenants) ont été plus que fructueux. Toute la journée, des questions et des cartes d'affaires se sont échangées. Merci à tous nos conférenciers, en particulier ceux provenant de France. Merci à tous ceux qui se sont déplacés à Deschambault, car sans vous, cette journée de réseautage n'aurait pas pu obtenir autant de succès.

Maintenant que nous avons ouvert des portes, après beaucoup d'efforts parfois, c'est à nous – producteurs – de répondre à la demande. Le besoin de lait est là, organisons-nous pour satisfaire nos acheteurs et nos consommateurs, sans négliger la qualité bien sur! Et surtout, continuons de travailler ensemble avec les outils que nous nous sommes donnés puisque, grâce à eux, notre production est de plus en plus reconnue et s'en va vers la place qu'elle mérite!

Bonne fin d'été à tous!

Maryse G.Clément, présidente



**RÉAL HÉBERT, VENTE & TRANSPORT inc.**

**VENTE GROS ET DÉTAIL**

Ripe de bois (pressée en sac)

**LIVRAISON OU**

**À L'ENTREPÔT**

**TRANSPORT :**

- Courte et longue distance
- Remorque extensible

**INDUSTRIE :**

- Avicole
- Chevaline
- Laitière
- Porcine

*Léo Hébert, P.D.G.*

535, route 139, Wickham, QC J0C 1S0 Tél. : (819) 398-6905 Téléc. : (819) 398-7772

Site web : [www.realhebert.qc.ca](http://www.realhebert.qc.ca) Courriel : [info@realhebert.qc.ca](mailto:info@realhebert.qc.ca)

# Nouvelles du site internet



Syndicat des  
producteurs de  
chèvres du Québec

## Pages web personnelles des producteurs et vente de chevreaux

### Disponible dès maintenant !

Vous pouvez avoir une page web directement consacrée à votre entreprise sur le site internet du Syndicat. Une adresse courriel peut également vous être allouée avec votre page web, du type suivant : [fermecaprine@chevreduquebec.com](mailto:fermecaprine@chevreduquebec.com)

**Coût :** seulement 50 \$ pour la 1<sup>ère</sup> année,  
25 \$ pour la 2<sup>e</sup> année.

Rien de plus facile ! Suivez les 2 étapes suivantes pour créer votre propre page web :

**Étape #1 :** Envoyez-nous un chèque de 50 \$ libellé à l'ordre du S.P.C.Q. (555 boul. Roland-Therrien, bur.245, Longueuil, J4H 4E7)

**Étape #2 :** Envoyez-nous par courriel ([chevres@upa.qc.ca](mailto:chevres@upa.qc.ca)):

- Vos coordonnées complètes
- Texte décrivant votre ferme (avec un titre ou un slogan décrivant votre ferme au besoin)
- Activités spéciales s'il y a lieu (ex : vente de sujets reproducteurs, visite à la ferme, visite de la fromagerie, boutique de produits et heures d'ouvertures, vente de viande caprine à la ferme, etc.)
- Chemin pour se rendre à la ferme (s'il y a lieu)
- Photos de votre ferme

Note: Votre site sera en ligne 1 semaine après l'encaissement du chèque.

Pour plus d'infos :  
Caroline Noël, (450) 679-0540, poste 8548

### Vente de chevreaux sur le site internet

Suite à la demande des producteurs de boucherie, une nouvelle section est en ligne. Servez-vous d'elle et publiez les chevreaux (destinés à la consommation) que vous avez à vendre. Pour entrer vos données de **vente de chevreaux**, lorsque vous êtes connecté, allez

dans la section Vente de chevreaux et cliquez sur **Vos données** dans le menu de gauche. Une page s'ouvre à droite avec vos données de vente de chevreaux que vous pouvez modifier à loisir. Les mois changent et vos anciennes données sont effacées automatiquement en ouvrant cette page. Nous vous recommandons de mettre vos données à jour régulièrement. De plus amples informations sont disponibles sur cette page. Pensez aussi à cliquer sur le bouton **Enregistrer** pour sauvegarder vos modifications.

**ATTENTION :** La vente de chevreaux ou de chèvres reste l'entière responsabilité du producteur. Rien n'indique que le Syndicat vendra les animaux mis en vente sur le site. La section Vente de chevreaux sert aux producteurs sans que le Syndicat n'y soit engagé.

Si vous êtes producteur caprin et que vous voulez publier les données de vos chevreaux à vendre disponibles sur le site internet, vous n'avez qu'à vous connecter dans le menu de gauche et enregistrez vos données dans la page Vos données. Si vous ne connaissez pas vos identifiants pour vous connecter, communiquez avec le Syndicat. La plupart des producteurs possédant une adresse courriel ont reçu ces informations le 3 août.

### Coordonnées de votre ferme

Pour faire partie de la section «Coordonnées des producteurs», faxez-nous tout simplement une feuille d'autorisation signée de votre part au (450) 463-5219 sur laquelle vous inscrirez vos coordonnées.

### Forum de discussion

Le forum de discussion, c'est la façon la plus rapide et GRATUITE pour échanger avec les autres producteurs et usagers du site internet. Le réseautage devient primordial quand on sait que les producteurs travaillent seuls sur leurs fermes 7 jours sur 7. N'hésitez pas à déposer vos petites annonces, vos commentaires, vos questions... on vous répondra ! Cassez la glace et osez lancez un débat !



## L'actualité de l'été dans le secteur caprin

### Journée d'échanges et de réseautage à la chèvrerie expérimentale du CRSAD, 21 juin 2005

Une journée chaude et ensoleillée, sur les rives du Fleuve St-Laurent, qui a connu du succès auprès des 90 personnes présentes. La journée a débuté avec l'assemblée générale de l'ALCO suivie d'une « conférence-apéritif » avec Paul LeMens (France), spécialiste en dégustation de fromages. Un méchoui a été servi pour le dîner. En après-midi, sous les 2 chapiteaux, des conférences en simultanée ont été offertes par des experts en production caprine et transformation fromagère, provenant du Québec et de la France. Un cocktail « bières et chèvres » a été servi pour l'inauguration de la chèvrerie expérimentale du

CRSAD, où une vingtaine de personnes se sont joints aux autres pour l'allocation du Ministre de l'Agriculture, M. Yvon Vallières. Bravo à tous ceux et celles qui ont collaboré à l'organisation et merci à tous les conférenciers qui ont contribué au succès de cette journée caprine.



### Producteurs récompensés Lait'Mérite Chèvre 2004

Une nouveauté cette année: le concours *Lait'Mérite Chèvre!* Le Syndicat, l'ALCO ainsi que les 3 principaux acheteurs de lait sont fiers de récompenser les producteurs ayant fourni la meilleure qualité de lait en 2004. Des trophées ont été remis aux producteurs le 21 juin, lors de l'inauguration de la chèvrerie expérimentale du CRSAD. Voici les entreprises gagnantes:

#### Tournevent



Ferme des 4-Feuilles,  
propriété de Marie-Chantal  
Bessette et Martin Desautels

#### Saputo



Ferme Fiorys,  
propriété de Maryse  
et François Clément

#### Damafro



Ferme Fabien Auclair  
et France Brochu

## Bravo aux producteurs pour la constance et la qualité du lait fourni!

### La laiterie Tournevent est vendue à Liberté

Pendant la semaine du 25 juillet, une transaction importante a été effectuée dans l'industrie caprine: LIBERTÉ a acquis la laiterie Tournevent et les droits d'utilisation de la marque Tournevent sur le lait de chèvre, le yogourt de chèvre, le beurre de chèvre et le chèvre blanc. Liberté offre déjà plus de 100 produits dont le fromage à la crème, la crème sure, plusieurs types de yogourt et le lait biologique. D'ici la fin du contrat 2005-2006, Tournevent continuera de gérer les approvisionnements en lait. Les volumes des

producteurs resteront les mêmes. Cette transaction s'avère très positive pour l'industrie caprine québécoise. Organisée par Liberté, une première rencontre d'information avec les producteurs devrait se tenir à la fin août. ■

À mettre à l'agenda: prochaine AGA du Syndicat  
La prochaine assemblée générale annuelle du Syndicat des producteurs de chèvres se tiendra jeudi le 13 octobre. Tous les détails de cette importante réunion annuelle vous parviendront en septembre.



## L'actualité de l'été dans le secteur caprin (suite)

### Colloque Chèvre

Organisé par le comité chèvre du CRAAQ, le Colloque Chèvre se tiendra au Pavillon des Pionniers de St-Hyacinthe, le vendredi 7 octobre 2005, sous le thème «L'innovation, un outil de croissance!». Des sujets variés, destinés à tous les passionnés du secteur caprin évoluant constamment. Inscrivez-vous avant le 23 septembre pour avoir droit au dîner. Coût : 75\$ par personne. Voir le dépliant ci-joint pour le détail des conférences.

La 1<sup>ère</sup> conférence portera sur les facteurs de succès pour travailler en réseau. Pourquoi un petit secteur comme celui de la chèvre a besoin de travailler en réseau? Parce que seul, on ne peut avancer... La base du travail des réseaux est de *faire consensus sur un intérêt commun*. Il faut donc définir nos besoins, identifier nos problèmes et saisir les opportunités. Des exemples du travail en réseau: la journée caprine à Deschambault, l'Association laitière de la chèvre du Québec et le plan conjoint des producteurs de chèvres. Ne manquez surtout pas cette conférence et le Colloque Chèvre!



amélioration des conditions de production, effluents d'élevage, transformation laitière et expertise organoleptique.

Au programme: visites de 4 fermes laitières, d'une ferme de chèvres Boer, d'une ferme de chèvres Angoras, de deux producteurs-transformateurs, de boutiques de fromages, d'une entreprise transformant du savon au lait de chèvre, de transformateurs, rencontre avec un distributeur de fromages fins, conférences à la journée caprine de Deschambault et au Festival des fromages de Warwick, souper-conférence avec Slow Food Québec, visite de l'UPA et visites touristiques.

Le jumelage des producteurs et transformateurs québécois avec les membres de la délégation d'experts français va générer des résultats fort intéressants pour le développement de la filière laitière québécoise... Leurs recommandations exprimées lors de visites d'entreprises et pendant la journée caprine à Deschambault ont été précieuses. Le réseautage qui a été créé lors des nombreuses

occasions sera un outil de partenariat durable pour l'ensemble des membres de la filière.

### Visite des experts caprins français au Québec

Du 14 au 24 juin dernier, 12 experts provenant de France sont venus visiter la filière caprine québécoise. La provenance des membres de la délégation française est très diversifiée et nous a garanti une expérience riche et intéressante: production laitière, recherche scientifique,

Merci au MAPAQ, au PEP caprin (France), à la région Rhône-Alpes (France), à l'ALCQ et au CRSAD pour avoir permis la réalisation de ce projet. ■



### Trousse d'information et de démarrage en production caprine

Lancée le 21 juin lors de la journée caprine à Deschambault, la nouvelle trousse d'information et de démarrage est fraîchement sortie de chez l'imprimeur! Procurez-vous la dès maintenant au CRAAQ (Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec) au coût de 38\$ taxes incluses.

[www.craaq.qc.ca](http://www.craaq.qc.ca) ou 1-888-535-2537

# Nouvelles



Syndicat des  
producteurs de  
chèvres du Québec

**Laissons, à nos amis français, le soin d'évaluer leur visite par leurs témoignages...**

« Nous avons été impressionnés par l'accueil des québécois qui sont d'une gentillesse extrême. Tu remercieras les producteurs avec qui nous avons eu des échanges très intéressants. Il faut que l'on réfléchisse sur les formes d'échanges structurantes que l'on pourrait mettre en place... un grand merci pour tout. » Yves

« Mon retour au pays a été difficile. Je ne fais que repenser aux merveilleux moments que nous avons vécu tous ensemble. Je n'arrête pas de regarder les photos. Nous savons que nous avons à 7000 km de la France des amis qu'on espère revoir pour continuer les échanges. » Patrick

« Nous garderons un excellent souvenir de ce séjour, le programme était bien monté avec à la fois des visites techniques et d'autres plus touristiques... l'accueil était irréprochable... Je conseille à tout le monde d'aller au Québec. » Jean

« J'ai vraiment apprécié les personnes au Québec, votre accueil et votre grande sympathie... Si tu as des questions sur la production fromagère fermière, n'hésite pas! » Cécile

« Je tiens à te remercier pour la qualité de l'accueil que nous avons eu chez nos cousins québécois. Je compte sur toi pour le transmettre à toutes les personnes concernées. Je te souhaite bonne continuation dans la filière caprine québécoise en plein essor. Le dynamisme de la filière québécoise ne dément pas. » Jean Michel

« Je vous remercie pour tout ce que vous avez fait pour nous et pour votre patience, gentillesse et disponibilité. Je garderai de ce voyage l'accueil chaleureux des Québécois. Merci aussi à votre association pour l'aide financière qu'elle a apportée. Je garde un souvenir précieux des animations sur le goût, vous m'avez offert une tribune et une reconnaissance. Je reviendrai. » Paul

« Je reprends le travail, c'est très dur après le merveilleux séjour passé au Québec en votre compagnie.. Mille mercis encore à vous et aux producteurs pour votre accueil, votre sourire. » Claire

« Nous avons fait un merveilleux voyage! »  
Blandine

« Un si chaleureux accueil mérite un grand merci. »  
Pierre

# Nouvelles

## Festival des fromages fins de Warwick



Voici les résultats du concours *Sélection Caséus 2005* dont les prix ont été remis au Festival des fromages fins de Warwick en juin dernier. L'industrie caprine laitière a été très fière d'apprendre que le prestigieux prix CASÉUS D'OR (tous les fromages confondus : chèvre, vache et brebis) a été remis à la Fromagerie Tournevent pour son fromage *Chèvre Noir Sélection*.

### Prix de l'école de laiterie (toutes classes confondues)

Caséus d'Or : Chèvre Noir Sélection – Fromagerie Tournevent

Caséus d'Argent : Valbert – Fromagerie Lehmann (vache)

Caséus de bronze : Cheddar Britannia 3 ans blanc – Agropur (vache)

Classe	Entreprises en nomination	Nom du fromage
Fromage de lait de chèvre, non affiné	Damafro <b>GAGNANT</b> Fromagerie Tournevent Fromagerie Chèvrerie Dion	Chèvre des Alpes nature Le Biquet Roulé nature
Fromage de lait de chèvre, à pâte molle	Damafro <b>GAGNANT</b> Ferme Tourilli Fromagerie Tournevent	La Bûchette Cap Rond Le Chèvre Fin
Fromage de lait de chèvre, à pâte semi-ferme, ferme ou dure	Abbaye Saint-Benoît du Lac Fromagerie Tournevent <b>GAGNANT</b> Fromagerie Bergeron	Archange Le Chèvre Noir Sélection Patte Blanche
Fromage de lait de vache, de chèvre ou de brebis, aromatisé	Fromagerie Champêtre Agropur Ferme Mes Petits Caprices <b>GAGNANT</b>	Grand Chouffe Délécrème au Saumon Le Capri...Cieux amandière

### Portes ouvertes de l'UPA sur les fermes du Québec



GRATUIT! Dimanche 11 septembre, de 10h à 16h.

Liste des 6 fermes caprines ouvertes à tous (pour les itinéraires : [www.upa.qc.ca](http://www.upa.qc.ca))

Abitibi-Témiscamingue	Chèvrerie Dion	Lait, fromage, savon	128, Route 101	Montbeillard	(819) 797-2617
Centre du Québec	Ferme Côté	Lait	268, route O'Brien	Durham-Sud	(819) 394-2460
Centre du Québec	Ferme Fiorys.	Lait	2681, rang St-Edmond	Sainte-Perpétue	(819) 336-6883
Lotbinière Mégantic	Ferme Mont Saint-Adrien	Lait, fromage	419 rang 9 , R.R.2	Saint-Adrien d'Irlande	(418) 338-1307
Mauricie	Chèvrerie d'Amalthée	Chèvres de boucherie	469, rang Sud-Est	La Bostonnais	(819) 676-3341
St-Hyacinthe	Ferme Benchris	Lait	228, rang de l'Église	Sainte-Angèle-de-Monnoir	(450) 460-2300

Nous recherchons des producteurs et des bénévoles pour animer le kiosque des produits de la chèvre.  
Pour infos : Caroline Noël, (450) 679-0540, poste 8548



## **Des résultats encourageants et motivants**

**les tests dans le lait disponibles dès septembre**



### **Une belle participation**

En rapport au nombre de producteurs actifs au sein du Syndicat des producteurs de chèvres du Québec (2005), ce sont 20% des troupeaux de chèvres Angora, 31% des troupeaux de chèvres de boucherie et 11% des troupeaux de chèvres laitières qui ont au moins été testés une fois pour l'AEC par la méthode ELISA au laboratoire de l'ACIA, totalement ou en partie.

### **Chèvres de boucherie**

Les 11 éleveurs de chèvres de boucherie ont tous fait tester leur troupeau au complet. Sept troupeaux ont été testés une deuxième fois, deux troupeaux une troisième fois et un seul troupeau une quatrième et cinquième fois. La séroprévalence entre le premier et le deuxième test a été réduite de manière très importante: quatre troupeaux ont eu une prévalence nulle dès le 2<sup>e</sup> test et deux troupeaux ont atteint une telle prévalence au 3<sup>e</sup> test. Entre les tests, les animaux positifs étaient réformés. Seuls ceux qui étaient séronégatifs furent testés de nouveau la fois suivante.

### **Chèvres angoras**

La prévalence chez les troupeaux angoras testés est faible. Deux troupeaux se sont mérités un statut argent dès le premier test.

### **Chèvres laitières**

Ce sont 11% des producteurs actifs qui ont fait tester au moins une fois leurs chèvres. Toutefois, les troupeaux dont tous les animaux ont été testés sont peu nombreux : les producteurs, pour diverses raisons, préfèrent faire tester leurs jeunes animaux, ou un groupe de chèvres. La majorité des producteurs laitiers n'ont fait qu'un seul test. Il peut être très difficile d'organiser la séparation des animaux positifs et négatifs en production laitière dans la mesure où la circulation des animaux s'organise autour du local de traite. Lors de la traite, un ordre de traite doit être respecté : les animaux négatifs devant être traités avant les animaux positifs pour éviter une contamination par la machine à traire. Un autre point, plusieurs producteurs laitiers élèvent plus d'une race de chèvres. Ceci multiplie le nombre de lots de chèvres où une séparation entre animaux positifs et négatifs doit être effectuée.

La réforme est difficile pour les producteurs laitiers à cause des contrats d'approvisionnements auxquels ils se sont engagés. Une réforme drastique des animaux séropositifs est pratiquement impossible, ce qui rend le processus d'assainissement plus complexe.

### **Du nouveau pour la suite du projet pilote lors de l'inscription**

Un nouveau coordonnateur a pris les rênes du projet; Yves Yersin entend gérer le projet en étant à l'écoute des besoins et attentes des producteurs. Considérant la similarité de ce projet pilote avec celui réalisé actuellement dans le secteur ovin, il bénéficiera de l'appui de Anne Leboeuf, médecin vétérinaire au CEPOQ.

Avec la venue prochaine de tests dans le lait et pour bien cerner les objectifs et priorités de chaque ferme intéressée au projet, une visite sera maintenant organisée après l'établissement des premiers contacts. Les objectifs de cette visite sont une prise de contact et une bonne connaissance des conditions de l'exploitation caprine pour établir, conjointement avec le producteur, la pertinence ou non d'adhérer au projet pilote. Cette visite vise aussi à établir si l'atteinte d'un statut pour l'AEC est une priorité pour le producteur ou si des mesures de prévention (sans chercher à atteindre un statut à court terme) sont plus adéquates. Enfin, cette visite vise aussi à orienter le producteur vers d'autres ressources si des priorités autres que l'AEC ont été identifiées.

Si vous êtes intéressé par le projet pilote ou si vous avez des questions, n'hésitez pas à communiquer avec nous.

Yves Yersin, Coordonnateur du projet  
Boîte vocale du projet AEC: (418) 572-6458  
Télec. et tél. domicile: (418) 424-3360  
Courriel: [projet\\_CAEV@yahoo.ca](mailto:projet_CAEV@yahoo.ca)

Carole Simard, Chercheure, ACIA  
À l'ACIA : (450) 773-7730, poste 145  
Télec.: (450) 773-8152  
Courriel : [simardc@inspection.gc.ca](mailto:simardc@inspection.gc.ca)



# Rubrique spéciale

## Maximiser vos ventes à l'encan !

Cette année M. Séguin a décidé d'élever tous ses chevreaux mâles pour les vendre à l'encan. Il se demande : «À quel poids, je dois les engraisser pour les vendre au meilleur prix?»

### Quel encan choisir ?

Au Québec, nous avons le choix de 7 encans où nous pouvons vendre nos chèvres de réforme ou nos chevreaux pour abattage. Le plus fort volume de vente caprin se situe à St-Hyacinthe. Géographiquement, cet encan est le mieux situé d'entre tous, pour les acheteurs potentiels, il est facile d'accès par l'autoroute et se situe à 45 minutes de Montréal. Il faut se souvenir que la grande majorité du volume caprin vendu est acheté par ou pour des nationalités ethniques se situant à Montréal et ses alentours.

En 2004, il s'est vendu à St-Hyacinthe 11 581 têtes, chevreaux et caprins de réforme confondus, pour une moyenne d'environ 185 têtes par semaine. Bien sûr, la deuxième et troisième semaines avant Pâques et Noël sont des semaines où l'on vend jusqu'à 400 têtes. L'augmentation de la demande durant ces semaines joue un rôle positif dans le prix offert aux producteurs pour leurs animaux.

Il y a de fortes probabilités que les chevreaux et les chèvres vendus dans les autres encans, se retrouveront quelques jours plus tard à St-Hyacinthe. Bien sûr, ils auront été achetés à moindre prix et revendus à profit pour le revendeur. L'important est de bien calculer vos revenus de vente versus votre coût de transport.

### Quoi vendre, quand vendre et à quel poids ?

La viande caprine est en demande toute l'année; chaque semaine, les acheteurs acquièrent des chevreaux pour répondre aux besoins spécifiques de leur marché. Certains recherchent des chevreaux pesant de 40 à 45 lbs tandis que d'autres recherchent des poids de 50 à 70 lbs. À Pâques et à Noël, une demande particulière s'ajoute à celle existante. Les acheteurs recherchent plus particulièrement des chevreaux de lait. On définit un chevreau de lait comme un chevreau non sevré avec un poids vif variant de 20 à 35 lbs.

L'encan ne veut pas recevoir des chevreaux de moins de 3 semaines, car les acheteurs ne s'y intéressent à peu près pas. Si un chevreau est non vendu, l'encan sera dans l'obligation de l'euthanasier et vous perdrez sa vente et son coût d'élevage pour cet animal.

Une demande est aussi présente pour les animaux de réforme (bien sûr, les strates de poids mentionnées plus haut ne s'applique pas pour ces animaux). Lors de votre sélection pour la réforme, les acheteurs seront plus intéressés par un animal avec un état de chair bon à moyen qu'un animal très maigre, car le coût d'abattage est le même pour les deux. Peut-être vaut-il mieux l'engraisser un peu, sinon devancer son départ avant qu'il ne soit trop maigre. Il est aussi important qu'il soit assez fort pour supporter deux transports et les manipulations de la vente à l'encan ainsi que les tiraileries avec de nouvelles chèvres. Si vous croyez qu'il ne passera pas cette épreuve, peut-être vaut-il mieux le garder un peu ou l'euthanasier, car d'une façon ou d'une autre, il y a de fortes chances qu'il ne se vende pas. Vous aurez alors perdu votre temps et votre argent. De plus, il est aussi préférable que les chèvres soient tarées ou en fin de lactation, car cela peut prendre quelques jours avant qu'elles ne soient abattues.

Que vous vendiez un caprin de réforme ou chevreau, le prix sera influencé par son apparence générale, son état de chair et son rendement carcasse. Il est certain que plus l'animal aura une bonne apparence générale, plus les acheteurs seront intéressés à miser sur votre animal pour l'acheter. Par ailleurs, les acheteurs préfèrent les animaux qui ont des caractéristiques bouchères (et non laitières). Si vous savez à l'avance que vous ne garderez pas la progéniture d'une chèvre en particulier, pourquoi ne pas la croiser avec un bouc Boer ou Nubien? Vous répondrez davantage aux besoins des acheteurs et votre revenu sera plus intéressant.

Une question importante à se demander avant le départ d'un animal pour l'encan : est-ce que **je** le mangerais? Vous aurez alors une idée de l'intérêt des acheteurs pour votre animal!

Marie Chantal Bessette, dta.

Productrice de lait de chèvre, ferme des 4-Feuilles

Technicienne à l'information bovins de réforme et veaux laitiers.  
Secrétariat : Projet expertise vétérinaire en santé des bouvillons d'abattage et des bovins de type semi-fini Fédération des producteurs de bovins du Québec

# Connaissez-vous vos administrateurs ?



Syndicat des  
producteurs de  
chèvres du Québec

## Profil de ferme

### Régis Pilote, Le Chevrier du Nord enr.

Régis Pilote est administrateur au Syndicat des producteurs de chèvres du Québec depuis le printemps 2005 et représente les producteurs de mohair. Il est président de l'Association des éleveurs de chèvres angoras pur-sang du Québec. Régis est diplômé d'agronomie de l'Université Laval et a effectué une maîtrise en biologie. Il travaille également au Centre de recherche et de développement sur les aliments (CRDA) en tant que chargé de projet en recherche et développement. Régis est copropriétaire du Chevrier du Nord, une entreprise familiale de production et de transformation du mohair située à Saint-Fulgence-de-l'Anse-aux-Bois, dans la région du Saguenay, avec sa sœur et leurs parents.

Camille et Marjolaine Pilote possèdent leur ferme depuis 1960. Au départ, ils ont fait un peu de bovins laitiers, du bovin de boucherie (vache-veau) et, dans les années 80-90, des chevaux de randonnés. Quand ils ont relancé l'entreprise, Régis et sa sœur voulaient combiner leurs deux métiers. Elle, en particulier, voulait avoir un atelier où créer ses vêtements. Ils ont alors passé au peigne fin toutes les cultures et les élevages qui pouvaient leur procurer de la fibre textile. Le choix s'est arrêté sur l'élevage des chèvres angoras pour leur luxueuse toison, dont les premières bêtes provenaient de la chèvrerie Le Grand Flodden et d'un programme d'amélioration génétique.

Toute la famille est activement impliquée dans *le Chevrier du Nord*. Le père est chevrier et fait l'entretien des terres et de la machinerie. La mère est tricoteuse. La sœur de Régis, Annie, est designer de mode. Elle fait donc le design et la confection des vêtements, les teintures et la représentation de la partie créations textiles de l'entreprise. Pour sa part, Régis s'occupe de la gestion des cultures et de l'élevage, de la comptabilité et de la gestion de la micro-filature.

Même les employés proviennent de la famille ou des proches! L'autre sœur de Régis, Lise, fait le tissage et opère les appareils de filature. Tania, une filleule, effectue le feutrage, la broderie et aide à la ferme (mentionnons qu'elle entreprend une technique en gestion d'entreprise agricole à Alma). Une tante, Lucette, accomplit du tissage en sous-traitance et Isabelle, une amie d'Annie, fabrique des tricots façonnés. La quarantaine de chèvres angoras pur-sang et exemptes de l'arthrite encéphalite caprine

(AEC) produit près de 300 kg de mohair par année au Chevrier du Nord. Ce mohair est récolté deux fois l'an par les éleveurs, soit à l'automne, avant les reproductions, et à la fin hiver, avant les naissances. Le mohair est transformé en laine cardée ou en fil dans un atelier spécialisé de l'entreprise. La laine cardée et le fil servent ensuite à la confection des étoffes par l'intermédiaire des techniques du feutrage, du tissage et du tricotage. Annie, la designer de la famille, utilise ensuite ces étoffes pour agrémenter sa propre collection griffée **AP**. Afin d'ennoblir davantage les créations textiles, la teinture et le foulonnage sont d'autres techniques maîtrisées par les artisans de la ferme. La construction du fil et des étoffes de même que la création des vêtements se font sur une base annuelle.

Depuis l'été 2004, l'entreprise est membre de la Société internationale du Réseau ÉCONOMUSÉE®. Un parcours muséologique sur le site (ÉCONOMUSÉE® de la lainerie) permet ainsi aux visiteurs de découvrir l'histoire de la laine et de s'initier au travail fascinant des artisans textiles.

Les créations vestimentaires sont disponibles à la boutique de la ferme ou dans les boutiques suivantes:

**Les Trois Colombes:** 46, rue Saint-Louis, Vieux-Québec

**Maude Importations:** Place Laurier, Sainte-Foy,

**Au Courant d'Art:** 194, rue Price Ouest, Chicoutimi

**Chaussures L'Escarpin:** 585, rue Collard O., Alma

**Le Petit Cordonnier:** Place du Royaume, Chicoutimi

Le Chevrier du Nord offre donc plusieurs services: saillies de chèvres angoras, nettoyage, tri, lavage et séchage des toisons, cardage et filage de fibres animales (laine, mohair, alpaga, angora, etc...), visites de type muséologique (histoire de la laine, savoir-faire traditionnels, collections ancienne et contemporaine), ateliers éducatifs pour les groupes scolaires et de formation pour les amateurs. Une entreprise diversifiée qui possède les qualités pour ajouter de la valeur à l'élevage des chèvres angoras!



Vous pourrez rencontrer Régis et sa famille à l'Expo Québec (août 2005), au Salon des métiers d'art de Saguenay (novembre 2005) et au Salon des artisans de Québec (décembre 2005).

Pour les rejoindre:

[chevrierdunord@chevreangora.com](mailto:chevrierdunord@chevreangora.com)  
ou (418) 674-2533. ■



SOCIÉTÉ DES ÉLEVEURS  
DE CHÈVRES LAITIÈRES  
DE RACE DU QUÉBEC

La SECLRQ vous invite à la  
**NATIONALE DE L'EST 2005**

qui se tiendra dans le cadre du Salon de la chèvre

les **7, 8, 9 octobre** prochain

à St-Hyacinthe (Québec)

Laitières, Angora et Boer

Pour inscriptions et informations :

Télec. : (418) 653-3122 • Courriel : [seclrq@bellnet.ca](mailto:seclrq@bellnet.ca)

Résultats du concours de **BOUCS** organisé par la SECLRQ à l'Expo de St-Hyacinthe

Classe	Prix	Saanen	LaMancha	Alpine	Nubienne
Junior	Champion	Violon Bleu Stifler Violon Bleu	Dargon Luck's Cajun Penny Murton	Glenshade Nh Chimney Sweep Christian Dubé	Enlishka Dagobert Enlishka Farm
	Réserve	Cabrie Bear Eclair Christian Dubé	Legacy Lapidairy's Renegade Penny Murton	Jolie Peter Shinto La Petite Jolie	Enlishka Farm Enlishka Sin Celestine
Sénior	Champion	Singin-Spruce Man Polar Bear Christian Dubé	Deckers's R BVDS Humas MMJ Fabien Auclair et France Brochu	Qu'appelle Nh Fast Forward Bonnie MacPherson	Violon Bleu Tobe Violon Bleu
	Réserve	Willow-Brook Designer Jeans Bonnie MacPherson	Winter Wood'e Troubadors Les Petits Bleuets	Valaisanne MDB Nino Christian Dubé	Enlishka Abi Faruk Enlishka Farm
Grand championnat	Champion	Singin-Spruce Man Polar Bear Christian Dubé	Deckers's R BVDS Humas MMJ Fabien Auclair et France Brochu	Qu'appelle Nh Fast Forward Bonnie MacPherson	Violon Bleu Tobe Violon Bleu
	Réserve	Willow-Brook Designer Jeans Bonnie MacPherson	Winter Wood'e Troubadors Les Petits Bleuets	Valaisanne MDB Nino Christian Dubé	Enlishka Abi Faruk Enlishka Farm

Toggenbourg : Grand champion senior : Violon Bleu Polus, Violon Bleu.

Grand champion senior inter-races : Violon Bleu Tobe (Nubien), Violon Bleu

*N.B. : Les résultats du concours de chèvres seront présentés dans la prochaine parution*

# Nouvelles du comité boucherie



Syndicat des  
producteurs de  
chèvres du Québec

## Projet-pilote de transformation de la viande de chèvre de réforme



Lors de l'assemblée générale annuelle du plan conjoint tenue en octobre 2004, les producteurs de chèvres se sont dotés unanimement d'un plan d'action qui leur permettrait d'améliorer leurs revenus. Pour le secteur des chèvres de boucherie, la priorité #1 était de réaliser un projet-pilote pour vendre des produits transformés provenant des chèvres de réforme. C'est pourquoi une demande de services a été faite à un centre de transfert technologique, Cintech AgroAlimentaire, et qu'une demande d'aide financière a été déposée au MAPAQ en mars dernier (Programme d'appui financier aux associations de producteurs désignés). Le MAPAQ vient d'accepter de financer un maximum de 38 650 \$ (soit 70% des frais du projet). Le projet devra être terminé avant le 31 mars 2006.

### Objectifs du projet

- I. Développer plusieurs produits de viande de chèvres de réforme à valeur ajoutée
- II. Mettre en marché des produits uniformes et de qualité fabriqués à partir de viande de chèvres de réforme.
- III. Faire connaître aux consommateurs moyens québécois la viande caprine et l'inviter à aller plus loin dans sa consommation de produits caprins.
- IV. Diminuer le nombre de chèvres vendues à l'encan à bas prix.
- V. Trouver une alternative pour que les producteurs disposent de leurs chèvres de réforme n'importe quand dans l'année.
- VI. Renforcer le lien de confiance et le sentiment d'appartenance entre les producteurs de boucherie et le Syndicat.
- VII. Rassembler tous les producteurs de chèvres sous la catégorie boucherie du plan conjoint.



Ferme Valérie Kelhetter

### Étapes de réalisation

- 1) Évaluation de l'offre existante des produits de viandes marginales au Québec (étude de marché)
- 2) Organiser un focus groupe de gens qui apprécient les charcuteries et les mets cuisinés. Ce focus groupe servira à déterminer les produits qui seraient les plus intéressants à développer à partir des informations recueillies à l'étape 1.
- 3) Développer en laboratoire les produits transformés de viande de chèvre, sélectionnés à l'étape 2.
- 4) Adapter les différentes formulations sélectionnées à l'usine pilote.
- 5) Développer des prototypes d'emballage pour chacun des produits ciblés.
- 6) Transfert de technologie auprès de différents producteurs et transformateurs à l'usine pilote (ITA de St-Hyacinthe) pour connaître les étapes de fabrication des produits.
- 7) Valider, pour chacun des produits développés, leur durée de conservation.
- 8) Développer, pour chacun des produits développés, une fiche technique contenant toutes les informations nécessaires à leur fabrication à l'échelle pilote telles que la formulation, les procédés de fabrication, les fournisseurs d'ingrédients et d'équipements.
- 9) À l'aide d'une liste de distributeurs et/ou transformateurs connus par région sélectionnée fournie par Cintech AA, présenter les produits aux distributeurs et/ou transformateurs pertinents pour les rendre disponibles aux consommateurs.

# Nouvelles

## Le RECBQ toujours bien actif



Un été torride qui tire déjà à sa fin. La saison des expositions est presque terminée. Pour certains, la période des foins bat son plein. Les enfants retournent sur les bancs d'école. C'est aussi le temps de prendre de bonnes décisions afin d'améliorer notre génétique lors des saillies d'automne. Notre rendement futur dépend des décisions que nous prenons maintenant. Une bonne gestion donne de bons résultats.

### Expositions

Une année record de participation aux expositions. À l'Expo de St-Hyacinthe, les producteurs ont présenté plus de 120 chèvres. Une très belle visibilité pour la chèvre de boucherie. Bob Duke, juge du Texas, a fait l'expertise des chèvres. Dame nature était de la partie, une journée idéale à tous points de vue. Le grand public était aussi de la partie.

L'exposition de Montmagny a mis en exposition plus de 35 chèvres. Denise S. Chapleau en a fait l'expertise. En ce qui concerne l'exposition de Québec, il y a 99 chèvres d'inscrites.

Un gros merci à tous les exposants: participer aux expositions demande beaucoup de temps et d'énergie, mais rapporte beaucoup au niveau contacts, ventes et aussi amitiés. Merci aussi aux responsables de chaque exposition, car vous ne pouvez imaginer tout le travail et le temps (bénévole!) que cela demande.

### Bottin

Le RECBQ publie sa 4<sup>e</sup> édition du bottin des membres. Ceux qui désirent en obtenir une copie, veuillez communiquer avec moi, en soirée, au (450) 825-1184.

### Recherche

Présentement, le conseil d'administration travaille très fort pour obtenir du financement pour des projets de recherche qui vont aider la production caprine de boucherie.

### Livre de recettes

Encore une fois, je sollicite votre *participation active*. Je fais cette demande à tous les producteurs caprins de boucherie, laitiers et d'angora. Une initiative utile à toute la production caprine. Nous avons besoin de vos recettes pour la cuisson du chevreau. Le RECBQ prépare un livre de recettes pour chevreau. Un outil très important pour la mise en marché de vos chevreaux. Tous les acheteurs demandent régulièrement la façon de faire cuire le chevreau et surtout désirent des recettes.

Vous pouvez me les faire parvenir par fax le jour au (514) 766-1710, par internet à [lachevriere@qc.aira.com](mailto:lachevriere@qc.aira.com) ou bien par la poste au 70, Norton Creek Nord, St-Chrysostome (QC) J0S 1R0. Je veux remercier celles qui m'en ont déjà fait parvenir. Ce que l'on veut, c'est vos propres recettes. Votre façon à vous de déguster votre chevreau. Toutes les recettes sont bonnes, seuls les goûts personnels varient.

Bienvenue aux nouveaux membres du RECBQ. Plus nous sommes actifs au sein du RECBQ, plus la production en bénéficie. Bon automne à tous.

Denise S. Chapleau, présidente  
Présidente RECBQ

### EXPOS

Chèvre Boer	Grande championne	Grande championne de réserve	Grand champion	Grand champion de réserve
St-Hyacinthe	Chèvrefleurs Kalmia (Ferme Chèvrefleurs)	Chèvrefleurs Elvira (Ferme Chèvrefleurs)	ACDN509 Tennessee (Ferme Chèvrefleurs)	Réal Desjardins Frank (Ferme Lionel Bédard)
Montmagny	Chelus Chelly (Ferme à l'oie)	Chevoie Rose (Ferme à l'oie)	Prairie Gem Rapidfire (Réal Desjardins)	Réal Desjardins Frank (Ferme Lionel Bédard)

# Bulletin d'information



[www.PurChevreQuebec.com](http://www.PurChevreQuebec.com)

## Mot de la directrice

Bonjour à toutes et tous,

Le 21 juin dernier avait lieu, l'assemblée générale annuelle de l'ALCQ. À cette occasion, le plan d'action annuel de la filière a été adopté par les membres. Pour consulter ce document, visitez le site Internet de la filière dans la section «Nouvelles». Au cours de la prochaine année, les projets majeurs de l'ALCQ sont les suivants :

- La Stratégie de diffusion d'information concernant la valeur nutritionnelle des produits laitiers de la chèvre auprès des professionnels de la santé.
- Développement et promotion d'un nouveau fromage de chèvre le «Chèvre Québec» sous le modèle des appellations d'origine.
- L'augmentation de la notoriété du logo «Pur Chèvre Québec».

Bien sûr, l'ALCQ poursuivra également son travail de promotion générique des produits laitiers de chèvre, le

développement du site Internet de la filière ainsi que d'autres mandats liés au développement de la filière caprine. Mentionnons que M. Nicolas Martineau a accepté le poste de président de l'ALCQ pour l'année en cours.

La contribution de votre entreprise à l'ALCQ est un élément majeur du succès de nos projets. En représentant un large éventail des divers maillons de notre industrie, l'ALCQ assure notoriété et crédibilité aux projets qu'elle porte pour l'ensemble de la filière. Cette année, la contribution à l'ALCQ n'a pas changée pour les transformateurs de lait. La contribution des producteurs laitiers quant à elle sera dorénavant calculée, comme pour les transformateurs, en fonction des volumes de lait vendus dans l'année.

Sophie Gingras, directrice générale  
Pour infos : (514) 381-1533 ou [purchevreqc@yahoo.ca](mailto:purchevreqc@yahoo.ca)

## Des projets...

### Visite d'AOC françaises...

Du 15 au 27 septembre prochain, l'ALCQ participera à une délégation qui se rendra en France afin de mieux connaître le fonctionnement et la gestion des fromages AOC. Mme Sophie Gingras représentera la filière laitière caprine québécoise au cours de cette mission et pourra recueillir des informations concernant notamment la gestion de cahiers de charges, de normes de contrôle, de spécifications de produit et de gestion des AOC. Cela en lien avec le développement du projet " Chèvre Québec " au cours des prochains mois. La mission est une initiative de M. Marc-André St-Yves et est financée par l'Office franco-québécois pour la jeunesse, Power Corporation et le MAPAQ.

2 au 5 septembre 2005 sur le site du Vieux-Fort Chambly. À cette occasion, l'ALCQ présentera plusieurs fromages de chèvre et distribuera des signets promotionnels du site Internet de la filière.

### La Journée Portes ouvertes sur les fermes de l'UPA le 11 septembre 2005

La Journée Portes ouvertes sur les fermes de l'UPA aura lieu le 11 septembre 2005 dans toutes les régions du Québec. À cette occasion, plusieurs fermes laitières caprines ouvriront leurs portes au public. De plus, à la Maison de l'UPA à Longueuil, l'ALCQ et le Syndicat animeront un kiosque mettant en valeur les produits de la chèvre. Pour plus d'informations : [www.upa.qc.ca](http://www.upa.qc.ca)



### La Fête Bières et Saveurs de Chambly

Encore cette année, l'ALCQ aura un kiosque de promotion à la Fête Bières et Saveurs de Chambly qui se déroule du

# Bulletin d'information

suite



## À L'AGENDA

Le 7 octobre prochain aura lieu le Colloque sur la Chèvre sous le thème «L'innovation, un outil de croissance». Organisé par le comité chèvre du CRAAQ, l'événement réunira 200 participants au Pavillon des Pionniers de St-Hyacinthe.

Pour vous inscrire ou obtenir plus d'infos:  
[www.agrireseau.qc.ca/caprins](http://www.agrireseau.qc.ca/caprins)  
ou 1-888-535-2537

À ce jour, le site Internet de la filière obtient un succès intéressant. Plus de 675 visiteurs ont consulté le [www.PurChevreQuebec.com](http://www.PurChevreQuebec.com) au cours des derniers mois. Vous souhaitez promouvoir votre entreprise et acheter une bannière promotionnelle diffusée sur le site de la filière, contactez Mme Sophie Gingras à l'ALCO.

# GROBER

Nutrition Animale



## Alimentation automatique

Elle peut nourrir 125 agneaux ou chevreaux à volonté.  
Elle offre un lait toujours à la bonne température.  
Elle distribue le lait avec une concentration constante.

Grober offre un lait avec les particularités propres à chaque espèce.

**GROBER**  
NUTRITION ANIMALE

2355 rue Canadien  
Drummondville  
P.Q. J2C 7W1  
Tel. : 1888 937 3392  
[www.grober.com](http://www.grober.com)