

# LES TROUVAILLES GOURMANDES DU CANTON

MARIE-CLAUDE LITALIEN, TSA, SOUTIEN À LA RECHERCHE ET RESPONSABLE DU LABORATOIRE, CEPOQ



Dans cette édition, nous vous présentons le témoignage de Dominic Châtelain (boucher de formation), et de sa conjointe Chantal Boulé (enseignante à temps plein), tous deux propriétaires de la ferme Les Trouvailles Gourmandes du Canton, située à Roxton Falls dans la région de la Montérégie. Leur position géographique les avantage beaucoup par rapport au type d'entreprise qu'ils opèrent.

**Nos tous débuts...** c'est en 2008 qu'un rêve de longue date se réalisa pour nous, soit celui de posséder notre petit lopin de terre (207 acres), en compagnie de nos deux jeunes filles. Deux autres enfants sont venus rejoindre nos rangs au fil du temps. Ayant gradué de l'ITAQ en production animale (2000) et travaillé pendant 11 ans pour le réseau Coop en production porcine comme expert-conseil et directeur des ventes, j'avais déjà une bonne expérience en agriculture. Tandis que pour Chantal, fille de la ville, ce fut une toute nouvelle expérience. Nous avons débuté avec un troupeau de 60 brebis Arcott Rideau et un bélier Dorset venant d'un éleveur à l'Île Dupas. C'est donc avec le traversier que le troupeau est arrivé à la ferme. Pour augmenter le nombre de brebis dans le troupeau, nous avons gardé toutes nos femelles F1 la première année, pour atteindre 120 femelles l'année suivante. Nos brebis F1 sont croisées avec un bélier Suffolk et l'agneau terminal a été le produit final travaillé et vendu par nous dès le départ. Étant débutants dans le domaine de la boucherie, nous avons été formés en soirée, directement chez nous, par des gens travaillant dans le domaine, car nous possédons un atelier de découpe de type C1 sur place.

**Des imprévus...** par le passé, le

concept de notre ferme, composée de plusieurs productions (bovins de boucherie, porcs au pâturage, poulets et dindes de grain), a dû laisser place au changement dû à une tornade venue chambouler nos plans. De nombreuses décisions d'affaires ont alors été prises rapidement tout en étant réfléchies, soit celles de se concentrer sur une seule production, l'agneau de boucherie, et de repenser nos installations. Grâce à cette intempérie, notre entreprise est telle qu'elle est aujourd'hui et nous en sommes absolument fiers!

**Aujourd'hui...** notre ferme compte maintenant un troupeau de 250 brebis et nous continuons à produire notre remplacement de femelles. En moyenne, nous mettons en marché plus de 500 agneaux et

brebis par année. Que ce soit en carcasse dans diverses boucheries et restaurants, ou au détail dans les marchés publics, à la ferme ou dans des boutiques spécialisées, la totalité de nos bêtes est vendue par nous-mêmes, mis à part quelques agneaux plus petits envoyés à l'encan. N'entre pas qui veut dans notre bâtiment! Nous avons un statut Diamant au Programme d'assainissement Maedivisa depuis 3 ans. Moins il y a de bêtes qui entrent dans le troupeau, plus il est facile de contrôler le statut sanitaire de celui-ci. Nous achetons annuellement un seul groupe d'agnelles pur-sang, provenant d'un seul éleveur. Le renouvellement de béliers Dorset et Suffolk est aussi un choix judicieux pour l'amélioration génétique de notre troupeau. Nous avons aussi



3 béliers vasectomisés, car nous travaillons avec l'effet bélier.

**Parlons bergerie...** nos bâtiments initiaux étaient des serres et en hiver, les agnelages avaient lieu dans une vieille grange isolée. Nous avons réaménagé l'ancienne étable froide de nos vaches pour la transformer en bergerie adaptée à la production ovine. Avec ce bâtiment complètement isolé et ventilé, nous avons amélioré le bien-être animal, ainsi que celui des bergers. Depuis, nous fonctionnons avec la photopériode en extension lumineuse pour désaisonner notre cheptel! Ainsi, nous pouvons profiter de naissances à l'année, afin d'avoir un approvisionnement constant pour fournir notre clientèle.

**Nos plus grandes fiertés...** dans des temps difficiles pour des relèves atypiques, nous avons réussi en 2008, à bâtir une entreprise sans transfert familial. Ce ne fut pas de tout repos, mais nous sommes arrivés à nos fins en croyant à nos idées et en nous adaptant continuellement aux changements.

Un autre de nos accomplissements est que notre entreprise est restée comme nous le désirions au début, c'est-à-dire une petite ferme familiale à dimension humaine qui a su se tailler une place parmi les grands. Nous voulions faire l'agriculture autrement, tout en restant connectés avec notre clientèle et nous pouvons dire « *mission accomplie* »! Travailler avec des petites entreprises en restauration, en boucherie ou même lors de la création de nouveaux produits, est tout aussi important pour le maintien de l'agriculture de proximité et de l'esprit de communauté. Après 15 ans de travail et de développement, nous pouvons dire que notre



**« Nous voulions faire l'agriculture autrement, tout en restant connectés avec notre clientèle et nous pouvons dire « mission accomplie »! »**

viande est bien reconnue et nous sommes recommandés et complimentés par notre clientèle.

Étant une cuisinière passionnée, Chantal a su imaginer l'agneau sous toutes ses coupes. Elle est arrivée à créer des produits qu'on n'aurait jamais pensés auparavant, prenons par exemple nos saucisses et nos cretons faits avec des produits locaux. Ce qui est passionnant d'avoir l'atelier de découpe, c'est qu'il n'y a pas de limite à la création.

Il est primordial de protéger notre environnement : l'écoresponsabilité est une de nos valeurs fortes. Nos approvisionnements en intrants, tant pour le troupeau que pour les secteurs de la découpe et de la transformation, sont locaux. Nous collaborons avec des producteurs d'ici lors de l'élaboration de nos recettes. Nous avons toujours prôné qu'il faut nourrir notre monde et la distribution de nos produits se fait à l'intérieur d'un rayon de 100 km. Nous pratiquons la récupération à la ferme et l'économie circulaire. Depuis quelques mois, l'arrivée d'une presse à enrobage de plastique et la récupéra-

tion de cordes à balles de foin ont contribué à diminuer grandement notre volume de déchets. Les résidus de la boucherie sont confiés à une entreprise de la région et pour ce qui est des cultures, afin de favoriser la biodiversité et la permaculture, nous ne cultivons que du foin et nos brebis en jours longs peuvent profiter des pâturages en saison.

**Pour le futur...** des projets d'agrotourisme sont sur la table. Nous devons éduquer notre monde à la réalité de l'agriculture. Aussi, des visites de bergerie sont prévues et nous avons réadhéré à la plateforme Terego, qui constitue une autre belle façon de vulgariser notre beau milieu.

La relève fait aussi partie du portrait. Déjà deux filles à l'ITAQ en 2023 : nous pouvons dire que nous avons su transmettre la passion de notre métier. Bien que nous ne sommes pas prêts à nous retirer, nous sommes ouverts à tout projet avec elles. Nous saurons tous nous adapter à ces nouveaux changements quand viendra le temps de les intégrer.

Voyez tous nos produits sur notre site internet [www.Lestrouvaillesgourmandes.com](http://www.Lestrouvaillesgourmandes.com) et suivez-nous sur Facebook <https://www.facebook.com/trouvaillesgourmandeducanton> ■

Si vous désirez vous aussi nous faire part de votre témoignage ou voulez nous suggérer un éleveur en particulier, n'hésitez pas à contacter Marie-Claude à l'adresse suivante : [marie-claude.litalien@cepoq.com](mailto:marie-claude.litalien@cepoq.com)