

POULETS DE GRAIN ET BIO

La Ferme des Voltigeurs veut transformer plus de poulet

Mine de rien, la Ferme des Voltigeurs est en train de se donner la capacité de transformer un million de kilos de poulet de plus par année. Et elle pourrait faire encore plus!

THIERRY LARIVIÈRE

DRUMMONDVILLE — « Nous sommes capables d'augmenter notre volume, mais ça va dépendre du prix », indique Dominique Martel, président-directeur général de l'entreprise fondée en 1958 par ses parents, Georges Martel et Denise Turcotte. Pour le moment, la Ferme des Voltigeurs évalue son volume à



Les propriétaires de la Ferme des Voltigeurs, Dominique, Georges Junior, Denise, Nathalie et Bernard.

Ferme des Voltigeurs

Sans soucis.

Confiants de la qualité de nos produits.
Confiants de notre service.
Pas d'extras, un seul prix incluant
la tranquillité d'esprit*!

*Nous sommes tellement confiants que vous aurez l'esprit tranquille que vous aurez du temps pour boire un bon café ou déguster un verre de vin! Placez une commande entre le 1er et le 31 juillet 2016 et recevez une carte-cadeau de 20\$ valide chez Tim Hortons ou à la SAQ sur présentation de cette publicité au moment de votre paiement. Un coupon par client.

| ripe de pin, sapin, épinette et de cèdre |
| biomasse | grosse ripe pour dindes | brin de scie |
| camion souffleur et plancher mobile |

450.248.7868 // alkyling@kyling.ca // www.kyling.ca
www.facebook.com/copeauxkyling/

Kyling
DEPUIS 1975

189541

POULETS DE GRAIN ET BIO



Thierry Larivière/TCN

Dominique Martel et ses partenaires misent sur le poulet de grain et le poulet bio.

3 % de l'allocation totale du Québec, soit environ 1,5 million de kilos de poulet vivant par période de huit semaines.

« On aimerait que la croissance prioritaire [pour les abattoirs qui transforment moins de 2,5 millions de kilos par an] soit plus grande, mais les gros joueurs ne veulent pas en donner beaucoup », avance Dominique Martel, qui souhaite le maintien du système actuel qui accorde une plus grande part de la croissance du marché aux plus petits transformateurs, même si ces volumes sont remis en question dans les négociations en cours. Sans une part des volumes d'approvisionnement garantis, le transformateur de taille moyenne craint le retour de « primes onéreuses » qui pourraient nuire aux plus petits transformateurs.

Malgré tout, l'entreprise a investi quelques millions de dollars pour agrandir son usine de 10 500 pieds carrés, améliorer la capacité de désossage, installer une chaîne de découpe de poulet automatisée, disposer de plus d'espace de congélation et effectuer un réaménagement de la section d'expédition. La troisième phase des rénovations sera terminée en septembre prochain.

Un créneau bien établi

La Ferme des Voltigeurs produit

environ 35 % de ses besoins sur trois sites d'élevage situés à peu de distance de l'usine qui se trouve en bordure de la rivière Saint-François. Un nouveau site de 56 000 pieds carrés vient d'ailleurs d'être inauguré en novembre 2015. Cet emplacement sur le 4^e Rang a servi à reprendre des volumes d'anciens poulaillers.

L'entreprise compte également sur un réseau d'une douzaine d'éleveurs qui lui amènent du poulet conventionnel, biologique et de grain. Le transformateur affirme être le seul au Québec à miser sur une certification du Bureau de normalisation du Québec (BNQ) pour son poulet de grain tout végétal. D'autres peuvent en faire aussi, mais il n'y a pas de cahier des charges vérifié par un certificateur externe. « Le coût de production est plus élevé de quelques cents par kilo, mais on a bâti notre clientèle sur la qualité », avance Dominique Martel, qui ajoute que ce poulet prend de trois à cinq jours de plus à élever, mais contient moins de gras et donne un meilleur rendement carcasse. « Ça paraît dans la saveur et la texture de la viande », insiste le producteur et transformateur.

Ce poulet de grain représente environ 50 % des volumes, tandis

que le poulet bio est en croissance avec 17 % de la production de l'usine sous inspection fédérale. Le tiers qui reste est composé de poulet conventionnel. La Ferme des Voltigeurs transforme également un peu de dindons, surtout pour la période des Fêtes.

L'abattoir est l'un des rares au Québec à détenir la norme de salubrité Safe Quality Food (SQF) qui est notamment exigée par Costco. « Nous devons respecter des règles strictes; c'est une discipline », fait valoir le PDG. L'usine compte aussi sur un refroidissement à l'air.

Nouveaux produits et nouveaux marchés

La Ferme des Voltigeurs dispose d'une mise en marché qui ne cesse de se diversifier. Une nouvelle boutique ouvrira l'an prochain sur le boulevard Lemire à Drummondville. Celle-ci sera plus grande que les trois magasins actuels et contiendra plus de produits connexes.

Le transformateur fait présentement des tests de distribution dans certains magasins Metro avec une sauce à spaghetti au poulet, des pâtés, une tourtière, une cretonnade et une tartinade. IGA testera aussi bientôt ces deux derniers

produits. En tout, le transformateur offre 100 codes de produits différents, dont du poulet haché et des mets prêts à manger. Si les tests sont concluants avec les grands distributeurs, les nouveaux produits transformés pourraient prendre encore plus de place dans l'offre du transformateur. Metro en a déjà prévu une plus large distribution cet automne.

Le poulet bio est également en importante croissance et se vend surtout dans le marché du poulet frais sous forme de cuisses, de poitrines ou d'ailes. « On est en train d'envisager la transformation du poulet bio », indique toutefois l'entrepreneur. Pour le moment, 90 % de celui-ci provient d'un éleveur de Montérégie, Mario Bérard.

La Ferme des Voltigeurs est aussi présente au marché public de Drummondville depuis 1958 et mise depuis plusieurs décennies sur une distribution directe auprès de restaurants et de boucheries. Depuis 1985, le poulet végétal, soit celui qui est nourri sans farines animales, a été confié à des distributeurs pour approvisionner les marchés de Québec et de Montréal. Aujourd'hui, il y a cinq ou six distributeurs qui vendent le poulet de l'entreprise sur divers marchés.



Thierry Larivière/TCN

Les travailleurs de la salle de découpe seront bientôt moins à l'étroit grâce à un agrandissement de plus de 10 000 pieds carrés.



Thierry Larivière/TCN

La gamme de produits du transformateur de Drummondville comprend plusieurs produits transformés, comme la sauce à spaghetti au poulet.