



La Ferme des Voltigeurs est une belle histoire d'intégration de la relève. Aujourd'hui, Dominique, Nathalie, Bernard et Georges Jr. Martel dirigent l'entreprise bâtie par leurs parents, Denise Turcotte-Martel et Georges Martel.

# La Ferme des Voltigeurs se modernise

Spécialisée dans le poulet nourri de grains à 100 % et le poulet biologique, la Ferme des Voltigeurs a le vent dans les ailes.

**A**vec une demande croissante des produits de poulets nourris de grains sans sous-produits animaux et de poulets biologiques, l'abattoir de la Ferme des Voltigeurs de Drummondville manquait d'espace. L'occasion était belle pour agrandir et moderniser l'usine. Les quatre copropriétaires, les frères Dominique, Bernard et Georges Jr. Martel ainsi que leur sœur Nathalie, devaient cependant dire adieu aux premiers poulaillers de l'entreprise construits par leur père Georges à la fin des années 1960 et relocaliser une partie de la production sur un autre site. C'est que l'entreprise fondée en 1958 par leur mère, Denise Turcotte-Martel, offre dorénavant ses produits partout au Québec. Les consommateurs recherchent de plus en ➤

plus les découpes et les produits transformés, comme la sauce à spaghetti, les pâtés au poulet et les saucisses. L'entreprise met en marché plus de 35 produits transformés.

### NOUVEAU SITE DE PRODUCTION

« 2015-2016, c'est une grosse année d'investissements », raconte Dominique, le président-directeur général de la Ferme des Voltigeurs. Puisqu'il fallait relocaliser une partie de la production de poulets, la première étape était la construction de nouveaux poulaillers. Pour produire ses 800 000 poulets, l'entreprise dispose de trois sites de production. Le site principal sur le boulevard Foucault à Drummondville, où la production a commencé au milieu des années 1960, compte encore quatre poulaillers. Trois petits poulaillers viennent d'être démolis pour permettre l'agrandissement de l'abattoir et relocaliser le stationnement des employés. Un deuxième site de production dans le 3<sup>e</sup> Rang à Saint-Cyrille-de-Wendover compte des poulaillers construits en 2000. Le nouveau site du 4<sup>e</sup> Rang de Saint-Cyrille-de-Wendover remplacera un site en location à Saint-Germain-de-Grantham et une partie de la production du boulevard Foucault.

« Sur la terre achetée de 38 hectares, nous avons décidé de construire quatre poulaillers d'un étage », explique Bernard, le responsable de la production de poulet. La construction sur un étage est une première pour l'entreprise et c'est très rare au Québec qui compte principalement des poulaillers de deux et trois étages. Le coût de construction de poulaillers sur plus d'un étage est moins élevé, mais les Martel ont pensé aux besoins futurs de l'entreprise.

La Ferme des Voltigeurs met en marché deux produits de poulet sous son nom. Le poulet de grain sans sous-produits animaux est accrédité Agro-Com par le Bureau de normalisation du Québec. Il représente les trois quarts des poulets mis en marché par la Ferme des Voltigeurs. Il est soit produit par la ferme ou par des éleveurs partenaires qui répondent au cahier des charges. L'autre partie des poulets vendus sous le nom de Ferme des Voltigeurs est le poulet biologique. Il est certifié par Écocert. L'entreprise abat aussi des poulets conventionnels qui ne portent pas son nom et qui



La Ferme des Voltigeurs possède son propre abattoir avec sa salle de découpe qui sera agrandie dans les prochains mois. Elle produit chaque année 800 000 poulets nourris de grains sans utilisation de sous-produits animaux.

aménagées) en plus de fournir de la moullée biologique. De plus, la terre est suffisamment grande pour y construire d'autres poulaillers.

sont vendus entiers. Les poulets biologiques sont produits par un réseau de fermes ayant une entente avec Ferme des Voltigeurs. Les fermes produisant du poulet biologique sont rares. « Nous sommes choyés », admet Bernard Martel. Toutefois, la demande pour le biologique est en croissance. C'est pourquoi la famille Martel a prévu le coup. Puisqu'ils n'ont qu'un étage, les nouveaux poulaillers pourraient facilement être transformés pour y produire du poulet biologique. Il suffirait d'aménager des accès extérieurs pour les poulets et de faire quelques autres aménagements (fenêtres, perchoirs, cours

### CONSTRUCTION NEUVE

Pour toute personne connaissant la production avicole, il est facile de comprendre l'immense avantage de produire dans des bâtiments neufs : meilleure isolation, meilleure ventilation, meilleurs équipements et contrôle d'ambiance à la fine pointe de la technologie. Les vieux poulaillers sont en effet reconnus pour leur coût de chauffage élevé. Le chauffage des poulaillers est une dépense importante en production de poulets. Le site est entré en production au début novembre 2015 et produira environ 60 000 poulets par cycle de production. Le





La Ferme des Voltigeurs a construit ses nouveaux poulaillers sur un seul étage. Ils pourront être modifiés, au besoin, pour répondre à la demande croissante du poulet biologique.

nouveau contrôleur d'ambiance Maximus permet de contrôler le système à distance, grâce à Internet. Bernard Martel a eu la bonne idée de l'installer il y a environ un an dans deux poulaillers existants afin de se familiariser avec le système. Ainsi, la formation du gérant du nouveau site d'élevage est plus facile.

Les tétines pour l'abreuvement sont plus performantes : 110 millilitres par minute, au lieu de 80. Plus les oiseaux boivent, plus ils produisent de gain. Ceci est d'autant plus important que la moulée de grain sans sous-produits animaux offre de moins bonnes performances d'élevage en raison du fait qu'elle est moins grasse. Les poulaillers sont dotés de deux silos munis de balance et

de deux lignes de soigneurs. Lorsqu'un silo est vide, le contrôleur fait le changement automatique de silo. Plus besoin de cogner sur le silo pour savoir combien il reste de moulée. La chaleur est générée par des éléments radiantes. La ventilation est latérale avec un débit d'air de 5 CFM (pieds cubes par minute)/kg de poids vivant quand il fait chaud. Les poulaillers sont aussi dotés de systèmes de brumisation, ce qui diminue la température ambiante de quelques degrés en été. Les plafonds ont 9 pi de hauteur, ce qui facilite le nettoyage mécanique. Le fait que la construction soit d'un étage facilite également le nettoyage. Les autres éléments ressemblent à un poulailler conventionnel avec son plancher de béton et ses murs de contreplaqués. Les poulets sont gardés plus longtemps en élevage que chez les poulets conventionnels, 40 à 45 jours au lieu de 33 à 38 jours. Ils sont aussi plus gros, 2,6 kg vivant comparativement à 2,35 kg. Le prix du pou-

let par kilogramme à l'épicerie est comparable avec le conventionnel.

## PHASE 2 : L'ABATTOIR

L'agrandissement de l'abattoir a commencé en septembre dernier et sera complété l'été prochain. À l'issue des travaux, l'abattoir aura augmenté sa superficie de 45 %, soit 130 m<sup>2</sup> (1400 pi<sup>2</sup>) de plus. « Actuellement, nous sommes dans l'obligation de refuser des commandes, explique Ginette Hamel, contrôleur qui travaille au service de la comptabilité. Il faut se donner les moyens de les remplir. » Même si l'abattoir est sous inspection fédérale, ce qui leur permettrait d'exporter à l'extérieur de la province, les Martel ont fait le choix de se concentrer sur le marché québécois.

## CAP SUR L'AVENIR

Ce qui a permis le développement du marché du poulet de la Ferme des Voltigeurs, c'est d'avoir su répondre à un besoin spécifique d'une catégorie de consommateurs. Leurs clients accordent une grande importance à ce qu'ils mangent et à la façon dont sont élevés les poulets. Autre étape pour répondre aux attentes des consommateurs : la production sans antibiotiques. « On fait des essais », explique Bernard. Depuis trois ans, le quart des poulets sont produits sans antibiotiques. « Après trois ans, la possibilité de le faire devient plus évidente », explique le responsable des élevages. L'entreprise n'est cependant pas encore prête à en faire la promotion. Tous ces projets démontrent à quel point la famille Martel envisage de répondre encore mieux à son marché de niche, et pour longtemps encore. 📌

Marie-Josée Parent est agronome et journaliste. Elle couvre les productions laitière, bovine, avicole et porcine au *Bulletin des agriculteurs*.



## Différent le poulet des Voltigeurs?

Voici ce qui distingue le poulet de grain végétal sans sous-produits animaux et le poulet bio de la Ferme des Voltigeurs, puis le poulet conventionnel.

Source : Ferme des Voltigeurs

	POULET DE GRAIN	POULET BIO	POULET CONVENTIONNEL
Surface par poulet	1 pi <sup>2</sup>	1,25 pi <sup>2</sup>	0,7 pi <sup>2</sup>
Durée en élevage	40 à 45 jours	40 à 45 jours	33 à 38 jours
Gras brut*	6,77 %	–	12,4 %
Protéines*	21,1 %	–	19 %
Produits animaux dans la moulée	0 %	0 %	15 à 20 %

\* DÉSOSSÉ, CRU ET AVEC PEAU.