

# Forte demande pour le bon bœuf

Chantal Agnew carbure aux projets. Sa ferme se positionne dans la vente de viande de bœuf à la ferme, dans un marché fermier, dans un marché de Noël... Elle livre même directement à la porte des consommateurs !



**L**évee à 2h30 pour assister deux vêlages, Chantal Agnew de la ferme Anglo Acres nous reçoit avec le sourire. Deux sentiments la gardent éveillée : l'amour du métier et la fierté de son entreprise. Malgré le boom de vêlages que vit l'entreprise, l'étable est propre, bien tenue. Le bâtiment est une ancienne étable convertie et bien éclairée grâce à des lumières DEL. L'intérieur est occupé d'un côté par les parcs de soin aux vaches fraîchement vêlées. Chaque vache y est amenée avec son veau le jour de la naissance et ils y restent durant les premiers jours, puis la vache et le veau retournent dans le groupe de vaches allaitantes. De l'autre côté de l'allée centrale, c'est l'aire d'alimentation des vaches logées en grands parcs extérieurs. Dans la section extérieure, les vaches ont une partie couverte pour se coucher et une grande cour d'exercice. Dans le prolongement de l'étable, on y retrouve les bouvillons. Ils mangent l'ensilage d'herbe et de maïs à l'intérieur et ils ont du foin sec de première coupe à volonté à l'extérieur. Ils ont accès à une aire de couchage à l'intérieur, mais ils sont libres de sortir dehors.

Chantal Agnew a choisi de diversifier son entreprise par l'ajout de l'engraissement et la vente directe aux consommateurs. Et ça fonctionne bien.

Chantal Agnew est productrice bovine depuis 2004. Travaillant à l'époque comme agronome, cette fille de producteur bovin s'est lancée en production bovine l'année après le premier cas de vache folle au Canada. Ses parents, John Agnew et Danielle Fleury, voulaient vendre. Chantal achète donc la ferme familiale de 50 vaches avec son conjoint Frank Boyle. Le tout se déroule en une seule transaction. Chantal continue alors son métier d'agronome spécialisée en agroenvironnement et Frank développe son entreprise d'entrepreneur général dans le domaine agricole. En 2008, Chantal a son premier enfant et quitte son emploi d'agronome pour devenir productrice bovine et maman à la ferme à temps plein. Les temps sont difficiles. Depuis la crise de la vache folle, les prix sont désastreux. «Ça n'a pas été facile, raconte Chantal. J'ai toujours pensé qu'il fallait faire quelque chose.» Après la naissance de leur fille Brooke, un garçon s'ajoute à la famille, Caleb.

---

Voici la section parc d'engraissement qui permet aux animaux d'entrer et de sortir du bâtiment.



Le projet de développer l'entreprise bovine continue de mûrir. Agrandir, c'est difficile en raison du prix des terres en Montérégie. Chantal songe donc à la diversification. En 2014, elle commence à retenir des veaux pour les engraisser. «Au début, il faut trouver la clientèle, dit-elle. J'ai donc commencé tranquillement. C'est beaucoup du bouche-à-oreille.» C'est donc des voisins et des amis qui en parlent à leurs voisins et leurs amis, qui eux, en parlent... Ainsi de suite. La Boutique Bon Bœuf ouvre en 2015. Située à même la maison, la boutique met en vedette le bœuf produit sur la ferme.

### Marché de niche

«C'est un marché de niche, dit Chantal. Notre bœuf est produit sans antibiotiques dans la nourriture, sans implants d'hormones et sans OGM. Je ne donne aucun grain à la finition, seulement des fourrages.» Les animaux en engraissement consomment de l'ensilage de foin, de l'ensilage de maïs et du foin sec. «J'ai remarqué

qu'ayant moins de grains, je dois choisir une race qui va naturellement bien persiller», ajoute-t-elle. Les races maternelles sont donc privilégiées, comme la Angus et la Hereford. L'an dernier, la Shorthorn a été introduite. «Je vais voir comment ça va aller, dit Chantal. C'est une race réputée pour un beau persillage.»

Les bouvillons sont élevés jusqu'à l'âge de 18 à 22 mois. Ils sont abattus à la Boucherie B. Poirier de Saint-Louis-de-Gonzague. La sélection est faite en fonction de l'apparence physique. Le poids de carcasse visé est entre 340 kg et 385 kg (750 lb et 850 lb). «J'essaie d'éviter 900 lb (408 kg), parce que ça fait des steaks trop gros, explique Chantal. Notre clientèle aime ça moins gros.» Malgré une alimentation fourragère, les animaux font un bon gain. Il est habituellement entre 1,02 kg à 1,13 kg (2,25 lb à 2,5 lb) par jour après le sevrage et 1,32 kg (2,9 lb) sous la mère. Chantal vend aussi un peu de «baby beef», du veau de race de boucherie. C'est une viande de veau buvant encore du lait. Ils ont 181 kg (400 lb) de carcasse.

### Forte demande

La demande pour le bœuf vendu à la Boutique Bon Bœuf explose. En 2015 et 2016, la demande pour le bœuf augmente de 30 % par année. «Le monde aime vraiment venir ici, explique Chantal. Les animaux ne sont pas loin et ils sont souvent dehors.» D'ailleurs, ce que les consommateurs aiment, c'est le contact direct avec la productrice.

L'année 2017 marque un tournant. Un site web voit le jour (boutiquebonboeuf.com). Chantal s'installe à un marché fermier en plein cœur de Montréal, au métro Laurier. Puis, elle occupe une maisonnette du Marché de Noël et des Traditions de Longueuil. Conclusion : les ventes augmentent de 40 % en 2017 seulement. «On vise d'atteindre 60 bouvillons vendus dans les deux prochaines années, soit 45 en 2018 et 60 en 2019. Comment est-ce possible avec seulement 57 vaches ?

Chantal a développé un partenariat avec une ferme bovine du coin, le Verger Blair. Chantal conserve des femelles pour sa relève, mais aussi pour le Verger Blair. Par la suite, Chantal achète les veaux du Verger Blair et elle les engraisse. Seules les femelles issues de l'insémination artificielle sont conservées pour la relève des troupeaux. «C'est un super beau partenariat», dit

## Ferme Anglo Acres

Localisation : Saint-Chrysostome, Montérégie.

Propriétaires : Chantal Agnew et Frank Boyle.

Production : bovine (vache-veau et bouvillons).

Troupeau : 57 vaches (croisement Angus-Simmental, mais de plus en plus avec Shorthorn, Hereford et Gelbvieh) et 45 bouvillons en 2018.

Mise en marché : viande vendue directement au consommateur par boutique à la ferme, marché fermier, marché de Noël et livraison à domicile.

Marque de commerce : Boutique Bon Bœuf.

Site web : boutiquebonboeuf.com.

Chantal. Autant Jim et Jeff Blair que Chantal et Frank sont doux avec les animaux. «Ils sont calmes avec leurs animaux, dit Chantal. Les animaux sont super calmes. On essaie le plus possible de contrôler le stress. On les gère en pair. Ils sont toujours avec un ami dans le transport pour aller à l'abattoir.» À la ferme Anglo Acres, le bien-être animal occupe une place très importante. Il y a notamment quatre caméras pour les vèlages. Ça évite de déranger les vaches tout en maximisant le suivi.

### Encore des projets

En 2018, un nouveau projet verra le jour : la construction d'une boutique indépendante de la maison. «C'est pour avoir plus de place», explique Chantal. Il y aura plus de découpes, des produits transformés aussi. «On s'est dit que si les enfants veulent prendre la relève, ils pourront», dit Chantal. Frank est tout près. Il participe activement à toutes les décisions et tous les projets, même si, au quotidien, c'est Chantal la productrice. «Il ne faut pas avoir peur des défis et des projets, dit Frank. C'est ce qui garde la drive.» Une autre source de motivation, c'est la clientèle. Et ça, Chantal ne pourrait plus s'en passer. «Ils apprécient vraiment ce que l'on fait, dit-elle. Ils sont curieux. Ils posent des questions.» 🐾

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

