

# BOEUF QUÉBEC, UN PARTENARIAT BIEN MONTÉ

**A**u moment où le Bœuf Québec, certifié d'élevages québécois, arrive chez les bouchers et dans la restauration, *Le Bulletin* a rencontré Michel Gagné, directeur général chez Viandes Décarie et Viandes Lauzon, Groupe Colabor. Celui que plusieurs voient comme le pivot de cette opération qui amène incontestablement un vent d'optimisme dans le secteur bovin québécois.

**Cette initiative de la Société des parcs d'engraissement du Québec de créer un Bœuf Québec vous a vite intéressée, n'est-ce pas ?**

On n'a pas été long à convaincre. Depuis longtemps, nos clients nous demandaient du bœuf local. Malheureusement, ces dernières années, des entreprises sont disparues et avec elles plusieurs sources d'approvisionnement en viande officiellement d'origine québécoise. Ce qui est majeur dans le partenariat avec la Société des parcs d'engraissement du Québec (SPEQ), c'est que nous avons un réseau de distribution bien établi et très ramifié. Donc, la SPEQ s'occupe du volet production des animaux. C'est elle qui voit aux approvisionnements et à ce que la qualité soit au rendez-vous. Chez Colabor, par les deux filiales dont je suis directeur général, Viandes Décarie et Viandes Lauzon, nous poursuivons avec une distribution dont l'efficacité n'a plus à être démontrée, aussi bien en restauration que vers les boucheries de détail.

**La grande question, celle qui revient toujours : est-ce que la qualité est là avec Bœuf Québec ?**

Si elle n'était pas là, nous ne serions pas dans Bœuf Québec. La SPEQ et tous les éleveurs travaillent très sérieusement. Les bêtes sont abattues à l'abattoir Forget de Terrebonne, sous inspection et classement des autorités fédérales. Le bœuf québécois est aussi bon que celui des meilleures filières de production de l'Ouest ou de l'Ontario. Et de toute façon, Bœuf Québec est appuyé par Bœuf



## MICHEL GAGNÉ

Directeur général chez Viandes Décarie et Viandes Lauzon, Groupe Colabor.

« La force de Bœuf Québec est que les rôles sont bien définis, autant du côté des producteurs que chez Colabor. Notre réseau de distribution est solide et diversifié et si la réponse continue d'être aussi bonne sur le marché, les éleveurs vont devoir fournir davantage de bouvillons. »

Canada. Donc aucune hésitation possible face au bœuf québécois qui suit les processus de qualité et de classement reconnus. De toute façon, nous ne nous approvisionnons que de carcasses qui viennent de ce réseau officiel.

**On déplore aussi régulièrement le fait qu'il n'y ait plus de gros abattoirs bovins au Québec, qu'en pensez-vous ?**

Ce n'est pas un problème. Et lorsque cela en deviendra un, c'est que Bœuf Québec aura un énorme succès au point où il faudra ajouter de la capacité d'abattage. Forget à Terrebonne est un abattoir multiespèces tout comme quatre autres abattoirs à travers

le Québec (Petite-Nation, Giroux, Richelieu et Luceville). L'abattoir Forget a encore de la capacité, mais souhaite aussi continuer à abattre d'autres espèces, l'agneau par exemple. Il serait donc prudent aussi bien pour cette entreprise que pour nous, Bœuf Québec et Colabor, de diversifier nos sources. D'ailleurs, bientôt il y aura une nouvelle catégorie de Bœuf Québec : le sans hormone et sans antibiotique. Les animaux de cette filière particulière seront abattus à Saint-André-Avelin à l'abattoir Les viandes de la Petite Nation qui a les certifications pour cette viande spécifique. Pour le moment, Bœuf Québec démarre sur la base de 200 carcasses par semaine et les abattoirs en place peuvent facilement nous permettre de dépasser le millier de têtes par semaine.

**Revenons sur le partenariat avec la SPEQ. À l'évidence, la carte majeure est la distribution, non ?**

On a monté le projet ensemble. Notre rôle spécifique est majeur. Il faut vendre et tout vendre. Avec Viandes Décarie, Viandes Lauzon et nos clients très diversifiés, nous sommes en mesure de vendre toutes les parties de l'animal. Le problème du bœuf au Québec a toujours été la vente de l'animal complet. Il n'y avait pas de problème pour les très belles coupes, mais on perdait sur tout le reste. Chez Colabor, nos marchés sont équilibrés et on réussit à rentabiliser l'opération en écoulant tout.

**Et vous avez tous genres de clients ?**

À compter de maintenant, La Cage, brasserie sportive, ne sert plus que du Bœuf Québec. Des restaurants « nappes blanches », tels que Chez Lionel et Joe Beef, ont aussi le Bœuf Québec. Nous négocions avec le réseau Fairmont et chaque semaine de nouvelles boucheries affichent le sigle Bœuf Québec confirmant qu'elles offrent cette viande certifiée d'élevages québécois. En Ontario, les consommateurs sont fiers d'acheter de la viande locale certifiée « Ontario Corn Fed Beef ». Ce programme demande chaque semaine 7000 carcasses. Il faut développer ici la fierté pour Bœuf Québec. 🍖

Lionel Levac est journaliste spécialisé en agriculture et agroalimentaire. Il collabore à certaines émissions de Radio-Canada et tient un blogue sur le site Agro Québec.