

PRODUCTION PORCINE

L'élevage à l'ancienne conquiert les gourmands

CAMILLE DAUPHINAIS-PELLETIER
cdauphin@latribune.qc.ca

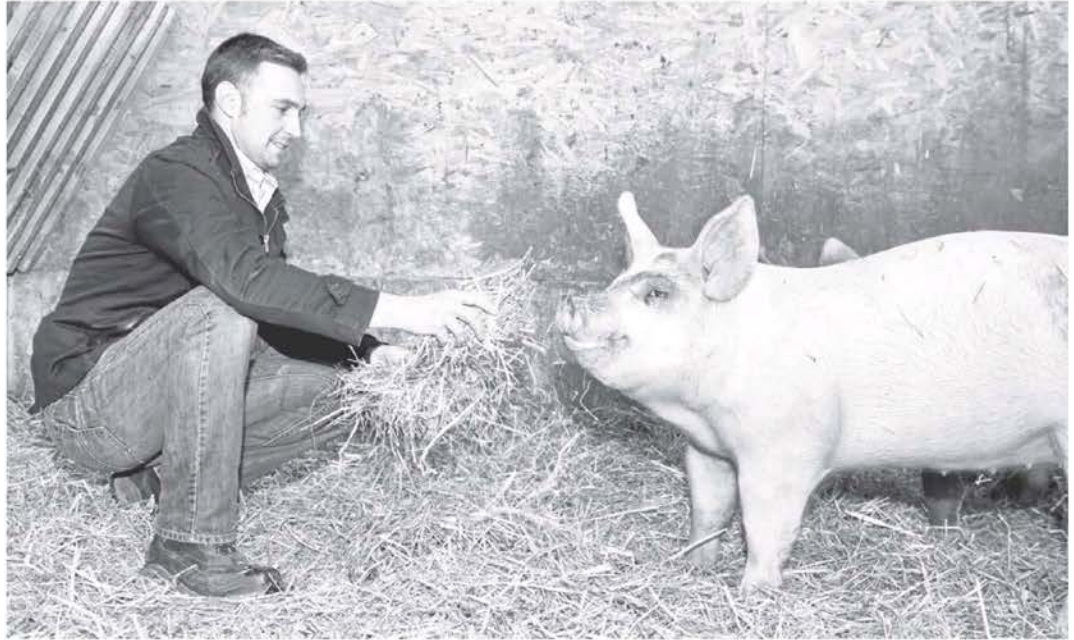
COMPTON — Lors d'un voyage aux États-Unis, Philippe Lessard a remarqué un élevage porcin qui sortait de l'ordinaire. Il s'agissait d'une simple cabane en bois pointue, avec des cochons qui se promenaient dans les champs aux alentours. Un contraste important avec les bâtiments aux sols de béton où les cochons sont élevés à l'intérieur. « Je me suis dit qu'il y a 50 ou 60 ans, les cochons étaient tous élevés dehors, et donc que ça devait bien marcher! » dit celui qui a pris en 2005 les commandes de la Ferme Lennon, à Compton. « On a ramené les cochons comme ils devaient être », affirme-t-il.

Si la ferme qu'il gère avec sa conjointe Patricia produit également du veau de pré, c'est vraiment le porc qui fait sa spécialité. « Ce qui nous démarque, c'est le porc élevé en plein air. Les animaux sont dehors presque à l'année. L'hiver, ils ont un toit sur la tête, mais il fait la même température à l'intérieur du bâtiment qu'à l'extérieur », mentionne M. Lessard, qui précise que la ferme est l'une des seules au Québec à produire du porc de cette façon. Le régime des animaux est aussi dépourvu d'antibiotiques, de facteurs de croissance, d'OGM et de substances d'origine animale.

De plus en plus populaire

La production a commencé modestement, histoire de tester l'idée, avec une dizaine de cochons. Cependant, l'intérêt des consommateurs s'est vite fait sentir. « On s'est de plus en plus aperçus que les gens voulaient savoir d'où leur viande vient, si les animaux sont bien nourris, bien traités, s'ils ont suffisamment d'espace pour courir... » explique M. Lessard.

D'ailleurs, sur rendez-vous, il se fait un plaisir de montrer aux curieux les installations afin qu'ils puissent observer



IMACOM, JESSICA GARNEAU

Producteur de porc élevé en plein air, Philippe Lessard dit essayer de se mettre à la place des animaux lorsqu'il élabore leurs conditions de vie.

les conditions de vie des animaux. « Les gens aiment venir nous rencontrer, et nous aussi on aime parler de nos produits, de notre passion... On prend soin de nos animaux et de l'environnement », ajoute-t-il.

Les restaurateurs de la région démontrent également un vif intérêt pour le porc de la ferme. « La réponse des chefs est vraiment bonne », dit avec enthousiasme M. Lessard, qui fournit entre autres le restaurant Auguste, la table champêtre Plaisir Gourmand et le restaurant Le 5^e Élément. Les autres producteurs du coin complètent le réseau. « Il y a une belle camaraderie entre les producteurs, même entre ceux qui font les mêmes produits. Tout le monde se tient et s'appuie. Le verger Le Gros Pierre prend de notre

jambon pour faire ses crêpes automnales », cite en exemple M. Lessard.

Cet engouement a fait croire la production à une vitesse surprenante. L'été passé, la ferme a accueilli 65 cochons. « On espère en faire le double cette année, peut-être même le triple », estime M. Lessard, qui espère obtenir à moyen terme une certification biologique.

Selon les producteurs, le mode d'élevage des bêtes se ressent dans le goût de la viande. « Les gens venus au monde sur une ferme nous disent que ça goûte comme quand ils étaient petits », raconte en souriant M. Lessard, qui a lui-même grandi sur la ferme qui a appartenu à son père et son grand-père avant qu'il reprenne le flambeau.

Un Vallons-y nouveau genre

COATICOOK — Pour leur deuxième année d'existence, les tournées Vallons-y ont vu leur concept être révisé. « Les circuits Vallons-y seront présentés cette année sous forme de rallyes. Ils ne se feront plus en autobus, les gens vont prendre leurs autos et se suivre », explique Julie Sage, conseillère touristique au CLD de la MRC de Coaticook.

Le trajet se concentrera cette année sur l'agroalimentaire. « On rencontre trois producteurs de Compton, en passant environ une heure dans chaque entreprise », mentionne

Mme Sage. Les élus pour 2013 sont la Fromagerie La Station, le verger de fruits biologiques Les Délices de Compton et l'entreprise Au Cœur des Saisons, spécialisée en plats préparés végétaliens sans gluten ainsi qu'en fleurs comestibles.

Les circuits auront lieu les lundis après-midi, du 8 juillet au 15 août, en groupe de 10 à 20 personnes. « On va commencer avec ça et on pourra en ajouter selon la demande », précise Mme Sage. Les voitures suivront un véhicule en tête qui portera un « casque » d'identification.

Le trajet complète l'offre agroalimentaire déjà abondante de la région. « Le volet agroalimentaire est assez bien organisé avec notre napperon de producteurs, et c'est un thème dans l'air du temps. Notre offre est intéressante et complète », dit avec fierté Mme Sage.

A long terme, Vallons-y ne se confinera toutefois pas à l'agroalimentaire. « Vallons-y est un titre générique. Il pourrait y avoir un jour un circuit plus culturel », annonce Mme Sage.

— Camille Dauphinais-Pelletier

3197504

ELA
COATICOOK MANIA

aux profits de
la fondation du Centre de santé et de services sociaux
de la MRC-de-Coaticook, du Centre d'action bénévole de la
MRC-de-Coaticook, du Relais pour la vie de Coaticook
et d'autres organismes de la région de Coaticook.

SAMEDI 4 MAI 19 h 30
**AU CENTRE GÉRARD-COILLARD
DE COATICOOK**

Sherbrooke mardi 23 avril 2013 - LA TRIBUNE S3

Gracieuseté de Courtiers d'assurances générales
Gérin, Dupuis, Viens inc.
79, rue Court, Coaticook
819 849-2782