

OEUFS D'INCUBATION

Moins de couvoirs, mais plus d'œufs à incuber

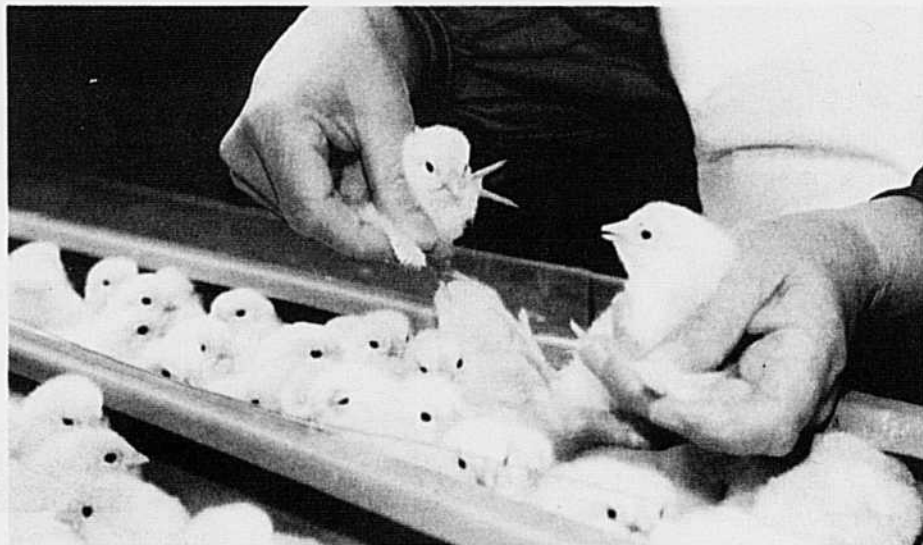
JEAN-CHARLES GAGNÉ

Les couvoiriers se comptent désormais sur les doigts de la main au Québec et leur nombre a fortement régressé au Canada, concentration oblige. Au Québec, les survivants assument la délicate mission d'incuber chaque année plus de 200 millions d'œufs fertilisés qui, de poussins d'un jour, deviendront des poulets à griller ou des pondeuses d'œufs de table. Il s'agit donc d'un maillon incontournable de l'industrie avicole. À l'échelle canadienne, les couvoirs de type chair (poulets de grill) sont passés de 45 à 36 entre 2005 et 2010. Les éleveurs ont par contre livré 657 millions d'œufs en 2011, soit 75 % de plus qu'il y a 25 ans.

Lors d'une récente visite au Couvoir Ramsay, propriété de Nutreco Canada, à Saint-Félix-de-Valois, dans Lanaudière, la Terre a constaté que la fascination exercée par des poussins âgés de quelques heures fonctionne toujours. Et de les voir faire leur premier tour de manège sur un convoyeur où des yeux très avertis sont capables d'en répartir quelque 2000 à l'heure en mâles et femelles juste en scrutant le bout de l'aile impressionne toujours autant! Bon an, mal an, ce couvoir reçoit quelque 30 millions d'œufs d'une vingtaine de fermes reproductrices. Il a été le premier à être accrédité HACCP au Québec.

Évolution

À première vue, rien n'a changé dans les couvoirs au cours des dernières décennies. L'incubation des œufs nécessite toujours



Le sexage des poussins s'effectue en scrutant le bout de l'aile. Les plumes sont égales pour les mâles, inégales pour les femelles.

environ 18 jours et l'éclosion, deux ou trois jours. Les couvoirs en place fonctionnent en général selon l'approche multistage, c'est-à-dire que les lots d'œufs entrent et sortent en flot continu des incubateurs. Les poussins arrivent toujours dans les élevages âgés d'un jour, après avoir passé l'étape du sexage. Par ailleurs, le nombre d'œufs par poule et le taux d'éclosion n'ont pas connu de progression majeure au cours des 20 dernières années. Enfin, les couvoiriers canadiens sont toujours tenus d'importer des États-Unis l'équivalent de 21 % de la production canadienne d'œufs d'incubation, en vertu de l'Accord de libre-échange nord-américain.

Pourtant, l'industrie des couvoirs a changé. Claude Boire, de Boire & Frères, qui célèbre son 85^e anniversaire cette année, en est un

témoin privilégié. Il soulève d'abord la concentration. « Il y avait une douzaine de couvoirs en 1973 au Québec, alors qu'on dénombre quatre grandes organisations actuellement », a-t-il noté. Boire & Frères, qui a son siège social à Wickham, près de Drummondville, détient plus de 40 % du marché des poussins au Québec et embauche plus de 400 personnes.

M. Boire, tout comme Michel Fontaine, ex-président de l'Association des couvoiriers du Québec (ACQ), a identifié l'injection de vaccins et d'antibiotiques directement dans l'œuf comme l'un des principaux changements technologiques des années 1990. Cette opération s'effectuait auparavant de façon manuelle, dans le cou du poussin. Soit dit en passant, M. Fontaine, retraité depuis deux ans, a remporté

récemment le Max Wiener Award, décerné par le Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles, pour sa contribution à l'industrie avicole du Québec. Sans trop s'y attarder, M. Boire et Fontaine ont relevé que l'informatisation des opérations a aussi contribué à améliorer l'efficacité des couvoirs. Président de l'ACQ, Christian Trottier joint sa voix à celle de M. Boire pour dire que ce sont les progrès génétiques qui ont surtout marqué l'industrie. « C'est phénoménal, a noté M. Boire. La sélection a permis de retrancher environ 15 jours d'élevage pour que les poussins atteignent le poids requis pour être livrés à l'abattoir. Cette période est passée d'environ 50 jours à 35 jours. La génétique a aussi corrigé en grande partie les maux de pattes observés dans les années 1980-1990 en renforçant l'ossature. » Et ces progrès sont loin d'avoir atteint leurs limites.

Les couvoirs doivent plus que jamais porter une attention particulière à la biosécurité et au bien-être des oiseaux. « Notre personnel est sensibilisé à l'importance de traiter les poussins comme des êtres vivants qu'il faut éviter de blesser », a affirmé M. Boire. La biosécurité est scrupuleusement respectée dans les couvoirs, notamment à travers le programme HACCP. Les photos sont ainsi interdites à l'intérieur. Deux couvoirs québécois sont certifiés HACCP, soit le Couvoir Ramsay et Boire & Frères.

Les couvoirs ont par ailleurs intégré la traçabilité à leurs opérations et « sont en mesure d'identifier rapidement la source d'un

Au devant de l'avenir!



9051, Sir Wilfrid Laurier, Mirabel, Québec J7N 1L6
Tél: 450 258-0444 Fax: 450 258-0445

Éta. 27 accrédité HACCP

Déjà 3 ans!

Merci à tous les producteurs qui nous appuient!

OEUFS D'INCUBATION

problème lié aux œufs, qu'ils proviennent de fermes d'élevage locales ou américaines », a indiqué M. Trottier.

Les couvoiers du Québec se distinguent du reste du Canada sur au moins deux plans. C'est la seule province à procéder systématiquement au sexage des poussins afin de répondre aux besoins des grandes pâtisseries qui exigent des poussins mâles. Cette opération est aussi pratiquée en Ontario, mais à une échelle nettement plus petite. Par ailleurs, le Québec gère les œufs inaptes à l'incubation (trop petits, deux jaunes, etc.) d'une manière spécifique depuis 2005, approuvée par le MAPAQ. Ces œufs sont regroupés et expédiés au décoquillage, où ils sont pasteurisés avant d'être mis en marché dans l'industrie alimentaire.

Une petite poignée...

La même tendance a prévalu au Canada. Selon la monographie publiée en 2010 par le MAPAQ, le Canada comptait 36 couvoirs de type chair en 2010 contre 45 cinq ans plus tôt. La part du lion revenait à l'Ontario avec 11 établissements contre 7 pour le Québec. Trois compagnies possèdent des couvoirs dans plus d'une province. Il s'agit de Maple Leaf, Nutreco Canada et Lilydale. Selon les Producteurs d'œufs d'incubation du Canada, les couvoirs ont mis 776 millions d'œufs en incubation de type chair au pays en 2011, y compris les œufs importés. Le Québec ne compte plus qu'une poignée de couvoirs de type chair, c'est-à-dire qui livrent des poussins qui deviendront des poulets à griller. Forte de plus de trois millions d'œufs acheminés à ses couvoirs chaque semaine, Boire & Frères occupe sans conteste le premier rang. L'entreprise détient plus de 40 % du marché des poussins dans la Belle Province et est le plus grand couvoir du Canada. Propriété de La Coop fédérée, le Couvoir La Coop, à Victoriaville, vient au deuxième rang au Québec et au Canada, avec une capacité estimée à 65 millions d'œufs par an. Le Couvoir Ramsay, propriété de Nutreco Canada, a une capacité d'une trentaine de millions d'œufs par an. Nutreco Canada possède aussi des parts dans le Couvoir Scott Ltée, à Scott-Jonction, dans Chaudière-Appalaches. Le Couvoir Réal Côté, à L'Ange-Gardien, en Montérégie, aurait une capacité de plus de 16 millions d'œufs. Par ailleurs, Boire & Frères (Couvoir Jolibec) et le Couvoir La Coop sont les principaux fournisseurs de poussins de type ponte, qui deviendront des pondeuses d'œufs de table. J.-C.G.

Forger sa ferme

AUDREY DESROCHERS

SAINT-FÉLIX-DE-VALOIS – À première vue, le 889, rang des Forges détonne dans le paysage rural de Saint-Félix-de-Valois. Au centre d'une succession de champs parfaitement alignés trône une imposante maison de couleur sable. Des jeux pour enfants et quelques arbres jouxtent la demeure. Cinq grands bâtiments où se reflète un soleil aveuglant complètent le panorama. Si elle se démarque dans la campagne félicienne par son apparence singulière, la Ferme des Forges se distingue aussi par la modernité de ses installations.

Le propriétaire de la ferme de production d'œufs d'incubation, Gyslain Loyer, possède 11 bâtiments d'élevage en propriété ou en location et 2 poulaillers de ponte, le tout réparti dans 4 municipalités. Un de ses bâtiments de Saint-Félix-de-Valois a pris feu en 2010. « Lors de la reconstruction, j'en ai profité pour mettre en place une technologie de pointe qui vient de France », explique le président du Syndicat des producteurs d'œufs d'incubation du Québec.

Les soigneurs, la ventilation, les températures, l'eau, tout est commandé par un petit ordinateur central placé à l'entrée du poulailler. Les employés peuvent, par exemple, connaître la quantité exacte d'eau bue par les poules au cours d'une journée. « En plus, l'ordinateur me donne accès à des statistiques détaillées, s'enthousiasme le propriétaire. Ça permet d'avoir une grande stabilité au niveau des contrôles d'ambiance. »

Ce contrôle des différents paramètres de production représente, selon lui, le principal défi des producteurs d'œufs d'incubation. « La génétique change tellement que toutes



Gyslain Loyer et sa conjointe Judy Bundrock devant le nouveau poulailler à Saint-Félix-de-Valois.

les fois qu'on entre un lot, c'est une nouvelle vie pour l'agriculteur, illustre-t-il. Il ne faut pas tout réapprendre, mais on ne peut pas appliquer les mêmes méthodes d'une fois à l'autre. » À ses yeux, la technologie est donc une bonne façon de s'assurer, au moins, que les conditions techniques soient réunies pour espérer un bon rendement.

D'ailleurs, Gyslain Loyer ne s'en fait pas avec de tels défis. Le désir de réussir un lot est plutôt ce qui le motive. « C'est tellement valorisant quand on réussit! C'est la satisfaction du devoir accompli », note-t-il, visiblement passionné.

Une histoire d'expertise

C'est en 1988, avec l'achat de sa première ferme, que son aventure dans le monde avicole a véritablement commencé. « Aujourd'hui, c'est beaucoup plus difficile de démarrer sa propre entreprise agricole sans que ce soit d'abord la ferme familiale », avoue-t-il, conscient de sa chance. En 1999, il a vendu sa première acquisition pour acheter la

Ferme des Forges, à Saint-Félix-de-Valois. Depuis, l'entreprise a pris de l'expansion, et M. Loyer est même copropriétaire d'une ferme à Sainte-Élisabeth avec sa conjointe Judy Bundrock, responsable du commerce international des Producteurs d'œufs du Canada. Pour lui, l'expertise des gens qui l'entourent est d'ailleurs plus importante au sein de son entreprise que la technologie dont il s'enorgueillit. Il fait surtout référence à son acheteur, La Coop fédérée, qui lui envoie souvent l'aide d'un technicien. « Il passe chez moi à date fixe et vient nous livrer son expertise, notamment au sujet de la chambre froide qui est tempérée selon les paramètres du couvoir. »

À première vue, le 889, rang des Forges détonne dans le paysage rural de Saint-Félix-de-Valois. Gyslain Loyer refuse cependant de se comparer à ses pairs. « Je suis comme les autres producteurs, avec les mêmes obstacles et les mêmes défis », précise-t-il humblement.

écoponte
PERFORMANCE DURABLE

Programme
TGV SHUR-GAIN
Confort & Performance

La puissance de la recherche
à votre portée

VALORISATION DU PRODUIT

Les frères Choquette investissent dans l'abattage

JEAN-CHARLES GAGNÉ

SAINT-PAUL-D'ABBOTSFORD — Les éleveurs de dindons qui possèdent leur propre abattoir, et de surcroît sous inspection provinciale, sont plutôt rares au Québec. Les frères Pascal et Sylvain Choquette font figure de pionniers dans ce créneau, eux qui ont eu l'audace et la détermination nécessaires pour relever le défi. Tous en conviendront : vendre la totalité de leurs oiseaux à Unidindon, à Saint-Jean-Baptiste, serait certes plus facile.

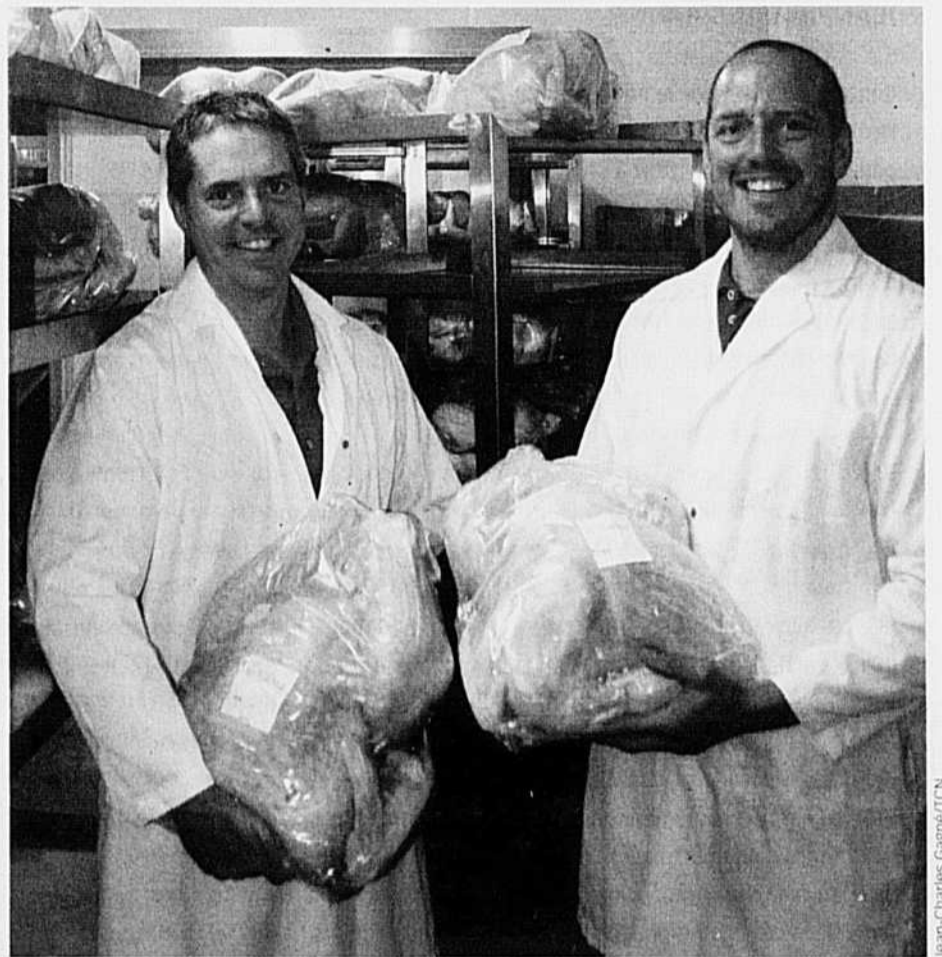
À vrai dire, Pascal et Sylvain poursuivent, à une autre échelle, la tradition inaugurée par leur père André il y a plus de 50 ans. « La ferme a toujours abattu informellement des dindons vendus au détail, ont-ils confié à *la Terre*, lors de notre rencontre le 22 mai. Nous avons choisi de poursuivre l'abattage et d'intégrer la transformation pour donner une plus-value à nos oiseaux et assurer la croissance de l'entreprise. Nous avons préféré cette option à celle d'ajouter un pou-

lailler et d'acheter le quota requis, d'ailleurs difficile à dénicher. »

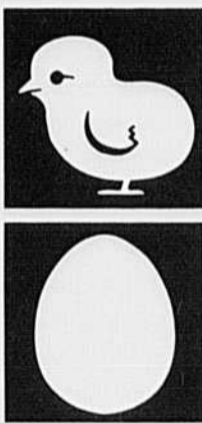
Les frères Choquette sont propriétaires en bonne et due forme de la ferme depuis 1993. Ils y élèvent quelque 50 000 dindons par an dans leurs deux pouponnières et leurs trois poulaillers de finition certifiés PSAF. Les dindons lourds, qui représentent 60 % du volume, prennent la route de l'abattoir à environ 17 kg.

Sous inspection

Au début des années 1960, André Choquette avait érigé un petit abattoir, qui sera agrandi en 1999 avec l'ajout d'un deuxième étage et d'un réfrigérateur. En 2010, les frères Choquette procèdent à une autre expansion de l'établissement et, du même souffle, le rendent conforme aux exigences requises pour être reconnu sous inspection provinciale. La démarche leur a coûté quelques centaines de milliers de dollars au bas mot. Ils peuvent ainsi continuer de vendre au détail, mais aussi combler les commandes de boucheries, de res-



Pascal et Sylvain Choquette sont fiers d'exhiber leurs dindons élevés et abattus à la ferme.



LES
COUVOIRIERS
DU QUÉBEC INC.

Encouragent toute action visant une meilleure biosécurité à la ferme

Annuellement, Les Couvoiriers du Québec mettent en incubation quelque 228 millions d'œufs de « type chair » et produisent 187 millions de poussins.

En plus d'employer près de 500 personnes, ils offrent l'expertise technique et scientifique de pointe à leur clientèle, par le biais des conseils dispensés par leurs équipes de conseillers.

Couvoir Boire et frères inc.
Couvoir La Coop
Couvoir Réal Côté inc.

Couvoir Jolibec inc.
Couvoir Ramsay inc.
Couvoir Scott Ltée

taurants et de traiteurs situés au Québec. Ces deux Abbotsfordiens détiennent aussi un permis les autorisant à désosser et à vendre leurs oiseaux sous forme de poitrines, de cuisses, de pilons, de dindon à fondue, de saucisses, etc. Sylvain et Pascal disent avoir apprécié la collaboration du MAPAQ dans cette aventure.

Ni téméraires ni dévorés par l'appât du gain, les frères Choquette ont cependant fait une large place à la croissance, car leur abattoir a une capacité de 600 dindons par jour. Pour l'heure, dix personnes sont requises lors des journées d'abattage, dont un inspecteur et un vétérinaire du MAPAQ. L'abattage a lieu une fois toutes les quatre ou six semaines.

Vente personnalisée

Soucieux de ne pas contaminer leurs élevages, ils abattent seulement leurs propres oiseaux. Environ 10 % de la production transite par leurs installations d'abattage, le reste étant livré chez Unidindon. « Nous n'avons aucunement la prétention de faire concurrence à Unidindon. Nous couvrons plutôt des marchés complémentaires », ont-ils expliqué.

Les frères Choquette croient en « la vente personnalisée d'un dindon différent. Notre dindon est refroidi à l'air, une pratique

encore peu répandue dans l'industrie. La texture de la viande est différente, et la saveur est plus concentrée car la viande n'a pas absorbé d'eau lors du refroidissement. Nos clients en ont donc plus pour leur argent ». Pour l'heure, c'est leur dindon entier frais qui remporte toujours la palme lors des fêtes de Noël et de l'Action de grâce, deux périodes fort actives.

Ils piquent la curiosité avec la fameuse recette originale et secrète qu'ils ont héritée de leur père et qui est réservée aux dindons de Noël et de l'Action de grâce. « Un peu rebelles, nous avons abandonné cette recette une année, et les clients nous ont fait part de la différence de goût. » Leur dindon doit sûrement avoir des propriétés inédites pour que des clients viennent de Saint-Sauveur pour s'en procurer! Leurs clients habitent dans un rayon de 100 km. Actuellement, ils jonglent avec l'hypothèse de distribuer eux-mêmes leurs produits chez certains clients.

Ambassadeurs

Au tournant et au début de la quarantaine, Pascal et Sylvain sont de fiers ambassadeurs du dindon dont ils vantent la valeur gustative et nutritionnelle. D'où leur insistance connue pour qu'il ne manque jamais de dindon dans les épiceries.

CANARDS DU LAC BROME

Un centenaire qui n'a rien d'un canard boiteux!

JEAN-CHARLES GAGNÉ

Canards du Lac Brome, une entreprise de Knowlton, en Estrie, fête ses 100 ans cette année. En soi, c'est déjà tout un exploit quand on considère le fort taux d'entreprises qui ne dépassent pas dix ans.

Mais le mérite de l'entreprise va bien au-delà de sa longévité, car elle ne s'est pas contentée de survivre durant le dernier siècle. La progression de son chiffre d'affaires (207 %) depuis 20 ans témoigne d'un dynamisme et d'un savoir-faire hors du commun. Ce fleuron à la renommée internationale met désormais en marché plus de deux millions de canards de Pékin (non gavés) par an, soit 100 fois plus qu'à ses débuts, et affiche des ventes de quelque 30 M\$.

Chef de file canadien, Canards du Lac Brome l'est non seulement dans l'élevage, mais aussi dans la transformation et la mise en marché. « Nous sommes complètement intégrés, a signalé le président-directeur général Claude Trottier, le 16 mai. Nous possédons nos poudeuses, nos couvoirs, nos élevages corporatifs, auxquels s'ajoutent des élevages à forfait, et nous avons notre propre abattoir. »

L'entreprise offre déjà 31 produits transformés (précuits et prêts à manger) et 10 produits crus... et l'imagination est toujours fertile! Le lancement de demi-poitrines (marinées aux oranges confites et aux trois poivres ainsi que désossées BBQ hickory) en témoigne.

Tour de force

Le PDG explique que « le succès remporté par Canards du Lac Brome découle d'abord de la vision des propriétaires et des actionnaires, ainsi que de leur capacité à s'adapter au marché et aux besoins de la clientèle ». Qu'on en juge.

L'entreprise a réussi le tour de force de se réorienter complètement et de démocratiser cette viande de spécialité qui, au départ, était prisée de l'aristocratie et des Asiatiques. Durant ses 80 premières années, Canards du Lac Brome s'est surtout concentrée sur la demande des quartiers chinois du Canada et des États-Unis et de la restauration haut de gamme des grandes capitales du monde. L'arrivée du Sherbrookois Claude Trottier à la direction générale, au début des années 1990, se traduira par un virage majeur axé sur la recherche et le développement touchant la génétique, les méthodes d'élevage et l'alimentation.

Ayant flairé l'engouement pour les viandes de spécialité, Canards du Lac Brome va lancer sa première gamme de produits transformés (pâtés et rillettes en conserve, canards en découpes et saucisses) grâce à une batterie de spécialistes. Le marché québécois, jusque-là parent pauvre des ventes, devient son débouché principal, tandis que les exportations – principalement vers les États-Unis et le Japon – fournissent environ 20 % du chiffre d'affaires. Canards du Lac Brome contribue largement à l'économie de la région grâce à ses 200 employés



Canards du Lac Brome offre 31 produits transformés (précuits et prêts à manger) et 10 produits crus.

« passionnés et fidèles », mais aussi grâce aux affaires qu'elle entretient avec une centaine de fournisseurs locaux. Les meuneries doivent bien aimer cette entreprise qui a besoin de 300 à 400 tonnes de nourriture (maïs, soya, blé) par semaine pour ses élevages! Un gain de poids quotidien amélioré et une viande plus maigre ont aidé à faire face à la forte volatilité du prix des céréales, reconnaît le PDG.

Réciprocité

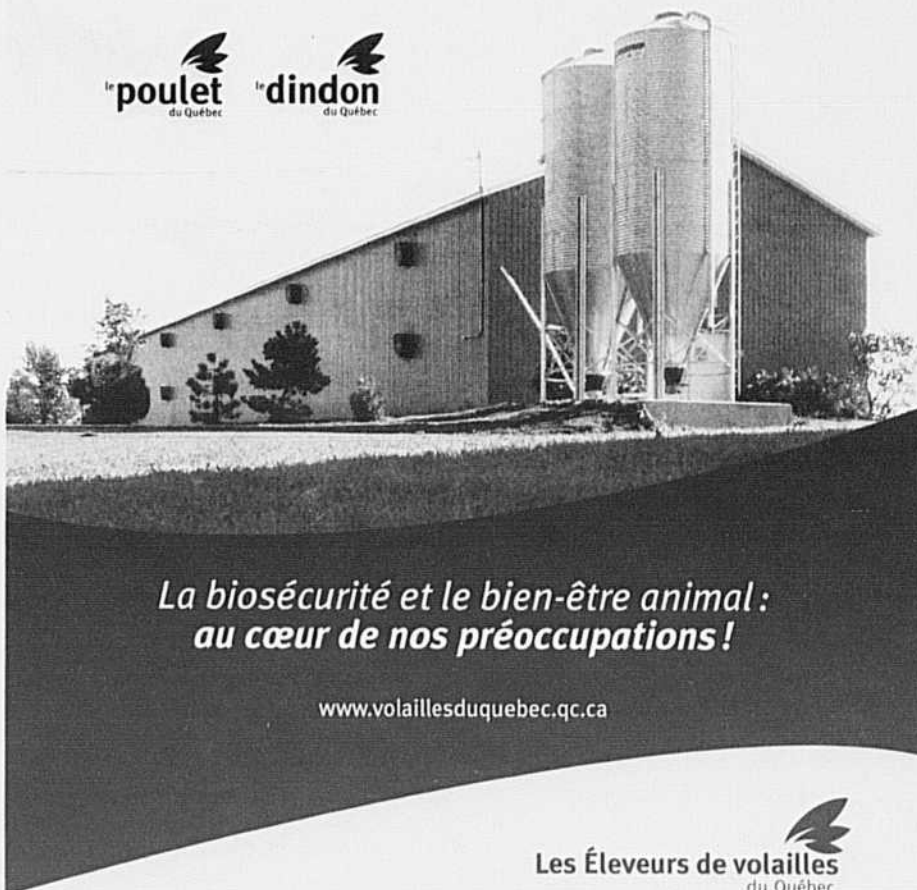
Aussi président de l'Association des producteurs de canards et d'oies du Québec, M. Trottier a déploré que des produits entrent au pays sans respecter les normes imposées aux éleveurs d'ici. « Des canards de Hongrie ou d'ailleurs sont achetés par des transformateurs

québécois qui les revendent sous leurs propres marques, a-t-il expliqué. Or, tous nos produits exportés sont inspectés et doivent respecter les impératifs internes. Nous n'avons pas de problème avec le libre-échange à condition qu'il se pratique avec les mêmes normes. » Il a aussi déploré les barrières à l'exportation de leurs produits vers le Mexique, en place depuis 2004.

L'idée de choisir la région du lac Brome pour élever des canards de Pékin, en 1912, revient à l'Américain Henri Bates. L'entreprise est maintenant la propriété de Mario Côté, une figure connue de l'agriculture québécoise, et de Joe Jurgielewicz, vétérinaire et éleveur de canards de Pékin aux États-Unis.

le poulet
du Québec

le dindon
du Québec



La biosécurité et le bien-être animal:
au cœur de nos préoccupations!

www.volaillesduquebec.qc.ca

Les Éleveurs de volailles
du Québec

150752

COUVOIR
UNIK INC.

222, route 104, Mont St-Grégoire (Québec) JOJ 1K0
Téléphone : (450) 347-0126 • Fax : (450) 347-0814
Courriel : couvoir.unik@bellnet.ca

*C'est dont bon du dindon.
À l'année c'est de santé.*

Spécialité : Dinde de race lourde, légère et bronzée

159034

RECHERCHE

L'alimentation des volailles coûtera bientôt moins cher

JEAN-CHARLES GAGNÉ

SAINT-HYACINTHE – Les éleveurs de poulets et de dindons du Québec vont bientôt pouvoir économiser de 10 000 à 12 000 \$ par an simplement en adoptant des stratégies d'alimentation différentes. En pratique, il s'agit de valoriser des ingrédients alternatifs au maïs et au soya (drêche de distilleries de maïs, farines de biscuits et de pain, etc.) et de réduire les nutriments coûteux comme le phosphore et l'azote afin d'abaisser les coûts d'alimentation, responsables de quelque 60 % du coût de production. Et tout ça « sans impact négatif sur la

performance des animaux », a fait valoir la chercheuse au postdoctorat Marie-Pierre Létourneau Montminy, lors de l'assemblée générale annuelle des éleveurs de dindons du Québec, le 17 avril dernier.

Mme Létourneau Montminy a dévoilé qu'une nouvelle chaire de recherche sur les stratégies alternatives d'alimentation des porcs et des volailles, dont la physiologie digestive est similaire, est en cours de montage et devrait être lancée à l'automne à l'Université Laval. Une nouvelle fort bienvenue à l'heure où le prix des céréales est appelé à continuer de croître et, partant, à gruger la marge des éleveurs, vu la plus

forte demande anticipée du géant chinois et du marché des biocarburants. Et une belle façon de s'assurer que les filières porcs et volailles soient durables tout en demeurant rentables, a expliqué la conférencière.

Résultats rapides

Le beau côté de l'histoire, c'est que les retombées pour les éleveurs pourraient être très rapides. Des études menées en Europe par Mme Létourneau Montminy et portant sur une diminution de nutriments coûteux (phosphore et calcium) ont donné des résultats très probants. Elles ont, par exemple, démontré qu'une baisse d'apport en calcium dans la ration des porcs et des volailles bonifiait les performances de croissance tout en diminuant l'apport requis en phosphore. Cela diminuait en outre les rejets en phosphore et améliorait la santé digestive. « Une chute de 20 à 25 % de phosphore dans les formules alimentaires s'est traduite par une hausse substantielle de la marge des éleveurs, sans négliger l'environnement et le bien-être animal », a fait valoir la chercheuse. Au Québec, c'est surtout dans la volaille que l'optimisation d'apports en calcium et en phosphore reste à faire. Autre exemple :



La chercheuse Marie-Pierre Létourneau Montminy estime qu'on peut réduire de quelque 10 000 \$ par an le coût de l'alimentation des volailles au Québec.

une réduction de 10 % de lysine a entraîné des économies de 30 \$ la tonne (4 \$/porc) tout en assurant de meilleures performances chez le porc. « Il faudrait vérifier si c'est applicable pour le dindon, et dans quelle mesure », a noté la chercheuse. Le volet valorisation d'ingrédients alternatifs de la chaire va nécessiter plus de temps et de recherches.

Budget

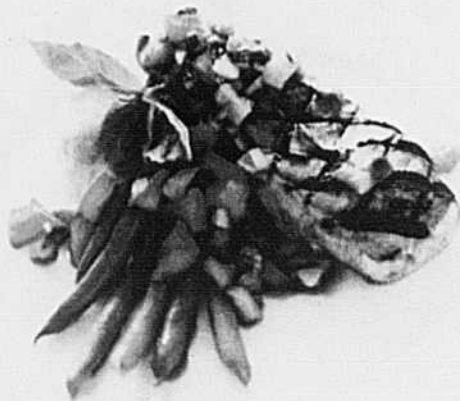
D'après le montage financier présenté aux éleveurs de dindons, des producteurs (porcs et volailles), le MAPAQ et des compagnies privées (Aliments Breton et Nutreco) devraient fournir 70 % du budget de 1,5 M\$ requis pour cinq ans. Outre les retombées positives pour les éleveurs, cette chaire permettra « de créer une relève spécialisée en nutrition avicole et porcine », a précisé la conférencière. Pour mener à bien ses travaux, Mme Létourneau Montminy pourra compter sur la collaboration d'une foule d'autres chercheurs en Amérique du Nord (Québec, États-Unis, Canada) et en Europe.



Beatrix Salas/TCN

On ne vend pas que des additifs alimentaires...

on vous fournit des solutions!



Alltech, grâce à son centre de recherche en nutriginomique, a développé un tout nouveau produit s'adressant à l'industrie avicole. Informez-vous auprès de votre distributeur en alimentation!

Exigez la solution de l'avenir...

Exigez Actigen!

Alltech® Alltech Québec | 5910 rue Barré | St-Hyacinthe, QC J2R 1E4 | Tél: 1.877.553.0779 | Fax: 450.253.0781

159002

VOLAILLES
TRANS-CANADA

Fiers partenaires de votre succès depuis les années 1961!

Depuis 1961, trois générations de père en fils et petits-fils ont vu les progrès qu'ont connus tous les producteurs avicoles.

Notre force, c'est le service et le grand respect de nos clients qui, avec les années, sont devenus des amis.

150769

volailles trans-canada • 68 Des Moulanges, St-Apollinaire, Qc G0S 2E0 • 418 881-3803

LITIÈRES
T.R.M.P.

Ripe soufflée, plancher mobile, sciures de bois, copeaux de bois, tourbe et biomasse

Litières T.R.M.P.
Marc Pelletier

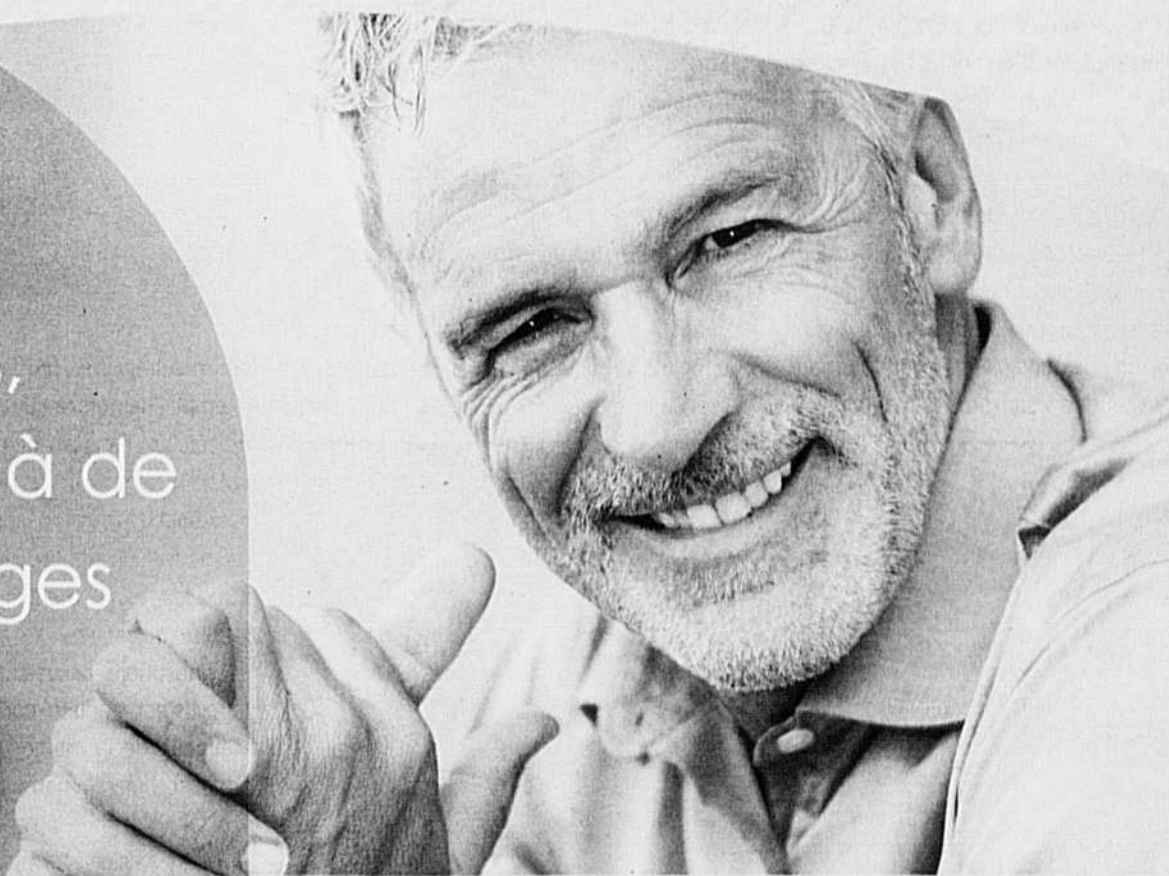
668, Rang 6
Saint-Damase (Québec) G0R 2X0
418 598-9921
www.litierestmp.com

158819

Producteur d'œufs

de consommation ?

Découvrez
le plan OvoPlus,
il donne accès à de
grands avantages
pour vous !



Demandez une soumission,
vous comprendrez comment
le plan OvoPlus est loin d'être
une coquille vide !

Plan d'assurances
ovoplus
Loin d'être une coquille vide!

Hénault Assurance, leader dans le monde de l'assurance agricole au Québec, en collaboration avec Assurance Economical, est fière de vous offrir en exclusivité un produit avantageux et qui répond en tout point aux besoins des producteurs d'œufs de consommation.

Le Plan OvoPlus® est rempli d'avantages et vous permet d'obtenir le plus bas taux de l'industrie.

De plus, profitez de l'offre intelligente d'Hénault Assurance qui regroupe tous les produits d'assurance adaptés aux domaines agricoles, depuis plus de 50 ans, sous un même toit.


Henault
a s s u r a n c e

Cabinet en assurances de dommages
et services financiers


economical

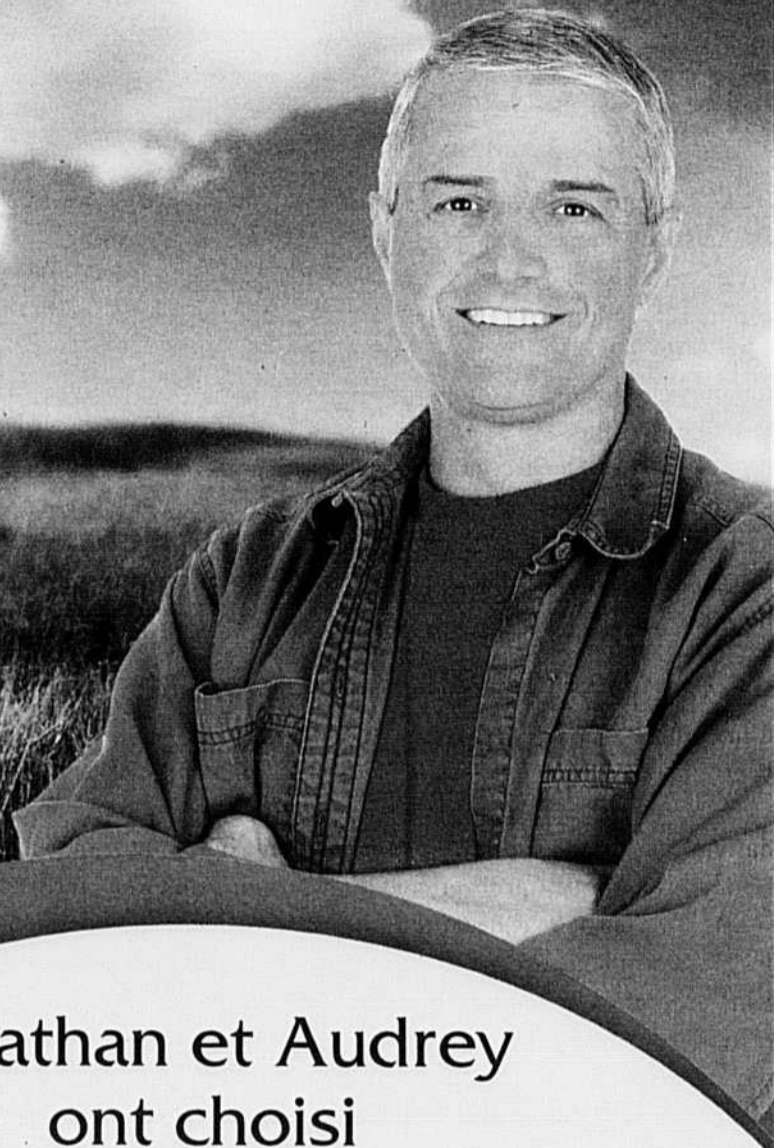
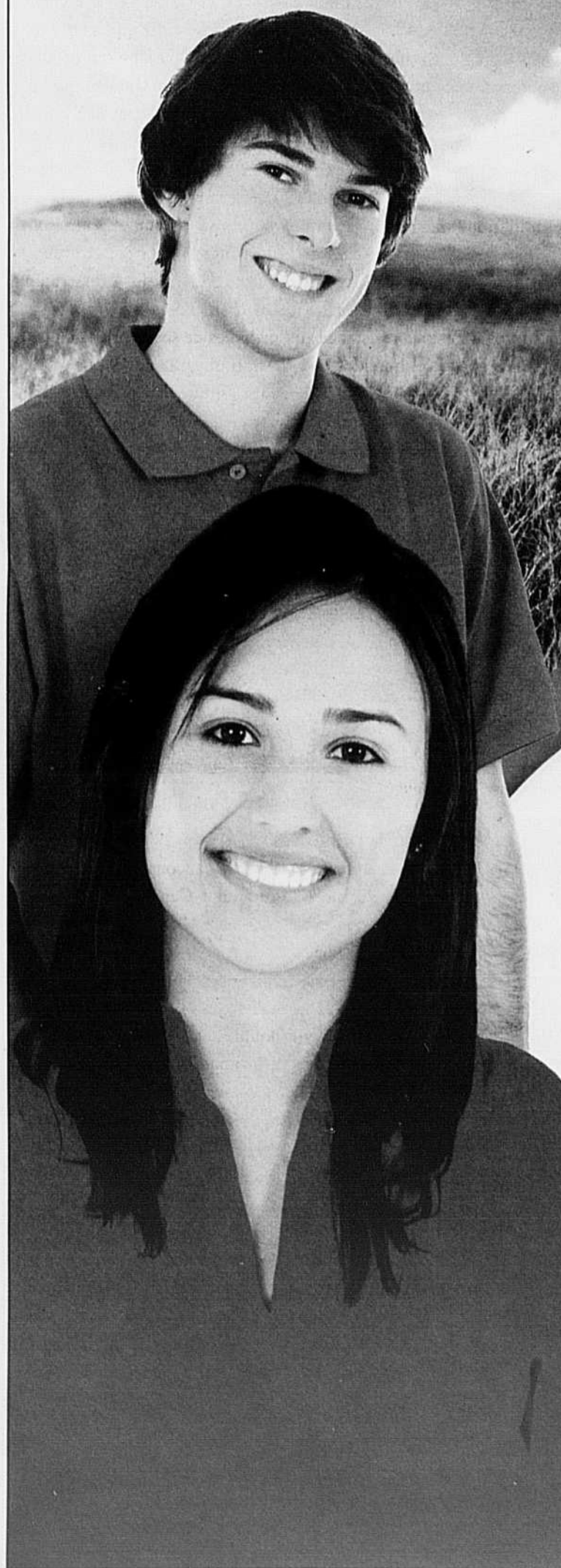
un atout majeur™

Assurance générale vie agricole commerciale

4 points de service répartis entre Montréal et Québec :
Drummondville Plessisville Saint-Guillaume Saint-Léonard-d'Aston

1 800 567-0906
www.henaultassurance.com

Ma relève, c'est ma fierté



Jonathan et Audrey
ont choisi

**AGRI
MARCHÉ**

Leader en alimentation animale



1 800 463-3410 | agri-marche.com