

AGNEAU DE CHARLEVOIX

CAHIER DES CHARGES

Indication géographique protégée

Document homologué par le

CONSEIL DES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS (CARTV)

Appellation réservée le 21 mars 2009 par le

MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC

VERSION V 02.3 EN DATE DU 3 JUILLET 2019

COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ AGNEAU DE CHARLEVOIX

Donald Tremblay, Président

30, Route Ste-Croix

Saint-Hilarion (Québec) G0A 3V0

Téléphone : (418) 457-3066

TABLE DES MATIÈRES

OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION	3
1 NOM DU PRODUIT	3
2 DESCRIPTION DU PRODUIT	3
2.1 CARACTÉRISTIQUES DE PRODUCTION	3
2.2 CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES	4
2.3 DESCRIPTION DES PRODUITS COMMERCIALISÉS	4
3 DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE DE L'AGNEAU DE CHARLEVOIX	4
3.1 DÉLIMITATION	4
3.2 DESCRIPTION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE	6
4 ÉLÉMENTS ÉTABLISSANT QUE L'AGNEAU DE CHARLEVOIX EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE	8
4.1 HISTOIRE DE L'AGNEAU DE CHARLEVOIX	9
4.2 LIEU DE PRODUCTION	10
4.3 LIEU DE PRODUCTION DES ALIMENTS	10
4.4 LIEU D'ABATTAGE	11
4.5 LIEU DE TRANSFORMATION	11
4.6 IDENTIFICATION ET TRAÇABILITÉ	11
5 LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE	13
5.1 SYSTÈME DE PRODUCTION VALORISANT LES RESSOURCES FOURRAGÈRES LOCALES	13
5.2 CHOIX D'UNE ALIMENTATION COMPLÉMENTAIRE SPÉCIFIQUE	13
5.3 QUALITÉ DÉTERMINÉE	14
5.4 RÉPUTATION	14
5.5 SAVOIR-FAIRE	14
6 MÉTHODE DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION	15
6.1 PRODUCTION	15
6.2 ABATTOIR	16
6.3 TRANSFORMATION	17
7 STRUCTURE DE CONTRÔLE	18
8 ÉTIQUETAGE	19
ANNEXE A — TABLEAUX RELATIFS AUX ACTIVITÉS AGRICOLES D'UNE FAMILLE DE SAINT-IRÉNÉE	20
ANNEXE B — BIBLIOGRAPHIE	22
ANNEXE C — LEXIQUE	23
ANNEXE D — TRAÇABILITÉ	25
ANNEXE E — ARTICLES DE PRESSE	26

OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

Ce document s'inscrit dans le cadre de la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants* (L.R.Q., chapitre A-20.03) et fournit les renseignements demandés dans l'article 2.(2) du *Règlement sur les appellations réservées* (c. A-20.02, r. 1). Il constitue le cahier des charges du dossier de demande de reconnaissance d'une Indication géographique protégée, catégorie d'appellation réservée relative au lien avec un terroir.

La reconnaissance de ce cahier des charges donne lieu, en collaboration avec un organisme de certification, à l'élaboration d'un plan de contrôle interne et externe qui permet de démontrer et de vérifier la conformité aux exigences du cahier des charges. Le plan de contrôle permet également d'identifier le type de sanction appliquée par l'organisme de certification lorsqu'une non-conformité relativement à une exigence donnée est constatée.

1 NOM DU PRODUIT

Indication géographique protégée : « **Agneau de Charlevoix** ».

2 DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1 CARACTÉRISTIQUES DE PRODUCTION

Les agneaux de Charlevoix sont des agneaux de bergerie produits dans l'aire géographique de l'agneau de Charlevoix, définie dans l'article 3 du présent cahier des charges. Ils sont nés et élevés dans une même exploitation située dans cette aire. Ce sont des agneaux de petite conformation, peu gras, qui résultent des conditions de production suivantes.

De la naissance au sevrage, ils sont allaités par leur mère pendant une période de 35 jours minimum. De la moulée complète conventionnelle peut leur être donnée pour le démarrage jusqu'au sevrage.

Après sevrage, leur alimentation est adaptée aux caractéristiques locales et géographiques. Du fourrage est distribué à volonté, et la ration complémentaire en céréales produites dans la région exclut le maïs (non produit dans Charlevoix) au profit de l'orge et de l'avoine, cultures adaptées aux conditions de la région. La ration alimentaire de base est donc composée de fourrages complétés avec de l'orge ou de l'avoine de la région. La croissance, assez modérée, est caractérisée par une durée d'élevage allant jusqu'à 190 jours pour atteindre un poids carcasse de 15 kg à 20 kg. La majeure partie (2/3 minimum) des fourrages distribués au troupeau (agneaux, brebis, béliers, agnelles) est autoproduite sur l'exploitation. Les races retenues pour la production sont les races Dorset, Arcott-Rideau, Arcott-canadien, Polypay et Hampshire. Ces races sont bien adaptées aux conditions de production précises de l'agneau de Charlevoix. Elles valorisent bien le fourrage produit localement, même celui moins riche produit dans les parcelles moins favorables. Elles donnent des agneaux de conformation de carcasse à l'abattage assez homogène.

Cette volonté d'adapter la production d'agneau de Charlevoix aux conditions géographiques du territoire contribue à valoriser les ressources locales, dont le fourrage. En cela résultent un système de production plus extensif et des caractéristiques de production plus spécifiques à la région de Charlevoix.

Ces conditions de production précises sont influencées par le territoire de Charlevoix comme décrit dans les articles 4 et 5 du présent cahier des charges.

2.2 CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Les caractéristiques de production décrites précédemment contribuent à la production d'un agneau de Charlevoix aux caractéristiques physiques suivantes.

Le poids des carcasses chaudes après l'abattage est de 15 kg à 20 kg. La conformation des carcasses donne une cote musculaire d'au moins 2 pour chacune des coupes primaires et une cote musculaire moyenne d'au moins 2,3. Les cotes musculaires très élevées sont rares. Les carcasses produites sont peu grasses, caractérisées par une épaisseur de gras dorsal inférieure ou égale (\leq) à 12 mm. Ce gras dorsal est ferme et blanc ou légèrement rougeâtre ou ambré. Il n'est jamais jaune, parce que les agneaux ne reçoivent pas de maïs. Le gras recouvre au moins en une mince pellicule le dessus des épaules, le dos et l'extérieur du milieu des gigots.

L'agneau de Charlevoix donne une viande rosée à rouge pâle qui présente des traces de stries de gras à l'intérieur des muscles dans les flancs (persillage).

Une évaluation sensorielle réalisée en 2006 par le Centre de recherche et de développement sur les aliments d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, permet de conclure à une différence significative sur la flaveur entre des gigots provenant des agneaux de Charlevoix et les autres provenant du Québec.

Pour être sélectionnées (tri des carcasses), les carcasses d'agneaux de Charlevoix doivent peser de 15 kg à 20 kg lorsqu'elles sont chaudes et doivent répondre aux caractéristiques de production et aux principales caractéristiques physiques de l'agneau de Charlevoix (poids de la carcasse, conformation et épaisseur du gras dorsal).

De plus, avant d'être sélectionnée, chacune de ces carcasses subit une période de maturation d'au moins 7 jours avant sa vente ou sa transformation. Cette étape doit permettre de favoriser la tendreté de la viande.

2.3 DESCRIPTION DES PRODUITS COMMERCIALISÉS

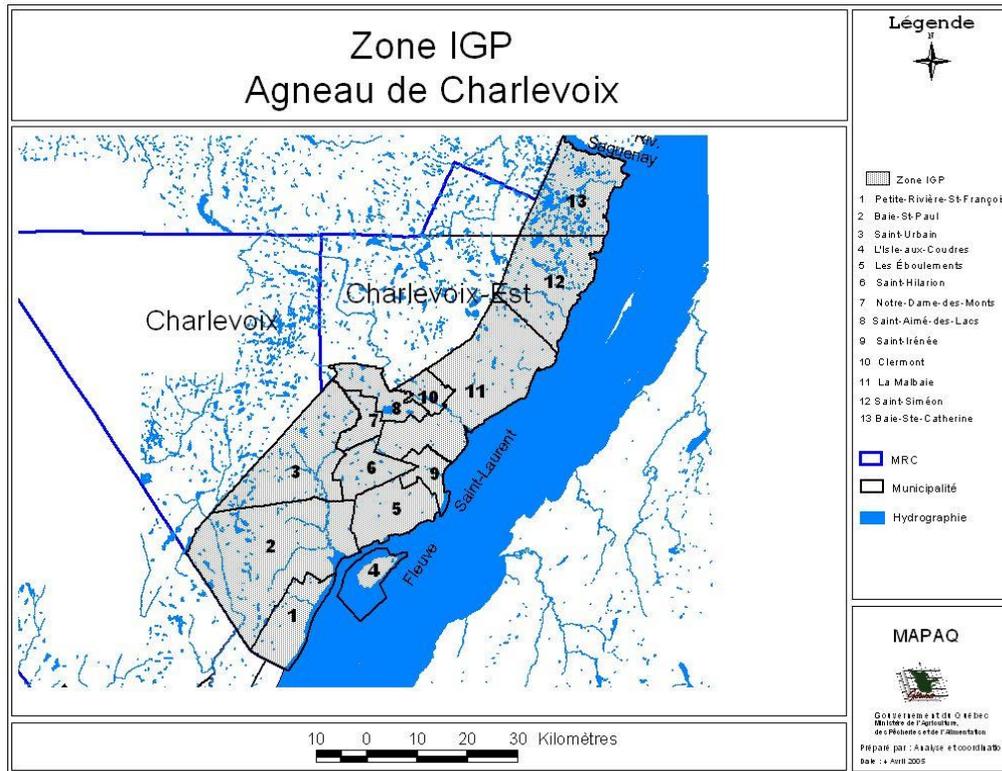
L'agneau de Charlevoix est commercialisé soit en carcasse non congelée, soit après le désossage, la découpe ou le hachage, en morceaux de viande conditionnés, frais ou congelés.

3 DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE DE L'AGNEAU DE CHARLEVOIX

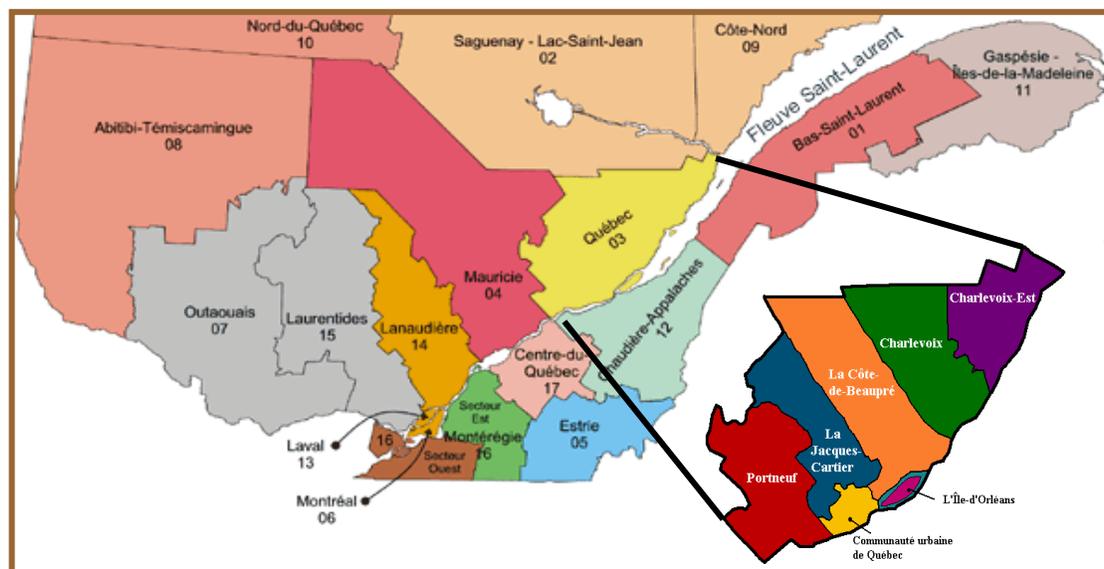
3.1 DÉLIMITATION

L'**aire géographique** de production de l'agneau de Charlevoix est délimitée au Sud par le fleuve Saint-Laurent, à l'Est par la rivière Saguenay, au Nord par les hauts plateaux constitués de forêts et montagnes et à l'Ouest par la limite ouest de Charlevoix. Elle comprend les municipalités de la MRC de Charlevoix : Petite-Rivière-Saint-François, Baie-Saint-Paul, Saint-Urbain, Les Éboulements, Saint-Hilarion, L'Isle-aux-Coudres, et de la MRC de Charlevoix-Est : Saint-Irénée, La Malbaie, Notre-Dame-des-Monts, Saint-Aimée-des-Lacs, Saint-Siméon, Clermont et Baie-Sainte-Catherine.

La zone d'indication géographique protégée et sa localisation au Québec sont illustrées sur les cartes suivantes :



LOCALISATION DE LA ZONE D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE AU QUÉBEC

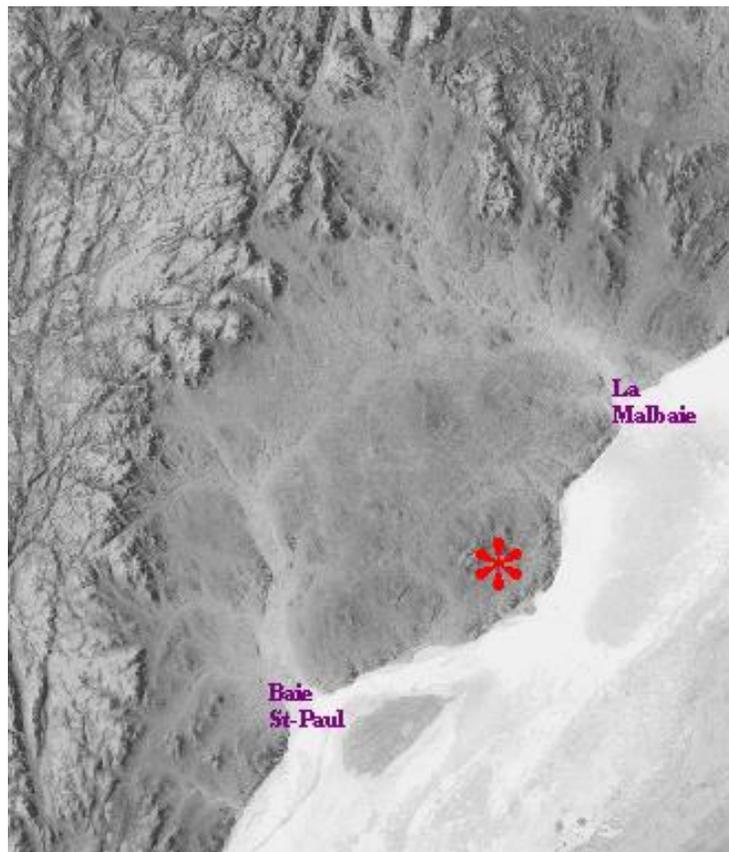


3.2 DESCRIPTION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

Le territoire de Charlevoix est vaste et accidenté. D'une superficie de près de 6000 km², la forêt occupe 83,6 % de l'ensemble du territoire. Le caractère accidenté de la région, le découpage en vallées, l'élargissement important du fleuve, créent un isolement géographique et un relatif cloisonnement des bassins de population et de l'agriculture.

Il y a 360 millions d'années, l'impact d'une météorite géante, un *astroblème*, de 2 kilomètres de diamètre façonna de manière importante le paysage de Charlevoix. Cette météorite creusa d'abord un cratère de 4 kilomètres à 5 kilomètres de profondeur et de 28 kilomètres de diamètre. Le réajustement de la croûte terrestre qui s'ensuivit entraîna par la suite une remontée verticale au centre du cratère de plus de 4 kilomètres qui forma un pointement dont le mont des Éboulements en est le vestige. Ce relèvement provoqua à son tour un effondrement circulaire de 56 kilomètres de diamètre, occupé aujourd'hui par les dépressions annulaires où coulent les rivières du Gouffre et Malbaie. Le flanc externe de cette dépression est bordé par un escarpement qui se dresse au contact du rebord du haut plateau des Laurentides. La météorite ayant littéralement entaillé le massif des Laurentides a formé un relief plus adouci, composé de vallées et d'un plateau central onduleux (Rondot, 1979, 2003). L'image satellite ci-dessous montre l'astroblème de Charlevoix et ses effets sur le relief de la région.

Astroblème de Charlevoix



Le dernier million d'années de l'histoire géologique de Charlevoix fut marqué par plusieurs glaciations. Les eaux de fonte de la dernière glaciation ont donné naissance à la mer de Champlain, qui a laissé des dépôts argileux jusqu'à une altitude de 180 mètres dans les vallées.

À la suite de ces événements géologiques, on distingue aujourd'hui dans Charlevoix trois régions biophysiques qui correspondent à trois niveaux d'altitude.

Basses terres — Ce premier niveau d'une altitude de 0 mètre à 200 mètres inclut l'étage inférieur du littoral et les parties inférieures des vallées du Gouffre et de la rivière Malbaie.

Plateau et collines (plateau intermédiaire) — Ce deuxième niveau d'une altitude de 200 mètres à 500 mètres se situe entre les rivières du Gouffre et Malbaie (dont le village de Saint-Hilarion occupe approximativement le centre), de même que dans l'arrière-pays en transition vers les hauts plateaux et au nord-est se prolongeant jusqu'au Saguenay.

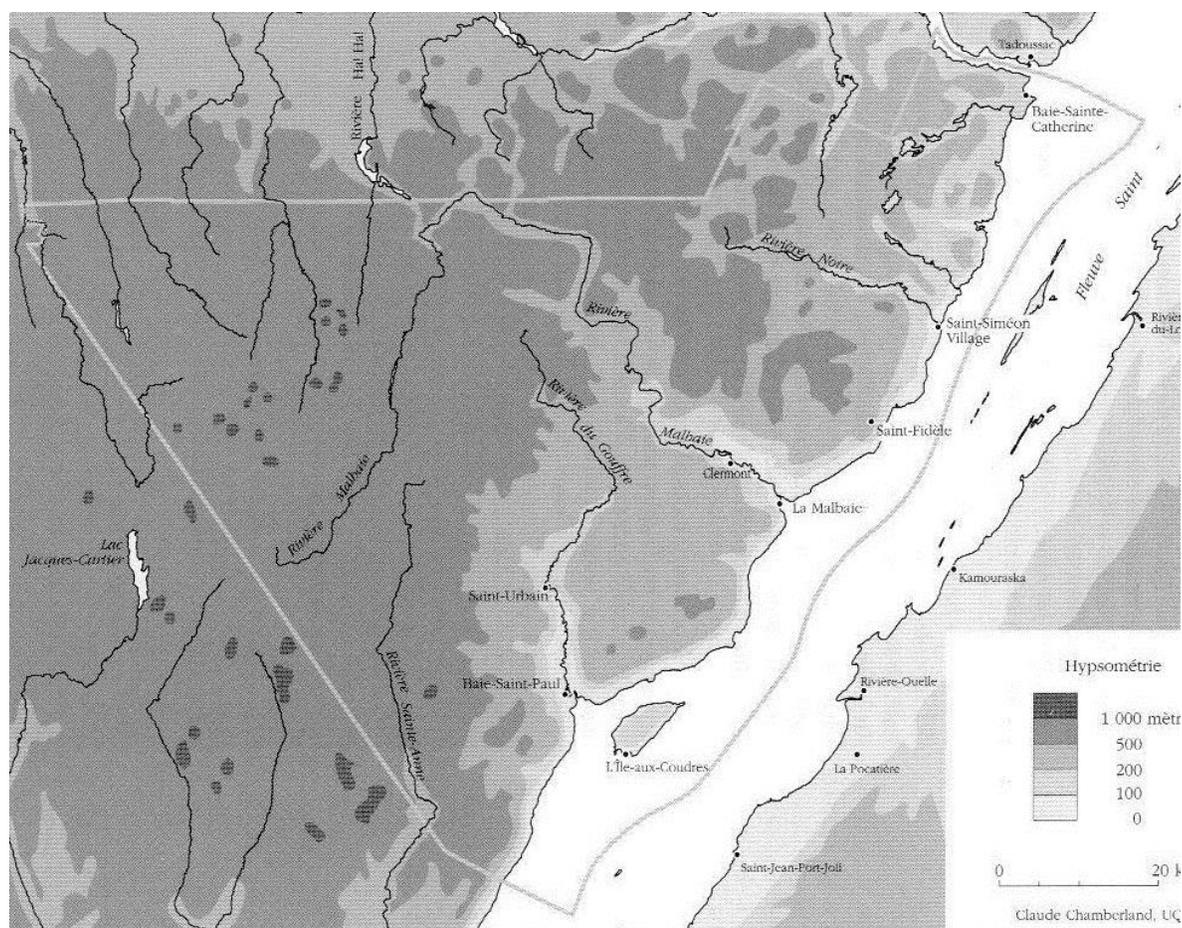
Hauts plateaux — Ce troisième niveau de 500 mètres à 1200 mètres est uniquement constitué des montagnes et de forêts et se situe à l'ouest et au nord-ouest de la région.

La région de Charlevoix offre une diversité de paysages. La succession de vallées, de plateaux, d'escarpements et de hauts sommets sur des distances relativement courtes, en bordure de l'estuaire du fleuve Saint-Laurent, détermine une variété de formes topographiques et d'écosystèmes possédant des qualités pittoresques saisissantes. Il s'agit de l'un des attraits majeurs des paysages de Charlevoix. L'agriculture, dont l'élevage et la production de fourrages, a depuis plusieurs centaines d'années ouvert le paysage, et contribué à l'image de Charlevoix. Cette particularité se concrétise par une affluence touristique importante, dans laquelle le territoire mise beaucoup.

La qualité de ce vaste ensemble biophysique a été reconnue en consacrant une grande partie de la région de Charlevoix Réserve mondiale de la biosphère (UNESCO, novembre 1988).

En ce qui a trait au potentiel agricole des sols de Charlevoix, celui-ci varie en fonction de l'altitude et de la morphogenèse des dépôts meubles qui font suite à la dernière glaciation. Dans les deux vallées et dans certaines baies ou parties du littoral situées à moins de 200 mètres d'altitude, les sols sont constitués d'argile et de loams argileux ou limoneux. La qualité de ces sols est très bonne pour l'agriculture, mais les superficies y sont limitées. Dans les parties du territoire plus élevées et vallonnées, les sols sont constitués de loams sableux. L'utilisation agricole y est plus limitée par des facteurs comme les pentes ou les roches, mais ces secteurs ont tout de même une valeur moyenne pour l'agriculture et sont aptes à donner de bons rendements pour les cultures fourragères. Au-delà de l'altitude de 200 mètres, sur les plateaux intermédiaires, les sols sont formés de sables ou de sables loameux ou graveleux. Ces sols sont plutôt difficiles à cultiver et ont une valeur de médiocre à pauvre pour l'agriculture (Carrier, 1981).

La zone d'indication géographique protégée se restreint aux basses terres et au plateau intermédiaire qui constituent l'unique territoire où l'agriculture est praticable. C'est ce territoire qu'il s'agit de protéger et de valoriser par le développement de productions exploitant ses ressources, et s'adaptant aux contraintes du milieu, à l'image de l'agneau de Charlevoix. La carte suivante illustre les différents niveaux du relief de Charlevoix et permet de faire le lien entre l'altitude et la zone agricole de Charlevoix :



Quant au climat de Charlevoix, le fond des vallées présente les contraintes climatiques les plus faibles pour l'agriculture dans Charlevoix. On retrouve dans ce secteur, en plus de la culture fourragère et céréalière, un peu de maïs-ensilage et la présence d'arbres fruitiers. Le climat des plateaux et des collines comporte des limitations importantes pour l'agriculture, mais permet la culture des plantes fourragères et céréalières avec succès. Toutefois, le climat de Charlevoix ne permet que très difficilement la culture de certaines céréales comme le maïs. D'autres céréales comme l'orge ou l'avoine y sont mieux adaptées.

4 ÉLÉMENTS ÉTABLISSANT QUE L'AGNEAU DE CHARLEVOIX EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'agneau de Charlevoix possède des caractéristiques propres définies par ses conditions de production qui sont attribuables à son origine géographique. L'élaboration de ces caractéristiques se réalise dans l'aire géographique.

Les étapes de la production des agneaux de Charlevoix et de la production des aliments de base de la ration (fourrages et céréales) sont localisées dans Charlevoix.

4.1 HISTOIRE DE L'AGNEAU DE CHARLEVOIX

Charlevoix est demeurée longtemps un comptoir de fourrures et ne fut jamais reconnue comme une région au potentiel agricole exceptionnel compte tenu de sa courte saison estivale et de son nombre limité de terres de bonne qualité. Dès 1663, Pierre Boucher, alors seigneur de Trois-Rivières, se montre peu enthousiaste face au potentiel agricole du lieu : « Depuis Tadoussac jusqu'à sept lieux proches de Québec que l'on nomme cap Tourmente, le pays est tout à fait inhabitable, estant trop haut et tout à fait escarpé; je n'y ai remarqué qu'un seul endroit qui est la Baie-Saint-Paul, sise environ sur la moitié du chemin et vis-à-vis de l'île aux Coudres, qui paraît fort belle lorsqu'on y passe, aussi bien que toutes les îles qui se trouvent depuis Tadoussac jusqu'à Québec, lesquelles sont toutes propres à être habitées ». (Serge Gauthier, 1990, *L'agriculture dans Charlevoix (1660-1990) : une histoire de subsistance et d'enracinement*).

Dans Charlevoix, l'isolement géographique créé par le caractère accidenté de la région, le découpage en vallées et l'élargissement important du fleuve a contribué au relatif cloisonnement des bassins de population. L'isolement de la région eut également comme conséquence de faire évoluer lentement les procédés de culture du sol. L'exportation de produits agricoles restait difficile. Le sociologue Léon Gérin constatait vers 1920 que peu de changements s'étaient produits en 80 ans et que la culture du sol était toujours restreinte dans les limites étroites des besoins modestes et immédiats de la famille. L'agriculture gardait toute son importance puisqu'elle a toujours été garante de la subsistance des familles, des populations et de la stabilité des villages.

Parmi les activités agricoles des paysans de Charlevoix, on retrouvait, entre autres, l'exploitation de troupeaux de brebis. La laine était une production très importante puisqu'elle était nécessaire à la confection de différents vêtements et procurait des revenus aux familles. Cette matière première était facilement transportable aux carderies établies notamment à Saint-Hilarion, à La Malbaie, à Baie-Saint-Paul.

L'exploitation des troupeaux de brebis permettait également la vente d'agneaux, procurant des revenus supplémentaires aux familles. On retrouve à cet effet des tableaux relatifs aux activités agricoles d'une famille de Saint-Irénée dans un document du consul français Gauldrée-Boilleau daté de 1861. Ces tableaux, placés dans l'annexe A, montrent les recettes et les dépenses liées à l'exploitation du troupeau de brebis. Parmi les recettes, on y retrouve la vente de 8 agneaux en automne, ce qui démontre que la production et la vente d'agneaux dans Charlevoix ne sont pas récentes. On retrouve également, comme autres produits, des brebis vendues au détail, des brebis consommées par la famille, de la laine blanche vendue, de la laine blanche employée pour l'usage de la famille, des peaux de brebis et du fumier. Selon, Perron (2003), en 1860 la production ovine dans Charlevoix était déjà répandue et comptait au-delà de 20 000 ovins. Par ailleurs, selon Ouellet (1968), en 1966, 21 % des fermes élevaient des moutons dans Charlevoix comparativement à 7 % au Québec.

Toutefois, de 1920 à 1960, l'agriculture de Charlevoix connut un déclin progressif. Les facteurs sont nombreux : faible potentiel agricole, manque de relève, difficulté de trouver des marchés et surtout, incapacité de s'adapter aux changements imposés par la mécanisation. La difficulté d'implantation des techniques agricoles modernes dans une société qui vivait jusqu'à récemment presque isolée aurait été en partie responsable de la disparition de nombreuses fermes. Les fermes restantes évoluèrent alors vers la spécialisation, et une consolidation importante fut observée. Le nombre de fermes est passé de 1 051 à 399 entre 1961 à 1976, tandis que les superficies en culture ne diminuèrent que de 13 070 hectares à 11 795 hectares (Recensement du Canada, Agriculture Québec, Statistique Canada). L'amélioration des techniques de production, la mécanisation des activités et la mise en place d'une mise en marché collective ont entraîné une diminution du nombre de fermes et une augmentation de la production et des revenus agricoles. Avec ce mouvement, la production ovine dans Charlevoix a considérablement diminué.

Aujourd'hui, la transition vers la spécialisation étant terminée, on observe toujours une diminution importante du nombre de fermes dans Charlevoix qui s'élevait à 207 fermes en 2001. On constate aussi la diminution des superficies des terres cultivées qui étaient de 7 764 hectares en 2001 par rapport à 11 795 hectares en 1976. Dans la production ovine, le déclin s'est poursuivi jusqu'à récemment, le nombre de fermes étant passé de 38 à 13 de 1981 à 2001 (Recensement du Canada, Agriculture Québec, Statistique Canada).

Depuis plusieurs années, avec le développement de l'agrotourisme dans la région, en particulier le circuit de la Route des saveurs, on observe une hausse de l'intérêt pour la production de l'agneau dans Charlevoix. Le regroupement des producteurs d'agneau de Charlevoix s'est organisé pour pouvoir répondre à la demande et fournir un agneau particulier. La méthode d'obtention s'est développée progressivement et collectivement, en s'adaptant au milieu géographique. Avec les années, les caractéristiques de l'agneau de Charlevoix ont été inscrites dans un cahier des charges, respecté par les producteurs d'agneau de Charlevoix et permettant de produire un agneau recherché par les villégiateurs. L'augmentation de la vente au kiosque et l'organisation de la production vers une appellation réservée a permis de consolider cette production et sa commercialisation et on observe depuis une augmentation du cheptel (Financière agricole du Québec, données de 2001 à 2005). Les producteurs de Charlevoix se sont impliqués dans cet élevage, et y voient un intérêt pour leur avenir et pour leur région.

L'histoire de l'agriculture dans Charlevoix, et les difficultés de la région pour maintenir les surfaces agricoles en production démontre l'importance pour l'ensemble de la région de développer une activité valorisante pour le milieu. La production d'agneau permet en cela l'entretien des paysages grâce à la valorisation des fourrages. Les parcelles oubliées, car pauvres ou sujettes à la pente ou à un fort pourcentage de roches peuvent être exploitées pour une production d'agneau. Le développement d'une telle production contribue à la conservation des surfaces agricoles en Charlevoix.

Les facteurs de production, l'isolement de la région et le désir de produire un agneau différent, qui plait aux villégiateurs de passage dans Charlevoix, ont permis de caractériser ces conditions de production particulières. La méthode « de Charlevoix » s'est élaborée avec ces idées en accord avec les besoins de la région : valorisation des terres de valeur agricole moyenne, indépendance vis-à-vis de l'isolement de la région, et de l'approvisionnement difficile, et en accord avec l'identité touristique de Charlevoix : entretien des paysages par l'exploitation des terres, mis en avant des produits locaux, etc.

4.2 LIEU DE PRODUCTION

L'agneau de Charlevoix trouve sa particularité dans les conditions de production qui découlent de son aire géographique. L'alimentation et le choix de la durée d'élevage sont influencés par le milieu géographique de Charlevoix. Le choix de s'adapter aux contraintes de l'aire géographique garantit un élevage extensif qui valorise les fourrages et les céréales locales et donne une croissance modérée à l'agneau de Charlevoix. Par exemple, les fourrages offerts par une région vallonnée et des parcelles peu productives sont distribués à volonté au troupeau. Les particularités de la région décrites précédemment participent à l'élaboration du produit.

C'est au stade de sa production que les caractéristiques de l'agneau de Charlevoix sont déterminées. Toutes les étapes de production de l'agneau de Charlevoix, de la naissance au départ vers l'abattoir, ainsi que les étapes de production de l'alimentation ont donc lieu dans la région de l'appellation.

4.3 LIEU DE PRODUCTION DES ALIMENTS

L'agneau de Charlevoix se caractérise par l'adaptation de son alimentation aux ressources locales pourtant moins productives que d'autres ressources pouvant être importées. Cela exclut de fait les produits issus de cultures non adaptées à la région comme le maïs (en grains ou ensilé). Les cultures d'orge et l'avoine sont préférées, car elles sont adaptées à la région. Chaque producteur d'agneau de Charlevoix autoproduit au minimum les 2/3 des fourrages qu'il distribue à son troupeau ovin. Le reste du fourrage et les céréales proviennent de l'aire géographique.

Le cas échéant, la ou les meuneries qui transforment les céréales de la région en moulée, et fournissent les producteurs sont localisées dans l'aire géographique.

4.4 LIEU D'ABATTAGE

L'abattage de l'agneau de Charlevoix n'est pas une étape spécifique à l'aire géographique. Il n'y a pas de savoir-faire particulier mobilisé lors de cette étape pour donner une caractéristique particulière à l'agneau de Charlevoix. L'abattage étant identique s'il est réalisé en dehors du territoire, cette étape ne peut être localisée et restreinte à l'aire géographique.

4.5 LIEU DE TRANSFORMATION

Aujourd'hui, la transformation de l'agneau de Charlevoix est réalisée uniquement dans Charlevoix. Cependant, la localisation de l'étape de transformation dans l'aire géographique ne constitue pas une exigence du cahier des charges. La transformation qui n'apporte pas de caractéristique particulière au produit ne peut être localisée.

Néanmoins, la qualité déterminée, élaborée dans l'aire géographique, nécessite de réaliser une étape de maturation et une étape de sélection des carcasses avant la transformation, pour garantir les caractéristiques physiques de l'agneau de Charlevoix. Ces exigences sont applicables à l'atelier de transformation, mais ne sont pas localisées dans l'aire géographique.

4.6 IDENTIFICATION ET TRAÇABILITÉ

L'identification et la traçabilité des agneaux de Charlevoix sont réalisées par individu. Pour chacun des critères du cahier des charges, le suivi est réalisé par agneau grâce à son numéro d'identification.

4.6.1 AU NIVEAU DE L'EXPLOITATION

Pour être admissible à la certification, une exploitation agricole doit être localisée dans l'aire géographique. L'intégralité du processus de production étant réalisée sur une même exploitation (naissance et engraissement), cela facilite la traçabilité au niveau de l'exploitation. Le producteur identifie tous ses ovins conformément au *Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux*. Il doit faire une liste des numéros d'identification de tous ses animaux dans ses registres d'élevage et maintenir continuellement cette liste à jour.

Lorsqu'un agneau quitte l'exploitation pour l'abattoir, sont fournis sur un bon de livraison signé par le producteur :

1. le nom et le numéro d'identification du producteur donné par la Fédération;
2. le numéro de certificat de conformité du producteur délivré par l'organisme de certification;
3. les numéros d'identification des agneaux qui sont conformes aux exigences applicables au niveau de la production (agneaux labellissables).

Une copie de ce bon de livraison doit être en la possession de la personne qui sera responsable de la transformation des agneaux labellissables. Le producteur doit conserver sa copie du bon de livraison durant une période d'au moins deux ans.

4.6.2 À L'ATELIER DE TRANSFORMATION

Les carcasses qui proviennent de l'abattoir sont clairement et individuellement identifiées. Pour pouvoir assurer l'étape de sélection des carcasses (tri), le transformateur reçoit de l'abattoir les informations du classificateur (poids, conformation et épaisseur de gras). La copie du bon de livraison signée par le producteur permet de faire le lien entre le producteur et l'atelier de transformation. Elle renseigne le numéro d'identification des agneaux qui ont respecté les caractéristiques de production.

Pour les caractéristiques physiques, le bon de livraison de l'abattoir précise :

1. le nom et l'adresse de l'abattoir;
2. le numéro d'identification des agneaux;
3. la date d'abattage pour chaque agneau;
4. le poids de la carcasse chaude de chaque agneau;
5. la conformation de chaque agneau (classement fourni par un classificateur agréé par la Fédération des producteurs d'agneaux et de moutons du Québec);
6. l'épaisseur de gras de couverture de chaque agneau.

Une fois la période de maturation de 7 jours terminée, l'atelier de transformation peut sélectionner les carcasses labellissables en se basant sur la copie du bon de livraison du producteur et sur les informations de l'abattoir.

L'atelier de transformation doit tenir un registre permettant de retrouver toutes ces données. Pour chaque carcasse labellissable, les renseignements suivants sont fournis :

1. le numéro d'identification de l'agneau;
2. le nom du producteur et son numéro de certificat de conformité;
3. le nom et l'adresse de l'abattoir;
4. la date d'abattage de l'agneau;
5. la date de réception;
6. le poids de la carcasse d'agneau de Charlevoix chaude fourni par l'abattoir;
7. les résultats du classement de conformation;
8. la déclaration que le producteur a faite dans son bon de livraison stipulant que l'agneau est « labellissable » ou « non labellissable »;
9. une déclaration stipulant que la sélection a été réalisée par l'atelier de transformation et que la carcasse d'agneau demeure « labellissable » ou devient « non labellissable »;
10. la date de transformation ou la date de vente.

L'atelier de transformation doit s'assurer que les étiquettes d'abattage restent sur les carcasses d'agneaux de Charlevoix jusqu'à la fin de leur transformation. Une fois les carcasses d'agneaux transformées, la traçabilité se fait par lot. Les produits issus de la transformation de chaque carcasse d'agneau de Charlevoix sont identifiés et physiquement disposés de manière à permettre le retraçage rapide et non ambigu à son numéro de lot de viande transformée et à son numéro de lot de viande expédiée. Pour assurer une traçabilité par lot, l'atelier de transformation doit tenir à jour les enregistrements permettant de retrouver, pour chaque lot de viande transformée provenant d'agneau labellissable, les renseignements suivants :

1. le numéro d'identification de chaque agneau;
2. le numéro de lot de viande expédiée;
3. la date d'étiquetage;
4. les lieux d'expédition.

L'atelier de transformation doit conserver les copies des bons de livraison durant une période d'au moins deux ans.

5 LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

La description du lien entre le produit et son milieu géographique permet de démontrer l'influence du territoire sur les caractéristiques du produit et de la production. Cela permet aussi de démontrer l'intérêt du produit pour son territoire.

5.1 SYSTÈME DE PRODUCTION VALORISANT LES RESSOURCES FOURRAGÈRES LOCALES

L'intérêt de la production ovine dans Charlevoix résulte dans sa capacité à valoriser les aliments produits dans le territoire, principalement les fourrages qui sont produits et qui contribuent à l'entretien des paysages. Les superficies de bonnes terres agricoles étant très limitées, la majorité de l'agriculture charlevoisienne se réalise avec certaines contraintes telles que pentes, roches, faible potentiel des sols. Ces terres de valeur moyenne pour l'agriculture sont toutefois aptes à donner de bons rendements pour les cultures fourragères. Les terres de faible valeur agricole sont, de leur côté, aptes à donner presque uniquement des cultures fourragères ou des pâturages. Ces limitations font que, dans Charlevoix, la culture fourragère prend une place très importante dans l'agriculture, entraînant, par le fait même, l'élevage de ruminants comme les agneaux. Pour favoriser ce lien fort entre la production d'agneaux et le territoire de Charlevoix, l'alimentation des agneaux de Charlevoix, et du troupeau est constituée majoritairement de fourrage. Par ce fait, chaque agneau contribue à la valorisation des ressources de l'aire géographique, et à l'entretien des parcelles, maintenues en production. (Lire à ce sujet l'article intitulé *Les agneaux de Charlevoix* dans l'annexe E – *Articles de presse*)

Pour garantir ce système d'élevage extensif, on restreint la production d'agneaux de Charlevoix aux seules exploitations produisant la majeure partie du fourrage distribué au troupeau. Chaque agneau de Charlevoix est né et élevé sur une même exploitation de culture-élevage qui gardera de fait une dimension humaine, car elle participera aussi à la production des aliments, et à l'entretien de son espace.

5.2 CHOIX D'UNE ALIMENTATION COMPLÉMENTAIRE SPÉCIFIQUE

Par le climat, la qualité des sols (potentiel, pente, roches, etc.), et la compétition avec d'autres cultures plus adaptées, la région de Charlevoix n'est pas une région favorable à la culture de maïs. Avec les années, et l'élaboration d'un agneau de Charlevoix lié à son territoire de production, le maïs a donc été exclu de l'alimentation du troupeau. Aucun agneau de Charlevoix n'est nourri de maïs-grain ou de maïs ensilé. L'exclusion du maïs de la ration distribuée au troupeau a conduit à distribuer les céréales produites dans la région, l'orge et l'avoine. Ce changement dans l'alimentation ainsi que la volonté de valoriser les ressources fourragères locales a permis avec le temps la caractérisation de l'agneau de Charlevoix. Il en résulte une croissance modérée pour l'agneau de Charlevoix qui donne en maximum 190 jours, un poids carcasse chaude qui doit être compris entre 15 et 20 kg.

D'autres conditions de production sont influencées plus ou moins directement par les contraintes du milieu. Ainsi, le choix d'une production d'agneau en bergerie s'explique en partie par le climat et la forte prédation dans la région qui force les producteurs à s'adapter en gardant les agneaux enfermés à tout moment de l'année. L'allaitement, d'une durée minimum de 35 jours contribue à la croissance modérée de l'agneau et à la valorisation des fourrages qui seront consommés par les brebis mère en lactation. Les races retenues (Arcott-Canadien, Arcott-Rideau, Dorset, Hampshire ou Polypay) ont montré avec le temps leur capacité d'adaptation aux conditions de production définies de l'agneau de Charlevoix : alimentation, vitesse de croissance, caractéristiques physiques, etc. Certaines des races présentes depuis plusieurs dizaines d'années dans le troupeau de Charlevoix (c'est le cas de la Dorset ou de l'Hampshire) ou d'autres plus prolifiques introduites plus tardivement (Polypay ou Arcott) ont montré une bonne adaptation à la méthode d'élevage de l'agneau de Charlevoix.

5.3 QUALITÉ DÉTERMINÉE

La qualité déterminée de l'agneau de Charlevoix une fois abattu réside dans la petite taille de sa carcasse (poids 15 – 20 kg), et le faible dépôt de gras de couverture (épaisseur du gras dorsal limitée à 12 mm). La sélection des carcasses à l'atelier de transformation est une étape importante pour l'élaboration d'une qualité déterminée. Les critères de sélection correspondent aux principales caractéristiques physiques de l'agneau de Charlevoix, et contribue à garantir une qualité homogène et continue. Ces critères de sélection se sont établis collectivement, en accord avec les caractéristiques de production, et la caractérisation du produit. Le développement de l'agneau de Charlevoix en accord avec les attentes des villégiateurs a permis également d'établir cette caractérisation, et d'orienter la production vers un agneau assez léger, et peu gras.

5.4 RÉPUTATION

Sur les tables de Charlevoix, l'agneau de Charlevoix possède une certaine réputation. Il est servi dans les auberges et dans les lieux de haute gastronomie de Charlevoix (Les Trois Canards, Les Peupliers, Le Charlieu, Les Saveurs Oubliées, Le Mer et Monts, La Muse).

Au kiosque, l'agneau de Charlevoix est en demande, année après année. Les villégiateurs et les touristes, de passage dans Charlevoix, constituent une clientèle fidèle à l'agneau de Charlevoix. Ils se font un plaisir de venir en chercher au contact direct du producteur. Cette réputation marquée avec l'agrotourisme participe encore au développement du produit.

Dans les médias, les chefs cuisiniers et chroniqueurs culinaires en reconnaissent, entre autres, le goût fin, le peu de gras et la tendreté (émissions télévisées, Le Soleil, La Presse). (Annexe E – *Articles de presse*)

La réputation entraîne aussi des cas d'usurpation de la dénomination de l'agneau de Charlevoix. Ces cas sont à l'origine de la démarche collective de demande d'IGP et du besoin de protéger l'authenticité du produit. Chaque année, avec la réputation grandissante de l'agneau de Charlevoix, des touristes de passages affirment avoir consommé de l'agneau de Charlevoix à Montréal dans des places où le produit n'est pas commercialisé. Les producteurs ont de plus entendu l'affirmation que de grands hôtels de la métropole ont par le passé proposé l'agneau de Charlevoix dans leur menu, ce qui n'était pas vrai.

5.5 SAVOIR-FAIRE

Un certain savoir-faire s'est élaboré chez les producteurs d'agneaux de Charlevoix. Il est le résultat de l'adaptation des pratiques d'élevage aux contraintes de production de Charlevoix. Ce savoir-faire est décrit à travers la méthode d'élaboration du produit. C'est principalement l'adaptation d'un mode d'alimentation adapté aux ressources particulières à la région de Charlevoix qui caractérise tant le produit que le savoir-faire des producteurs pour évaluer les besoins de leurs animaux, et leur croissance en fonction de l'alimentation qui leur est distribuée. Le remplacement du maïs (céréale largement utilisée dans la production ovine provinciale) par des fourrages et des céréales produites localement a défini le système de production de l'agneau de Charlevoix.

C'est aussi pour valoriser les productions fourragères que les producteurs ont fait des choix particuliers permettant d'adapter leurs conditions de production à la méthode d'obtention. C'est ainsi que le choix des races autorisées pour la production d'agneau de Charlevoix se justifie.

6 MÉTHODE DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION

La description de la méthode d'obtention du produit permet de mettre en évidence la méthode « de Charlevoix » pour la production d'agneau. Elle décrit précisément toutes les conditions de production à respecter.

Au-delà des exigences du cahier des charges, et pour favoriser les bonnes pratiques, il est recommandé que le producteur respecte le *Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des moutons (1995)* du Conseil de recherches agroalimentaires du Canada.

6.1 PRODUCTION

6.1.1 SYSTÈME D'ÉLEVAGE

Les agneaux de Charlevoix naissent et sont élevés jusqu'à leur départ à l'abattoir dans une même exploitation agricole, localisée dans l'aire géographique délimitée dans l'article 3 de ce cahier des charges.

Les 2/3 des fourrages distribués au troupeau sont autoproduits sur l'exploitation productrice d'agneau de Charlevoix.

Les agneaux de Charlevoix sont des agneaux de bergerie. Ils restent donc dans les bâtiments à chaque phase de leur élevage. Lorsque les brebis sortent (pâturage ou exercice), les agneaux restent dans la bergerie.

6.1.2 RACES

À compter du 1^{er} janvier 2012, les agneaux de Charlevoix seront issus uniquement de croisements entre un bélier améliorateur de race pure d'une de ces races : Arcott-Canadien, Arcott-Rideau, Dorset, Hampshire ou Polypay et une brebis pure d'une de ces races ou dont la race dominante est une de ces races.

6.1.3 ALIMENTATION

L'ensemble du troupeau ovin (agneaux, brebis, béliers, agnelles) ne peut recevoir, en aucun temps, une alimentation contenant du maïs-grain ou du maïs-ensilage.

Les agneaux de Charlevoix sont allaités sous leur mère pendant une période de 35 jours minimum après la naissance.

Les agneaux peuvent recevoir un moulée complète conventionnelle de démarrage (qui n'a pas à être certifiée) jusqu'à leur sevrage.

Le fourrage (sec ou ensilé) est distribué à volonté à l'ensemble du troupeau, et aux agneaux une fois sevrés.

Du sevrage à l'abattage, le producteur doit servir aux agneaux une ration alimentaire de base composée des produits suivants :

- ❖ fourrages secs ou conservés (à volonté);
- ❖ grains d'avoine ou d'orge.

Pour combler la totalité des besoins du troupeau, les producteurs peuvent distribuer des compléments protéiques, vitaminiques et minéraux.

L'ensemble des aliments de la ration alimentaire de base distribuée au troupeau (fourrages secs ou conservés, orge ou avoine) provient exclusivement de parcelles incluses dans l'aire géographique définie dans l'article 3 du présent cahier des charges.

Le cas échéant, l'approvisionnement en moulée ou en céréales pour la ration « post-sevrage » auprès d'une meunerie doit se faire exclusivement auprès d'une meunerie certifiée qui aura démontré

1. que les aliments qu'elle produit pour répondre au présent cahier des charges sont préparés avec de l'orge et de l'avoine qui proviennent exclusivement de l'aire géographique;
2. qu'elle n'introduit pas de maïs-grain lors du processus de fabrication et d'entreposage des aliments pour animaux destinés aux élevages d'agneau de Charlevoix.

6.1.4 ÂGE DES AGNEAUX À L'ABATTAGE

Les agneaux de Charlevoix ont une croissance modérée caractérisée par une durée d'élevage qui peut s'étendre jusqu'à 190 jours.

6.1.5 CASTRATION

La castration n'ayant pas d'influence sur la qualité du produit fini, les agneaux de Charlevoix mâles ne doivent en aucun cas être castrés. Cela contribue à leur bien-être.

6.1.6 REPRODUCTION

La reproduction est réalisée par voie de saillie naturelle uniquement.

En cas de désaisonnement de la reproduction des brebis, le producteur utilise les méthodes qui font appel à la photopériode et au désaisonnement naturel.

6.1.7 SANTÉ DU TROUPEAU

Pour chaque traitement d'un agneau labellisable, le producteur doit noter tous les renseignements dans ses registres d'élevage.

Chaque produit doit être utilisé conformément à son usage et à l'ordonnance du vétérinaire. Tous les produits prescrits par un vétérinaire doivent être entreposés selon les directives du fabricant, dans une armoire ou un réfrigérateur propre et fonctionnel.

Avant le départ pour l'abattoir, chaque agneau ayant reçu un traitement au cours de sa vie doit avoir terminé les délais d'attente des médicaments qu'il a reçus.

6.2 ABATTOIR

Les agneaux de Charlevoix doivent être abattus dans un abattoir soumis à une inspection permanente de compétence provinciale ou fédérale. Si l'abattoir est provincial, il doit, de plus, posséder un permis A1 valide.

C'est à l'abattoir que les données de poids et d'épaisseur de gras seront mesurées et les données de conformation seront évaluées. Ces données sont transmises à l'atelier de transformation qui est responsable de la sélection des carcasses sur la base de ces données. Pour conserver la traçabilité, l'identification par individu doit être maintenue par

l'abattoir pour faire le lien entre les agneaux arrivés à l'abattoir et les carcasses qui en partent. (Article 4.6 - *Identification et traçabilité*)

6.3 TRANSFORMATION

L'atelier de transformation doit posséder un permis conforme à la législation en vigueur.

L'étape de transformation qui ne possède pas de caractéristique spécifique liée au territoire de Charlevoix n'est donc pas obligatoirement localisée dans l'aire géographique de production.

Pour garantir l'hygiène et la salubrité, au moins un des manipulateurs d'aliment et un des gestionnaires de l'atelier de transformation doivent avoir reçu une formation en hygiène et en salubrité alimentaire. À cette fin, l'atelier de transformation doit conserver les certificats délivrés par le MAPAQ attestant que cette formation a été suivie.

6.3.1 MATURATION

Chaque carcasse d'agneau de Charlevoix doit subir une période de maturation d'au moins 7 jours avant sa vente ou sa transformation.

6.3.2 SÉLECTION

Les agneaux qui ont respecté l'ensemble des exigences liées aux caractéristiques de production garantissent que la production a respecté le lien entre le territoire et le produit. Cela garantit que l'agneau a été obtenu suivant la méthode d'obtention « de Charlevoix ».

Les carcasses d'agneau de Charlevoix qui arrivent de l'abattoir doivent être sélectionnées par l'atelier de transformation sur la base des caractéristiques physiques, garantissant un agneau de qualité homogène.

Ainsi, après maturation ne sont sélectionnées pour l'agneau de Charlevoix que les carcasses labellissables respectant les caractéristiques suivantes :

- Poids de la carcasse chaude : 15 kg à 20 kg
- conformation : une cote musculaire d'au moins 2 pour chacune des coupes primaires et une cote musculaire moyenne d'au moins 2,3;
- épaisseur du gras dorsal : inférieure ou égale (\leq) à 12 mm et recouvre au moins en une mince pellicule le dessus des épaules, le dos et l'extérieur du milieu des gigots ;

6.3.3 CONDITIONNEMENT

Chaque atelier de transformation qui reçoit des carcasses de l'abattoir les transforme lorsqu'elles sont fraîches (n'ont jamais subies de congélation). Ces carcasses fraîches sont désossées, découpées, et/ou hachées puis conditionnées dans l'atelier de transformation certifié. Une fois conditionnés, les morceaux sont commercialisés frais ou congelés.

7 STRUCTURE DE CONTRÔLE

A. ORGANISME DE CERTIFICATION

L'organisme de certification suivant est accrédité par le CARTV en vertu de la LARTV en vue de certifier les produits aptes à porter l'indication géographique protégée (IGP) « Agneau de Charlevoix » :

Écocert Canada
510 rue Saint-Onésime
Lévis (Québec) G6V 5Z4

B. DEMANDE DE CERTIFICATION

Une demande de certification doit être faite par la meunerie qui désire participer au présent programme de certification pour lui permettre de faire reconnaître, de manière continue, que ses aliments pour animaux sont conformes aux exigences qui la concernent dans le présent cahier des charges.

NOTE — La certification des aliments pour animaux est confirmée par la délivrance à la meunerie d'un certificat de conformité de l'organisme de certification qui lui permet de faire valoir la conformité de ses produits auprès du producteur.

Une demande de certification doit être faite par le producteur qui désire participer au présent programme de certification pour lui permettre de faire reconnaître, de manière continue, que ses agneaux labellisables sont conformes aux exigences qui le concernent dans le présent cahier des charges.

NOTE — La certification des agneaux labellisables est confirmée par la délivrance au producteur d'un certificat de conformité de l'organisme de certification qui lui permet de faire valoir la conformité de ses produits auprès de l'atelier de transformation.

Une demande de certification doit être faite par l'atelier de transformation qui désire participer au présent programme de certification pour lui permettre de faire reconnaître, de manière continue, que leur viande d'agneau de Charlevoix est conforme aux exigences qui le concernent dans le présent cahier des charges et se prévaloir du droit d'apposer le marquage distinctif sur ses produits.

NOTE — La certification de la viande d'agneau de Charlevoix est confirmée par la délivrance à l'atelier de transformation d'un certificat de conformité de l'organisme de certification qui l'autorise à faire le marquage de ses produits selon les exigences décrites dans l'article 8.

C. VISITE DE CONTRÔLE EN VUE DE LA CERTIFICATION

Chacune des entreprises visées par la demande de certification fait l'objet de la part de l'organisme de certification d'une visite de contrôle en fonction des exigences stipulées dans le tableau de contrôle.

D. DÉLIVRANCE DU CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

La portée du certificat de conformité délivré par l'organisme de certification accrédité par le CARTV précise le nom de l'entreprise et l'adresse de chacun des lieux d'exploitation qui lui appartiennent et qui ont fait l'objet de la certification.

E. VISITES DE CONTRÔLE PÉRIODIQUES

L'organisme de certification accrédité effectue annuellement une visite de contrôle en fonction des exigences stipulées dans le tableau de contrôle.

8 ÉTIQUETAGE

L'étiquetage est fait conformément à la législation en vigueur. Il doit uniquement être fait à l'atelier de transformation. Tout produit labellisable conditionné en vue de la vente doit porter, en plus de l'information obligatoire, l'information supplémentaire suivante :

1. le nom « Agneau de Charlevoix » ;
2. la mention « Indication géographique protégée »;
3. l'identification de l'organisme de certification accrédité par le CARTV accompagnée du numéro de certificat de l'atelier de transformation ;
4. le numéro d'identification de l'agneau ou, dans le cas des viandes transformées, le numéro de lot de la viande transformée ou sa date de transformation ;
5. la mention « Né et élevé dans Charlevoix ».

ANNEXE A — TABLEAUX RELATIFS AUX ACTIVITÉS AGRICOLES D'UNE FAMILLE DE SAINT-IRÉNÉE

Source : Gauldrée-Boileau, Charles-Henri-Philippe. *Paysans et ouvriers québécois d'autrefois*, Les cahiers de l'Institut d'histoire, Les Presses de l'Université Laval, Québec, 1968.

PAYSAN DE SAINT-IRÉNÉE

51

COMPTES ANNEXÉS AUX BUDGETS.

83

COMPTES ANNEXÉS AUX BUDGETS.

I. COMPTES DES BÉNÉFICES

Résultat des industries entreprises par la famille (à son propre compte).

(1) EXPLOITATION du domaine de la famille, des champs et autres terres.

	VALEURS	
	en nature	en argent.
RECETTES.		
Grains récoltés : Froment..... 4500 ^k à 0 ^f 22.....	900 ^f 00	90 ^f 00
— Seigle..... 750 à 0 15.....	62 50	50 00
— Orge..... 1400 à 0 15.....	150 00	60 00
— Avoine..... 1500 à 0 20.....	190 16	109 84
Légumes récoltés : Pommes de terre..... 3750 ^k à 0 ^f 06.....	225 00	»
— Pois verts et secs..... 690 à 0 15.....	103 50	»
Produits divers : Lin, 28 ^k à 1 ^f 75, et graines, 3 ^f 60.....	52 60	»
— Paille de céréales pour litière, 1,400 ^k à 0 ^f 02.....	25 31	2 69
— Foins et regains, 18,400 ^k à 0 ^f 05.....	790 13	129 87
— Pailles employées comme fourrages et comme litière, 16,000 ^k à 0 ^f 02.....	288 42	31 58
— Herbes broûtées par les animaux, dans les prairies, équivalent à 6,200 ^k à 0 ^f 05.....	241 50	68 50
— Bois de chauffage, 80 stères à 1 ^f 50.....	120 00	»
— Bois d'œuvre pour l'entretien des étables et des granges.....	40 00	»
— — du mobilier agricole.....	10 50	»
— — du mobilier domestique.....	10 00	»
— — des clôtures.....	20 00	»
Totaux.....	3229 62	542 48
DÉPENSES.		
Semences : Froment, 700 ^k à 0 ^f 22.....	154 00	»
— Seigle, 200 ^k à 0 ^f 15.....	30 00	»
— Orge, 120 ^k à 0 ^f 15.....	18 00	»
— Avoine, 180 ^k à 0 ^f 20.....	36 00	»
— Pommes de terre, 625 ^k à 0 ^f 06.....	37 50	»
— Pois, 120 ^k à 0 ^f 15.....	18 00	»
— Graine de lin, 18 ^k à 0 ^f 20.....	3 60	»
— Graine de lin, 18 ^k à 0 ^f 20.....	400 00	»
Travail de la famille, 160 journées à 2 ^f 50.....	»	50 00
Récolte et transport du bois.....	»	12 00
Entretien du mobilier agricole.....	»	»
Main-d'œuvre fournie par deux ouvriers (faucheurs et moissonneurs), payés pendant 15 jours à raison de 2 ^f 00 par jour (nourriture comprise dans celle de la famille).....	»	60 00
Travail des animaux : 2 chevaux, 125 journées à 2 ^f 00, 560 ^f 00; 4 bœufs, 60 journées à 2 ^f 00 la paire, 240 ^f 00.....	740 00	»
Fumier.....	42 95	»
Intérêts (à 5 pour 100) des immeubles ruraux.....	732 60	»
Intérêts (à 6 pour 100) du mobilier agricole.....	»	11 71
BÉNÉFICE résultant de l'industrie.....	1016 97	408 77
Totaux comme ci-dessus.....	3229 62	542 48

(2) EXPLOITATION des chevaux et des bêtes à cornes.

RECETTES.		
Animaux vendus : 2 vaches, à 100 ^f 00 la pièce.....	»	200 ^f 00
— 2 bœufs, à 200 ^f 00 la paire.....	»	200 00
— 1 ponliche.....	»	200 00
Animaux mangés : 1 vache grasse pesant 100 ^k , à 0 ^f 50, dont 50 ^k mangés dans le ménage et 50 ^k vendus.....	25 00	25 00
Travail des animaux : 4 bœufs, 60 jours à 2 ^f 00 par paire.....	240 00	»
— 2 chevaux, 125 jours à 2 ^f 00.....	500 00	»
<i>A reporter.....</i>	765 00	625 00

(2) Exploitation des chevaux et des bêtes à cornes (suite).

	VALEURS	
	en nature	en argent.
<i>Report</i>	763 ^f 00	625 ^f 00
Produit de la laiterie : Lait écrémé pour la consommation domestique, 940 ^k à 0 ^f 18.....	169 20	"
— Lait écrémé pour la nourriture des cochons, 1,544 ^k à 0 ^f 08.....	123 52	"
— Beurre vendu dans la paroisse, 50 ^k à 1 ^f 50.....	"	75 00
— Beurre pour la consommation domestique, 100 ^k à 1 ^f 50.....	150 00	"
Chandelles de suif fabriquées dans le ménage avec la graisse de la vache tuée.....	20 00	"
Fumier des animaux ci-dessus indiqués.....	45 00	"
Totaux	1,242 72	700 00
DÉPENSES.		
Intérêts (6 p. 100 du capital engagé (2,275 ^f 00).....	"	136 50
Intérêts (5 p. 100) de la valeur des étables (ont été compris dans les frais de l'exploitation agricole).....	"	"
Nourriture : Foins et regains, 16,000 ^k à 0 ^f 05.....	724 73	75 27
— Avoine, 520 ^k à 0 ^f 20.....	94 16	9 84
— Paille, 12,000 ^k à 0 ^f 02.....	217 38	22 62
— Pâturages pendant 6 mois.....	181 14	18 86
Litière : Paille d'avoine mangée par les vaches après avoir servi de litière aux chevaux, 1,400 ^k à 0 ^f 02.....	25 31	2 69
Travaux de la famille (H. 3 ^e Sem).....	"	89 00
Frais du matériel spécial : Intérêts (6 p. 100) de la valeur (509 ^f 50) du matériel servant à l'exploitation des chevaux, des bœufs et des vaches.....	"	30 57
Sommes payées au maréchal et au charron pour l'entretien du matériel.....	"	67 63
Bénéfice résultant de l'industrie.....	"	247 02
Totaux comme ci-dessus	1,242 72	700 00
(3) EXPLOITATION du troupeau de brebis.		
RECETTES.		
8 agneaux vendus en automne.....	"	48 80
6 brebis engraisées, tuées au commencement de l'hiver et vendues en détail... ..	"	35 00
6 brebis mangées par la famille, 50 ^k à 0 ^f 60.....	30 00	"
Laine blanche vendue, 8 ^k à 4 ^f 00.....	"	32 00
Laine blanche employée pour l'usage de la famille, 17 ^k 5 à 4 ^f 00.....	70 00	"
Peaux des brebis mortes et de celles qui sont mangées dans la famille; produit annuel de la vente de ces peaux.....	"	18 00
Fumier.....	14 80	"
Totaux	114 80	133 00
DÉPENSES.		
Intérêt (à 6 p. 100) du capital engagé (250 ^f 00).....	"	15 00
Nourriture : Foin, 2,200 ^k à 0 ^f 05.....	55 40	54 60
— Paille, 900 ^k à 0 ^f 02.....	9 04	8 96
— Pâturage sur le domaine de la famille, évalué à.....	50 36	49 64
Travail de la famille pour la tonte.....	"	4 80
Bénéfice résultant de l'industrie.....	"	"
Totaux comme ci-dessus	114 80	133 00
(4) EXPLOITATION de la basse-cour.		
RECETTES.		
Lard et viande de porc vendus en hiver, 175 ^k à 0 ^f 50.....	"	87 50
Lard consommé dans le ménage, 150 ^k à 0 ^f 50.....	75 ^f 00	"
Viande de porc frais, jambons consommés dans le ménage, 200 ^k à 1 ^f 50.....	300 00	"
Saindoux, 50 ^k à 1 ^f 00.....	50 00	"
12 poules, 13 poulets, 27 oies, 5 dindes, mangés par la famille.....	92 00	"
3 poulets, 18 oies vendues.....	"	40 00
Œufs mangés par la famille.....	10 00	"
— vendus.....	"	30 00
Fumier.....	13 15	"
Totaux	540 15	137 50

ANNEXE B — BIBLIOGRAPHIE

CARRIER, Dominique. *Étude pédologique de la région de Charlevoix*, MAPAQ, 1981.

Cultivé et bien élevé, émission télévisée 139, « L'agneau de Charlevoix » (recherche : François Grenier; réalisation : Michel Pelletier; diffusion originale le 9 novembre 2004)

GAULDRÉE-BOILEAU, Charles-Henri-Philippe. *Paysans et ouvriers québécois d'autrefois*, Les cahiers de l'Institut d'histoire, Les Presses de l'Université Laval, Québec, 1968.

GAUTHIER, Serge. *L'agriculture dans Charlevoix (1660-1990) : Une histoire de subsistance et d'enracinement*, Revue de la société d'histoire de Charlevoix, p. 2 à 7, numéro 10, juin 1990.

« Charlevoix : région gourmande! », Journal *La Presse*, cahier B, p. 1, 1 août 2002 (article de Elisabeth Touchette)

« Du beurre, c'est du beurre », Journal *La Presse*, cahier B, p. 1, 19 avril 2001 (article de Ricardo Larrivée)

« L'agneau pascal – Une riche et complexe tradition religieuse », Journal *Le Soleil*, cahier H, p. 9, 10 avril 2004 (article de Anne Desjardins)

L'épicerie, émission télévisée. (Marie-Josée Taillefer et Denis Gagné; Table Champêtre de Charlevoix le 29 juillet 2003)

OUELLET, Luc. *Aspect géographique de l'élevage ovin au Québec*. (thèse présentée à l'École des gradués de l'Université Laval pour l'obtention de la maîtrise ès-arts, Institut de géographie, Faculté des lettres, novembre 1968)

PERRON, Normand. *L'état et le changement agricole dans Charlevoix, 1850-1950*, Les Presses de l'Université Laval, Sainte-Foy, 2003.

Primeurs, terroirs d'ici, « Tendre comme un agneau », revue SAQ juillet-août 2001.

RONDOT, Jehan. *Excursion A-8 et B-8, Astroblème de Charlevoix, Anorthosite de St-Urbain et stratigraphie*, Association géologique du Canada, 1979.

RONDOT, Jehan. *Les impacts météoritiques, Charlevoix et le Ries*, Publications MNH inc., 2003.

STATISTIQUE CANADA, Recensement du Canada, Agriculture Québec, recensements de 1961 (tableau 28), 1976 (tableaux 22 et 23), 1981 (tableau 22), 2001 (tableaux 5 et 21).

ANNEXE C — LEXIQUE

agneau labellisable, n. m. Agneau ou viande d'agneau avant l'étiquetage qui est conforme aux exigences applicables à son étape de production ou de transformation

appellation, n. f. Identification d'un produit qui, de par ses caractéristiques particulières ou son mode de production, le distingue des autres produits de même catégorie.

atelier de transformation, n. m. Entreprise qui vend des carcasses d'agneaux de Charlevoix et en fait le désossage et la découpe ou le hachage de la viande, ainsi que l'emballage et l'étiquetage des produits qui résultent de ces activités.

bélier améliorateur, n. m. Ovin adulte mâle dont l'indice de sélection maternelle est positif, s'il est de race Polypay, Dorset ou Arcott-Rideau ou dont l'indice de sélection croissance est positif, s'il est de race Arcott-Canadien.

carcasse d'agneau, n. f. Corps d'un ovin abattu auquel les parties énumérées ci-dessous ont été enlevées et qui, avant l'enlèvement de la partie énumérée au point *b*), présentait les caractéristiques d'âge mentionnées dans l'annexe 1 de la partie V du *Règlement modifiant le Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille* (L.R., ch. 20 [4^e suppl.]).

- a*) la peau;
- b*) la partie de la tête et du cou antérieure à la première vertèbre cervicale;
- c*) la partie des membres postérieurs située en dessous de l'articulation métatarsienne-phalangienne (l'articulation de la cheville);
- d*) les systèmes respiratoire, digestif, reproductif et urinaire ainsi que les organes thoraciques et abdominaux;
- e*) la partie membraneuse du diaphragme;
- f*) les masses graisseuses du cœur et du scrotum ou du pis;
- g*) la partie de la queue postérieure à la troisième vertèbre coccygienne;
- h*) toute partie dont l'enlèvement est exigé pour des raisons d'ordre pathologique en application du Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes.

identification géographique protégée, n. f. Désignation attribuée à un produit lorsque celui-ci a une qualité déterminée, une réputation ou une autre caractéristique attribuable à son origine géographique et que le lieu d'élaboration, de production ou de transformation est situé dans la région de l'appellation.

lot de viande expédiée, n. m. Quantité formant un ensemble distinct et parfaitement identifié de viande d'agneau provenant de lots de viande transformée et regroupée dans le but d'être expédiée.

lot de viande transformée, n. m. Quantité formant un ensemble distinct et parfaitement identifié de viande d'agneau issue des activités reliées au désossage, à la découpe ou au hachage.

organisme de certification, n. m. Organisme indépendant et impartial offrant l'assurance écrite qu'un produit est conforme aux exigences définies.

programme de certification, n. m. Ensemble des exigences et des règles issues de documents normatifs permettant de faire reconnaître, de manière continue, la conformité des produits, d'un processus ou d'un service ou d'un organisme ou d'une entreprise.

registre, n. m. Outil utilisé à l'atelier de transformation qui permet de retrouver de l'information et de conserver des documents notamment sur la salubrité, l'identification et la traçabilité des produits vendus ou transformés.

registre d'élevage, n. m. Outil qui permet de retrouver de l'information et de conserver des documents notamment sur les caractéristiques de l'exploitation agricole, sur l'encadrement de l'élevage, sur l'identification et la traçabilité des ovins, sur la gestion du troupeau et sur le suivi de sa santé.

registre des champs, n. m. Outil qui permet de retrouver de l'information et de conserver des documents notamment sur le numéro des lots d'où proviennent les fourrages, l'orge ou l'avoine et qui permet d'attester que ces lots sont dans la zone d'indication géographique protégée.

registre de transformation, n.m. Outil qui permet de retrouver l'information et de conserver des documents notamment sur la provenance des matières premières jusqu'au produit fini.

troupeau, n.m. Ensemble des animaux de même espèce élevé dans une exploitation agricole. Dans le présent cahier des charges, le terme troupeau désigne le troupeau ovin, constitué par les agneaux, les brebis, les béliers et les agnelles.

ANNEXE D — TRAÇABILITÉ

Le tableau suivant permet d'indiquer les documents et données nécessaires pour garantir une traçabilité ascendante et descendante.

	Type de document	Identification	Traçabilité
PRODUCTION	Registre d'élevage	N° d'identification individuel pour chaque agneau	<ul style="list-style-type: none"> - exigences applicables pour la production (race, alimentation, durée d'élevage, etc.) - date de naissance - parenté - date de sevrage - date de sortie
	Bon de livraison producteur	N° d'identification individuel pour chaque agneau	<ul style="list-style-type: none"> - Nom du producteur + N° donné par la fédération + N° de certificat du producteur - engagement du producteur sur le respect des exigences de production (agneau labellisable) - date de sortie - nom de l'abattoir de destination - nom de l'atelier de transformation destinataire
TRANSFORMATION	Bon de livraison abattoir	N° d'identification individuel pour chaque agneau	<ul style="list-style-type: none"> - Nom et adresse de l'abattoir - date d'abattage - caractéristiques physiques : conformation, poids carcasse, épaisseur de gras - date de livraison
	Bon de livraison producteur	N° d'identification individuel pour chaque agneau	<ul style="list-style-type: none"> - Nom + N° donné par la fédération - N° de certificat du producteur - engagement du producteur sur le respect des exigences de production (agneau labellisable) - date de sortie - nom de l'abattoir de destination - nom de l'atelier de transformation destinataire
	Registre de transformation	N° d'identification individuel pour chaque agneau	<ul style="list-style-type: none"> - date d'entrée - date d'abattage - caractéristiques physiques : conformation, poids carcasse, épaisseur de gras - sélection des carcasses (labellisable ou non labellisable) sur la base de l'engagement du producteur - date de transformation ou de vente - N° du lot de transformation
	Registre des lots	N° de lot	<ul style="list-style-type: none"> - date de transformation - N° d'identification individuelle de chaque agneau qui compose le lot
	Étiquette	N° d'identification individuel pour chaque agneau (vente carcasse) N° de lot ou date de transformation	<ul style="list-style-type: none"> - N° de certificat de l'atelier de transformation

ANNEXE E — ARTICLES DE PRESSE

Simon a choisi l'agneau

Simon Audet, 24 ans, possède une formation collégiale en agriculture qu'il a suivie à Lévis-Lauzon. Son rêve : travailler sur sa propre ferme laitière. Mais comme cette industrie est légiférée par un système très dispendieux pour l'achat de quotas, il lui est impossible actuellement d'aspirer à cette réalité.

Puisqu'il adore l'agriculture, Simon a décidé de se lancer dans l'aventure de l'agneau. En janvier 2003, Simon possède déjà 63 brebis et deux béliers. Au cours de la dernière année, il a

vendu une centaine d'agneaux à Lucie Cadieux, de la Ferme Éboulemontaise, celle qui commercialise ce produit dans Charlevoix.

Simon Audet a fait l'acquisition de la terre de son oncle. Oeuvrant déjà sur celle de son père Benoît, il prend suffisamment d'espace pour produire. Mais parallèlement, il travaille au profit d'un agriculteur de Baie-St-Paul qui oeuvre dans l'industrie laitière.

«Ma ferme est beaucoup trop petite pour en vivre. Les gains que j'ai enregis-

trés l'an dernier ont servi à acheter de l'équipement. Avec la machinerie que mon père avait conservé, je suis correct pour opérer. Mais pour espérer avoir juste cet emploi, je devrai grimper autour de 300 à 400 brebis», explique ce jeune homme de la relève agricole.

Les vraies décisions s'en viennent donc au cours des prochaines années. Soit qu'il investisse de fortes sommes pour hausser le troupeau et construire des bâtiments, soit qu'il maintienne un emploi à l'extérieur et garde sa ferme comme un loisir.

«Il est évident que je ne pourrai faire les deux emplois pendant longtemps. Lorsque j'arrive de Baie-St-Paul après ma journée, il faut que je retourne à l'étable pour m'occuper de mes animaux. C'est très exigeant», avoue-t-il.



Simon Audet

Mais pourquoi donc avoir choisi ce métier ? «Déjà tout jeune, mon père s'était départi des animaux mais moi j'allais chez les voisins et je sais cela. Pour tout dire, je ne me voyais pas faire autre chose», explique-t-il. Il conclut que le défi, maintenant, c'est de faire en région de l'agneau ce qu'est devenu le veau de Charlevoix.

Et c'est un excellent départ puisque dans Charlevoix, les restaurateurs et aubergistes, consomment de plus en plus de cette production locale.

La bergère et le cuisinier

FRANÇOISE KAYLER

Le début des années 90 est une période importante pour la région de Charlevoix. C'est le moment où est créée la Table agrotouristique de Charlevoix, une première au Québec et qui a servi de modèle pour d'autres régions. Simultanément, Charlevoix se dote d'une Route des saveurs. Les deux mouvements cheminent de concert.

Trois cuisiniers sont à l'origine de la Table et de la Route : Éric Bertrand, de l'Auberge les Trois Canards, Dominique Truchon, de l'Auberge Les Peupliers, Régis Hervé de l'Auberge des Falaises. Ils véhiculent l'idée que le développement d'une région, celle très particulière de Charlevoix, surtout, passe par l'union de deux intervenants majeurs : les cuisiniers et les producteurs.

Maurice Dufour, de la maison d'affinage qui porte son nom et qui signe Le Migueron et le Ciel de Charlevoix, Jean Leblond qui crée un « jardin des chefs » et Lucie Cadieux qui élève des agneaux à la Ferme Ébou-

montaise, sont les premiers à emboîter le pas aux trois cuisiniers.

Aujourd'hui, aux Éboulements, avec la création du premier Relais du terroir baptisé Les Saveurs oubliées, se concrétise ce que la Table agrotouristique de Charlevoix a toujours prôné : associer étroitement cuisinier et producteur.

La bergère et le cuisinier se sont associés. Les agneaux qu'élève Lucie Cadieux sont confiés au chef Régis Hervé.

Parce que cet élevage convenait bien à la région, Lucie Cadieux a transformé une ancienne ferme laitière en bergerie. En 1990, peu d'éleveurs adoptaient cet animal. La situation a bien changé depuis. Huit éleveurs se sont joints à Lucie Cadieux qui joue un rôle important dans le soutien au développement de cet élevage prometteur. Un élevage dont l'essor est freiné cependant par la limite imposée d'un nombre de têtes en rapport avec la taille de la ferme. Ce qui n'empêchera pas les bergers de s'associer pour monter un cahier des charges et, en vertu de la loi des appellations réservées, de demander que soit accordée l'appellation « L'agneau de Charlevoix ».

L'agneau de la Ferme Éboumontaise est vendu à des cuisiniers de la région. Il est aussi vendu dans le stand attenant à l'entreprise. Lucie Cadieux rêvait de faire un pas

de plus et de transformer cette viande pour la faire goûter.

De son côté, Régis Hervé, pendant quinze ans chef à l'Auberge des Falaises, dont il avait fait l'ouverture, cherchait le moyen de retrouver des goûts et des saveurs d'antan. Son attachement à la terre et aux terroirs l'incline à faire revivre des manières anciennes de cuisiner. Il s'attache aussi à essayer de ranimer le souvenir des cuisinières des villas de millionnaires construites le long du fleuve. Ces femmes travaillaient surtout avec des produits de la région et c'est en pensant à elles qu'il a créé Les Saveurs oubliées. Ce geste s'est d'abord concrétisé dans la préparation de conserves, de gelées et de confitures dont les plus connues sont la gelée de cèdre et la confiture d'oignons.

Les Saveurs oubliées et la Ferme Éboumontaise ont associé leurs enseignes et le premier Relais du terroir est né sous le signe de l'agneau de Charlevoix.

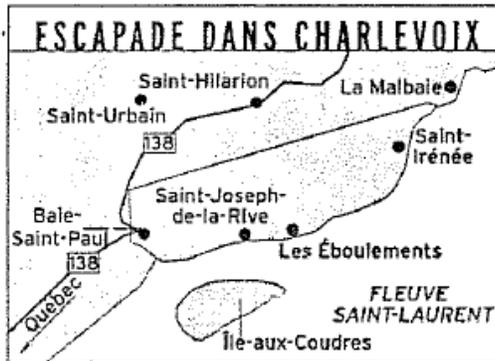
Avec ce relais, la Fédération des agriculteurs mène une expérience pilote. Les deux critères de base d'une « table champê-

tre » sont maintenus : être installée dans une ferme et ne pas détenir de permis de vente d'alcool. Un « relais du terroir » doit utiliser les produits de la région dans une proportion de 75 %, peut accepter des réservations sur un mode individuel et peut vendre des produits transformés.

Les agneaux de la ferme sont abattus à Clermont, à l'abattoir du Veau de Charlevoix. Fait rare au Québec, un abattoir dessert la région. Les carcasses entières sont livrées au cuisinier qui dépèce lui-même, minimise les pertes et peut utiliser toutes les coupes, pour le bonheur des convives. Si le carré et le gigot sont au menu, la « souris » l'est aussi, le foie, l'épaule...

La Ferme Éboumontaise, c'est aussi deux hectares de belles terres cultivées biologiquement. Vital Gagnon jardine pendant que sa femme élève les moutons. Les Jardins bio fournissent la table des Saveurs oubliées. Et le cuisinier s'associe au jardinier pour développer des productions différentes, spécifiques, particulières...

Comme tous les ans, Baie-Saint-Paul célèbre la fête des couleurs sous le titre de Rêves d'automne. Dans ce cadre, demain, La Fête des saveurs réunira une douzaine de stands de dégustation animés par des cuisiniers et des producteurs associés. Lucie Cadieux et Régis Hervé y seront.



Les agneaux de Charlevoix

FRANÇOISE KAYLER

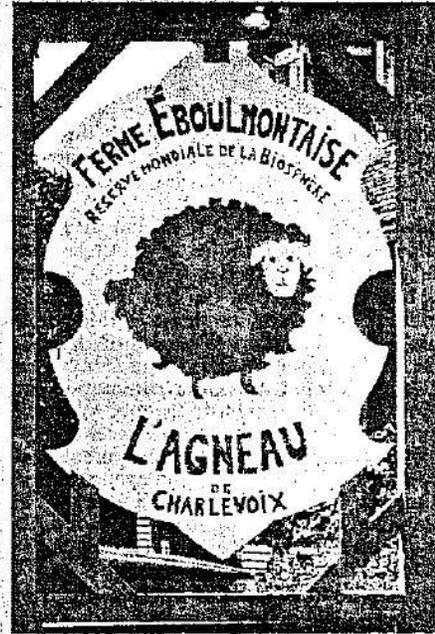
DES MOUTONS dans un pré... L'image a toujours la même puissance d'évocation, quel que soit le temps, quels que soient les lieux. La bergère y est pour quelque chose. On l'a si souvent chantée. Mais le berger solitaire, enveloppé dans sa grande houppelande, fait aussi partie de paysages, moins bucoliques, mais tout aussi vrais.

Le mouton, dont on a retenu le côté grégaire pour en faire un défaut, a cette qualité d'être d'une grande sobriété. Il ne dédaigne ni le bon foin ni les bonnes céréales, mais il sait se contenter de nourritures moins riches. Là où nos nobles vaches ne trouvent pas pâture, le mouton vit bien. Ce qui fait que les troupeaux ont moutonné tout autour du bassin méditerranéen et fournit viande, lait et laine depuis les débuts de notre monde.

Ce qui fait, aussi, que par monts et par collines, on voit de plus en plus souvent de petites et de grosses boules de laine agrémenter nos paysages. Dans les régions au relief accidenté, aux pâturages morcelés, où la production laitière ne peut s'implanter avec succès, les éleveurs adoptent maintenant ce « vieil » animal. D'autant mieux que la mauvaise réputation venant d'on ne sait où qu'on lui avait faite, est maintenant tombée. La viande d'agneau est devenue un mets de choix.

Charlevoix soigne ses agneaux et les a inscrits sur une Route des saveurs.

On ne classe pas Charlevoix dans la catégorie des régions agricoles. C'est le Saint-Laurent qui a fait sa réputation. L'ère des grands bateaux blancs et des superbes villas a dessiné la belle image qui convient à la villégiature et au tourisme. On suit le bord du fleuve. On emprunte



voies moins fréquentées qu'il faut saisir la beauté et la richesse de cette région.

Entre Baie-Saint-Paul et Saint-Irénée, deux pôles culturels et touristiques, la route se promène sur les hauteurs. Le fleuve, en contrebas, a un charme et une ampleur qu'il n'a pas à ras de berges. Entre Baie-Saint-Paul et Saint-Irénée, entre le village où les peintres sont chez eux et le domaine où les musiciens se retrouvent, il y a une halte obligée : le joli village des Éboulements. Et, aux Éboulements, une entreprise particulière. La Ferme Éboulementaise et le relâche gourmand Les Sa-

La Presse, Montréal, Samedi 22 Septembre
2001

Benoît Tremblay vit de ses moutons

«Je suis très heureux»

Lorsque Benoît Tremblay a laissé les études à l'âge de 16 ans pour aller travailler à la Ferme Éboulemontaise, il ne se doutait pas qu'un jour, il deviendrait un éleveur d'agneau.

Aujourd'hui âgé de 23 ans, Benoît Tremblay, des Éboulements, figure parmi la relève agricole charlevoisienne avec son troupeau de 275 brebis. L'agriculture, il en vit à plein temps maintenant. De l'élevage à la construction, amenez-en des projets !

Issu d'une famille de quatre garçons, Benoît a lancé son élevage en compagnie de son frère Paul-André. Depuis un an, il a racheté les parts de son frère. Ce dernier aime toujours l'agriculture, si bien qu'il est toujours impliqué dans la relève agricole en siégeant sur le conseil d'administration.

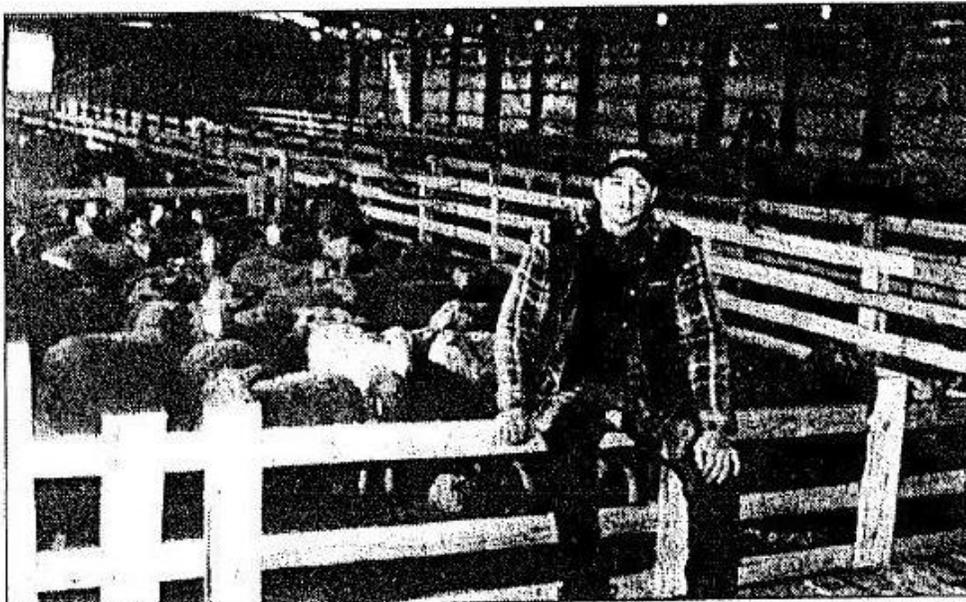
«Nous nous sommes vite rendus compte que nous ne pouvions pas vivre tous les deux. Paul-André m'a laissé la place mais je sais qu'il reviendra à l'élevage un jour», explique le jeune entrepreneur.

Ce dernier a entrepris des investissements de plus de 100 000\$. «Comme mon père m'a donné la terre ancestrale, j'ai pu me permettre d'investir sur les bêtes et les bâtiments. D'ici trois ans, j'espère grimper jusqu'à 400 brebis».

Entre la Ferme Éboulemontaise et sa ferme, le jeune homme a suivi un cours en voirie forestière et a travaillé dans le bois un an, cumulant deux emplois. «C'était trop difficile. Il fallait faire un choix et le choix a été facile. Dans la vie, il faut faire ce que l'on aime et j'aime ce que je fais. Je suis très heureux».

Enfin, mentionnons que l'éleveur cultive sur trois terres, dont une louée. Il produit du fourrage et de l'orge.

Ce qu'il souhaite au cours des prochaines années, c'est que l'agneau de Charlevoix prenne autant de notoriété que le veau. Les prix de vente sont meilleurs que lorsque les agneaux sont vendus à l'encan à St-Hyacinthe.



Benoît Tremblay, devant son troupeau hiberné dans son nouveau bâtiment.