

Bovins du Québec, Février 2000, page 42.

## **Piémontais**

### **Une race qui a du muscle**

Michel Beaunoyer\*

On dénombre moins d'une dizaine d'éleveurs de bovins de race piémontaise au Québec. Il faut dire que cette belle bête musclée aux caractéristiques uniques n'a commencé à ruminer le fourrage québécois que depuis une dizaine d'années à peine. Les débouchés commerciaux pour sa viande sont encore peu développés. Mais la recherche de nouveautés alimentaires et d'une viande à très faible taux de gras et de cholestérol contribuera peut-être à son essor.

C'est en voulant se préparer tranquillement à la retraite, tout en essayant de vendre leur ferme laitière, que Florian Lacasse et son épouse Jeanne d'Arc Lauzon, propriétaires du L. Ranch à Lachute, se sont intéressés au bœuf piémontais. Ils se sont départis graduellement de leur cheptel de vaches laitières pour laisser place nette à de fiers représentants d'une race commune en Europe, mais encore très exotique ici.

La race piémontaise est originaire d'Italie, d'où proviennent d'ailleurs encore ses plus beaux représentants. Elle serait une descendante directe de l'aurochs, bovin qui ne survit plus aujourd'hui que dans les aventures d'Astérix. Chose certaine, l'espèce conserve de son aïeul un corps trapu et une musculature dense.

### **Qualités de la viande**

Avant de jeter son dévolu sur cette race, le couple a d'abord envisagé l'élevage de moutons. Mais un conseiller agricole leur a rapidement fait réaliser qu'il leur serait préférable de poursuivre avec des bovins, domaine où ils avaient développé une grande expertise, ayant lancé leur ferme laitière en 1958.

Restait à choisir la race. Et M. Lacasse a opté pour un élevage alternatif. « Nous avons visité l'exposition des bovins de boucherie et avons décidé de nous lancer dans l'élevage de Piémontais. Nous avons préféré cette bête beige pour la grande qualité de sa viande, explique Florian Lacasse. Une viande qui contient moins de gras et de cholestérol. » Mais la race était alors tellement peu répandue au Canada, qu'il a fallu au couple une année d'attente avant de voir la vache Dora, 100 % pure race, s'installer dans son étable après un long périple depuis l'Ouest canadien.

C'est avec cette vache que le L. Ranch a construit son troupeau qui atteint aujourd'hui une centaine de bêtes. Les éleveurs ont eu recours à toutes les techniques de reproduction imaginables pour enrichir la souche génétique tout en gardant à la race toute sa pureté. Même les vaches Holstein, de l'époque où il en restait dans l'étable, servirent de mères porteuses à des embryons piémontais inséminés avec de la semence italienne! Selon M. Lacasse, l'élevage

de cette race européenne ne diffère pas vraiment de ce à quoi sa ferme laitière l'avait habitué.

L'alimentation est à base de fourrage. En phase de finition, on ajoutera du grain pour compléter la formation musculaire. Et des muscles, cette bête est reconnue pour en avoir. Avec une charpente osseuse relativement petite, le rendement en viande est très élevé. Les os ne représentent, en moyenne, que 14 % du poids de la carcasse. Le gras, ne fait jamais plus de 2 %. La bête est prête pour l'abattoir après 15 ou 18 mois, alors qu'elle atteint 1200 livres.

### **Une commercialisation particulière**

Florian Lacasse ne regrette pas sa décision d'avoir misé sur une race peu connue au Québec. Il ne voulait pas se lancer dans l'élevage d'un grand troupeau commercial. Il admet que sa production serait certainement plus rentable si son troupeau était plus gros, lui permettant d'approvisionner sa clientèle sur une base plus régulière.

La commercialisation de la viande de Piémontais tombe en effet dans une catégorie un peu à part. La viande est tellement maigre que les acheteurs vont en offrir moins que pour une viande un peu plus grasse. Une attitude qui peut sembler paradoxale à une époque où tout le monde parle « produits santé » et contrôle du cholestérol et du gras, mais qui s'explique par nos habitudes de consommation.

« Tout le monde veut réduire le gras dans son alimentation, confirme Louis Hébert, directeur de la mise en marché à la Fédération des producteurs de bovins du Québec. Mais les consommateurs associent encore la présence d'un persillage de gras à une viande plus goûteuse et plus tendre. La viande piémontaise souffre donc de ce que certains pourraient considérer comme sa principale qualité : elle est trop maigre. » De plus, on compte encore trop peu de producteurs de cette race pour approvisionner régulièrement le marché. Difficile alors de créer une demande de la part des consommateurs, d'autant plus que rien encore ne permet au consommateur de distinguer cette race, pas plus que toutes les autres d'ailleurs, dans l'étalage du boucher.

Pour l'instant le L. Ranch concentre ses efforts sur la vente de ses animaux pour la reproduction. On vient d'aussi loin que de la Chine pour acheter ces bêtes qui, croisées avec d'autres races, en amélioreront les caractéristiques. Mais une partie des 20 bêtes qui sortent annuellement de son étable est aussi dirigée vers l'abattoir. Des particuliers qui ont des congélateurs et un distributeur de l'Estrie qui vend à des boucheries fines sont acheteurs.

Pour Florian Lacasse et son épouse, il n'est question que de temps, et de promotion, avant que les consommateurs québécois ne s'enthousiasment pour la viande de ce bouvillon beige.

\* journaliste à la pige