

Le fabuleux destin gastronomique du Cerf de Boileau

Texte et photos de Nicolas Mesly

Le Cerf de Boileau est la marque privée de venaison produite par Les Fermes Harpur, propriété du mécène Doug Harpur. Le très discret entrepreneur canadien possède quatre fermes d'élevage de cerfs rouges dans le monde : une en Nouvelle-Zélande, une aux États-Unis et deux au Québec. Et c'est dans cette province que, grâce à trois passionnés, l'animal a bondi de la forêt pour atterir dans l'assiette de nos temples gastromiques. Voici l'histoire du caviar des viandes.

Impossible de suivre à pied ces silhouettes fantomatiques qui détalent à toute allure dans la forêt montagneuse de Boileau. Seules les profondes pistes de sabots imprimées dans la neige fraîche indiquent qu'on n'a pas rêvé. Au loin, dissimulés sous le couvert d'épinettes, des yeux méfiants épient l'intrus essoufflé, chargé de deux caméras, qui tente de rapporter une preuve visuelle de leur existence. Car l'animal n'est pas natif du Canada mais de la vieille Europe. Et il est deux fois plus gros que son lointain cousin, le cerf de Virginie. Comment alors expliquer la présence de ces 1700 cerfs rouges dans cette forêt de l'Outaouais?

Il est plus facile de recueillir le témoignage des hommes que de s'entêter à traquer ces bêtes mystiques. Ils sont trois. Trois mousquetaires qui ont uni leur cause pour produire « le caviar des viandes ». Jacques St-Jacques d'abord; l'autodidacte devenu, au fil des ans, l'expert cana-

dien en production de cerfs rouges. Denis Ferrer ensuite; oenologue de formation, ex-boulangier de métier, responsable du contrôle de qualité et de la commercialisation. Quant au troisième larron..., a-t-il besoin de présentation?

En 1997, Ferrer se pointe à 18 h 30 en pleine heure d'affluence dans un resto de Montréal, avec un morceau de venaison à la main. Dans la cuisine, c'est la folie orchestrée de la confection des plats. Toutefois, le chef ne le rebute pas. Il lui demande seulement que la tornade s'essouffle un peu avant de jeter un coup d'œil, de humer et de palper sa viande. Ce chef, c'est nul autre que Normand Laprise, copropriétaire du restaurant Le Toqué. Le bond fantastique du cerf rouge de la forêt de Boileau jusqu'aux temples de la gastronomie québécoise relève de la connivence entre ces trois gaillards.

Jacques St-Jacques, Denis Ferrer, et Normand Laprise, chef du restaurant montréalais Le Toqué, l'un des temples gastronomiques du Québec. La connivence entre les trois hommes explique le fantastique bond du Cerf de Boileau jusque dans les meilleures tables de la province. Le chef Laprise concocte ses fameux menus avec les produits provenant de 17 producteurs triés sur le volet.

LA GRANDE AVENTURE

L'aventure du Cerf de Boileau débute en 1990. Comme une grande expédition, elle est financée par un mécène, Doug Harpur. L'entrepreneur canadien a un flair inné pour les affaires. C'est lui qui, le premier, emballe et commercialise du fumier de mouton au pays. Il vend son entreprise alors que les prix du sac d'engrais naturel sont à leur maximum sur le marché. Et il lui vient l'idée de développer la production de cerfs rouges au Canada. Son pari : les consommateurs n'étant pas tous des chasseurs, il y a place pour de la viande de gibier dans l'actuel marché de viande rouge. Il mise à fond sur l'aspect « santé », « naturel » de cet élevage; sans vaccins, sans antibiotiques et sans hormones de croissance.

Pour amorcer un embryon d'élevage au Canada, Harpur n'a qu'à se tourner vers la terre de ses ancêtres, la Nouvelle-Zélande, où on abat par jour l'équivalent de la production annuelle canadienne de cerfs rouges. Champion de cet élevage, ce pays abrite 2,6 millions de bêtes et il est le premier fournisseur mondial de venaison. L'entrepreneur importe un noyau de 45 bêtes à bord d'un Boeing 727 et les installe à Boileau. Et il donne toute la latitude voulue à ses deux hommes de confiance, Jacques St-Jacques et Denis Ferrer, pour développer le marché. Harpur ne pose qu'une seule condition : ils ont quinze ans pour rentabiliser l'élevage.

À LA RECHERCHE DU MENU IDÉAL

Lorsque Jacques St-Jacques prend la tête du troupeau de cerfs rouges à Boileau, il n'a qu'un seul atout dans ses mains : l'amour inconditionnel des bêtes. Car il ne connaît rien à cet élevage; ni en nutrition, ni en reproduction, ni en santé animale. Les seuls livres de référence sur le sujet proviennent de Nouvelle-Zélande, un paysage et un climat radicalement différents de la forêt boréale.

St-Jacques décide de s'attaquer en premier lieu au poste le plus dispendieux du coût de production de l'animal : la nutrition. Après quelques années de tâtonnement, il décide de jeter la plupart de ses livres à la poubelle : « En Nouvelle-Zélande, les cerfs sont alimentés à 75 % de fourrages et 25 % de grains, cela ne donnait rien ici », explique-t-il.

L'autodidacte fait un audacieux pari et inverse le pourcentage des aliments pour nourrir les bêtes à 75 % de grains et 25 % de fourrages. Il devient alors la risée de certains experts internationaux en nutrition animale. Mais il tient son bout. La conversion alimentaire obtenue clôt le bec des plus sceptiques. Sa formule permet des gains de poids journaliers de plus de 300 g par jour comparé à 230 g sous le régime néo-zélandais, selon une étude menée en collaboration avec l'Université McGill.



Aujourd'hui, St-Jacques opère avec un ratio 80 % grains et 20 % fourrages. Le gain journalier frise le demi-kilo par jour, grâce aux mangeoires style « cafétéria » qu'il a confectionnées. Ce sont les bêtes qui choisissent elles-mêmes leur menu quotidien parmi les rations ad lib de blé, d'orge, d'avoine et un soupçon de maïs.

L'éleveur ne produit aucun aliment, à l'exception de quelques pâturages qu'ilensemence, pas avec de la luzerne, mais avec des variétés de gazon résistantes au piétinement, « comme ceux des terrains de golf ». Il s'approvisionne en grains à la coopérative agricole Agrodor, incluant les blocs de sels minéraux essentiels au développement des animaux. Et il souligne la collaboration de David Arseneau, l'expert en nutrition animale de La Coop fédérée, dans sa quête du menu idéal.

Toutefois, sur ce terrain, St-Jacques doit parfois s'aventurer seul pour des raisons technico-légales. Si l'expérience tourne mal, il est en effet l'unique responsable. Exemple : ce dernier songe à incorporer du bran de scie à titre expérimental dans la ration d'un échantillon de bêtes. Les cervidés, dont le cerf rouge, doivent leur survie millénaire à leur capacité de s'alimenter du maigre menu d'écorce d'arbres. Or certaines plantes et certains arbres sécrètent du tanin, un répulsif qui rebute leurs prédateurs. « Le cerf rouge produit un enzyme dans sa salive qui neutralise le tanin. Cette tolérance lui permet de mieux assimiler les fibres des aliments lors de la digestion », dit celui qui vise encore un meilleur taux de conversion alimentaire.

St-Jacques cherche à tirer le maximum de profit des particularités de ce gibier qui a alimenté les populations européennes durant 10 000 ans. « Le cerf rouge n'est pas comme les autres ruminants. C'est le seul qui augmente les ALC dans son système en fonction du volume de grains ingérés! » Les ALC, ou acides linoléiques conjugués, ont des propriétés semblables aux fameux oméga 3, que l'on retrouve d'ordinaire dans les poissons, et dont les propriétés alimentaires sont si vantées dans la prévention, entre autres, de certains cancers humains, la réduction de maladies cardiaques et même de gras corporels.



En se glissant dans la peau d'un cerf rouge, l'autodidacte Jacques St-Jacques est devenu l'expert canadien dans le domaine. Le Cerf de Boileau est élevé en semi-liberté sur deux fermes d'une superficie totale de 540 hectares.

PAPINEAU, LE STARBUCK DES CERFS ROUGES!

Côté reproduction, St-Jacques décide dès le début d'opérer en troupeau fermé, c'est-à-dire de ne pas importer d'animaux reproducteurs vivants pour grossir le cheptel. Ce dernier est réparti sur deux fermes, celle de Boileau et celle d'Avoca situées dans un rayon de 40 kilomètres l'une de l'autre. La partie reproductive se joue à coups d'insémination artificielle et de transfert d'embryons « pour minimiser l'introduction de maladies et assurer une meilleure génétique ».

Là encore, St-Jacques gagne son pari. C'est sur la ferme Boileau que naît le mâle Papineau qui, selon l'éleveur, est à l'industrie mondiale du cerf rouge ce qu'est le taureau Starbuck à l'industrie laitière. Papineau fracasse six records du monde battant d'une grande foulée ceux de son père néo-zélandais, ex-champion mondial, que ce soit au niveau du poids atteint en fonction de son âge ou à la production de bois de velours.

La production de bois de velours est presque aussi lucrative que le commerce de la viande. Les bois des cerfs font partie de la pharmacopée millénaire des Asiatiques, en particulier des Chinois et des Coréens. Ces derniers croient aux vertus régénératrices du panache de l'animal. Celui-ci repousse chaque année pour atteindre sa pleine splendeur à l'époque du rut à l'automne.

DANS LA PEAU D'UN CERF

Toutefois, le plus grand secret de l'éleveur St-Jacques est sans conteste de minimiser le stress des animaux, précurseur de toutes les maladies. « Il faut que les bêtes soient heureuses et, pour cela, leur habitat doit être le plus naturel possible », dit celui dont le totem amérindien est... le cerf.

Les deux fermes de Boileau et d'Avoca ont déjà compté 2700 bêtes, devenant du coup le plus gros élevage de cerfs rouges en Amérique du Nord. « Pas gérable, tant pour les bêtes que pour les employés », dit St-Jacques qui a vu l'apparition de maladies tels le piétin ou la yersiniose, une maladie qui décime les faons et imputable au stress.

Le troupeau complet compte aujourd'hui 1700 bêtes élevées en semi-liberté sur 540 hectares quadrillés en 70 parcs qui ont requis l'érection de 25 km de clôture de huit pieds de hauteur, 8000 poteaux et qu'on accède par 300 portes. Le tout représente une vraie course à obstacles lorsqu'il s'agit de rapatrier les bêtes, soit pour qu'elles prennent le chemin de l'abattoir, soit celui d'un des deux enclos spécialement conçus par St-Jacques, avec une cage de contention, pour manipuler les bêtes lors d'examen vétérinaires.

« Le cerf rouge n'est pas une vache », fait justement observer St-Jacques. Alors qu'au début certains animaux atteignaient leur poids d'abattage de 135 kg, parfois à 27 mois, certaines bêtes sont abattues aujourd'hui dès l'âge de sept mois et la majorité avant un an. Sa recette est composée d'un judicieux mélange de génétique supérieure et d'une alimentation recherchée, mais aussi : fini le sevrage hâtif. Le faon reste avec la mère jusqu'à son départ à l'abattoir, une stratégie où « deux bouches nourrissent le faon au lieu d'une seule ».



En pleine action!

À la ferme Boileau, la cage de contention ne résiste pas à la force des grands mâles reproducteurs dont le poids peut atteindre 370 kilos. Le vétérinaire Michel Lemire emprunte une technique des Indiens d'Amazonie : la sarbacane. L'arme permet de projeter un dard anesthésiant. La bête endormie, il est plus facile de la vacciner contre différentes maladies.



De plus, pour atténuer le stress des cerfs et obtenir un meilleur gain alimentaire, St-Jacques laisse les mêmes femelles dans un même enclos toute leur vie. Car la pratique de changer les animaux de parcs équivalait chaque fois « à introduire un nouvel écolier dans la cafétéria ».

Dans le monde des cerfs, ça joue très dur, surtout chez les mâles à l'époque du rut à l'automne. Ces derniers passent huit semaines avec les femelles. Ils sont introduits dans un clan de femelles un mois avant le sevrage du faon. La montée de testostérone transforme en un clin d'œil un cerf relativement docile « en un monstre ». Un mâle agressif a chargé et carrément soulevé à 90 degrés un véhicule tout terrain sur lequel se trouvaient St-Jacques et un employé : « Si on était tombés, il nous aurait déchiquetés à coups de sabots », dit l'ancien adepte de rodéo amateur. Une fois le rut passé, les mâles sont retirés du clan des femelles et vivent

en bon copinage « comme ils le font à l'état sauvage ».

En se glissant dans la peau d'un cerf rouge pendant toutes ces années, St-Jacques a obtenu un gain important : le taux de mortalité des animaux sevrés est passé de 3 % à moins de 0,25 %. Et des chercheurs de Nouvelle-Zélande, des États-Unis et du Royaume-Uni convergent vers les fermes d'Avoca et de Boileau où pas moins d'une dizaine de projets de recherche ont été menés.

Son prochain dada consistera à mener une étude du niveau de corticostérone dans le sang des animaux, une mesure classique du stress. « À quoi sert de produire une belle bête si on ruine la carcasse en chemin vers l'abattoir? » se demande légitimement l'éleveur qui vise un maximum de quatre heures entre le regroupement des bêtes, leur transport et leur abattage.

L'ABATTAGE, LE MAILLON FAIBLE

La qualité d'une carcasse devient bien visible après l'abattage, lorsque la viande repose une semaine en chambre froide où elle gagne en saveur et en tendreté. « Après trois ou quatre jours, la carcasse d'un animal stressé prend une couleur brun verdâtre et devient gluante. C'est dû à

Jacques St-Jacques et Jean Chambers, gérant général des fermes Harpur, en avant de la nouvelle salle de découpe en construction attenante à l'abattoir multi-espèces en voie d'être certifié HACCP, situé à Saint-André-Avellin. À plein régime, on doublera le nombre d'employés de 12 à 25. On pourra y abattre entre 8000 et 10 000 bêtes par année. L'agneau et le cerf constitueront plus de 50 % des bêtes abattues, en sus des bisons, sangliers, chevaux et porcs. La cadence d'abattage suit la demande de restauration montréalaise en fonction des grands événements touristiques tels le Grand Prix, le Festival Montréal en lumière, etc.



l'émission d'acide lactique », explique Denis Ferrer qui, à partir de l'abattoir, prend le relais de son comparse.

Pour palier au problème crucial de manutention de ces farouches animaux, le groupe Harpur vient d'ailleurs de mettre la main sur un petit abattoir multi-espèces frappé du sceau fédéral, en voie d'être accrédité HACCP, et situé à Saint-André-Avellin. Par l'acquisition de cet abattoir « on vise le marché européen », souligne Denis Ferrer. Ce dernier a mis une croix sur le marché new-yorkais qui, pourtant, a déjà compté pour plus de la moitié de son chiffre d'affaires. Après les tristes événements du 11 septembre 2001 et l'application de la Loi sur le bioterrorisme en 2002, la grosse pomme a moins d'attrait.

« La paperasse qui prenait 20 minutes prend quatre heures », souligne Ferrer, qui trouve « très stressant » le regard inquisiteur des douaniers américains armés jusqu'aux dents, pendant que le camion de livraison passe sous une gigantesque machine à rayons X. De plus, souligne-t-il, bien que certains grands chefs américains, dont l'icône Charlie Trotter, aient été conquis par le goût unique de leur viande, « beaucoup de distributeurs manquaient de respect envers notre produit ».

L'ÉLEVAGE DE CERFS ROUGES, RENTABLE?

« Non », réplique d'emblée St-Jacques. La production de cerfs rouges ne tombe pas dans les mailles de l'Assurance-stabilisation du revenu agricole (ASRA). L'Association de producteurs de cerfs rouges, réunissant une cinquantaine d'éleveurs, a vu le jour il y a deux ans au sein de la Fédération des producteurs de grands gibiers à l'UPA où « on travaille au coût de production et à la traçabilité ».

Tant St-Jacques que son compagnon Ferrer voient l'entente de quinze ans conclue avec leur patron s'écouler comme dans un sablier. Sans vouloir chiffrer l'investissement total du groupe Harpur, les sommes s'élèvent « à plusieurs millions de dollars », montants qui, selon eux, ne sont pas prêts d'être récupérés.

Car en 2001 un autre coup dur en provenance des États-Unis a frappé cette fois tous les éleveurs de cervidés canadiens avec l'apparition de la maladie débilitante chronique (MDC), la « vache folle » du cerf. Originaire d'une ferme d'élevage de wapitis située au Colorado, l'impact de la MDC a décimé plus de la moitié des éleveurs de wapitis et de cerfs de Virginie au pays, particulièrement en Saskatchewan.



taarup

***Voici la seule enrobeuse qui peut
suivre les grosses presses
(haute densité) sans les perdre de vue:***

la Taarup 7664

**Grosses balles rectangulaires,
carrées et balles rondes
de toutes dimensions.**

KVERNELAND GROUP NORTH AMERICA INC.
1200, rue Rocheleau | Drummondville Qc | Canada
Tél. : (819) 477-2055 | Fax : (819) 477-9062

www.taarup.com
kvcanada@kvernelandgroup.com



Rapatrier les bêtes constitue une véritable course à obstacles. Il faut faire preuve de beaucoup d'adresse et de tact pour ne pas effaroucher ces bêtes et éviter qu'elles ne se blessent en les dirigeant dans le labyrinthe que représentent les 70 parcs clôturés. Il faut aussi chaque année entretenir 25 km de clôture. On se promène aussi en VTT avec un linge imbibé de l'odeur de l'homme pour chasser les coyotes. Ces prédateurs dévorent parfois une bête.





Les bois de velours sont récoltés chaque année et sont exportés en Chine et en Corée où l'on croit à leurs vertus médicinales et régénératrices.

Personne ne sait comment la MDC se transmet d'un animal à un autre, ni quelle est la part de l'environnement ou de la génétique dans la propagation de la maladie. Elle frappe les cervidés d'élevage comme leurs frères sauvages. On sait cependant qu'elle est encore attribuable au prion, un agent pathogène qui transforme le cerveau en éponge. Toutefois, il n'existe aucune preuve scientifique voulant que la MDC puisse se transmettre à l'humain.

Si la MDC n'a jamais été diagnostiquée chez le cerf rouge, ni détectée chez aucune espèce de cervidés d'élevage ou sauvages au Québec, les répercussions sont néanmoins terribles chez les producteurs du Cerf de Boileau. La frontière du lucratif marché américain s'est fermée illico. Idem pour celle de la Nouvelle-Zélande et des principaux importateurs. Résultat : impossible d'exporter les fils de Papineau, tant sous forme d'animaux reproducteurs que sous forme de semence ou d'embryons. Un manque à gagner annuel de plus de cent mille dollars US!

Même médecine pour les bois de velours vendus, eux, au gramme. Bien que le produit atteigne sans doute les marchés coréens et chinois en transitant par des importateurs de Hongkong ou de Taïwan, les producteurs québécois ne goûtent pas au profit. Quant aux peaux, si elles servent à la fabrication d'articles luxueux tels des gants, des jupes ou des sacs à main, elles ne valent que dix dollars pièce.

LE PETIT VELOURS...

Ferrer a toujours mis à fond sur les chefs québécois, qui constituent selon lui « la meilleure carte promotionnelle » pour développer le marché du Cerf de Boileau. Et il tire son chapeau à Normand Laprise, le mentor qui a inculqué « rigueur et discipline » à l'entreprise. Exemple, cette pièce de viande qui « répandait plus de sang dans l'assiette » et qui n'avait pas son goût habituel.

Vérification faite, on s'aperçoit qu'une carcasse de femelle a été glissée par inadvertance lors de la dernière livraison. Ce genre de connivence entre chef et producteur a valu à Ferrer le prix Renaud Cyr catégorie « artisan » en 2002, un prix décerné par le MAPAQ lors du Mérite national de la restauration et de l'alimentation.

Ferrer n'est cependant pas tendre à l'égard du MAPAQ au chapitre des appellations, car « il y a malheureusement plus de viande Cerf de Boileau servie au Québec qu'il ne s'en produit réellement ». Il aurait souhaité que le ministère adopte un système d'appellation d'origine contrôlée (AOC) comme en France. Cette dernière protège le cahier des charges des agriculteurs en fonction du terroir et tout usurpateur s'expose à des amendes salées.

Au Québec, seuls les producteurs de produits « bios » sont protégés et, par ricochet, les consommateurs, sous le couvert de la Loi sur les appellations réservées adoptée en 1996. Un projet pilote d'appellation réservée pour « L'agneau de Charlevoix » regroupant plusieurs producteurs en fonction d'un rigoureux cahier des charges est en cours.

Population des principaux cervidés et nombre des fermes d'élevage au Canada en 2004

	Alberta	Saskat.	Manitoba	Ontario	Québec	Autres	Total
Wapiti	467	465	52	103	75	22	1184
	51500	41921	4230	2600	2763	715	103729
Cerf rouge				97	63	16	176
				8800	11850	1125	21775
Wapiti/ Cerf rouge				35	12	4	51
				1800	1100	115	3015
Cerf de Virginie	158	141	6	31	118	4	458
	12200	9107	138	670	2800	50	24965
Daims		29	5	159	124	42	359
		2426	472	6700	2960	6273	18831
Rennes	13	17				8	38
	285	295				265	845

Légende : **Nombre de fermes**
Population des cervidés

Source : Ian Thorleifson, Conseil canadien des cervidés,
gouvernements provinciaux, Associations des cervidés,
Agence canadienne d'inspection des aliments



Le Coopérateur a été témoin d'une scène rarissime.
Les tests de tuberculose sont répétés tous les trois ans par une équipe
de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Le Canada est exempt
de cette maladie chez les bovins et les bisons. Le troupeau est aussi inscrit
au programme provincial de certification d'exemption de la maladie
débilite chronique des cervidés (MDC), « la vache folle » des cerfs.

« Le ministre de l'Agriculture devrait approuver cette appellation d'ici la fin 2005 », explique Michel Voisard responsable du dossier au MAPAQ. Lorsque le système d'accréditation et de certification de « L'agneau de Charlevoix » sera instauré, les fraudeurs seront passibles d'amendes oscillant entre 2000 \$ et 60 000 \$, comme dans la filière « bio ».

« Je songerai à obtenir une appellation « réservée » pour le Cerf de Boileau lorsque la Loi me permettra d'appliquer comme producteur individuel », explique Ferrer. Pour le moment, le cahier des charges menant à une appellation réservée est une affaire collective mais un amendement à la Loi est à l'étude. « On devrait aussi avoir une réponse d'ici la fin de l'année », explique à nouveau Voisard.

Seul vrai grand prix de consolation pour Ferrer et St-Jacques, le Cerf de Boileau, produit par les fermes Harpur, est d'abord « réservé » aux fins palais québécois dans une poignée de temples gastronomiques de la province. Et, petit velours, les plus grandes vedettes culinaires américaines, qu'elles proviennent de New York, de Los Angeles ou de Chicago, doivent toutes traverser les douanes pour y goûter. 🍷

Ils sont arrivés! Les compagnons de travail et du loisir.



COOPÉRATIVE FÉDÉRÉE DE QUÉBEC
Machines agricoles
PIÈCES COMPATIBLES

Pour plus d'informations: (819) 379-8551
Fax: (819) 379-6812 www.machinerie.com