

L'agroalimentaire
nourrit et enrichit
la Chaudière-Appalaches...



... Découvrez la production bovine



Aux abords de ce tronçon de la véloroute, plusieurs fermes élèvent des bœufs de boucherie. À certaines périodes de l'année, les bovins sont à l'extérieur et s'alimentent à partir des plantes fourragères et du mélange de moulée préparé par le producteur agricole.

Quelque 120 exploitations de la MRC de Lotbinière élèvent plus de 13 000 bovins. Cela représente environ 20 % du volume total produit en Chaudière-Appalaches. Les principales races sont Angus, Charolais, Hereford, Simmental et Highland.

Un bel exemple de réussite de la production bovine est la *Ferme d'Anjou*. L'entreprise, qui met en marché 4 000 bouvillons par année, est également propriétaire d'un parc de 16 camions pour le transport d'animaux. Depuis quelques années, M. Guy d'Anjou et son fils Jean-François sont propriétaires du restaurant *L'Angus Zone* et de la boucherie *Les Viandes de chez-nous* à Saint-Agapit. Comme quoi, il est possible d'avoir un succès bœuf en mettant en vedette les produits d'ici !

QUÉBEC, *Portraits agricoles et agroalimentaires de la Chaudière-Appalaches* (la Chaudière-Appalaches et MRC de Lotbinière), ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2009.

« Fédération des producteurs de bovins », (page consultée le 12 mars 2012), [En ligne], adresse URL : <http://www.bovin.qc.ca/fr/accueil.php>

« Producteurs – Restaurateurs », (page consultée le 12 mars 2012), [En ligne], adresse URL : <http://www.lebulletin.com/elevage/producteurs-restaurateurs-36519>

UNE PARTICIPATION DE :



Pour lire ce code QR, assurez-vous d'avoir téléchargé l'application correspondante sur votre téléphone intelligent.



Marc Lajoie, MAPAQ

