

La Ferme J. R. Beaudoin et Fils inc.  
Sainte-Hénédine

Michel, Pierre et Roger Beaudoin  
propriétaires

# Une histoire de famille

## Portrait de ferme porcine

### Deux passions se conjuguent

C'est sur le rang Sainte-Thérèse à Sainte-Hénédine, dans le paysage vallonné de la Beauce, que l'on retrouve la ferme que Pierre et Michel Beaudoin ont reprise de leurs parents, Jeanine et Roger, il y a 17 ans déjà. De cette ferme généraliste à ses débuts, ils ont gardé les productions porcine et laitière. Michel Beaudoin et son épouse Bernadette Poulin s'occupent de la maternité de 170 truies et des deux bâtiments d'engraissement pouvant accueillir un total de 1050 porcs. De son côté, Pierre Beaudoin dirige avec Sylvie Marcoux, sa conjointe, la ferme laitière de 210 têtes de race Holstein, comptant quelque 110 vaches en lactation.

Petit à petit, grâce à l'entraide et à la débrouillardise, la Ferme J. R. Beaudoin et Fils inc. est devenue une entreprise bourdonnante d'activités, bien intégrée à sa communauté.



À la ferme J. R. Beaudoin, l'agriculture, c'est l'affaire de toute la famille. Dans l'ordre habituel: Michel Beaudoin, ses filles Dominique et Marie-Michelle, son épouse Bernadette, leurs fils Yannick et Jean-Philippe, Roger Beaudoin, le père, Pierre Beaudoin et son épouse Sylvie. (Absents au moment de la photo: Jeanine, l'épouse de Roger, et Pier-Antoine, le fils de Sylvie et Pierre).

### Un engagement tout naturel

Sensibilisés à la protection de l'environnement, Michel et Pierre Beaudoin, avec d'autres membres de leur syndicat de gestion, ont participé à la naissance d'un club-conseil de production, il y a huit ans. Ils ont notamment appris à mieux gérer l'épandage des lisiers et ils ont adopté des techniques et de l'équipement de conservation des sols. Ils ont également réduit les herbicides au profit du sarclage mécanique et débuté la pratique de semis d'engrais vert à la fin d'août afin d'assurer la fixation du phosphore et de l'azote par la plante.

Depuis deux ans, ils appliquent un plan agroenvironnemental de fertilisation (PAEF) conçu sur mesure pour leur entreprise afin de mieux fertiliser leurs champs tout en protégeant l'environnement. Pour limiter les rejets de phosphore et d'azote dans le lisier, ils utilisent de la moulée à laquelle sont ajoutés de la phytase et des acides aminés, et servent celle-ci en sept formulations distinctes

(suite au verso)

## Coup d'œil sur le volet porcin de la Ferme J. R. Beaudoin et Fils inc.

**Adresse:** 512, rang Sainte-Thérèse  
Sainte-Hénédine

**Propriétaires:** Michel, Pierre et  
Roger Beaudoin

**Cogestionnaires:**  
Sylvie Marcoux et  
Bernadette Poulin

**Type d'exploitation:** naisseur-finis seur

**Cheptel:** 170 truies en inventaire  
1050 porcs à l'engraissement  
3700 porcs vendus par année  
24,5 porcs sevrés/truie/an

**Cultures:** 145 hectares de maïs, d'ensilage,  
de grains mélangés et d'orge

### Mesures pour protéger l'environnement et réduire les rejets:

- Application d'un plan agroenvironnemental de fertilisation (PAEF)
- Ajout de phytase et d'acides aminés à la moulée
- Utilisation de bols économiseurs d'eau et de trémies-abreuvoirs
- Alimentation multiphase

### Mesures pour limiter les odeurs:

- Épandage des lisiers avec une rampe basse et enfouissement dans les 24 heures
- Entreposage des lisiers dans des structures étanches, dont 20% en fosses souterraines
- Implantation d'une haie brise-vent



## Un engagement tout naturel

adaptées à la croissance des porcelets. De plus, des bols économiseurs d'eau et des trémies-abreuvoirs réduisent le volume de lisier dans la fosse.

Gagnants en 2000 de la Médaille de bronze du concours régional de l'UPA «Ma ferme, une entreprise durable» et lauréats du volet «agroenvironnemental» du Prix Perséides de la Nouvelle-Beauce en 2002, Michel et Pierre Beaudoin ont participé avec enthousiasme à la campagne «J'adhère, je l'affiche» lancée récemment par la Fédération des producteurs de porcs du Québec. L'affiche qui illustre leur engagement dans la démarche agroenvironnementale est installée fièrement à l'entrée de leur ferme. «Nous nous sentons responsables de notre environnement et c'est important pour nous de le démontrer aux gens du coin», insiste Michel Beaudoin.

*Michel Beaudoin a le bien-être de ses animaux à cœur et il en parle avec passion.*

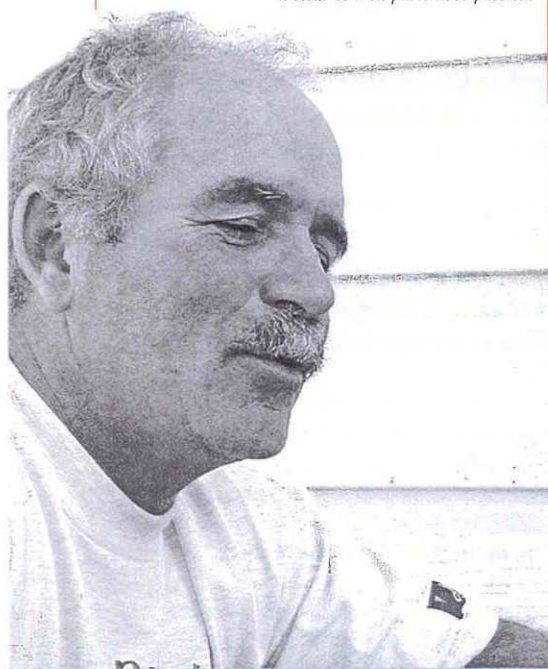


*Pour réduire les odeurs dans le voisinage, Michel Beaudoin utilise une rampe basse sur son épandeur et fait usage d'une haie brise-vent (en arrière-plan).*

## Les voisins, de vrais amis

Les frères Beaudoin sont conscients de la problématique des odeurs provenant des lisiers. Le fait qu'ils soient loin du village et que leurs voisins soient eux-mêmes producteurs agricoles facilite les choses. Mais ils tiennent à garder les bons contacts établis au fil du temps. Ainsi, ils attendent qu'on annonce de la pluie dans les prochaines heures avant d'épandre à proximité des zones habitées.

De plus, pour réduire les odeurs, ils épandent les lisiers à l'aide d'une rampe basse installée derrière la citerne et travaillent le sol dans les 24 à 48 heures qui suivent. Fait à souligner, près de 20% des lisiers sont entreposés dans des fosses souterraines fermées construites il y a plusieurs années, ce qui limite les odeurs. Il y a six ans, ils ont également planté une haie brise-vent sur la ferme. «La haie brise-vent abrite les animaux et protège nos bâtiments contre les bourrasques, tout en freinant les vents qui transportent les odeurs», explique Michel Beaudoin.



## Des producteurs exemplaires pour des consommateurs exigeants

De nos jours, les consommateurs s'inquiètent des conditions d'élevage des animaux autant que de la qualité des aliments. Justement, le bien-être des animaux, ça compte à la Ferme J. R. Beaudoin. Ainsi, pour permettre aux truies sevrées de retrouver plus d'espace et de confort après la mise bas, Michel Beaudoin les transfère en groupes dans des enclos, pendant un ou deux mois. «Pour assurer une alimentation équitable à chacune des truies, il faut toutefois séparer du groupe les truies trop agressives ou trop timides», précise-t-il. Probablement en partie

grâce à cette mesure, les truies de Michel Beaudoin donnent une mise bas de plus que la moyenne.

La salubrité des lieux et la santé des animaux font aussi l'objet d'un soin rigoureux. C'est pourquoi Michel Beaudoin a reçu en février dernier la certification HACCP, garantie qu'il respecte les normes de surveillance et de contrôle des risques de contamination des animaux, et éventuellement de la viande vendue aux consommateurs. «On donne ce qu'on a de meilleur!», résume-t-il.