



**Veau de grain  
du Québec certifié**

[www.veaudegrain.com](http://www.veaudegrain.com)

*Le veau de grain du Québec en tête*



**Mars 2011 (Volume 6, numéro 1)**

## VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC : LE DÉVELOPPEMENT DES MARCHÉS AMÉRICAINS S'INTENSIFIE!

En effet, depuis peu, il est possible d'acheter des côtelettes à manchon de Veau de grain du Québec dans la chaîne d'alimentation Trader Joe's ([www.traderjoes.com](http://www.traderjoes.com)).

La chaîne Trader Joe's existe depuis 1958 et ses 350 magasins sont présents dans 30 États américains, dont le Maine, l'Oregon, New York, le Nouveau-Mexique et la Californie.

Les magasins d'alimentation Trader Joe's ne sont pas des magasins ordinaires. Ils offrent à leur clientèle des aliments haut de gamme, à des prix justes pour le consommateur et équitables pour le producteur.

De taille moyenne (environ 10 à 12 000 pieds carrés), les magasins n'offrent que des produits alimentaires. La chaîne est reconnue chez nos voisins du Sud comme étant une chaîne d'alimentation progressive et soucieuse de son service à la clientèle. Il est d'ailleurs possible de lire la philosophie de l'entreprise sur leur site Web :

«The finest quality, natural ingredients. This means:

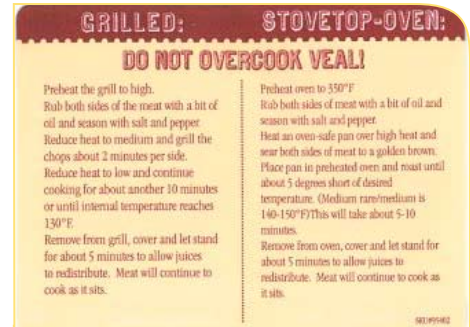
- ✓ NO artificial flavors, colors or preservatives
- ✓ NO MSG
- ✓ NO added Trans Fats

That's quite a name, if we do say so ourselves»

Sur l'étiquette apposée sur le produit et conçue **exclusivement** pour la chaîne, on peut lire les mots «humanely raised», réalité incontournable lorsqu'il est question de développer les marchés dans le secteur de la viande de veau chez nos voisins du Sud. De plus, les acheteurs trouvent à l'intérieur du paquet de viande une étiquette décrivant la méthode de cuisson.

En réunissant les facteurs de qualité de la viande de veau de grain, de méthodes d'élevage utilisées dans la production et de la certification et de la traçabilité de la production, notre produit correspond tout à fait à la philosophie de la chaîne Trader Joe's.

**Voilà toute une percée pour le savoureux veau de grain!**



## LE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC, MONTPAK INTERNATIONAL ET ÉCOLAIT EN PARTENARIAT DANS LA REVUE *HRI* ET SUR LE SITE HRIMAG.COM, C'EST POSSIBLE ET C'EST RENTABLE!



Depuis 2006, le Veau de grain du Québec est un fidèle partenaire de la revue *HRI*. Ce magazine offre une excellente vitrine pour notre produit auprès d'un lectorat d'environ 20 000 personnes.

En outre, depuis plus d'un an, le veau de grain a une place de choix sur la page d'accueil du site [hrimag.com](http://hrimag.com), mettant en vedette les produits que les entreprises Montpak et Écolait offrent en promotion.

Vous pouvez voir ci-dessous la promotion conjointe que nous faisons sur ce site très fréquenté par les gens du domaine des hôtels, restaurants et institutions.



<p>Contre-filet hôtel</p> <p>1 800 527-8641</p>	<p>Côtelette coupe du centre</p> <p>1 800 527-8641</p>	<p>Queue de filet pour médaillon</p> <p>1 800 251-2055</p>	<p>Côte à manchon</p> <p>1 800 251-2055</p>
---	--	--	---

## LA SCCPQ AU CLUB SAINT-JAMES

Le 31 janvier dernier avait lieu au Club Saint-James à Montréal la remise des prix de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec (SCCPQ), section Montréal.

Félicitations à tous les gagnants, mais nous tenons à en souligner deux en particulier :

Le chef Jérôme Ferrer, propriétaire des restaurants *Europea*, *Birks Café* et *Beaver Hall* a reçu le prix de chef de l'année pour la région de Montréal et Montpak International a reçu le prix de partenaire économique pour la même région!

Bravo aux deux récipiendaires!

Isabelle Ferland, récipiendaire du prix de partenaire économique en 2010 remet le prix à Michel Anderson de Montpak International



## INNOVATING WITH GRAIN-FED VEAL, A REFERENCE GUIDE

Le guide de référence sur le Veau de grain du Québec en version anglaise, conçu pour les institutions, vient tout juste de sortir de l'imprimerie. Intitulé *Innovating with Grain-Fed Veal*, ce guide de 48 pages, fait en collaboration avec *Montpak International*, propose aux chefs 15 coupes de veau de grain adaptées à leurs menus et à leur budget.

Les premières pages de ce guide contiennent des informations sur le veau de grain, sur *Montpak International* et sur la nutrition. Ce guide comprend les descriptions des coupes, les formats d'emballage, les modes de cuisson, les méthodes de conservation et les suggestions d'utilisation et d'accompagnement. De plus, 20 recettes ont été adaptées pour 50 portions.

C'est un guide des plus complets qui s'avèrera fort utile dans le milieu institutionnel!

C'est à la demande de *Montpak International* que sa traduction en anglais s'est effectuée un peu plus rapidement que prévu. En effet, l'entreprise tenait absolument à avoir ce guide rapidement pour l'aider à développer le marché institutionnel canadien. Comme le printemps est la saison propice aux salons, nous avons travaillé d'arrache-pied afin d'avoir le livret en mains pour le tout début de mars. Une autre belle collaboration entre le Veau de grain du Québec et *Montpak International*.



## UN NOUVEAU PRODUIT D'ÉCOLAIT À L'HONNEUR

Lors du banquet de la soirée Méritas qui clôturait la semaine horticole, l'entreprise *Écolait* a fourni en primeur un nouveau produit, des bouts de côtes de Veau de grain du Québec qui aura sûrement du succès auprès des chefs.

Pour l'occasion, le chef Yan Garzon, du restaurant *Sens* de l'Hôtel Mortagne, a créé une recette des plus savoureuses : un *Effiloché de côtes de Veau de grain du Québec aux oignons caramélisés sur gratin dauphinois, jus de viande au vin rouge, légumes racines rôtis de chez nous*.

Le plat, composé uniquement de produits de chez nous, a été bien apprécié des convives, dont monsieur Jean-Pierre Blackburn, ministre des Anciens Combattants et ministre d'État (Agriculture), monsieur Georges Mamelonet, député de Gaspé et adjoint parlementaire au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et madame Marie Bouillé, député d'Iberville et porte-parole de l'opposition officielle en matière d'agriculture et d'alimentation. Le chef Garzon a longuement fait braiser la viande qu'il a effilochée par la suite. Le tout fondait littéralement dans la bouche.

Ce type d'événement représente une occasion en or pour le Veau de grain du Québec de faire des maillages avec des partenaires des plus intéressants comme l'Association québécoise de la distribution de fruits et légumes (AQDFL) et d'autres fédérations de producteurs qui sont complémentaires à la nôtre.



## SOIRÉE DE SAINT-VALENTIN À LA SOCIÉTÉ DES CHEFS, CUISINIERS ET PÂTISSIERS DU QUÉBEC

Le 12 février dernier, le Veau de grain du Québec était à l'honneur lors de la soirée de la Saint-Valentin de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec.

Cet événement, qui a eu lieu au club de golf *Le Challenger* à Saint-Laurent, sert de campagne de financement pour le chapitre de Montréal. Le chef Mario Julien, du club de golf *le Mirage*, avait préparé un délicieux *Médailillon de filet de Veau de grain du Québec fumé au bois de rosier sur bardeau de cèdre*.



La brigade à l'œuvre dans les cuisines... pour monter les assiettes! Et c'est l'agente de promotion du Veau de grain du Québec qui a placé les fleurs décoratives sur les pommes de terre en purée en répétant plus de 250 fois le même geste... le plus rapidement possible! Vivre la réalité des chefs en cuisine fut une expérience agréable et enrichissante!

Soeur Angèle, Pierre Vaillon et Isabelle Ferland

## SEMAINE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE LA CONSOMMATION (SAAC)

Au tout début du mois de janvier, le Veau de grain du Québec était présent à la semaine de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Consommation au Centre de foires de Québec.

Merci à Marie-Christine Viel, fille de Claude Viel, vice-président de la Fédération des producteurs de bovins du Québec et aux gentils bénévoles qui ont discuté de la production avec les visiteurs du salon et ont fait valoir les attributs de la viande de veau de grain.

William et Marie-Christine au kiosque du Veau de grain du Québec



## RÉFLEXION ET CONSTATS DANS LE SECTEUR DU VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC

### Planification stratégique en développement des marchés

Dans le cadre du Programme canadien d'adaptation agricole (PCAA), les producteurs de veaux de grain du Québec ont obtenu une aide financière d'Agriculture et Agroalimentaire Canada afin de réaliser une planification stratégique en développement des marchés. Pour ce faire, la firme *Enzyme*, importante agence-conseil en marketing de l'agroalimentaire, a été retenue pour les accompagner dans cette planification stratégique, qui s'est effectuée de juin à décembre 2010. Cette planification s'avérait souhaitable, considérant les défis et les enjeux actuels dans la production et les nouvelles tendances dans le secteur alimentaire.

Munis de ces analyses et réflexions, nous pourrions définir les objectifs et les moyens de communication sur lesquels s'appuyer pour mieux faire connaître le Veau de grain du Québec.

Une partie du financement de ce projet a été assurée par Agriculture et Agroalimentaire Canada, par l'entremise du Programme canadien d'adaptation agricole (PCAA). Au Québec, la part destinée au secteur de la production agricole est gérée par le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec.



Prochaine parution : juin 2011 ■ Rédaction : Isabelle Ferland, agente de promotion, Veau de grain du Québec certifié

COMMENTAIRES, INFORMATIONS, SUGGESTIONS? VOUS DÉSIREZ RECEVOIR DU MATÉRIEL PROMOTIONNEL?

N'hésitez pas à communiquer avec Isabelle Ferland ■ 450 679-0540, poste 8796 ■ iferland@upa.qc.ca