

FIERS DE PRODUIRE DES BOVINS AU QUÉBEC



Les Producteurs
de bovins du
Québec



A woman with short blonde hair and glasses, wearing a red and black plaid shirt, is smiling and holding a large pile of hay. She is standing in a barn aisle next to a long row of wooden stalls, each containing a black and white Holstein calf. The barn has a high ceiling with industrial lighting and windows.

CHAMPION CANADIEN DU VEAU!

Le veau d'ici, un motif de fierté

Avec 70 % de la production nationale, le Québec peut se vanter d'être le champion canadien du veau! Cette position s'explique en grande partie par l'importance de la production laitière dans la province. Pour produire du lait, les vaches laitières comme la Holstein doivent donner naissance à des veaux. Les veaux mâles seront achetés par des producteurs de veaux lourds pour en faire l'élevage, tandis qu'une part importante des veaux femelles deviendront, à leur tour, des vaches laitières.

Le secteur québécois du veau compte deux productions: le veau de grain et le veau de lait. La principale différence réside dans leur mode d'alimentation. L'un reçoit une alimentation riche en grains et l'autre se nourrit principalement d'un aliment à base de lait. Le Québec dénombre environ 125 producteurs de veaux de grain et 50 fermes de veaux de lait.

Le saviez-vous?

- Le veau de grain est une invention québécoise.
- La viande de veau se distingue par sa tendreté et son goût fin.
- La viande maigre de veau est une excellente source de vitamine B12 et de zinc.



100 %

des producteurs de veaux de grain adhèrent à une certification de qualité et de bien-être des animaux.



22 fois moins

Produire 1 kg de viande de veau nécessite en moyenne 22 fois moins d'eau que cultiver 1 kg d'amandes*.

Aucun

stimulant de croissance n'est utilisé dans les productions de veaux de grain et de veaux de lait.



85 %

des producteurs possèdent une zone de forêt sur leur ferme**.

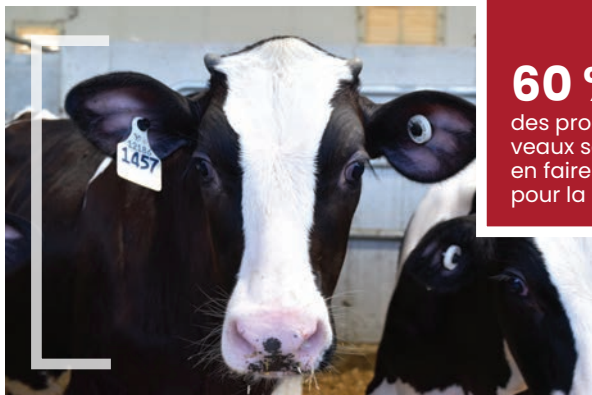


50 %

des producteurs ont des haies brise-vent sur leur ferme**.

60 %

des producteurs de veaux souhaiteraient en faire davantage pour la biodiversité**.



On prend la durabilité en main

Chaque jour, les producteurs de veaux du Québec travaillent pour laisser une ferme plus prospère et plus résiliente aux générations futures.

C'est pourquoi ils multiplient les gestes en faveur d'une production durable. Ils améliorent leurs techniques pour élever des animaux sains et vigoureux, adaptent leurs champs pour protéger le sol et l'eau et cherchent sans relâche des façons d'innover.

* Analyse de cycle de vie pour la filière veau du Québec, 2025

** Résultats d'un sondage mené auprès des producteurs de bovins à l'été 2023



Le bœuf d'ici, une production à découvrir

Peu de gens le savent, mais le Québec compte plus de 3 300 fermes qui produisent du bœuf. On y retrouve principalement des bovins de boucherie provenant de races comme Angus, Charolais ou Simmental. Ces animaux sont élevés pour leur génétique, qui leur permet de développer une masse musculaire plus importante.

Durant les premiers mois de sa vie, le veau de boucherie se promène dans les pâturages, où il se nourrit du lait de sa mère et de l'herbe des champs. Après cette étape, il séjourne dans un parc d'engraissement pendant 8 à 10 mois. Les céréales servies durant cette période contribuent à augmenter la tendreté et le persillage de la viande. Pour obtenir une saine croissance des animaux, les producteurs veillent à leur donner tout ce dont ils ont besoin : de l'espace, des soins appropriés et de l'eau en abondance.

Le saviez-vous?

- 84% de la superficie nécessaire à la production bovine au Canada sont constitués de pâturages.
- Riche en matière organique et en nutriments, le fumier de bœuf constitue une alternative naturelle aux engrais chimiques dans plusieurs productions végétales.
- Le fer contenu dans la viande de bœuf est plus facilement absorbé par l'organisme que celui provenant des protéines végétales et des légumes.

545



espèces de vertébrés utilisent les pâturages pour se nourrir et/ou se reproduire.

94 %



de l'eau nécessaire à l'élevage des bovins provient de la pluie ou de la neige.



50 %

1 kg de viande de bœuf produite localement émet 50 % moins de GES que la moyenne mondiale.

38 %



La superficie nécessaire pour produire un bœuf dans l'Est du Canada a diminué de 38 % entre 1981 et 2021.

19 fois moins

Un bœuf élevé ici consomme jusqu'à 19 fois moins d'eau qu'un bovin élevé aux États-Unis.



Consciencieux de nature

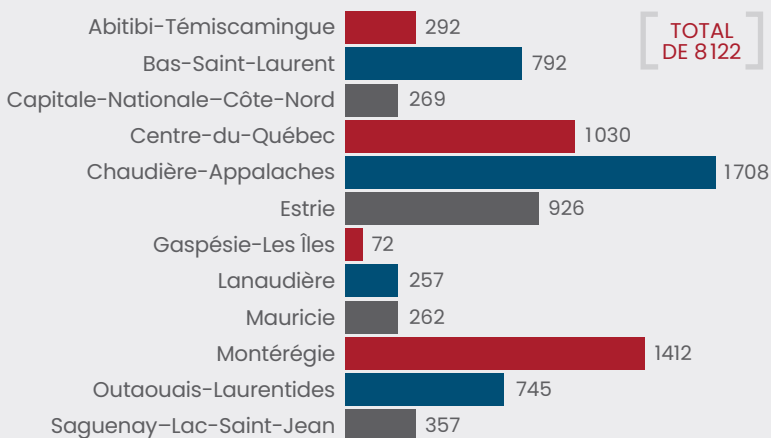
La production québécoise de bœufs se démarque par ses efforts pour améliorer la durabilité de ses pratiques. Un exemple? La production de bœufs dans l'Est du pays a réduit ses émissions de GES de 21 % entre 2014 et 2021. Non seulement les producteurs d'ici font des progrès constants en matière d'environnement, mais ils respectent également des normes très élevées en matière de santé et de bien-être animal.



Une force pour nos régions

En optant pour le bœuf ou le veau d'ici, vous choisissez plus qu'une viande savoureuse et locale : vous participez à l'essor économique du Québec. Les 10 000 producteurs de bœufs et de veaux du Québec sont fiers de nourrir le monde tout en contribuant au développement des régions et à l'occupation dynamique du territoire.

Répartition des entreprises bovines par région (2025)



**Vous voulez en
savoir plus?**

lesfaitsboeuf.com
veaufaits.com

Les Producteurs
de bovins du
Québec

