

Une belle aventure qui se poursuit !

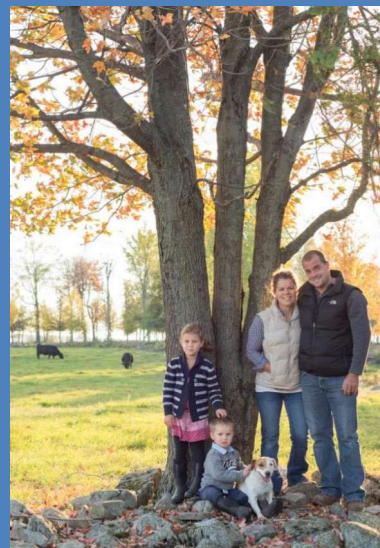


Chantal Agnew



Notre Histoire

- Parents de Chantal achètent ferme 1977
- Ferme bovine en 1984
- Chantal et Frank achètent ferme 2004
- Chantal travaille en agroenvironnement 2008
- Ouverture de Boutique Bon Boeuf 2015



Boutique

- Ouverture 2015 – Boutique à la ferme
- Commande en ligne et livraison (2017)
- Marchés Fermiers 2017 à 2019
- Ouverture Nouvelle Boutique 2019



Diversification

- Changements majeurs en agriculture
- Prix instable, insécurité du marché
- Augmentation des coûts d'intrants
- Tendances du consommateur
- Marché niche de proximité
- Rêves, fierté, qualité de vie, relève

Les Démarches



- Créer une marque : Logo, nom, image
- Produit, prix, qualité, se démarquer
 - Méthodes d'élevages
- Commercialisation et marketing
 - Site web, Facebook, Instagram
- Créer une clientèle
 - Bouche-à-oreille, marchés fermiers
 - Livraison, boutique à la ferme
 - Restaurants et Épiceries fines

Les Démarches

- Achat de système de caisse
- Planifier les heures d'ouverture
- Permis, Certificats et Cours
 - MAPAQ – Vente aux détails
 - Attestation en hygiène et salubrité alimentaire
- Proximité de l'abattoir
- Équipements et infrastructures
- Planification – Débuter l'engraissement

Charge et dynamique

- Augmentation de la gestion administrative
- Heures d'ouverture à respecter
- Entretien des lieux
- Employés



Service à la clientèle

- Développer une relation avec les clients
 - Confiance – Rencontre avec le producteur
 - Éducation
 - Méthodes d'élevages, # kg/carcasse
 - Coupes par boeuf, persillage, tendreté
 - Méthodes de cuisson, coupes alternatives
 - Être à l'écoute des demandes et préférences

Début et Présent

2015

- Boutique dans la maison (petit)
- Congélateur walk-in
- Viande congelée seulement

2019

- Boutique à part
- Cuisine commerciale
 - Équipements neufs
- 2e Congélateur walk-in
- Frigidaire walk-in
- Entreposage
- Bureau





Produits à la Boutique

- Coupes de notre ferme
 - Boeuf, veau et porc
- Mets préparés
 - Avec nos viandes
- Produits locaux
 - Produits de poulet, condiments, épices, collations, alcools et plus à venir



Troupeau

- Pour fournir la boutique
 - 50 vaches
 - Angus/Shorthorn/Hereford – Vigueur hybride
 - 100 bouvillons
 - Achat veaux
 - 8 Baby-beef
 - 35 porcs



Gestion du troupeau Avant

- Veaux d'embouche
 - Vente privée /encans
- Élevage de taures de remplacement
- Critères de sélection
 - Docilité
 - Qualités maternelles
 - Facilité de vêlage
 - Croissance présevrage



Gestion du troupeau

Après – Pour la boutique

- Finition
- Élevage de taures de remplacement
 - Pour nous et autre producteur
- Critères de sélection
 - Croissance pré et post-sevrage
 - Qualités maternelles
 - Facilité de vêlage
 - Docilité
 - Traits de carcasse



Carcasse et découpe

- Vise 750 lb
- Optimal pour les coupes
- Beau persillage
- Vieilli 3 semaines
- Découpe personnalisée
 - Congelé
 - Emballé sous-vide
 - Préférence du client



Bouvillons

- Finition à leur rythme
- Ration de fourrages
- Sans hormones d'implantés
- Sans antibiotiques
- Sans OGM
- Environnement sans stress
 - Minimum de transport
 - Accès à l'extérieur et l'intérieur en tout temps



Coûts relatifs à la production

- Coûts de production "à l'étable/champs"
 - Forfaitaires, semences, engrais
 - Environnement - Climat
- Coûts de production "Boutique"
 - Employés
 - Coûts d'opération (hydro, bell, services)
 - Abattage, découpe et emballage
 - Coûts des aliments pour mets préparés

Projets Futurs

- Augmentation de la superficie en pâturage
- Vieillesse et découpe à la ferme
 - La relève



COVID et l'achat local

- COVID
 - Augmentation de l'intérêt de l'achat local
 - Supporter les petites entreprises
 - Apprécier la qualité des produits
 - Établir un lien de confiance avec le producteur
- Encore en croissance!





À refaire ?

Sans hésiter!

Questions ?

Merci !