

## Agriculture et agrotourisme avec des ratites, une combinaison intéressante!

La région de Charlevoix, réputée pour ses paysages et pour ses petites vaches canadiennes, cache un joyau au cœur du village de Saint-Urbain : le Centre de l'émeu de Charlevoix (CEC). Depuis 1997, Mme Raymonde Tremblay y élève des émeus pour leur viande saine, mais surtout pour le gras. Ce dernier, une fois transformé, devient l'huile Émeucharlevoix, une huile de qualité supérieure.

L'entreprise possède notamment une chambre d'incubation, une poussinière, des enclos extérieurs ainsi qu'un bâtiment d'engraissement qui donne accès à des parcs. Ces grands oiseaux coureurs y font de l'exercice, picorent le sol charlevoisien et consomment le gravier nécessaire à la digestion. En période estivale, la ferme est ouverte aux visiteurs qui peuvent observer, de mai à juillet, des poussins naissants, une expérience unique.

Il a fallu plus de 15 années de travail à l'équipe du CEC pour offrir ses produits 100 % québécois, exempts de pesticide et d'agent de conservation chimique. Seule l'huile pure produite par l'entreprise est ajoutée aux shampoings, savons et crèmes de soin, un pur délice pour la peau. Mais l'estomac n'est pas en reste, car l'entreprise propose de nombreux produits aux gastronomes : rôtis, médaillons, saucisses, rillettes, etc. Elle offre des dégustations sur place et des recettes pour apprêter les produits. L'été, sur réservation, on peut y prendre des repas complets à base de produits d'émeu, sur la grande terrasse dont la vue donne sur les enclos.

La demande est supérieure à l'offre. Cependant, le parc d'engraissement est limité à 225 émeus afin que les animaux disposent de l'espace suffisant pour atteindre leur pleine maturité en 16 mois. La croissance serait moindre si la densité animale était trop élevée. La ventilation a été adaptée pour le confort optimal des oiseaux.

On ne peut manipuler les émeus sans causer du stress aux oiseaux et augmenter les risques de blessures. L'ambiance doit être calme et les animaux manipulés avec soin. Le bien-être des émeus est primordial, car un animal bien soigné produit une viande saine. Une alimentation équilibrée produit un gras qui, grâce à une transformation faite par le CEC après 8 ans de R et D, donnera une huile de grande qualité contenant des omégas 3, 6, 7 et 9.

Depuis décembre 2013, un projet visant à faire augmenter le rendement gras/carcasse grâce à une alimentation selon les stades physiologiques est réalisé en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Les résultats serviront à mieux adapter l'alimentation aux différents âges des émeus et ainsi produire un gras à valeur ajoutée.

Aussi, un projet sur la génétique est en préparation au CEC, en collaboration avec le MAPAQ. Il visera à évaluer le potentiel des couples reproducteurs et permettre ainsi la sélection des meilleurs descendants mâles et femelles. Ces derniers formeront les futurs couples reproducteurs de l'entreprise.

### **Diane Allard M.Sc., agronome**

Conseillère régionale en productions animales  
MAPAQ, Direction régionale de la Capitale-Nationale

Quelques photos prises dimanche le 16 juin 2013 (par moi-même Diane Allard)



Un poussin de quelques jours fait la joie de ces touristes.



Une patte toute délicate.



Des émeus à l'engraissement qui peuvent entrer à l'intérieur ou sortir prendre un bain de soleil.



Un jeune émeu dans un parc extérieur.



Un cadran de montre qui brille attire cet émeu adulte.



Un couple d'émeus reproducteurs en juin.



Un œuf identifié avec le jour de la ponte.



Un couple d'émeus en mai 2009.



Les émeus, curieux, font la pose pour nous.