

## Ferme A. Coupal et fils

# Une entreprise guidée par l'instinct, la rigueur et l'avant-gardisme

Quand André Coupal, un pépiniériste, a voulu vendre ses terres où il cultivait ses arbres, il a dit à ses quatre enfants : « ceux qui sont intéressés par la ferme, présentez-moi un projet. » Alexandre Coupal s'est enflammé. Sans faire ni une ni deux, il a suivi son instinct et a proposé un projet, si bien qu'en 2000, il s'associait avec son père pour mettre sur pied l'entreprise porcine. En 2002, il devenait l'unique propriétaire de la maison et des terres du rang Fleury à Saint-Bernard-de-Michaudville où il exploite une ferme porcine de type naisseur qui aujourd'hui compte 600 truies et produit plus de 16 000 porcelets annuellement.

« Quand mon père a fait part de son désir de vendre, à ses quatre enfants, ça nous a surpris, mais en même temps ça m'a allumé. Mon intuition me disait qu'il fallait que je passe à l'action », se rappelle Alexandre Coupal, qui était bien conscient que tout était à bâtir.

À cette époque, Alexandre travaillait comme ouvrier porcin dans une ferme à Saint-Bernard-de-Michaudville. « Je savais que j'aimais la production porcine. J'aimais le travail d'ouvrier, mais je ne savais pas comment j'allais être comme gestionnaire, à la tête de ma propre entreprise porcine », se rappelle-t-il.

## 550 truies au départ

Il a été le seul à se montrer intéressé à la terre familiale qu'il a donc acquise en 2000. La première décision qu'il a prise a été de s'associer avec Iso-porc pour mettre en place un troupeau de 550 truies pour produire des porcelets ayant comme objectif, cinq ans plus tard, d'augmenter son troupeau à 1 000 truies, incluant la construction de nouveaux bâtiments.

Le moment venu, en 2004, il s'est ravisé. Il a pris une deuxième grande décision : ne pas augmenter son troupeau, mais, à la place, investir pour devenir propriétaire indépendant. Il achetait donc tout son troupeau d'Isoporc, à qui, il a continué de vendre ses porcelets. « J'avais évalué qu'il était plus rentable pour moi d'être indépendant, de conserver mon nombre de truies, de resserrer ma gestion et de travailler plutôt à améliorer la productivité de mon entreprise pour obtenir 25 à 26 porcelets sevrés », souligne-t-il.

En 2005, il a construit une cochetterie pour y loger ses cochettes. Il achetait ses bêtes à 25 kg pour les engraisser jusqu'à 130 kg. « De cette



Alexandre Coupal et sa conjointe André Jeanson devant la porcherie à Saint-Bernard-de-Michaudville.



Vue d'ensemble de la ferme avant l'ajout du nouveau bâtiment.



façon, je m'assurais de la santé de mon troupeau. Trois semaines après l'arrivée des cochettes, je prends une prise de sang pour vérifier s'ils ont un virus », expique-t-il.

### Démarrage de Maître Cochon

Les années 2006 et 2007 ont été des années de consolidation des acquis, si on peut dire. Il n'a lancé aucun autre projet. En 2008, avec l'aide de sa conjointe, il a concrétisé une autre idée qu'il avait en tête. Il a démarré son entreprise Maître Cochon. Encore là, il venait de décider de suivre son instinct. Il gardait une partie de la production de porcelets déclassés devant être euthanasiés, avec l'accord d'Isoporc, pour en faire la mise en marché (voir article Maître Cochon). « À l'époque où je travaillais comme ouvrier porcin, je m'étais rendu compte qu'on euthanasiait les porcelets déclassés parce qu'ils n'étaient pas rentables pour une entreprise d'engraissement. Je me disais qu'il y avait sûrement quelque chose à faire », s'est-il souvenu.

### Deux crises de SRRP

En 2010, il a été confronté à un premier problème grave. Ses porcs ont été frappés par la première de deux crises du syndrome reproducteur et respiratoire porcin (SRRP). « J'ai dû faire un vide sanitaire complet et repartir avec de jeunes cochettes », raconte-t-il. Une décision difficile avec de graves conséquences, notamment sur le plan financier, car il s'est retrouvé avec une perte complète de revenus durant six mois. En 2012, une deuxième crise, moins sévère celle-là, a fait son apparition pour affecter, cette fois-ci, seulement ses porcelets.

À ce moment-là, il a décidé de passer au sevrage en bande aux quatre semaines plutôt qu'un chaque semaine. Il produisait entre 1 200 et 1 300 porcelets par mois. « J'ai optimisé mes ressources au lieu de grossir. Ça été une très bonne décision. Je minimise ainsi les

---

« J'ai dû faire un vide sanitaire complet et repartir avec de jeunes cochettes. »

---



risques sanitaires et j'obtiens un horaire plus flexible pour les employés et moi. »

Il trouve cette façon de gérer plus efficace et plus conciliante. « Sur le plan humain, c'est plus facile de gérer les employés et de les accommoder. Sur le plan de la production, c'est davantage productif. J'ai augmenté ma production à 29 porcelets sevrés par truie. Je peux aussi compter sur deux employés, et ma conjointe, Andrée Jeanson. Je peux toujours compter sur quelqu'un pour surveiller les bêtes et s'assurer de leur état de santé, etc. », témoigne-t-il en accordant aussi beaucoup de mérite à ses employés.

### Installation d'un système d'alimentation

En 2013, il profite de la Stratégie de soutien à l'adaptation des entreprises agricoles du MAPAQ pour améliorer son système d'alimentation en mise bas. « Nous avons installé le système Gestal solo, dont toutes les données sont cumulées sur ordinateur. Cet outil amène une constance dans l'alimentation. Il permet une meilleure régie des truies en lactation, assure le maintien de l'état de chair, un meilleur retour en chaleur ainsi que des porcelets plus uniformes et d'un poids plus élevé », fait-il valoir. Ce même programme lui a aussi permis de procéder à d'autres améliorations



Alexandre Coupal, dans le cadre du Prix de reconnaissance de la filière, a démontré une conscience environnementale, notamment par le reboisement d'une partie de la terre sur la ferme.

### **Les nominations et prix remportés sont gages de reconnaissance de la qualité du travail de la Ferme A. Coupal et fils inc.**

- Gagnant du Premier Prix de reconnaissance de la filière porcine québécoise lors du Porc Show 2014.
- Finaliste dans la catégorie Agriculture au Gala Constellation de la Chambre de commerce et de l'industrie Les Maskoutains en 2013.
- Médaille de bronze de l'Ordre du mérite agricole – Montérégie Est en 2010.
- Finaliste du concours Les jeunes agriculteurs d'élite du Canada, section Québec en 2009.
- Mention bronze du concours PME de l'année Banque Nationale, catégorie Agricole en Montérégie en 2007.
- Gagnant du concours Les fermes porcines de l'année, catégorie naisseur en 2007.

comme celles apportées à ses installations pour le lavage et la désinfection de ses remorques.

Grâce à sa gestion serrée, Alexandre Coupal est fier de dire qu'il a toujours maintenu son entreprise rentable. « Nous n'avons jamais été dans le rouge. Nous avons bien sûr pu compter sur l'ASRA lors de moment plus difficile du marché, mais en optimisant les ressources, c'est la façon d'y arriver. Il faut aussi pouvoir compter sur des créanciers qui croient à la production porcine », indique-t-il pour faire un clin d'œil à ceux qui tout au long de son expansion lui conseillaient de tout vendre.

#### **Prêt pour le virage BEA**

Alexandre Coupal est aussi avant-gardiste. Il est déjà prêt pour les nouvelles normes en matière de bien-être animal même s'il a jusqu'en 2024 pour s'y conformer. Il a procédé à l'agrandissement de sa porcherie pour permettre le logement en groupe des truies en gestation. Le bâtiment sera aussi équipé de caméras pour suivre son troupeau à distance et d'un système d'alimentation à puce électronique (semblable à celui installé en 2013) fournissant une portion calibrée en fonction des besoins de chaque porc. « Les truies seront en parc à partir du 35<sup>e</sup> jour suivant la saillie jusqu'à la période de mise bas », précise-t-il.

Sa gestion lui a valu plusieurs prix, dont il est fier. « La preuve qu'on peut réussir en étant petit mais en optimisant ses ressources. Ce dont je suis le plus fier, cependant, c'est l'équilibre travail-famille que nous avons su créer et de voir que les efforts et la persévérance portent ses fruits », témoigne-t-il. ■



---

**« Ce dont je suis le plus fier, cependant, c'est l'équilibre travail-famille que nous avons su créer et de voir que les efforts et la persévérance portent ses fruits. »**

---



**Lauréate du prix de reconnaissance de la filière porcine**, la ferme A. Coupal et fils inc. a su se démarquer sur plusieurs plans. Voici, en résumé, les principaux aspects évalués par le comité de sélection du Porc Show, l'événement organisé par la filière, lui valant le Grand Prix.

### **Démontre des aptitudes d'entrepreneur visionnaire**

Après une formation en production porcine, il prend de l'expérience comme ouvrier porcin durant 5 ans avant d'implanter sa propre ferme avec sa conjointe et de lancer une entreprise de vente de porcelets de lait directement aux consommateurs, Maître Cochon.

Il profite du programme Stratégie de soutien à l'adaptation des entreprises agricoles du MAPAQ pour notamment améliorer son système d'alimentation en mise bas, installer des fournaies en mise bas, améliorer l'équipement pour le lavage et la désinfection des remorques.

En vue des nouvelles exigences en bien-être animal, il vient déjà de terminer des travaux d'agrandissement de la maternité pour avoir suffisamment d'espace pour laisser les truies en groupe.

### **Fait la promotion du porc du Québec**

Sous le nom Maître Cochon, l'entreprise a développé un produit et une mise en marché à la ferme. L'entreprise participe régulièrement à des foires alimentaires et des événements publics comme les Portes ouvertes sur les fermes pour promouvoir la production porcine.

Le porcelet de lait de Maître Cochon a également été utilisé par les chefs Louis-François Marcotte et Chuck Hughes dans un de leur livre de recettes.

### **Contribue à la préservation de la santé animale et à la biosécurité**

La biosécurité est au centre des préoccupations de la ferme qui met en application plusieurs consignes :

- Demande à tous les visiteurs un temps de retrait de 48 h avant de venir sur le site d'élevage.
- Tenue d'un registre des visiteurs à l'entrée du bâtiment.
- Douche obligatoire à l'entrée de chacun des bâtiments. Les vêtements portés à l'extérieur ne peuvent pas l'être dans la porcherie.
- Des vêtements sont fournis aux visiteurs.

- Le matériel pour l'insémination est livré dans un bâtiment à l'écart du bâtiment d'élevage.
- Un atelier d'équarrissage (site de compostage) a été construit pour réduire le va-et-vient sur le site d'élevage.
- Le sevrage des porcelets une fois par mois (sevrage en bandes) donnant un seul transport mensuellement. Du coup, l'entreprise en profite pour envoyer ses truies d'abattoir dans ce même transport toujours pour limiter les entrées sur le site.
- Les animaux de remplacement sont livrés tous les deux mois et sont transférés d'un bâtiment à l'autre par le personnel de l'entreprise.
- Des prises de sang sont prélevées sur les cochettes pour garantir leur statut sanitaire avant de les transférer dans la maternité.
- L'équipement de transport de la ferme est lavé et désinfecté après chaque utilisation.

### **Actions concrètes en matière de bien-être animal**

- Agrandissement de la porcherie pour se conformer aux normes applicables en 2024 relativement aux truies gestantes en groupe.
- Formations régulières pour maintenir les connaissances, notamment sur les pratiques de manipulation des porcs et lors du transport.
- Application en fait des normes BEA et certification AQC, par exemple :
  - Adaptation de la rampe de chargement pour éviter les pentes abruptes.
  - Espacement convenable dans les parcs et dans le transport.
  - Éclairage géré par des minuteries pour reproduire le cycle normal du jour et de la nuit.
  - Accès à de l'eau en permanence pour les truies.



Alexandre Coupal et Andrée Jeanson sont fiers d'avoir remporté le Premier Prix de reconnaissance de la filière porcine québécoise remis lors du Porc Show 2014.



### Démontre une conscience environnementale

- Plantation de haies brise-vent.
- Collaboration régulière avec une agronome pour respecter les normes environnementales relativement à l'épandage du fumier. Le plan agroenvironnemental de fertilisation est mis à jour annuellement.
- Analyses de fumier bisannuelle notamment pour fixer la quantité d'épandage.
- Reboisement d'une partie de la terre sur la ferme.
- Conservation des milieux humides, soit cinq étangs, sur la propriété.

### Contribue à l'innovation, la recherche et le développement du secteur

- Conservation des porcelets qui ne font pas le poids sous la mère pour entrer en pouponnière pour la mise en marché de leur commerce Maître cochon. Cela se traduit par une diminution des pertes et une augmentation des performances.

- Installation du système d'alimentation Gestal solo en mise bas et installation d'un système semblable dans le nouvel agrandissement compte tenu de l'efficacité et des résultats obtenus, notamment : meilleure consommation de moulée par les truies, moins de gaspillage, détection précoce des maux de pattes et autres maux possibles chez la truie, meilleur état de chair et augmentation du poids des porcelets au sevrage.
- Installation de caméras pour documenter le fonctionnement du système d'alimentation et le comportement des animaux dans la nouvelle partie. Chaque bête aura une puce électronique permettant de saisir des données individuelles et de les comptabiliser avec un système informatique.
- Prélèvement de sang de porcelet virémique, à la suite d'un diagnostic de SRRP en 2012, pour en faire un vaccin administré à toutes les truies dans l'élevage dans le but de stabiliser le troupeau le plus rapidement possible. ■