

*Chaque jour  
plus savoureux*



POULET  
**DE GRAIN** VENDEUR  
AGRI **COM**

Nourri de grain végétal  
Sans sous-produits animaux

POULET  
**BIOLOGIQUE**



Certifié par  
Écocert Canada

A whole roasted chicken is the central focus, presented in a dark-colored pan. The chicken is golden-brown and appears to be seasoned with salt and pepper. It is garnished with fresh green herbs, including sprigs of rosemary and small pieces of chopped green onions. To the right of the chicken, a whole carrot is visible. The lighting is warm, highlighting the texture of the skin and the freshness of the herbs.

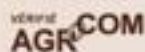
*Chaque jour  
plus savoureux*



*Chaque jour, la Ferme des Voltigeurs démontre qu'il est possible de croître en privilégiant des procédés de production respectueux de la nature.*



Aujourd'hui, la Ferme des Voltigeurs est l'un des plus importants producteurs-transformateurs de poulets nourris de grain végétal et de poulets biologiques au Québec. En conformité avec les programmes AGRO-COM, Ecocert, HACCP, SQF et Allments du Québec, la Ferme des Voltigeurs est désormais la référence pour les produits de poulet de qualité au Québec.



Certifié par  
Ecocert Canada

HACCP



Capacité  
de production

**7,8** MILLIONS  
DE KILOGRAMMES  
DE POULETS VIVANTS

Salle d'abattage  
et de découpe

**32 000**  
PIEDS CARRÉS

Plus de

**100**  
EMPLOYÉS

Présent dans  
les principales  
chaînes de  
distribution

**SOBEYS, MÉTRO  
ET LOBLAWS**



# NOTRE HISTOIRE

*Depuis*  
**1958**  
*Since*



Dominique, Nathalie, Bernard et Georges Junior : quatre frères et sœur, passionnés depuis toujours par le poulet, la nature et la bonne chère !  
Normal quand on a grandi sur une ferme et que nos parents se nomment Denise Turcotte et Georges Martel, figures emblématiques de l'élevage de volailles au Québec depuis 1958.





Bien sûr, en plus d'un demi-siècle d'histoire, l'industrie a évolué de manière spectaculaire, tout comme les goûts et exigences des consommateurs. La Ferme des Voltigeurs a su s'adapter, sans jamais perdre son unique objectif : offrir le meilleur poulet qui soit, savoureux, sain et nourrissant, en harmonie avec la nature. Avec un savoir-faire de plus de 55 ans, la formidable aventure familiale se perpétue aujourd'hui à travers les mêmes valeurs de respect, de générosité et de dévouement qui ont fait la renommée de la Ferme, toujours à l'écoute de sa clientèle.



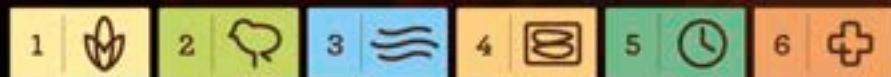


# NOTRE POULET

*Depuis*  
**1958**  
*Since*

# POURQUOI NOTRE PRODUIT EST-IL SI APPRÉCIÉ?

*C'est simple : parce que **nous contrôlons chacune des activités de production** avec la même passion depuis 1958. Qu'il s'agisse de notre poulet de grain végétal ou biologique, nous faisons tout pour en offrir davantage aux consommateurs, et ce, à chaque étape :*





1



## La nourriture : la base de tout

**Une nourriture saine donne un poulet sain,  
dont la consommation sera plus santé pour tous.**

*Du choix de grains de première qualité jusqu'à l'enrobage des vitamines dans une gélatine végétale, notre souci pour l'alimentation de nos poulets vous offre une chair plus goûteuse offrant*  
**une valeur nutritive plus élevée en protéines.**

*En disposant de plus d'espace que la moyenne de l'industrie, notre poulet bougera davantage et sa chair en sera plus ferme, moins grasse. **Un poulet en santé est un poulet santé !***

2



**Plus de  
liberté**





## Refroidi à l'air

### Pourquoi refroidir le poulet?

*Refroidir le poulet favorise la conservation de la viande en plus d'éviter la prolifération des bactéries.*

**En refroidissant le poulet à l'air plutôt qu'à l'eau,** nous conservons toute sa saveur et sa fraîcheur.

*Et surtout, il ne se gorge pas d'eau, ce qui le ferait « fondre » au moment de la cuisson.*



4



## Fraîcheur garantie

*En plus d'être pratiques, nos emballages minces et résistants conservent la fraîcheur du produit de façon exceptionnelle. L'ensemble de nos procédés de transformation nous permet d'offrir, au consommateur comme au détaillant, **14 jours de fraîcheur pour la consommation et la vente.***





## Le temps fait la différence

*La durée d'élevage d'un poulet fait une énorme différence sur la quantité et la qualité de sa viande. À la Ferme des Voltigeurs, nous prenons le temps - **souvent plus de 35 jours** comparativement à une moyenne de 32 jours dans l'industrie - de bien faire les choses.*



Au final, c'est un poulet plus savoureux, plus nourrissant, moins gras et plus santé qui se rend à votre assiette. Et surtout, **un poulet qui conservera sa taille lors de la cuisson.**

6



**Plus pour  
votre argent**



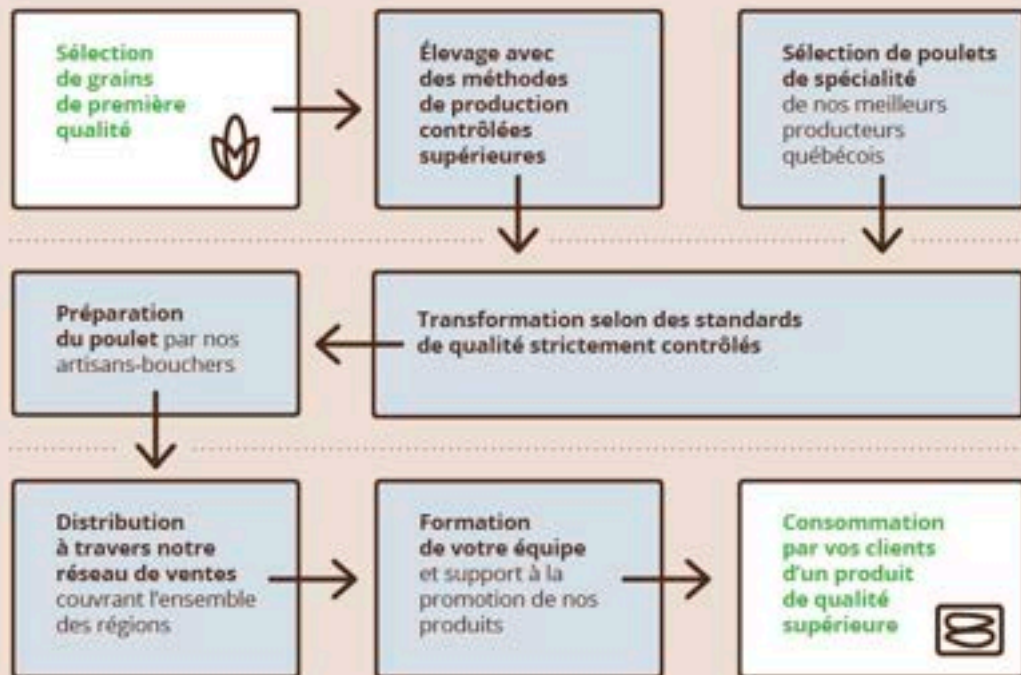




# Notre métier

## PRODUCTEUR-TRANSFORMATEUR DE POULETS

*Ce que ça veut dire?  
Que nous sommes impliqués  
dans toutes les étapes de production,  
du premier grain de moulée  
jusqu'à la table du consommateur.  
Cela inclut une formation  
pour votre équipe afin de les aider  
à mieux renseigner vos clients  
sur nos produits.*





# NOTRE POULET DE GRAIN

VÉRIFIÉ  
AGRO-COM

Nourri de grain végétal • Sans sous-produits animaux



**Le seul poulet de grain  
vérifié AGRO-COM du Québec**

Nourri d'ingrédients de source végétale

Vérifié AGRO-COM

Élevé en liberté sur parquet, chaque poulet  
dispose d'environ 20 % plus d'espace

Aucun résidu d'abattage dans la moulée

Sans sous-produits animaux

Nourri d'une ration plus élevée en protéines  
que la moyenne de l'industrie

**Davantage d'avantages**

Source d'alimentation végétale (+ vitamines  
et minéraux), jusqu'à la capsule enrobant les vitamines,  
sans sous-produits animaux

Conservation du produit en tablette  
de 14 jours, garantie

Poulet de poids plus élevé et plus en chair

Poulet élevé dans des conditions  
d'élevage supérieures :

- › teneur en gras plus faible
- › teneur en chair et en protéines plus élevées
- › produit plus savoureux

Poulet conservant toute sa saveur grâce  
à un emballage sous vide



# Découpes

## POULET DE GRAIN

Nourri de grain végétal • Sans sous-produits animaux



- Poulet entier
- Poitrines désossées
- Poitrines avec os
- Cuisses
- Hauts de cuisses désossés
- Pilons
- Ailes fraîches
- Poulet haché extra maigre



EMBALLAGE  
PRATIQUE POUR  
2 PORTIONS





# NOTRE POULET BIOLOGIQUE



Certifié par  
EcoCert Canada



## Un poulet très bien élevé

Nourri de grain végétal,  
sans sous-produits animaux

Sans pesticides,  
sans OGM, sans insecticides,  
sans engrais chimiques

Accès à des parcs extérieurs lorsque  
les conditions le permettent

Nourri d'aliments 100 % biologiques

Sans antibiotiques

Élevé en liberté sur parquet, chaque poulet  
dispose de 25 % à 45 % plus d'espace

Répondant aux exigences Ecocert

## Supérieur dans tout

Nourri d'ingrédients 100 % biologiques, sans pesticides,  
sans insecticides, sans engrais chimiques, sans OGM

Nourri d'ingrédients de source végétale,  
sans sous-produits animaux

Sans antibiotiques

Conservation du produit en tablette  
de 14 jours, garantie

Poulet de poids plus élevé

Poulet élevé dans des conditions  
d'élevage supérieures :

- › teneur en gras plus faible
- › teneur en chair et en protéines plus élevées
- › produit plus savoureux

Poulet conservant toute sa saveur grâce à un emballage sous vide



# Découpes et charcuteries

## POULET BIOLOGIQUE



Ferme des  
**Voltigeurs**

Poulet entier

Poitrines désossées

Cuisses

Saucisses

Poulet haché  
extra maigre



Certifié par  
EcoCert Canada



EMBALLAGE  
PRATIQUE POUR  
2 PORTIONS





FAIRE

AFFAIRE

AVANTAGE

EFFICACE

DESIGN

VOUS

CHIFFRES

# FAIRE AFFAIRE AVEC LA FERME DES VOLTIGEURS C'EST :

## Travailler avec une entreprise professionnelle

Réseau de distribution couvrant l'ensemble  
du territoire québécois

Nombreuses certifications assurant  
la qualité constante du produit

Méthodes de production et de contrôle  
de qualité éprouvées garantissant  
une production stable et des produits  
de qualité supérieure

Bouchers d'expérience assurant  
des découpes de qualité

Capacité de production élevée :

- › Plus de 7,8 millions de kilogrammes  
de poulet annuellement
- › Superficie de découpe et d'abattage  
de 32 000 pieds carrés
- › Plus de 100 employés engagés  
envers la qualité du produit

## Bénéficier d'une meilleure flexibilité des ventes

Meilleures marges bénéficiaires

Longévité en tablette de 14 jours  
(réduction des pertes de produits)

Plus de choix pour vos clients,  
satisfaction plus élevée  
de votre clientèle

## Compter sur une équipe dynamique et engagée envers votre succès

Grande expertise et disponibilité pour faire  
la promotion de nos produits dans vos points  
de vente (ex. dégustation sur place)

Intérêt marqué à prendre part à vos activités  
promotionnelles (ex. catalogues et circulaires)

Produits et informations accessibles  
facilement grâce à notre important réseau  
de distribution

La renommée de notre entreprise et de  
nos produits saura combler l'exigence  
grandissante des consommateurs  
recherchant des produits sains,  
locaux et de qualité

La notoriété de notre marque est saluée  
par nos partenaires actuels et nos produits  
ne cessent de gagner de nouveaux adeptes



# NOTRE POULEXIQUE



# QUESTIONS POULET POULEXIQUE

## ≡ Le refroidissement

### Pourquoi refroidir le poulet?

Tous les transformateurs de volailles emploient une méthode de refroidissement pour éviter la prolifération des bactéries. Deux modes de refroidissement sont principalement utilisés :

- › **le refroidissement à l'eau** qui consiste à plonger le poulet dans un bac d'eau glacée
- › **le refroidissement à l'air** qui recourt plutôt à l'air froid pour refroidir le produit

### Existe-t-il un avantage à utiliser un mode de refroidissement à l'air plutôt qu'à l'eau?

Oui. Le poulet gorgé d'eau lors de la phase de refroidissement à l'eau rétrécira au moment de la cuisson en raison de l'évaporation de celle-ci.

Le poulet refroidi à l'air vous en donnera davantage pour votre argent.

L'eau étant aussi une source importante de prolifération de bactéries, la période de conservation des poulets refroidis à l'air en sera prolongée.






## La Qualité

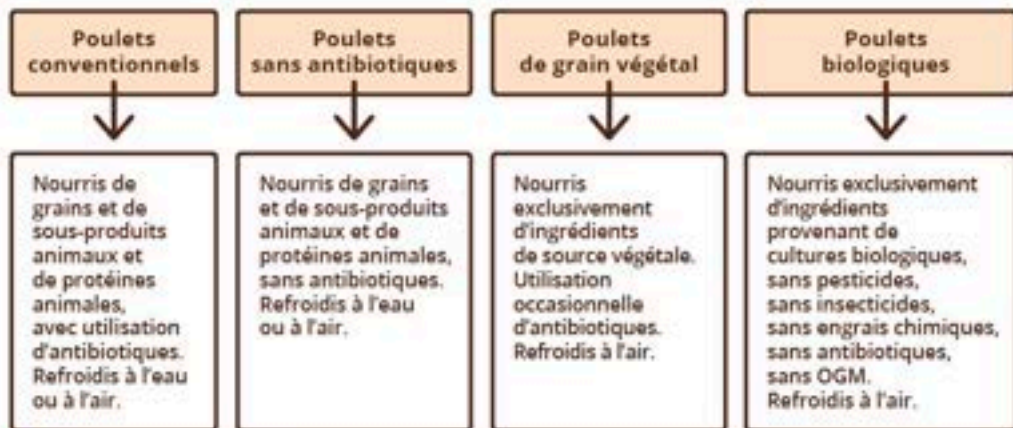
### Que veut dire poulet nourri de grain végétal?


Un poulet nourri de grain végétal bénéficiera d'un régime constitué uniquement d'ingrédients de source végétale de première qualité, et dans lequel aucun sous-produit animal ne sera ajouté tel que farines d'os, de plumes et de viscères. Les sous-produits animaux, puisqu'ils constituent une source de protéines peu dispendieuse, sont fréquemment utilisés chez les éleveurs conventionnels pour réduire leurs coûts d'élevage.

 La Ferme des Voltigeurs a développé une alimentation sur mesure basée sur l'emploi exclusif de produits végétaux, allant des céréales jusqu'à la gélatine utilisée pour l'enrobage des vitamines. Elle est devenue, en 2014, la seule entreprise à offrir un poulet nourri de grain végétal vérifié AGRO-COM au Québec.

### Quels sont les types de poulets disponibles sur le marché?

Dans les commerces, nous retrouvons principalement les 4 produits suivants :



 La Ferme des Voltigeurs est maintenant la seule entreprise au Québec à offrir un poulet de grain végétal vérifié par le Bureau de normalisation du Québec (norme AGRO-COM).

## Que signifie le terme biologique?

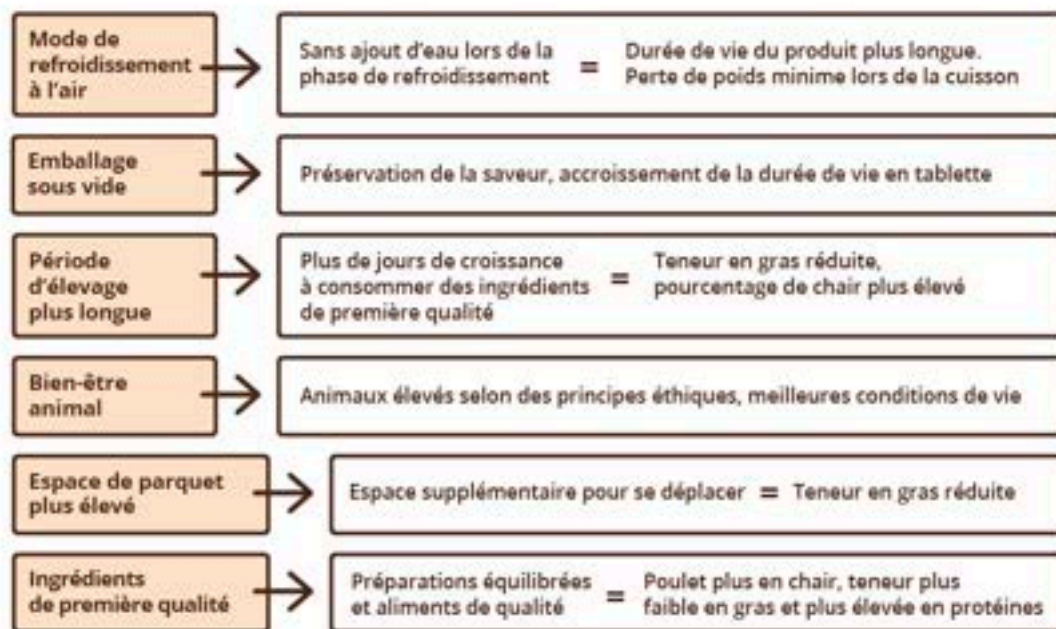
🐔 Il y a une différence entre se prétendre biologique et être « certifié biologique », comme l'est la Ferme des Voltigeurs.

Pour certifier un poulet « biologique », la ferme doit, en plus de nourrir ses poulets d'ingrédients exclusivement biologiques, dont des céréales cultivées sans utilisation de pesticides, insecticides, engrais chimiques ni OGM, adapter ses régies d'élevage. La densité de l'élevage, soit le nombre de poulets par pied carré, est plus faible, ce qui confère à l'animal plus d'espace pour se déplacer. Les poulets ont aussi accès à l'extérieur lorsque les conditions le permettent et peuvent donc manger des ingrédients entièrement naturels et profiter de la lumière du jour. Finalement, ce mode de production interdit le recours à tout sous-produit animal et à tout antibiotique.

## Est-ce que tous les types de poulets offerts sur le marché offrent la même qualité?

**Non.** La qualité d'un poulet s'évalue selon :

- › sa valeur nutritive (teneur en protéines, teneur en gras, etc.)
- › la préservation des qualités organoleptiques (saveur)
- › la durée de vie du produit
- › le poids du produit après cuisson
- › le traitement de l'animal durant sa phase de croissance





## Comparez et constatez la qualité du poulet de la Ferme des Voltigeurs

### FERME DES VOLTIGEURS

	Poulet de grain végétal	Poulet biologique	Grandes marques concurrentes	Marque maison des marchés grande surface
Certification et cahier de charges	OUI	OUI	NON	NON
Certificateurs	AGRO-COM/BNQ	Ecocert	—	—
Mode de refroidissement	AIR	AIR	AIR	EAU
Accès extérieur	NON	OUI*	NON	NON
Élevage sans cage	OUI	OUI	OUI	OUI
Densité d'élevage	1 poulet/1 pi <sup>2</sup>	1 poulet/1,25 pi <sup>2</sup>	1 poulet/0,7 pi <sup>2</sup>	1 poulet/0,7 pi <sup>2</sup>
Jours d'élevage	40 à 45 jours	40 à 45 jours	34 à 38 jours	34 à 38 jours
Taux de gras brut**	6,77 %	—	12,40 %	—
Taux de protéines**	21,10 %	—	19 %	—
Sous-produits animaux dans l'alimentation***	NON	NON	OUI 15 % à 20 %	OUI 15 % à 20 %
Utilisation d'antibiotiques	Sous ordonnance si requis	NON	COURANT	COURANT
Hormones de croissance	<i>Bannies au Canada depuis les années 60</i>			
Bien-être animal	<i>Certifié par un programme de soins des animaux pour tous les éleveurs du Canada</i>			

\* Lorsque les conditions le permettent.

\*\* Tests réalisés par des laboratoires indépendants accrédités.

\*\*\* Farine de viscères, de plumes, de poils, d'os, de sang, gras animal et autres.



## La nourriture

### Qu'est-ce qu'une moulée?

Une moulée est une préparation d'ingrédients destinée à alimenter les animaux. Généralement, elle est constituée de céréales, de vitamines et de minéraux, et dans les élevages conventionnels, de protéines animales, de graisses animales et de sous-produits animaux. Nous retrouvons principalement deux types de moulées dans un élevage de volailles :

- › la moulée cubée (cuite)
- › la moulée en farine (crue)

🐔 Puisque la moulée en farine est plus longue à digérer, le poulet dépensera plus d'énergie pour la digérer, ce qui mènera à une teneur plus faible en gras et plus élevée en protéines.

### Quelle sorte de moulée est offerte aux poulets de la Ferme des Voltigeurs?

Les moulées offertes aux poulets de la Ferme des Voltigeurs sont en farine et sont constituées uniquement de maïs et de soya de première qualité, de vitamines et de minéraux.



Dans ses méthodes de production, la Ferme des Voltigeurs a volontairement décidé d'opter pour une moulée moins grasse, plus protéinée et de meilleure qualité, afin d'offrir un poulet moins gras et plus généreux en protéines.

### Est-ce que tous les poulets de la Ferme des Voltigeurs sont nourris de la même manière?

Oui. Alors que les ingrédients employés dans les préparations seront les mêmes pour tous les poulets, c'est la provenance des ingrédients qui sera différente, que les poulets soient nourris de grains de cultures biologiques ou de grains de source végétale. Les préparations offertes aux poulets biologiques ne seront constituées que d'ingrédients biologiques, donc **ne proviendront que de cultures de céréales produites sans pesticides, sans insecticides, sans engrais chimiques, sans OGM.** Les préparations développées pour la croissance des poulets végétaux misent aussi sur des ingrédients de premier choix, et, combinées aux méthodes d'élevage privilégiées à la Ferme, offrent aux consommateurs la chance de bénéficier d'un produit de qualité supérieure à un coût plus abordable.





# L'élevage des poulets

## Qu'est-ce qu'un antibiotique?

Un antibiotique est un produit destiné à soigner un animal lorsqu'il est malade. Il peut être utilisé pour guérir (mode curatif) ou prévenir les infections (mode préventif).

## Quelles sont les raisons pour lesquelles un antibiotique serait administré à un élevage de volailles?

En élevage animal, il est important de distinguer trois types d'antibiotiques : les antibiotiques curatifs, les antibiotiques curatifs de classe 1 et les antibiotiques préventifs aussi appelés facteur de croissance.

 Alors que les poulets biologiques sont 100 % sans antibiotiques, les poulets de grain végétal de la Ferme des Voltigeurs sont généralement sans antibiotiques, à moins d'exception lors de cas de maladies (antibiotiques curatifs seulement).

### Antibiotiques curatifs classe 1

Les éleveurs avicoles du Canada ne recourent plus aux antibiotiques curatifs de classe 1 depuis mai 2014, car ceux-ci permettent aux bactéries de développer une résistance aux antibiotiques, un phénomène qui inquiète sérieusement les spécialistes de la santé publique. Malheureusement, les producteurs avicoles des États-Unis utilisent encore aujourd'hui des antibiotiques curatifs de classe 1.

### Antibiotiques curatifs

Donnés sous prescriptions vétérinaires, ils sont parfois administrés pour favoriser la guérison des animaux malades et contrôler la propagation d'une maladie au sein d'un troupeau. Ces antibiotiques ne sont donnés que sur de courtes périodes et nécessitent une période de retrait afin qu'il n'y ait plus de traces d'antibiotiques dans le produit fini.

### Antibiotiques préventifs

Administrés à petites doses pour éviter l'écllosion de maladies au sein d'un troupeau.

## Au Canada, est-ce que les poulets de chair sont élevés en liberté?

Oui. Tous les poulets au Canada sont élevés en liberté avec une superficie moyenne d'élevage de 0,7 pied carré par poulet.

👉 Les poulets de la Ferme des Voltigeurs bénéficient toutefois d'une plus grande superficie d'élevage, ce qui offre de meilleures conditions et qui crée un poulet moins gras possédant un pourcentage de chair plus élevé.



## 📦 La fraîcheur

### Pourquoi un emballage sous vide est-il préférable?

En retirant l'oxygène de l'emballage, nous prolongeons la durée de vie du produit en plus de préserver sa saveur jusqu'à la table du consommateur.

👉 En combinant l'emballage sous vide et le mode de refroidissement à l'air, la fraîcheur des produits de la Ferme des Voltigeurs est garantie 14 jours, alors que la moyenne de l'industrie se situe à 10 jours.



# LA FERME DE DEMAIN

*Depuis 1958, la Ferme des Voltigeurs n'a cessé de croître. Et nous allons continuer, selon les valeurs de notre famille. L'industrie alimentaire évolue constamment et les procédés de production s'améliorent chaque jour. Nous nous engageons à toujours en tirer le meilleur, sans jamais perdre de vue l'essence même de notre passion : la saveur et le respect des consommateurs.*

*Toujours faire mieux pour les clients et l'environnement. Travailler en équipe et de concert avec nos partenaires. Pour nous, c'est la seule façon de faire. C'est une tradition familiale. C'est aussi notre engagement pour l'avenir.*

*Voilà qui nous sommes depuis le premier jour. Voilà qui nous serons demain.*

