

Du veau de grain de la plus grande qualité ! Nutritif et tout en saveur, le veau de grain du Québec est reconnu pour sa chair rose foncé délicate.

Un élevage naturel – Le veau de grain du Québec

SPÉCIFICATIONS D'ÉLEVAGE – RACE & MILIEUX D'ÉLEVAGE

Tous les veaux mâles sont issus de fermes laitières puisque pour donner du lait, la vache doit également produire des veaux. Selon son sexe, il deviendra soit une vache laitière, un veau de lait ou un veau de grain.

Généralement de race Holstein, il sera élevé pendant environ 31 semaines dans les meilleures conditions, par un producteur de veaux de grain, soit dans un environnement sain où les lieux sont minutieusement nettoyés et dont la qualité de l'air fait l'objet d'un suivi rigoureux, bénéficiant d'une alimentation équilibrée et profitant de soins personnalisés où son bien-être est mis de l'avant. Élevé dans de larges enclos où il peut se déplacer et se mouvoir à son gré, il bénéficie d'un accès constant à de la nourriture et à de l'eau fraîche. Tous les éléments nécessaires à son confort, à sa bonne santé et à sa croissance sont ainsi rassemblés.

NUTRITION – UNE ALIMENTATION SAINNE

L'alimentation saine des veaux de grain consiste d'abord à les nourrir de lait en poudre reconstitué, un produit de grande qualité qui s'apparente au lait maternisé que l'on donne aux nourrissons, et ce, pendant ses huit premières semaines. Cette diète, hautement énergétique et protéinique, assure le bon développement de l'animal jusqu'à l'introduction graduelle d'aliments solides, principalement de maïs-grain et de suppléments protéiques qui finiront par remplacer complètement son apport en lait, une fois le veau sevré. C'est grâce à cette alimentation que la viande du veau de grain acquiert sa couleur rose foncé, signe de qualité et de saveur.

Cycle de vie – âge & poids

Les veaux de grain sont élevés durant 30-31 semaines pour atteindre un poids de 670 lbs (304 kg).





Du veau de grain de la plus grande qualité ! Nutritif et tout en saveur, le veau de grain du Québec est reconnu pour sa chair rose foncé délicate.

Saviez-vous que ?

Au Québec, les antibiotiques sont régis exclusivement par les vétérinaires. Selon le producteur, les antibiotiques peuvent être administrés à titre curatif uniquement, tandis que d'autres procèdent par mesure préventive. Dans tous les cas, le dosage, ainsi que la période de retrait des antibiotiques se doivent de respecter des normes rigoureuses afin de répondre aux exigences de Santé Canada. De plus, les hormones de croissances sont bannies au Canada pour l'élevage des veaux depuis plusieurs années.

Montpak favorise uniquement la méthode curative. Ainsi, leurs veaux sont dépourvus d'antibiotiques dans leur alimentation régulière et d'hormones de croissance, ce qui en fait donc une viande de qualité supérieure et saine pour la consommation.

Agri-Traçabilité Québec (ATQ) – une valeur ajoutée

Le programme ATQ permet d'identifier la ferme d'origine associée à chaque animal et d'en connaître l'historique complet, dont tous ses déplacements, ainsi que son emplacement actuel. Plus précisément, dès sa naissance, le veau est entre autres identifié à l'aide d'une boucle électronique utilisant un système technologique d'automatisation souple et efficace. Ce programme de traçabilité permet à notre agriculture de se démarquer autant sur le marché du Québec que sur le marché d'exportation en protégeant mieux la santé publique, en plus de celle des troupeaux.

Le gage ultime
d'une sécurité
alimentaire au
bénéfice du
consommateur
québécois

Provenance – des familles du Québec

Le veau Montpak, c'est une entreprise familiale québécoise située à Laval, à Saint-Germain-de-Grantham et à Terrebonne, comprenant un réseau de plus de 285 fermes dont 90 sont corporatives et près de 200 sont des fermes associées familiales québécoises. Ces familles d'ici mettent tout leur temps et leurs efforts pour produire du veau au goût naturel, excellent pour la santé et de qualité mondiale. Ainsi, privilégier l'achat local, c'est soutenir directement les éleveurs du Québec.

