

Région Chaudière-Appalaches

Plan de développement agricole et agroalimentaire régional (PDAR) 2010-2014

Journée d'étude 2011

La Cache à Maxime 23 février

Du Veau Charlevoix aux Saveurs Charlevoix

JEAN-ROBERT AUDET

Président

LE VEAU CHARLEVOIX

Après avoir travaillé deux ans au MAPAQ, Jean-Robert Audet, alors jeune diplômé en agroéconomie, décide de retourner dans son Charlevoix d'origine, bien décidé à vivre de son nouvel élevage de veaux de grains.

Quelques années plus tard, en 1987, il se lance dans la commercialisation d'un veau mixte (lait et grains) qu'il appellera « veau de Charlevoix ».

En 1994, alors membre fondateur de la table agro-touristique de Charlevoix, il décide de construire un abattoir multi espèces capable d'accueillir les producteurs de bœuf, agneaux, émeus, porcs et gibiers.

Puis en 2004, il inaugure sa première boutique de détail, au marché Jean Talon de Montréal. Pour une première fois, une vitrine complète de ses produits de veau permet aux consommateurs de se procurer toutes les coupes jusque là réservées à la restauration. Face à l'insistance constante des consommateurs, la boutique devient vite le point de convergence de la plupart des produits de Charlevoix.

Fort de ce succès, une seconde boutique, cette fois appelée « Saveurs Charlevoix » voit le jour à Place de la Cité à Québec. Nous sommes en 2008 et vingt-cinq producteurs-transformateurs régionaux y sont présents.

Enfin, depuis mars 2009, les produits Saveurs Charlevoix se retrouvent de plus en plus dans les étagères des plus belles épicereries du Québec, faisant ainsi le bonheur des adeptes de la gastronomie de Charlevoix.