



Excellence Wapiti: Le beau défi de deux jeunes entrepreneurs de Calixa-Lavallée

Le 18 mai 2021 – Modifié à 12 h 12 min le 19 mai 2021



Par Steve Martin, Initiative de journalisme local



Mahée et Francis en compagnie de Rainbow (Photo : Excellence Wapiti)

Mahée Cusson-Jacques et Francis Adam, deux jeunes entrepreneurs installés à Calixa-Lavallée, ont décidé il y a quelque temps de se lancer dans une nouvelle aventure : l'élevage de wapitis.

« Nous venons tous les deux de la campagne, nous explique Mahée. Mon papa avait une ferme laitière et les parents de mon conjoint, une ferme équestre. Ça a toujours été notre désir d'avoir notre propre ferme ou de créer un élevage. »

Avant d'arrêter leur décision, le couple a visité différents élevages afin de bien comprendre les implications de leur choix et la dynamique d'un marché encore considéré « de niche » si on le compare aux élevages plus traditionnels que sont le bœuf et le porc.

« C'est un animal qu'on a toujours trouvé majestueux et qui symbolise bien l'Amérique du Nord. Mais au-delà de la beauté, nous l'avons aussi choisi pour des raisons de commodité. Il y a une facilité au niveau de l'installation et de la gestion des soins qui n'a rien à voir

avec le travail qu'exige une ferme porcine ou laitière. On n'a pas besoin de bâtiments pour les animaux. Les wapitis ont besoin de pâturage, de boisé, des abris au besoin. Ça demande beaucoup d'organisation, mais ça vient par séquence. »



...nt la mise en marché des produits liés à l'élevage de ce cervidé originaire de l'ouest de l'Amérique du Nord. « Il y a une polyvalence qui nous intéressait aussi, ajoute celle qui [travaille parallèlement comme ostéopathe](#) dans la région. Il y a un marché décoratif pour les bois. Certains s'en procurent pour faire des luminaires ou les mettre au-dessus du foyer. Quelques clients ont aussi des projets de macramé. Ça revient à la mode! »

Actuellement, le cheptel de l'entreprise comprend 27 wapitis, dont 14 femelles gestantes. « Nous voulions vraiment démarrer avec du pur-sang afin de nous assurer d'avoir un élevage de qualité et ainsi éviter de perdre des années à bâtir une génétique. On savait qu'on voulait viser le marché des bois, alors nous avons acquis nos premiers wapitis d'une ferme qui a une très grande réputation au niveau des panaches. »

Éventuellement, nos partenaires espèrent développer également le marché de la chasse, mais il faudra patienter encore quelque temps, question de mener à terme la phase de démarrage qui permettra à l'entreprise d'assurer le renouvellement de son cheptel ainsi que sa rentabilité.

Peu de calories, riche en protéines

Quant à la viande de wapiti, elle a ses adeptes et présente des vertus qui en font un choix intéressant pour les gourmets et ceux qui ont certaines restrictions alimentaires.

« C'est une viande qui a très peu de calories, faible en cholestérol et qui est très riche en protéines et en fer. Il y a même certains médecins qui n'autorisent que le wapiti comme viande rouge pour certains patients. On ne se le cachera pas, c'est une viande qui est plus dispendieuse, mais au goût, c'est très doux en bouche. C'est un peu plus prononcé que le bœuf, mais pas ferreux comme la viande chevaline. Et peu importe le type de coupe qu'on nous demande, c'est une viande qui n'est pas marbrée et qui, au niveau de la texture, demeure tendre. »





