

■ MÉDECINE
VÉTÉRAIRE
**Agir
pour contrer
Salmonella
Dublin**

■ ASSEMBLÉE GÉNÉRALE SPÉCIALE
**Bilan de l'année, contrôle
des importations et
stratégie des ingrédients**



Jean Marois
Ferme J Marois inc.
Cap-Saint-Ignace

90 têtes Holstein
9900 kg de lait/jour
250 acres de terre

72 traversées
extrêmes du fleuve
en canot à glace

PARCE QUE VOUS ÊTES ENCORE PLUS QU'UN PRODUCTEUR.

Vous méritez d'être entouré de personnes qui partagent
vos passions et trouvent avec vous des solutions
qui vous ressemblent.



16

janvier/février

VOLUME 36 - NUMÉRO 5



ÉDITORIAL

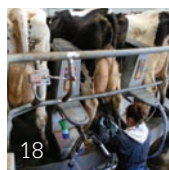
Message du président 5

ACTUALITÉ

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE SPÉCIALE ET
JOURNÉE DE RÉFLEXION 2015

Bilan de l'année, contrôle des importations et stratégie des ingrédients

L'Assemblée générale spéciale des PLQ du 26 novembre 2015 a permis de dresser le bilan de l'année laitière. La veille, les délégués se sont réunis en journée de réflexion afin de faire le point sur les ententes commerciales du PTP et de l'AECG, le contrôle des importations et la stratégie des ingrédients laitiers. 8



VALACTA

Maximiser la croissance des génisses malgré le froid

Contre les effets du froid permettra de maintenir le rythme de croissance des génisses afin de les faire vèler à un âge et poids optimaux pour maximiser les profits. 24



REPORTAGE À LA FERME

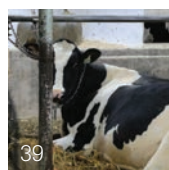
Gabriel Rancourt: 25 ans de militantisme aux PLQ

En 2016, Gabriel Rancourt en sera à sa 25^e année au sein du conseil d'administration des Producteurs de lait du Québec. 28

ÉQUIPEMENT

Êtes-vous fait pour des robots ou pour une salle de traite?

Voici des éléments de réflexion proposés par l'agroéconomiste Germain Tétu, qui a analysé les résultats de deux groupes de fermes : un groupe de neuf exploitations équipées de robots et un groupe témoin demeuré en stabulation entravée. 14



RECHERCHE

Un nouvel ingrédient pour maximiser la teneur en oméga-3

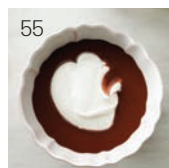
Des travaux récents conduits par notre équipe de l'Université Laval au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault ont permis d'obtenir des augmentations inégalées à ce jour de teneurs en acides gras oméga-3 dans les matières grasses du lait par voie de l'alimentation de la vache. 34

ÉQUIPEMENT

SYSTÈMES DE TRAITE

Deux entreprises, deux scénarios

L'une a opté pour des robots, l'autre pour une salle de traite. Les producteurs expliquent leurs motifs. 18



MÉDECINE VÉTÉRINAIRE

Salmonella Dublin : agir maintenant!

Alors que la salmonellose dans sa forme plus traditionnelle est bien connue, les infections à *Salmonella* Dublin méritent que l'on s'y attarde davantage et qu'on s'y attaque. 39

INITIATIVE PROACTION

L'évaluation des mesures portant sur les animaux

Cette dernière chronique concernant le volet bien-être animal porte sur l'évaluation des mesures axées sur les animaux. 22

LES PRODUCTIONS SUPÉRIEURES DE VALACTA	32
LES PRODUITS LAITIERS S'ANNONCENT	44
FROMAGES D'ICI	48
À PROPOS DE LA PRODUCTION	50
AILLEURS DANS LE MONDE	54
LA RECETTE	55
L'ACTUALITÉ LAITIÈRE EN BREF	56



Je pense qu'elles m'ont vu regarder le catalogue
de choix de taureaux!



COMMUNIQUÉ

AVIS AUX PRODUCTEURS DE LAIT

PERCEPTION DE LA COTISATION À L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES

Pour l'année 2016, la cotisation est fixée à 331 \$ pour les producteurs individuels et à 662 \$ pour les producteurs indivisaires et les producteurs regroupés (compagnie, société, association, fiducie, etc.).

La cotisation à l'Union des producteurs agricoles sera déduite sur la paie finale de janvier des producteurs de lait. Pour les producteurs de lait qui payent une cotisation équivalente au double (662 \$), une déduction additionnelle sera effectuée sur la paie finale de février.

Cette cotisation finance une partie des activités syndicales de la structure et elle se répartit comme suit :

Syndicat local :	7,05 %
Fédération régionale :	38,25 %
Confédération :	54,70 %

Pour plus d'informations, communiquez avec votre fédération régionale de l'UPA.

Denis Corbeil,
directeur des Technologies de l'information et des cotisations

N. B. – La TPS (5 %) et la TVQ (9,975 %) seront ajoutées à la cotisation. N'oubliez pas de les réclamer à titre de crédit de taxe sur les intrants.

Mise en garde – Le présent communiqué ne saurait remplacer la version officielle du Règlement sur les catégories de producteurs, leur représentation et leur cotisation annuelle à l'Union des producteurs agricoles, lequel a seule valeur légale. Ce règlement peut être consulté sur le site des Publications du Québec.



Revue publiée 10 fois l'an par Les Producteurs de lait du Québec (PLQ)
Tirage : 8 849 exemplaires
Date de parution : janvier/février 2016

DIRECTEUR
André Savard

RESPONSABLE DE LA REVUE AUX PLQ
Jean Vigneault

RÉDACTEUR EN CHEF
François Bertrand

JOURNALISTE ET SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Yvon Gendreau

COLLABORATEURS
Agriculture et Agroalimentaire Canada, CIAQ, CRAAQ, Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal, Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval, Grappe de recherche laitière, Groupes-conseil agricoles du Québec, ITA, Les Producteurs laitiers du Canada, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Novalait, Réseau laitier canadien, Réseau canadien de recherche sur la mammité bovine et la qualité du lait, STELA/INAF, UPA, Faculté des sciences de l'agriculture et de l'environnement, Université McGill, Valacta

VENTES
pub@laterre.ca
Tél. : 450 679-8483, poste 7579

DIRECTEUR DES VENTES
Pierre Leroux, poste 7290, pleroux@laterre.ca

REPRÉSENTANTS PUBLICITAIRES
Sylvain Joubert, poste 7272
Marc Mancini, poste 7264
Représentant ventes nationales
Daniel Lamoureux, 1 877 237-9826
Fax : 450 670-4788
Courriel : ads@laterre.ca

ADMINISTRATION
Vincent Bélanger-Marceau

TIRAGE ET ABONNEMENTS
Lisa Higgins

CONCEPTION GRAPHIQUE
Sonia Boucher, Groupe Charest inc.

RÉVISION LINGUISTIQUE ET CORRECTION
Marie LeBlanc

PHOTO DE LA COUVERTURE
Yvon Gendreau

PRÉIMPRESSION
La Terre de chez nous

IMPRESSION
Imprimerie Transcontinental

TARIFS D'ABONNEMENT
Un an : 19,55 \$; deux ans : 29,32 \$; trois ans : 39,09 \$
Tél. : 450 679-8483, poste 7274
abonnement@laterre.ca

CORRESPONDANCE
Retourner toute correspondance ne pouvant être livrée au Canada à :
Le producteur de lait québécois
555, boulevard Roland-Therrien, bureau 415
Longueuil (Québec) J4H 4G3
Tél. : 450 679-0530, poste 8306
Téléc. : 450 679-5899
Courriel : plq@lait.qc.ca
Site Internet : www.lait.org

Dépot légal : Bibliothèque et archives nationales Québec
3^e trimestre 1980
Bibliothèque et archives Canada
ISSN 0228-1686

Poste-publications, convention n° 40028511
Courrier 2^e classe, enregistrement n° 5066

Toute reproduction totale ou partielle du *Producteur de lait québécois* est interdite sans l'autorisation du rédacteur en chef.



Les
Producteurs
de lait
du Québec

Message du président



En guise d'éditorial,
nous vous présentons
des extraits du
discours du président
des Producteurs de
lait du Québec (PLQ),
Bruno Letendre,
prononcé le
26 novembre 2015,
lors de l'assemblée
générale spéciale.

Nous avons vu venir une baisse du prix moyen pour 2014-2015. En effet, les prix mondiaux, qui influencent le prix des classes spéciales et celui de l'écoulement de nos surplus de solides non gras, étaient à la baisse. En plus, les stocks de beurre étaient bas et les reconstruire allait entraîner plus de solides non gras à écouler à perte. Enfin, la formule d'indexation du prix de la classe 1 donnait une baisse et on prévoyait que le prix cible subirait le même sort. Lors des réunions régionales, le printemps dernier, on parlait de 4 % à 6 % de diminution.

La gestion de l'offre permet d'éviter la trop grande volatilité des prix en ajustant l'offre à la demande. Elle permet aussi d'établir un prix basé sur les coûts de production de l'hectolitre moyen au Canada pour une bonne partie de notre production. Mais nous ne sommes pas totalement à l'abri des soubresauts et de l'indiscipline du marché mondial.

Les perspectives pour le prix du lait s'annoncent meilleures pour l'année prochaine. Les prix pour les classes 1 à 4 devraient s'améliorer. Compte tenu, entre autres, de l'ajustement du prix de la classe 1, déjà annoncé, et du fait que la Commission canadienne du lait devra tenir compte de l'augmentation de nos coûts de production et de nos baisses de revenu de cette année dans l'ajustement du prix cible pour 2016. Du côté des prix mondiaux, même si nous n'avons aucun contrôle sur ce plan, certains signaux permettent d'espérer un redressement qui aurait un impact positif sur le prix des classes spéciales.

En ce qui concerne la croissance des besoins canadiens, celle-ci est réelle et la CCL prévoit qu'elle se maintiendra en 2016. Mis à part le lait de consommation et la crème glacée, tous les produits connaissent une augmentation de leurs ventes au détail, le beurre et la crème particulièrement. La demande pour le beurre n'est pas un phénomène seulement canadien. On observe la même situation aux États-Unis.

Dans nos actions pour résoudre le problème des surplus de solides non gras, nous travaillons sur deux fronts : la négociation nationale avec les transformateurs, afin de mettre en place une stratégie des ingrédients qui revaloriserait nos surplus, et le resserrement du contrôle des importations.

Cela faisait plus de deux ans qu'au sein des Producteurs laitiers du Canada, nous souhaitions une négociation nationale avec les transformateurs pour favoriser l'utilisation d'ingrédients laitiers canadiens dans la fabrication de nos produits. Ces négociations sont en cours depuis l'été dernier. C'est la première fois qu'une telle négociation nationale a lieu avec les représentants des producteurs et des transformateurs de toutes les régions canadiennes.

>>

Nous nous sommes engagés à la confidentialité et à ne pas négocier sur la place publique. Nous sommes encore loin d'une entente, mais je dois dire que je sens une réelle volonté d'y arriver, de part et d'autre.

Cela ne règlera toutefois pas le problème de l'importation des concentrés protéiques au Canada.

Un mauvais classement tarifaire des concentrés protéiques de 85 % et plus avait permis leur entrée au Canada sans tarifs et sans limites au tournant des années 2000. L'Agence canadienne des services frontaliers (ACSF) a corrigé cette erreur en 2003, à la suite de pressions des Producteurs laitiers du Canada. Mais après un long processus judiciaire, la Cour fédérale a imposé son reclassement initial en 2006.

À l'issue d'une année et demie de pressions, nous avons enfin obtenu du gouvernement conservateur, en 2008, l'adoption de standards de composition du fromage pour limiter l'ajout d'ingrédients ne provenant pas du lait de la ferme dans la fabrication de ce produit.

Le problème principal depuis un peu plus de deux ans maintenant, c'est l'importation de lait diafiltré: du lait duquel on a retiré le lactose, le gras et les minéraux et qui contient 15 % de protéines concentrées.

L'ACSF a classé ce lait dans la même ligne que les concentrés protéiques en poudre de 85 % et plus. Selon sa logique, le lait diafiltré, sur une base sèche, serait l'équivalent du concentré en poudre. Si on suit cette logique, il devrait donc, une fois au Canada, être traité comme un ingrédient laitier, dont l'ajout aux recettes de fromages est limité par les standards.

C'est sans compter sur la « logique » de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) qui est responsable de l'application des standards sur les fromages. Elle considère que ce produit n'est pas un ingrédient au sens du règlement, mais que c'est du lait. Les transformateurs pourraient donc l'ajouter à leurs recettes sans limites.

De deux choses l'une. Si c'est du lait, il devrait être classé comme tel dans une ligne avec contingent tarifaire et tarifs hors contingents qui en limitent l'entrée au pays. Si c'est un produit équivalent aux concentrés protéiques de 85 % et plus, il devrait être traité comme un ingrédient laitier et son ajout aux recettes de fromages strictement limité, selon les standards.

C'est simple pourtant, mais pas pour les deux agences qui restent sur leurs positions, malgré toutes nos représentations.

La solution est donc politique. Il faut que le gouvernement canadien tranche. Nous avons remis ce dossier sur la place publique, en même temps que celui de la protection de la gestion de l'offre dans les négociations du Partenariat transpacifique.

Nous avons lancé notre campagne *Forts et unis pour la gestion de l'offre* en conférence de presse le 25 mai, avec le ministre de l'Agriculture du Québec, le président de l'UPA et nos partenaires GO5 des secteurs des intrants, de la transformation, des services, du milieu financier. Vous avez tous contribué à lancer par la suite la campagne au plan régional qui s'est affichée à travers tout le Québec. Des centaines de grandes bannières, des milliers d'affiches, d'électros-tatiques de vitres d'autos, de magnétiques de portières avec nos messages ont été distribués. Les producteurs, mais aussi les partenaires, se sont approprié le slogan. Nous avons aussi mis en ligne un nouveau site Internet: *Forts et unis*, tourné et diffusé sur les médias sociaux des vidéos d'appui de partenaires, publié des publicités dans les quotidiens et les hebdomadaires et diffusé un message radio aux moments critiques de la négociation.

Le 24 juillet à Sainte-Marie, plus de 1 000 producteurs étaient au bureau de Maxime Bernier, et le 27 juillet, à Roberval, plus de 400, au bureau de Denis Lebel, en marge de la conférence ministérielle d'Hawaï. Le 24 septembre à Montréal, le jour du débat des chefs en français, 1 500 producteurs sont venus marcher dans les rues de Montréal, à trois jours d'avis, des jeunes,

des femmes, des hommes, des enfants, devant Radio-Canada, pour poser nos questions en vue du débat et à la veille d'une autre conférence ministérielle, celle d'Atlanta.

Nous pouvons être fiers de ce que nous avons accompli. On n'a jamais autant parlé de la gestion de l'offre dans les médias. Au plus fort de notre campagne, selon Influence communication, une agence qui mesure le poids des nouvelles dans les médias, le PTP était parmi les trois sujets les plus couverts au Canada. Nous avons réussi à faire de la préservation de la gestion de l'offre un des enjeux de l'élection fédérale au Québec.

L'appui de la population était aussi au rendez-vous. Un sondage pancanadien, commandé par les PLC et publié en juillet dernier, a révélé que 91 % des Canadiens trouvaient important que les produits laitiers qu'ils consomment soient canadiens et que 85 % trouvaient important que le gouvernement canadien protège l'industrie laitière dans toutes les négociations de libre-échange.

Finalement, deux ans après l'accord avec l'Union européenne, annoncé en octobre 2013, le Canada concluait un accord de principe le 5 octobre dernier. Au moment de l'annonce, le gouvernement a parlé d'une concession qui représenterait, cinq ans après l'entrée en vigueur de l'entente, l'équivalent de 3,25 % de notre marché total. Il a aussi annoncé 4,3 milliards de dollars en compensations pour les secteurs sous gestion de l'offre.

Il est évident que nous avons été extrêmement déçus de cette nouvelle concession du Canada, après celle faite à l'Union européenne il y a deux ans. Mais notre détermination et notre mobilisation ont très certainement limité les dégâts.

Les Producteurs laitiers du Canada ont évalué que la concession varierait plutôt entre 3,4 % et 4 % selon les scénarios optimistes ou pessimistes et ferait perdre entre 190 et 250 millions de dollars par année aux producteurs.

À l'issue de la campagne électorale, grâce à cette mobilisation, nous avons obtenu des engagements écrits des principaux partis politiques fédéraux, dont les libéraux, sur le contournement des frontières et sur les compensations des pertes des producteurs.

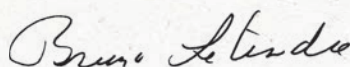
À propos des contournements des contrôles douaniers, nous avons demandé que le prochain gouvernement s'engage à régler ces problèmes dans les premiers mois de son mandat.

Le gouvernement devra comprendre qu'investir dans des mesures d'atténuation d'impact et remplir entièrement sa responsabilité de contrôler les importations, c'est favoriser le maintien des retombées économiques majeures de nos secteurs au Canada. C'est aussi important que les dépenses d'infrastructures promises pour l'économie de notre pays.

Il n'y a plus de menaces de négociations commerciales dans un horizon prévisible. Nous sommes en action pour résoudre nos problèmes aux frontières et finaliser un plan de compensations adéquat pour les concessions faites dans le PTP et l'AECG. La demande est croissante pour nos produits laitiers et nous avançons dans notre projet d'initiative proAction, qui démarquera notre lait en répondant aux attentes sociétales.

La défense de la gestion de l'offre et de la mise en marché collective ainsi que le travail pour l'amélioration de la rentabilité de nos entreprises sont des tâches qui ne seront jamais complétées.

Tant que nous demeurons « forts et unis », déterminés et persévérants, nous pouvons envisager avec optimisme l'avenir de nos fermes, de notre production et de notre secteur.



Bruno Letendre
président

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE SPÉCIALE ET
JOURNÉE DE RÉFLEXION 2015

Bilan de l'année, contrôle des importations et stratégie des ingrédients

Par [FRANÇOIS BERTRAND](#), agronome,
directeur adjoint, Communications
et vie syndicale, PLQ

- L'Assemblée générale spéciale des PLQ du 26 novembre 2015 a permis de dresser le bilan de l'année laitière. La veille, les délégués se sont réunis en journée de réflexion afin de faire le point sur les ententes commerciales du PTP et de l'AECG, le contrôle des importations et la stratégie des ingrédients laitiers.

Comme à l'habitude, l'assemblée générale spéciale de l'automne et la journée de réflexion ont permis de revoir les divers dossiers de l'heure et d'établir le bilan des derniers mois.

Pour le président des Producteurs de lait du Québec (PLQ), Bruno Letendre, le bilan de l'année laitière 2014-2015

est mitigé même si la situation des marchés est relativement positive. Les producteurs de lait ont, en effet, été confrontés à une conjoncture difficile quant au prix, à la signature du Partenariat transpacifique (PTP) qui, après l'Accord économique et commercial global (AECG) avec l'Europe,

donne de nouveaux accès au marché laitier canadien, et à des importations de protéines laitières qui menacent la croissance du secteur et affectent le prix aux producteurs.

Cependant, question marchés, les ventes au détail de crème d'octobre 2014 à septembre 2015 ont connu une hausse de 3,5 %, de 2,7 % pour le yogourt et de 7,4 % pour le yogourt grec. Pour la même période, les ventes de beurre ont connu une croissance de 2,4 % alors que les ventes de fromage ont affiché une hausse de 2 %. Ces augmentations ont permis de compenser un léger recul de 1 % des ventes de lait de consommation et de 0,4 % des ventes de crème glacée.

La croissance des marchés a fait en sorte que les besoins canadiens ont crû de plus de 18 % de septembre 2013 à septembre 2015, et la CCL prévoit une augmentation supplémentaire de plus de 4 % de septembre 2015 à juillet 2016. De son côté, le quota des producteurs a été haussé de 7 % de décembre 2014 à décembre 2015. La moitié de cette hausse vise à satisfaire la crois-



selon M. Letendre, La CCL Devra
tenir compte notamment de
l'augmentation des coûts
de production et des baisses
de revenu de l'année
dans l'ajustement du prix
cible pour 2016.



NOUVEAU
DE KUHN

C'EST LA DENSITÉ QUI COMPTE

Grande première américaine au SIMAQ 2016!

Rotor Intégral

VB 2265 / VB 2295 PRESSES À BALLES RONDES À CHAMBRE VARIABLE

- Technologie du rotor intégral – Débit d'alimentation constant et sans problème
- Démarrage facile et rapide des balles dans des conditions diverses
- Pressage plus dense – augmentation du poids des balles de 10% dans le foin sec
- Entraînement simple et robuste, transmission à chaînes pour une meilleure fiabilité

Balles rondes de 4x5 et 4x6

INVESTISSEZ DANS LA QUALITÉ

Kuhn-Canada.com

Agritibi R. H. Amos Machinerie JNG Thériault Amqui Centre Agricole Coaticook Coaticook Fernand Campeau et Fils Dalhousie Station Les Équipements Colpron Huntingdon Sainte-Martine F. Constantineau et Fils Mont-Laurier	Les Équipements Adrien Phaneuf Granby La Durantaye Marieville Upton Victoriaville Garage Oscar Brochu La Guadeloupe Machineries Nordtrac Louiseville Saint-Roch-de-l'Achigan J. René Lafond Mirabel	Centre Agricole Neuville Neuville Claude Joyal Napierville Saint-Denis-sur-Richelieu Saint-Guillaume Centre Agricole Nicolet Yamaska Nicolet Machineries Horticoles d'Abitibi Poularies Centre Agricole Bas-Saint-Laurent Rimouski	Centre Agricole Saguenay-Lac-Saint-Jean Saint-Bruno Service Agro-Mécanique Saint-Clément Saint-Pascal Services Agricoles de Beauce Sainte-Marie de Beauce Centre Agricole Saint-Maurice Saint-Maurice Machineries CH Wotton
--	--	---	--

Machinerie de Ferme Kuhn inc. • Ste-Madeleine, QC • 888-808-5380



M. Bourbeau a présenté aux délégués les actions prévues à court et moyen termes pour corriger les contournements aux frontières et pour obtenir le respect des engagements électoraux sur le resserrement de l'application des normes fromagères.

sance courante des marchés, tandis que l'autre moitié devrait permettre de reconstruire les stocks de beurre.

Depuis 2013, la consommation du beurre et de la crème est en hausse à un niveau sans précédent. Le beurre est passé d'un rythme annuel moyen de croissance contenu entre 1 % et 2 % à des hausses variant entre 2 % et 4 %. La Commission canadienne du lait (CCL) prévoit qu'elle se maintiendra en 2016. La demande pour le beurre n'est pas seulement un phénomène canadien, on observe en effet la même situation aux États-Unis.

Cette croissance du beurre a cependant eu un certain impact sur le prix aux producteurs depuis le début de 2015. En effet, la classe de lait destinée à la fabrication du beurre est une des classes les moins payantes pour les producteurs lorsque celui-ci est produit à partir de lait entier. Résultat? Des solides non gras qui doivent être écoulés au rabais, entre autres pour l'alimentation animale.

PRIX

La baisse du prix qu'ont subi les producteurs en 2015 est particulièrement attribuable à une chute des prix mondiaux du lait à laquelle est soumise une partie du prix du lait aux producteurs canadiens. D'avril 2013 à

août 2015, le prix de la poudre de lait écrémé (PLÉ) est passé de 5 100 \$ US à moins de 1 600 \$ US la tonne. Le prix record de 2013 s'expliquait principalement par la forte demande chinoise et une production mondiale plus basse, due entre autres aux mauvaises conditions climatiques en Nouvelle-Zélande. Alors que la production des pays exportateurs a augmenté, la demande chinoise s'est essoufflée et la Russie a imposé un embargo. L'offre a vite dépassé la demande, ce qui a conduit à une chute du prix de la PLÉ. À cela s'est ajoutée l'entrée de concentrés de protéines laitières étrangères qui prennent la place des protéines canadiennes. Un problème qui n'était toujours pas réglé lors de l'AGS.

Enfin, en 2015, les prix cibles fixés par la CCL et le prix de la classe 1 avaient diminué en raison d'une baisse des coûts de production. Le prix du lait avait fait l'objet d'une tournée d'information dans les régions cet automne par le président, M. Letendre, et le directeur général, M. Bourbeau.

Les perspectives de prix s'annoncent meilleures pour l'année prochaine. Selon M. Letendre, la CCL devra tenir compte notamment de l'augmentation des coûts de production et des baisses de revenu de l'année dans l'ajustement du prix

Pour plus d'information, veuillez visiter votre concessionnaire autorisé DeLaval local, ou delaval.ca

GeoLeclerc Équipements laitiers Inc.
Ste-Anne-des-Plaines, QC
450-838-6666

Équip-O-Lait BC
Duhamel-Ouest, QC
819-629-2662

Bilodeau & Fils 2002 Inc.
Montmagny, QC
418-248-5908

Les Équipements A Provencher & Fils Inc.
Ste-Eulalie, QC
819-225-0225

Les Équipements Agri-Lait
Saint-Bruno, Lac Saint Jean, QC
418-343-2250

Les Équipements AgriLeader Inc.
Ormstown, QC
450-829-3773

Les Équipements J.P.L. Inc.
Saint-Pascal, QC
418-492-6852

Marcel Morissette Inc.
Ste-Claire, PQ
418-883-3388

Richard Grenier Enr.
Maskinongé, QC
819-227-2371

Sevice Agromécanique Inc.
Saint-Clément, QC
418-963-2177

Service Laitiers Agri-Pro Inc.
Ange-Gardien, Rouville, QC
450-293-1011

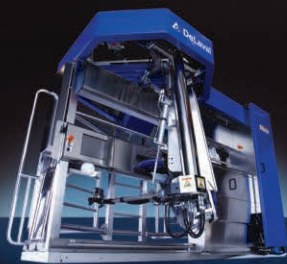
Technico-Lait Inc.
Coaticook, QC
819-849-2663

Équipement Aubin
Palmarolle, QC
819-787-2569

Voici pourquoi

Joe & Barb

6 Robots de traite VMS DeLaval qui traitent 320 vaches
Système de surveillance de la santé de la vache
DeLaval
1 FeedVeau DeLaval CF1000+ avec 4 postes
d'allaitement - l'alimentation automatisée pour des
veaux en meilleure santé



Notre décision d'installer les robots VMS visait la future génération. Nous voulons encourager nos 4 enfants à embrasser l'agriculture avec les nouvelles technologies. Ils sont devenus plus impliqués avec les vaches et les veaux. Ayant déjà possédé une salle de traite DeLaval, nous avons confiance en leur technologie sachant avec certitude que nous serions soutenus dans cette nouvelle aventure avec des techniciens compétents et bien informés.



Cranbrook Farms Ltd, ON.

Le pourquoi des éleveurs laitiers varie tous les jours. DeLaval possède une solution robotisée pour tous ces pourquoi.

DeLaval Robotique. **Votre avenir est notre pourquoi.**

Partagez VOTRE pourquoi avec nous à :

Suivez
DeLaval



facebook.com/
DeLavalCanada



@DeLavalCanada



DeLavalfilms

est une marque déposée de Tetra Laval Holdings & Finance S.A. et DeLaval est une marque déposée/service de DeLaval Holding AB © 2015. DeLaval Inc. DeLaval, 11100 North Congress Avenue, Kansas City, Missouri 64153-1296

 **DeLaval**

183430

cible pour 2016. « Du côté des prix mondiaux, ajoute M. Letendre, même si nous n'avons aucun contrôle sur ce plan, certains signaux permettent d'espérer un redressement qui aurait un impact positif sur le prix des classes spéciales. »

JOURNÉE DE RÉFLEXION

La journée de réflexion, la veille de l'AGS, a principalement servi à revoir les impacts des deux ententes commerciales où le Canada a ouvert ses marchés laitiers à d'autres pays, soit le PTP et l'AECG. En parlant du PTP, Yves Leduc, directeur, Politiques et commerce international des Producteurs laitiers du Canada (PLC), a indiqué que toutes les lignes tarifaires en agriculture sont sujettes à des concessions pour tous les pays de l'entente et qu'il n'y a eu aucune exception. Il a souligné que le Canada avait pu maintenir les normes de composition des fromages dont certains pays demandaient l'élimination et qu'il préserve le droit de conserver et de mettre en œuvre des mesures visant à assurer la sécurité des consommateurs de même que la santé des animaux.

Vu le degré variable de précision du niveau d'accès donné par le Canada pour les 16 catégories de produits où il y a des accès, il reste un certain travail à faire pour évaluer exactement l'impact de ces ouvertures. Alors que le gouvernement canadien estimait le nouvel accès à 3,25 % de la production laitière en 2016, les PLC le situent plus entre 3,37 % et 3,97 %. La plus faible estimation des PLC est assez conforme à celle du gouvernement du Canada. La différence avec la plus haute estimation dépend des hypothèses utilisées pour le calcul. Cela correspondrait à une perte de revenu entre 190 et 246 millions de dollars.

Tous les pays doivent formellement approuver l'accord et les 12 membres du PTP doivent le ratifier dans un délai de 2 ans. Sinon, un minimum de 6 pays représentant 85 % du PIB du PTP souffrira à mettre l'accord partiellement en œuvre. Donc, il faut au minimum que les États-Unis et le Japon ratifient l'entente.

Les mesures d'indemnisation touchant les producteurs dans le cadre du PTP, mais aussi de l'AECG, ont été annoncées lors de la signature de

l'entente. Le Programme de garantie de la valeur des quotas de 1,4 milliard de dollars viserait à couvrir une baisse éventuelle de la valeur des quotas au moment de sa vente, à la suite de l'entrée en vigueur du PTP. Comme il a été dit à plusieurs reprises, il est peu probable que la valeur du quota baisse et cette somme devrait plutôt servir à compenser le marché perdu. Il y a aussi le Programme de garantie du revenu doté d'un budget de 2,4 milliards. Malgré ce que le gouvernement a affirmé, ces sommes n'arriveront pas à compenser complètement les pertes des producteurs.

Au moment de l'AGS, les PLC et les PLQ étaient toujours en attente de voir si le nouveau gouvernement libéral allait honorer les mesures annoncées le 5 octobre par le précédent gouvernement.

En ce qui concerne l'AECG, la ratification aura lieu, au plus tôt, au printemps 2016. Sa mise en œuvre serait alors en janvier 2017. La vérification juridique est en cours, mais des irritants demeurent pour certains pays, dont le point sur le règlement des différends entre les investisseurs et les États.

CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ET STRATÉGIE DES INGRÉDIENTS

Il a aussi été abondamment question des importations de concentrés protéiques laitiers et de la stratégie des ingrédients.

Le directeur général, M. Bourbeau, a rappelé que le problème des importations d'ingrédients laitiers existe depuis 20 ans et qu'il exige sans cesse de nouvelles solutions. Par exemple, notons l'entrée de concentrés en poudre avec plus de 85 % de protéines. Après de nombreux efforts, un tarif a finalement été appliqué à l'entrée de ces concentrés en 2007. Mais aujourd'hui, celui-ci n'est plus efficace, car il ne s'applique pas aux États-Unis, et ce droit a été concédé également aux pays de l'AECG et du PTP.

En 2012-2013, une forme liquide de concentrés, qu'on nomme lait diafiltré, a pris de l'ampleur sur le marché. Comme il est considéré comme un concentré à plus de 85 %, il entre sans limites des États-Unis. La quantité qui pourrait être ajoutée aux fro-

mages devrait donc être limitée en fonction des normes fromagères. Ce n'est toutefois pas le cas, car l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) considère ce concentré comme du lait quand vient le temps d'appliquer la norme de fabrication des fromages. Situation que l'ACIA ne veut pas corriger.

M. Bourbeau a également présenté la stratégie des ingrédients qui vise à protéger et à améliorer les revenus des producteurs. Il a expliqué le processus de négociations qui a été enclenché avec les transformateurs. La stratégie porte sur 4 aspects : un mécanisme d'indexation des classes 1, 2, 3 et 4; la création d'une classe d'ingrédients laitiers; les règles d'approvisionnement; et l'exportation. Le directeur général a souligné les difficultés de ces discussions tout en faisant montre d'un certain optimisme.

Il a finalement présenté aux délégués à huis clos les actions prévues à court et moyen termes pour corriger les contournements aux frontières et pour obtenir le respect des engagements électoraux sur le resserrement de l'application des normes fromagères. En ce qui concerne les engagements de l'ancien gouvernement canadien pour les compensations aux producteurs à la suite des ententes commerciales, ceux-ci seront rappelés au nouveau gouvernement ainsi que les engagements pris par le parti Libéral qui sont d'examiner attentivement la question des compensations et de revoir les normes, règles et pratiques en vigueur relativement à l'importation, notamment des protéines laitieres.

Puis, comme à chaque assemblée générale, il y a eu présentation de l'état d'avancement des divers volets de l'Initiative proAction. Il a été notamment question du projet pilote qui a servi à finaliser le volet bien-être animal et des modifications qui ont été apportées par la suite. Finalement, le matériel pour les producteurs qui explique les exigences pour le bien-être animal, la traçabilité, la biosécurité et l'environnement a été développé. Il reste à produire le matériel de validation et à former les agents de validation pour leur travail de vérification à la ferme et, bien sûr, à le mettre en œuvre. ■

MAINTENANT LA PARTIE SE JOUERA BEAUCOUP PLUS

EZÉMENT

Voici le nouvel Excenel^{MD} RTU EZ, très différent de son prédécesseur.



LES RÈGLES DU JEU ONT CHANGÉ. VOICI EXCENEL RTU EZ :

- Injectabilité améliorée*
- Remise en suspension plus facile
- Nouveaux formats pratiques (100 mL et 250 mL)

EXCENEL^{MD} RTU EZ
(Chlorhydrate de ceftriaxone)
Suspension stérile

zoetis

Pour obtenir de plus amples renseignements sur le produit, veuillez communiquer avec votre médecin vétérinaire.

* Excenel RTU EZ demande 32% moins d'efforts pour être injecté à 25 °C et 51 % moins d'efforts pour être injecté à 4 °C qu' Excenel RTU.

Zoetis^{MD} et Excenel RTU EZ sont des marques déposées de Zoetis ou de ses concédants, utilisées sous licence par Zoetis Canada Inc.

Êtes-vous fait pour des robots ou pour une salle de traite?

- Voici des éléments de réflexion proposés par l'agroéconomiste Germain Tétu, qui a analysé les résultats de deux groupes de fermes : un groupe de neuf exploitations équipées de robots et un groupe témoin demeuré en stabulation entravée.

Il a recueilli les données à partir d'un an avant l'installation des robots jusqu'à deux ans après. L'objectif était de vérifier si les fermes avec robots avaient évolué plus vite et mieux que les fermes sans robots.

LPDLQ **??** QUELS SONT LES PRINCIPAUX ÉLÉMENTS À PRENDRE EN CONSIDÉRATION AVANT DE CHOISIR ENTRE LES ROBOTS DE TRAITE ET LA SALLE DE TRAITE?

G. Tétu – L'élément le plus important, c'est le producteur. Il doit bien se connaître. Êtes-vous un assidu de régie et un bon observateur du comportement de vos vaches? Êtes-vous méticuleux? Avez-vous de la difficulté à déléguer? Si oui, alors vous avez le tempérament pour un robot. Si, par contre, vous aimez mieux déléguer,





Les données informatiques sont très utiles en matière de gestion de troupeau.

que la psychologie animale ne vous fait pas triper et que vous avez tendance à remettre à demain, alors vous avez plutôt le tempérament salle de traite.

Une vache qui boite risque de ne pas se déplacer jusqu'à la mangeoire, et donc de réduire sa consommation. Avec un robot, ce problème va s'aggraver, puisqu'elle ira moins se faire traire. Un robot est un amplificateur : il amplifie la production de lait des bonnes vaches, mais il amplifie aussi les troubles des vaches problèmes. Si vous avez des problèmes de boiterie, des intervalles de vêlages élevés ou des problèmes de rations alimentaires, vous allez être beaucoup plus péna-

Le revenu par rapport aux coûts d'alimentation **augmente** lorsqu'on équilibre les acides aminés de la ration

Équilibrer adéquatement les acides aminés de la ration de votre troupeau réduit les niveaux de protéines servies, soutient la production laitière et décroît les excréments d'azote.

L'utilisation d'AjiPro®-L pour équilibrer les niveaux d'acides aminés constitue une pratique exemplaire. AjiPro-L est :

- ✓ La forme de lysine protégée du rumen qui a fait l'objet du plus grand nombre de recherches. Elle est prouvée scientifiquement par les universités et les instituts de recherche.
- ✓ Ne se détériore pas dans le rumen (80 % résistant)
- ✓ Hautement digestible (62,5 % digestibilité intestinale)
- ✓ Hautement biodisponible (50 %)
- ✓ Stable dans les RTM et les prémélanges



AJINOMOTO®

AJINOMOTO HEARTLAND, INC.

AJINOMOTO ANIMAL NUTRITION GROUP

AjiPro-L

Lysine protégée du rumen

8430 W Bryn Mawr #650 • Chicago, IL, USA 60631-3421 • 773-850-9795 • AHISales@ajiusa.com • www.AjiPro-L.com
Distribution canadienne: Halchemix Canada Inc. • 1-800-540-4756

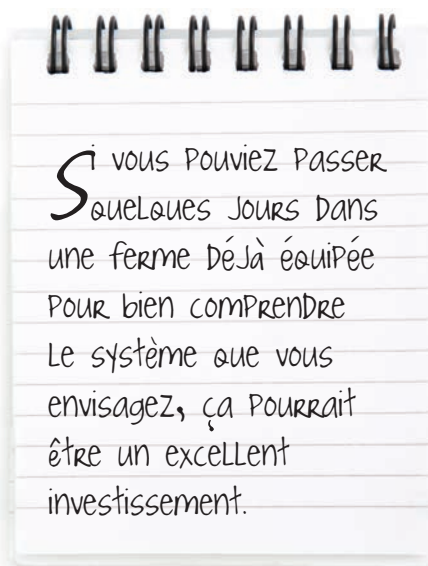
179912

lisés avec les robots qu'avec un salon de traite.

Par ailleurs, si vous êtes à l'aise avec des employés, la salle de traite peut s'avérer avantageuse. Par exemple, une vache qui va se faire traire au robot trois fois par jour à des heures irrégulières fera généralement moins de lait qu'une vache qui se fait traire trois fois dans un salon de traite à des heures régulières. Pour pouvoir produire plus de lait avec des robots, il faut que les vaches du premier groupe se fassent traire plus que trois fois. C'est possible, mais ça prend une excellente régie et de bonnes installations.

Il y a aussi l'alimentation qui est très différente. Au robot, on doit attirer la vache pour qu'elle aille se faire traire. On entre dans une nouvelle façon de faire, la RPM (ration partiellement mélangée) avec supplémentation au robot. Il faut donc bien calibrer la ration. Il vaut mieux avoir un conseiller qui a de l'expérience avec les robots. Aussi, la moulée cubée est plus coûteuse que les grains. Par contre, quand tout est bien réglé, on peut avoir une augmentation du ratio lait-moulée, car au robot on alimente vache par vache.

teuse que les grains. Par contre, quand tout est bien réglé, on peut avoir une augmentation du ratio lait-moulée, car au robot on alimente vache par vache.



LPDLQ ?? LE TYPE DE SYSTÈME DE TRAITE INFLUENCE-T-IL LES TAUX DE GRAS ET DE PROTÉINES?

G. Tétu – Dans notre étude, on constate que les composantes gras et protéines ont diminué dans le groupe robot. On pense que la moulée cubée en est responsable. Le cubage ne favorise peut-être pas autant les composantes que des ingrédients simples comme le maïs-grain et le tourteau de soya. Aussi, on doit utiliser des aliments qui favorisent la mise en cube, mais qui ne favorisent pas nécessairement les composantes.

LPDLQ ?? POUVEZ-VOUS IDENTIFIER UN INCONVÉNIENT PROPRE À LA SALLE DE TRAITE?

G. Tétu – En salle de traite, on doit amener toutes les vaches ensemble se faire traire. Avec un robot, elles circulent librement et ne subissent pas ce stress. D'autre part, si vous faites la traite de 100 vaches en salle matin et soir, vous aurez probablement quelques douleurs aux épaules au fil du temps.

Comme vous voyez, il y a des avantages et des inconvénients des deux côtés. Si vous pouviez passer quelques jours dans une ferme déjà équipée pour bien comprendre le système que vous envisagez, ça pourrait être un excellent investissement.

LPDLQ ?? AU POINT DE VUE DE L'INVESTISSEMENT ET DES DÉPENSES D'EXPLOITATION, COMMENT LES DEUX TECHNOLOGIES SE COMPARENT-ELLES?

G. Tétu – Les investissements sont semblables pour des installations de deux robots, soit des troupeaux d'environ 110 vaches en lait. À trois robots et plus, la salle de traite revient moins chère. D'autre part, les coûts annuels d'entretien sont plus élevés au robot. On parle de 5 000 \$ à 7 000 \$ par robot.

Ce sont des projets qui coûtent en moyenne 1,5 à 2,0 millions \$ pour l'étable et deux robots. Alors, n'hésitez pas à consulter des spécialistes avec des opinions variées. ■

24 heures par jour. Tous les jours.

Nous travaillons pour vous.

Les produits Lely sont vendus avec un système de soutien unique, assuré par des spécialistes dévoués qui offrent une aide utile, des connaissances locales, des réponses rapides et une expertise approfondie. Communiquez avec votre détaillant Lely pour en savoir davantage.

LELY

www.LelyNA.com 1-888-245-4684 ——— innovateurs en agriculture ———

183493

Depuis 1991...
Purina salue l'excellence des Éleveurs Élite !



Ferme Amidon cie

2015 | Donald et Denise Michaud, Simon Michaud et Isabelle Gagner, Dany Michaud et Julie Paquette
Amqui, QC

Donald, père de Simon et de Dany, est fier que ses fils aient décidé de poursuivre des études dans un collège d'agriculture, puis de revenir sur la ferme familiale : Dany en 1998 et Simon en 2000. Propriétaire de troisième génération, Donald a acquis la Ferme Amidon en 1973. À l'époque, il possédait un élevage de bétail laitier Ayrshire. Avec le temps, ce troupeau a été converti en vaches de race Holstein. Établie dans la pittoresque vallée de la Matapédia, la ferme laitière est située en face de la résidence de Simon et de sa femme Isabelle que l'on félicite pour leur mariage le 5 septembre dernier, et de celle de Dany et de sa femme Julie. Donald et Denise ont déménagé au village, mais Donald se rend encore à la ferme tous les matins à 4h30 pour traire les vaches, et Denise s'occupe de la comptabilité et des fleurs de la ferme. Les quatre partenaires, Donald, Denise, Dany et Simon, ont constitué une compagnie en 2006.

Au cours des dernières années, la ferme a été rénovée et mécanisée afin d'accroître le confort des bêtes et l'efficacité et, par conséquent, la qualité de vie. Donald a construit une étable alimentée par énergie solaire pour les génisses et les vaches taries en 1991, dont la taille a été doublée en 2001. En 2012, une nouvelle laiterie a été construite et un plus gros réservoir de vrac a été installé. Cette année se veut une année de nombreux changements, dont l'achat d'une grosse presse à balles carrées, d'un nouveau silo de maïs-grain, de rails pour les trayeuses, de nouvelles lampes et de panneaux blancs pour mieux éclairer l'étable. On prévoit pour l'année prochaine de déplacer la barre au garrot à la hauteur recommandée pour accroître le confort des vaches. La ferme, qui comprend 300 acres de terres en propriété et 150 acres de terres louées, suffit à la production et à la vente d'orge pour acheter du maïs-grain, de même que la production de fourrages.

Le troupeau compte 45 vaches en lactation sur les 90 têtes au total. La moyenne de production en 2014 était de 10,908 kg avec des MRC de 241-241-239. La stratégie de reproduction du troupeau Holstein met l'accent sur la production et sur les pieds et membres. La vache Rosie représente l'amélioration génétique la plus marquée du troupeau; elle a produit trois filles, Roso, Aurore et Roselle, qui sont toutes les trois devenues TB ou EX.

L'alimentation des veaux débute avec un lacto-remplaceur Maternité 20:20 et la moulée Prima 20%. On donne aux génisses et aux vaches en fin de lactation des fourrages de graminées et le supplément Multi-Mélange 40%. Les vaches laitières de la Ferme Amidon reçoivent un supplément Extrulait personnalisé qui équilibre l'ensilage, le maïs-grains, l'orge et le foin sec. Les vaches taries reçoivent un minéral Activ Plus, et les vaches en transition reçoivent le Prépar-Lait pour assurer un vêlage sain.

La ferme s'est méritée diverses reconnaissances pour les améliorations apportées au fil des ans. Donald a obtenu les prix Mérite Agricole Bronze en 1989 et Argent en 1994. La famille est fière d'avoir remporté le prix Lait Qualité Grande Distinction en 2013. Donald, Denise, Dany et Simon se sont donnés comme objectif d'accroître la production et le confort des vaches. La ferme continuera d'évoluer, à mesure que de nouveaux appareils seront installés pour garantir l'équilibre travail-vie.

Les petits-enfants de Donald et Denise, Zoé, 5 ans, Xavier, 7 ans, Mégan, 10 ans, Laurence-Maëva, 8 ans, et Samuel Édouard, 3 ans adorent dévaler la colline en hiver près de l'étable et nager l'été. L'année dernière, Mégan a fait visiter la ferme laitière à ses camarades de classe. Les enfants ont pour tâche principale l'entretien de la pelouse, mais, durant leurs temps libres, ils aiment faire du camping, et on me dit qu'ils aimeraient acheter un cheval si jamais on agrandissait l'étable!



PURINA® www.agripurina.ca

★ Les Services Agricoles de la Vallée 2006 et Agribrands Purina Canada félicitent les propriétaires de la Ferme Amidon pour cet accomplissement.

SYSTÈMES DE TRAITE

Deux entreprises, deux scénarios

■ L'une a opté pour des robots, l'autre pour une salle de traite. Les producteurs expliquent leurs motifs.

Marie-Claude Filion et Julien Harton se rappellent avoir pris la décision de construire une nouvelle étable un soir, à 11 heures, dans la cour. « On s'est dit : ça ne marche pas notre affaire, raconte celui-ci. On avait un

horaire trop serré. On était à la limite de ne plus avoir de fun. » D'enchaîner sa conjointe : « On devait se lever à 4 h 15 pour avoir le temps de revenir déjeuner avec les enfants avant que leur autobus passe à 7 h 30 ».

« On avait plusieurs options, poursuit la copropriétaire de la ferme Har-Lait, de Saint-Épiphan, près de Rivière-du-Loup. Par exemple, on pouvait engager un employé. On pouvait aussi ralentir en vendant du quota. Ou encore, on construisait une étable à logettes pour devenir plus efficaces. »

L'idée d'embaucher a vite été écartée. « On n'a rien contre ça, confie Julien. On souhaite juste être les moins dépendants possible des employés. »



Mesurant 63 mètres par 27, l'étable de la ferme Har-Lait inc. compte quatre rangées de logettes bordées par deux mangeoires extérieures et par deux robots de traite.



« Le carrousel procure une très bonne fluidité dans les déplacements des animaux, explique Jean-Guy Pelletier. Avant, avec le double 12, quand on libérait 12 vaches d'un coup, ça se bousculait pas mal. » Signalons que les données du système informatique sont à la base de la régie du troupeau.

Vendre du quota? « C'aurait été comme reculer, ne plus avoir de défis », lance Marie-Claude.

En décembre 2012, ils transféraient leur troupeau dans une étable toute neuve... équipée de deux robots. « Avec un bâtiment d'une capacité d'une centaine de vaches, explique Julien, on n'était pas assez gros pour qu'une salle de traite nous fasse gagner du temps. En plus, on n'aurait pas eu plus de flexibilité dans notre horaire. »

HORAIRE SOUPLE, SUIVI EXIGEANT

Quota de 110 kilos, 95 vaches au total, 60 taures, 153 hectares en culture, travaux à forfait: trois ans plus tard, le couple n'a pas levé vraiment le pied. « On a installé des robots non pas pour travailler moins, mais pour en faire plus », explique Julien.

Leur journée démarre maintenant à 5 h plutôt qu'à 4 h 15! Marie-Claude, par exemple, commence par consulter le rapport sur les vaches retardataires. En général, cinq à huit vaches n'ont pas été à la traite durant les 12 dernières heures: celles en chaleurs ou pas encore habituées au robot, les cas de mammite, etc. Tout en nettoyant les logettes, la productrice les dirige vers un enclos près d'un robot.

À première vue, la routine semble aussi contraignante qu'en traite non

robotisée. « Mais plus on avance dans la journée, plus on a de la flexibilité dans notre emploi du temps, souligne la diplômée en agronomie. Sans oublier l'économie de temps. Je dirais qu'on gagne entre une heure et demie et deux heures par jour. »

Du temps qu'ils réinvestissent en partie dans l'étable. Car comme le dit Julien, les robots vous contraignent à l'excellence... tout en fournissant

de nombreux indicateurs pour performer. Sous contrôle officiel, leur troupeau maintient une production de lait de 11 380 kilos à 4,05 % de gras et 3,35 % de protéines. La production quotidienne par vache s'élève en ce moment à 36 kilos avec une moyenne de 200 jours en lait. « C'est habituellement 165, mais on étire pour faire plus de lait », confie-t-il.



Famille Har-Lait: Marie-Claude et Julien accordent une grande importance à la famille. On voit ici Mathis, Julien, Marie-Claude, Félix, Louis et Jacob.



Les membres de l'équipe de la ferme Pellerat : Lucie Poirier, Jean-Guy Pelletier, Lysanne Pelletier, Francis Pelletier, Denis Mercure, Gervais Pelletier, Kaven Dupont, Carl Dubois, Karina Lessard (stagiaire). Sont absents : Daniel Pelletier et Sophie Nicole.

Ils surveillent particulièrement l'intervalle de vêlage, qui se situe à 380 jours. « Si tu ne suis pas tes vaches comme il faut, précise le diplômé de l'ITA de La Pocatière, ça peut dérapage vite. » Il y a quelques semaines, ils ont chuté de 3,1 à 2,4 traites par jour. « On s'est gratté la tête pas mal pour trouver la cause, dit-il. On a fini par comprendre que la moulée servie au robot était poussiéreuse et manquait d'appétence. On l'a remplacée et en l'espace de quelques jours, c'était réglé. »

SE FAIRE CONFIANCE

« L'inconnu fait peur ! » Julien encourage ceux qui prennent le même virage à se faire confiance. « Pendant la période de transition, se souvient-il, on poussait les vaches vers les robots trois fois par jour. Aujourd'hui, on sait que ce n'était pas nécessaire. »

Il y a aussi la question de l'entretien. « Un robot, c'est simple comme un lave-vaisselle, estime celui qui se juge habile en mécanique, mais très moyen en informatique. Je fais une bonne partie de l'entretien moi-même. Je dirais que celui qui fait lui-même ses retraits automatiques, il va être à l'aise d'en faire autant avec ses robots. »

Et il y a des bris. « Hier, par exemple, une petite corde qui soulève le gobelet de nettoyage s'est cassée, raconte-t-il. Tu peux passer un mois sans alerte, puis en avoir deux dans la même journée. »

Il conclut : « On s'est sauvé la santé en optant pour une étable avec des robots. Mais il y a quand même un élastique qui nous retient à l'entreprise. Ça, les robots n'y changent rien. »

FERME PELLERAT : LA LOI DU NOMBRE

De Saint-Épiphanie, on se transporte à Saint-Roch-des-Aulnaies. Il est 13 h 30, et à la ferme Pellerat, ça bourdonne d'activité autour du carrousel de traite. Dans l'aire d'attente, le chien mécanique pousse doucement les vaches du premier groupe. L'équipement de 32 places permettra de boucler la traite des 265 vaches en lactation en seulement 2 h 15. Cette efficacité, c'est la qualité première que Gervais Pelletier apprécie dans leur système de traite.

Il y a deux autres traites dans la journée. La première débute à 5 heures, la dernière à 20 heures. Gervais est un chaud partisan du régime à trois traites. « C'est clair qu'on va chercher 15 % de lait de plus », affirme celui qui a fondé la ferme Pellerat avec son frère Jean-Guy et leurs parents en 1976. Le troupeau produit, selon le contrôle officiel, 10 800 kilos de lait par vache avec des taux de gras et de protéines de 3,95 % et 3,3 %.

La main-d'œuvre dans tout ça ? Gervais décrit l'organisation : « Trois de nos enfants travaillent à temps plein à la ferme. Quatre autres donnent un

coup de main à travers leurs études. De plus, nous engageons trois personnes à temps plein et nous avons des stagiaires de l'ITA. » Bref, la disponibilité de la main-d'œuvre ne constitue pas un problème réel. « Bâtir les horaires de travail s'avère néanmoins un défi, poursuit le producteur. Au total, une vingtaine de personnes participent à la traite et les équipes de traite varient d'une fois à l'autre. »

Pour assurer la qualité du travail, chaque équipe compte au moins une personne expérimentée. « En plus, la traite du matin et celle de l'après-midi sont faites surtout par du personnel d'expérience », indique Lysanne, la fille de Jean-Guy, elle-même diplômée de l'ITA.

Le carrousel a été installé en 2008 après qu'un incendie ait ravagé l'étable. Choisir entre cet équipement et des robots de traite n'a pas constitué un dilemme. Jean-Guy précise : « Le salon rotatif nous a coûté plus ou moins un demi-million \$, incluant le réservoir de 20 000 litres. Il faut dire qu'à l'époque, les dollars canadien et américain étaient à parité. Si on avait opté pour des robots, il nous en faudrait cinq ou six. Pas le même genre d'investissement... »

Autre élément qui a pesé lourd dans la balance : les possibilités d'expansion. « Si on grossit le troupeau, on n'aura rien à investir dans l'équipement de traite, souligne Gervais. On va simplement l'utiliser plus d'heures par jour. »

Dernier avantage du salon rotatif : l'entretien. « Il y en a moins qu'avec des robots, estime Carl, un employé. En plus, comme c'est une technologie moins complexe, on peut en faire davantage nous-mêmes. »

Bon, toute médaille a son revers... Le seul pépin sérieux qu'ont connu les Pelletier, ce sont les identifiants électroniques des vaches qui l'ont causé. Les premiers émetteurs – des colliers – entraînaient des erreurs d'identification, ce qui faussait les données des rapports informatiques. Le problème s'est réglé en remplaçant les colliers par des bracelets.

Y aurait-il des chances que la ferme Pellerat prenne de l'expansion prochainement ? « Y a plus que des chances ! », s'exclame Lysanne. ■



Une comptabilité adaptée à votre exploitation agricole

Gérez facilement vos finances grâce à Analyste AgExpert

Vous n'avez qu'à saisir vos données et le logiciel s'occupe du reste. Faites le suivi des revenus, des dépenses, de la TPS/TVH et des stocks, et sachez vos coûts de production exacts. Vous pouvez personnaliser votre fichier de données en fonction de vos besoins. De plus, une équipe de soutien pourra répondre à vos questions, en personne, au téléphone ou en ligne.

logicielsfac.ca | 1-877-721-0064



Financement agricole Canada
Pour l'avenir de l'agroindustrie

Canada





Par CHANTAL FLEURY, agronome,
conseillère en agronomie,
Recherche économique, PLQ



L'évaluation des mesures portant sur les animaux

CETTE DERNIÈRE CHRONIQUE CONCERNANT LE VOLET BIEN-ÊTRE ANIMAL PORTE SUR L'ÉVALUATION DES MESURES AXÉES SUR LES ANIMAUX.

Exigence 15. Évaluez-vous l'état de chair, les blessures aux jarrets, aux genoux et au cou ainsi que la boiterie au sein du troupeau laitier (vaches en lactation et vaches tarées) et :

- a) Conservez-vous un registre des résultats observés?
- b) Appliquez-vous des mesures correctives si les notes du troupeau sont dans les zones jaune ou rouge?

Sur une base régulière, les producteurs de lait observent les animaux de leur troupeau afin de détecter des signes de maladie ou de blessures. L'évaluation des mesures axées sur les animaux est un outil supplémentaire qui aidera les producteurs à établir des valeurs de référence pour leur troupeau et mesurer le progrès réalisé.

FRÉQUENCE

Une fois tous les deux ans, le producteur doit demander à une personne qualifiée d'évaluer les mesures axées sur les animaux de son troupeau pour l'état de chair, les blessures aux jarrets, aux genoux et au cou ainsi que la boiterie. Cette évaluation doit être faite dans les 12 mois précédant la date anniversaire de la prochaine validation.

CHOIX DE L'ÉVALUATEUR

La personne qui évaluera votre troupeau devra répondre aux critères des Producteurs laitiers du Canada, faire partie d'un groupe identifié par les Producteurs de lait du Québec et avoir suivi la formation. Une liste des évaluateurs qualifiés sera disponible sur le site proAction des PLQ.

TAILLE DE L'ÉCHANTILLON

Les animaux à évaluer sont toutes les vaches composant le troupeau, soit les vaches en lactation et les vaches tarées. Tous ces animaux doivent être sélectionnés au hasard et être évalués la même journée. De plus, toutes les mesures axées sur les animaux peuvent être évaluées sur les mêmes animaux. Selon la taille de votre troupeau, le nombre d'animaux évalués variera. Pour les troupeaux de moins de 50 vaches, environ 1 vache sur 2 sera sélectionnée. Pour les troupeaux de 50 à 100 vaches, l'évaluateur sélectionnera environ 1 vache sur 3. Pour les troupeaux de plus de 100 vaches, l'échantillon variera d'une vache sur 5 à une vache sur 20 selon le nombre de vaches du troupeau.

ÉVALUATION DES ANIMAUX

Tous les animaux recevront une note « acceptable » ou « inacceptable », et ce, pour chacun des indicateurs de bien-être. Le système de pointage est destiné à simplifier l'évaluation. Par exemple, il n'est pas indispensable de savoir si un animal a une cote d'état de chair de 1, 2, 3 ou 4. Toutefois, il est important de distinguer les vaches trop maigres (inacceptables) de celles dont l'état de chair est acceptable. Pour ce qui est des blessures, une vache obtiendra une note « inacceptable » si au moins un des deux genoux ou jarrets est jugé inacceptable. L'évaluateur remettra un rapport d'évaluation qui doit être consigné dans vos registres.

ÉVALUATION DES BLESSURES

Jarrets

- Un jarret est considéré comme « inacceptable » si la zone est dégarnie avec une lésion ou une enflure supérieure à 1 cm.

Genoux et cou

- Un genou ou un cou est noté « inacceptable » si on observe une plaie cutanée ou une croute, ou encore la présence d'enflure, quelle que soit son importance.

INDICATEUR COMPORTEMENTAL

POSITION DEBOUT (MOUVEMENTS VOLONTAIRES)

Au bord:

Placement d'un sabot ou plus sur le rebord de la stalle quand l'animal est debout sans bouger. Généralement, un animal se tient sur le rebord d'une marche en position debout pour soulager la pression sur une partie de l'onglon. Cela n'inclut pas les moments où les deux sabots d'en arrière sont dans le caniveau, ni ceux où l'animal place brièvement son sabot sur le rebord en faisant un mouvement ou un pas.

Transfert de poids:

Transfert de poids régulier et répété d'un sabot à l'autre. Le transfert répété consiste à soulever du sol chaque sabot arrière au moins deux fois (gauche, droite; gauche, droite, ou vice-versa).

Le sabot doit être soulevé et retourné au même endroit sans que l'animal fasse un pas en avant ou en arrière.

Poids inégal (repos):

Repos répété sur un pied plus que sur l'autre: la vache soulève du sol une partie du sabot entier. Cela n'inclut pas le fait de soulever le sabot pour lécher ou donner un coup de pied.

DÉPLACEMENT LATÉRAL

Mouvement inégal:

Poids inégal porté entre les sabots lorsque l'animal est encouragé à se déplacer d'un côté à l'autre. On le constate au mouvement plus rapide d'un sabot par rapport à l'autre ou à la réticence manifeste à mettre du poids sur un pied en particulier.

ÉVALUATION DE LA BOITERIE

- La démarche des vaches sera évaluée pour les animaux qui font régulièrement de l'exercice. Pour les autres animaux, le système d'évaluation de la boiterie en stalle sera utilisé.
- L'évaluation de la boiterie en stalle comporte 4 indicateurs et une vache obtient la note « inacceptable » si on compte au moins deux indicateurs. Les 4 indicateurs sont expliqués dans le tableau ci-contre.

Tous les protocoles d'évaluation des mesures axées sur les animaux se trouvent dans le manuel du producteur à l'endroit suivant: http://www.producteurslaitiers.ca/Media/Files/proaction/AnimalCare_Manuel-Jul2015-Fr.pdf

COMPARAISON AVEC LES VALEURS CIBLES

Les résultats de la première évaluation serviront de valeur de référence pour votre troupeau et vous permettront de comparer celui-ci avec l'ensemble des troupeaux canadiens. Les producteurs dont les résultats seront parmi les troupeaux les moins performants devront mettre en place un plan de mesures correctives et apporter des améliorations. Les valeurs à partir desquelles un producteur devra élaborer un plan d'action ne sont pas encore connues. De septembre 2016 à août 2018, les classificateurs de Holstein Canada feront l'évaluation des mesures axées sur les animaux pour l'ensemble des fermes au Canada. Après avoir recueilli suffisamment de données, les PLC pourront déterminer les seuils à partir desquels le producteur doit apporter des mesures correctives. ■

N'hésitez pas à nous faire parvenir vos questions
à l'adresse suivante: plq@lait.qc.ca.

Maximiser la croissance des génisses malgré le froid

Par **DÉBORA SANTSCHJ**, agronome, experte en nutrition et gestion, R et D, **MARIE-ÈVE ROBERT** agronome, conseillère en production laitière Montérégie, et **STEVE ADAM**, agronome, expert en confort, comportement et bien-être, R et D, Valacta



- **Contrer les effets du froid permettra de maintenir le rythme de croissance des génisses afin de les faire vêler à un âge et poids optimaux pour maximiser les profits.**

Quand l'hiver frappe à nos portes avec son temps froid, nos habitudes changent. Notre routine s'adapte au cours des saisons afin d'augmenter notre confort et de maximiser nos chances d'éviter d'attraper le virus qui court! Il en va de même pour les veaux et génisses de nos troupeaux québécois.

VEAUX NON SEVRÉS

Les jeunes veaux sont les animaux les plus vulnérables, particulièrement ceux qui naissent durant les mois d'hiver. La zone thermoneutre (température confortable) pour un veau se situe environ entre 10 et 20 °C. À cet âge, le rumen n'est pas encore fonctionnel et ne produit donc pas de chaleur, car il n'y a pas vraiment de fermentation d'aliments. Un veau mouillé ou qui grelotte perd beaucoup d'énergie à maintenir sa température corporelle, ce qui fragilise son système immunitaire et retarde sa croissance. Voici quelques solutions efficaces pour aider les veaux à faire face à la rigueur de nos hivers québécois.

AUGMENTER L'APPORT D'ÉNERGIE PAR LE LAIT

Le meilleur moyen de contrer la dépense d'énergie supplémentaire

nécessaire pour le « chauffage » est d'augmenter le nombre de « bûches dans le foyer », donc l'énergie qu'on fournit au veau. De façon générale, il est recommandé d'augmenter de 50 % l'apport en énergie durant les mois d'hiver :

Augmenter le nombre de repas par jour (par exemple de 2 à 3)

- C'est la stratégie la plus efficace pour apporter l'énergie et la chaleur nécessaires au veau, quoique pas toujours facile à implanter dans une routine. Si ce n'est pas possible, d'autres moyens peuvent être utilisés.

Augmenter la quantité de lait par repas

- Un ou deux litres supplémentaires fournissent quelques Mcal de plus au veau, mais il sera difficile d'obtenir l'augmentation de 50 %. Si la grosseur des bouteilles limite la quantité de lait qu'on peut donner aux veaux, l'achat de chaudières à tétines pourrait être une option, mais il faut s'assurer de couvrir les chaudières pour éviter la perte de chaleur rapide.

Augmenter la teneur en gras et protéine du lactoreplaceur

- Le plus important durant les mois d'hiver est surtout d'augmenter l'apport en gras pour fournir plus d'énergie. Discutez avec votre fournisseur des différentes options qui s'offrent à vous concernant les lactoreplaceurs. Ne pas oublier de faire le changement inverse une fois le printemps revenu.

AUGMENTER LA QUANTITÉ DE POUDRE DE LACTOREMPLACEUR POUR OBTENIR UN REPAS PLUS « RICHE » L'HIVER



NON! Cette pratique risque de déshydrater le veau par un processus nommé osmose : l'excès de poudre crée un déséquilibre qui va attirer l'eau des cellules du veau pour tenter de rétablir l'équilibre. Le veau aura plus soif et risque une déshydratation partielle, ce qui accentuera d'autant plus l'effet du froid, car il n'arrivera pas à se réchauffer.

Toujours suivre la recommandation du fabricant pour la dilution.

LIMITER L'IMPACT DE L'ENVIRONNEMENT

Même si on fournit toute l'énergie nécessaire pour le « chauffage », la croissance ne sera pas maximisée tant qu'on n'assure pas aussi une bonne « isolation ». Pour ce faire, il importe de limiter le plus possible l'effet du froid. Voici quelques éléments à considérer :

Bien assécher les veaux naissants

- Les poils secs sont plus isolants que les poils mouillés.

Fournir 4 L (3 L pour les petits veaux) de colostrum tiède (38 °C) le plus rapidement possible après la naissance

- Cela maximise l'efficacité du système immunitaire et réchauffe le veau.

Fournir une couverture ou un manteau pour veaux

- S'assurer que le veau est sec et que le manteau est bien ajusté (il faut être capable de passer la main entre le manteau et la jambe). Il est recommandé que les veaux gardent les manteaux pour 3 à 4 semaines selon leur confort et la température (éviter de les enlever durant une vague de froid intense). Faire attention de ne pas frotter le manteau sur le nombril, ce qui pourrait causer une infection. Ces manteaux doivent être lavés avant d'être remis sur un autre veau pour éviter la propagation de maladies.

Ajouter des lampes chauffantes

- Communément utilisées en production porcine et avicole, elles permettent aux veaux d'aller se réchauffer.

S'assurer que le lait est suffisamment chaud (38-40 °C) lorsqu'il est apporté au veau et fournir de l'eau tiède

- Évite que le veau n'ait à dépenser de l'énergie pour réchauffer le liquide qu'il boit. Mise en garde : porter une attention particulière à la recommandation du fabricant quant à la température recommandée lors de la reconstitution du lactoremplaceur. Une température d'eau trop élevée risque de dénaturer la protéine.

OÙ SE SITUE LA CROISSANCE DE MES GÉNISSES?

Pour le savoir, consultez les plus récentes chartes de croissance québécoises basées sur les mesures de nos génisses.

- À chaque race sa charte.

- Incluant les courbes pour le poids, la hauteur au garrot et la hauteur aux hanches (NOUVEAU).



Votre conseiller Valacta est bien outillé pour vous accompagner dans la gestion et le suivi de la croissance de vos génisses, vers l'atteinte d'un objectif payant pour votre entreprise.

Éviter que la vitesse de l'air ne dépasse 1 km/h (60 pi/min) à la hauteur des veaux

- Au-delà de cette valeur, il se crée un refroidissement éolien. Cependant, une très faible circulation d'air peut être tout aussi critique, car ceci laisse l'humidité, l'ammoniac et la contamination bactérienne s'accumuler dans l'air immédiat du veau. Loger les veaux sur les bords des murs n'est pas conseillé, car la circulation d'air est souvent inefficace et les murs sont froids. Laisser un espace minimal de 2-3 pieds entre un mur et un parc pour obtenir une meilleure circulation de l'air et prendre soin d'avoir des côtés ouverts (grillagés) en avant et en arrière.

Ajouter de la litière pour que les pattes du veau soient complètement couvertes lorsqu'il est couché

- La litière isole le veau du sol quand il est couché (90 % de son activité quotidienne) et réduit ainsi les pertes de chaleur par conduction vers le sol ou le béton. Une litière abondante diminue aussi la contamination bactérienne de l'air ambiant du veau.



Ajouter de la litière pour que les pattes du veau soient complètement couvertes lorsqu'il est couché.

GÉNISSES EN CROISSANCE

Bien que moins vulnérables que les jeunes veaux, les génisses de tous âges risquent d'être importunées par les grands froids, particulièrement celles logées en étables froides ou dehors. Si aucun ajustement n'est fait, leur croissance pourrait être affectée, ce qui peut causer un retard pour la saillie et le vêlage, et donc augmenter les coûts d'élevage. La zone thermoneutre des génisses avec un rumen développé se situe environ entre 5 et 25 °C. À cet âge, les fermentations prenant place dans le rumen dégagent de

la chaleur qui peut aider à compenser l'effet du froid jusqu'à un certain point.

Chez les génisses en croissance comme chez les vaches, le froid cause une augmentation de la consommation de matière sèche ainsi qu'une augmentation des besoins énergétiques pour la maintenance. L'exemple ci-dessous (Tableau 1) présente les impacts d'un abaissement de la température de +20 °C à -15 °C chez une génisse holstein de 11 mois pesant 335 kg pour laquelle on vise un gain de 900 g/j.

Si on conserve la ration d'été (+20 °C) et qu'on ne fait aucun ajustement pour les mois d'hiver (-15 °C), la croissance de cette génisse sera sérieusement affectée. Au lieu du 900 g/j qu'on souhaite, son gain moyen quotidien sera d'environ 655 g/j, dans l'exemple actuel. Si le producteur décide de la saillir à 400 kg (ce qui correspond à la recommandation pour les holsteins), le retard de croissance sera de 27 jours additionnels avant d'atteindre le poids visé pour la première saillie. Ajuster les rations l'hiver selon les besoins permettrait donc de devancer l'âge au premier vêlage d'un mois.

EST-CE UNE STRATÉGIE RENTABLE?

Ajuster une ration pour mieux répondre aux besoins des génisses est toujours rentable. La ration d'hiver présentée ci-dessus coûte plus cher en matière de \$/jour, mais comme elle se traduit en un gain plus optimal, elle revient moins cher une fois ramenée à un coût par kg de gain. Au cumulatif, ajuster la ration pour les besoins des génisses l'hiver (tableau 2) se traduit en une économie de 40 \$/génisse jusqu'à la saillie. ■

TABLEAU 1 – IMPACT DE LA BAISSÉ DE TEMPÉRATURE

	ÉTÉ (+20 °C)	HIVER (-15 °C)
Besoins		
Matière sèche (kg/j)	8,2	9,1
Énergie nette pour la maintenance (Mcal /j)	6,4	8,2
Énergie nette pour le gain (Mcal/j)	2,8	2,8
Ration (kg/j)		
Foin	6,5	6,5
Ensilage maïs	3,1	3,6
Ensilage herbe (18 % PB; 32 % MS)	7,2	8,2
Maïs grain humide	--	0,4
Tourteau soya	0,6	0,7
Minéral	0,15	0,15

TABLEAU 2 – RENTABILITÉ D'UNE RATION ADAPTÉE

	RATION D'ÉTÉ SERVIE L'HIVER	RATION D'HIVER ADAPTÉE
Poids à 11 mois (kg)	335	335
Gain (g/j)	655	900
Poids manquant pour atteindre 400 kg (poids saillie)	65	65
Nombre de jours pour atteindre 400 kg (jours)	99	72
Coût de la ration (\$/j)	1,98	2,17
Coût par kg de gain (\$/kg)	3,02	2,32
Coût total jusqu'à la saillie	196,02	156,24
Économie en ajustant la ration l'hiver	39,78 \$/génisse	

Gestion du fumier

Tirez avantage de toutes vos ressources



L'expertise technique de GEA a influencé considérablement la façon de gérer efficacement le fumier et ce, à différents niveaux et pour une variété de types d'exploitation. Nos solutions ont permis aux éleveurs d'aller au-delà des pratiques de gestion du fumier traditionnelles en tirant avantage de la valeur contenue dans le fumier.

À partir du fumier brut, en passant par un traitement efficace de séparation jusqu'au procédé de centrifugeuse, nous avons le savoir-faire pour vous aider à aller de l'avant avec des pratiques de gestion du fumier novatrices.

GEA

4591, boul. St-Joseph Drummondville, QC, Canada
Toll free : 1.800.563.4685



Gabriel Rancourt : 25 ans de militantisme aux PLQ

- En 2016, Gabriel Rancourt en sera à sa 25^e année au sein du conseil d'administration des Producteurs de lait du Québec.

C'est en 1977, âgé d'à peine 20 ans, que Gabriel commence à s'impliquer dans le syndicalisme agricole. Ayant démarré un an plus tôt son entreprise laitière, la Ferme Le petit québécois, à Poularies en Abitibi, il se rend assister à sa première réunion du syndicat de base de l'UPA, secteur Macamic. À son retour à la maison, il apprend à sa femme Rolande qu'il a été élu président du syndicat. « Personne n'était intéressé par le poste, relate le principal intéressé, j'ai accepté. »

SON ARRIVÉE AUX PLQ

En 1985, Gabriel laisse de côté son implication au syndicat de base et fait son entrée au Syndicat des producteurs de lait d'Abitibi-Témiscamingue comme membre du conseil d'administration. Jusque-là, en plus de la production laitière, Gabriel travaille dans le secteur de la construction, menant ainsi les deux métiers de front. Sa conjointe Rolande lui propose alors de laisser la construction et de se consacrer à la ferme et à ses nouvelles





On retrouve à la Ferme Le petit québécois un troupeau holstein pur-sang de 135 têtes dont 75 vaches en lactation.

fonctions. Un conseil qu'il décidera de suivre.

C'est toutefois sa participation, en 1989, au comité ad hoc formé pour trouver une solution au problème des deux laits (consommation et transformation) qui sera le prélude à son arrivée à la présidence du syndicat de sa région, et donc au conseil d'administration de la Fédération des producteurs de lait du Québec (FPLQ). À cette époque, on parlait de la guerre des deux laits, car les producteurs de lait nature et les producteurs de lait industriel étaient très divisés sur le prix que chaque groupe recevait. Le conseil d'administration de la FPLQ voulait que ce soit des producteurs indépendants qui travaillent à formuler des recommandations pour résoudre le conflit.

Lui et les autres producteurs membres du comité se réuniront à plusieurs reprises pendant un an avant de remettre leur rapport. Toutefois, celui-ci ne sera pas accepté par l'ensemble des producteurs. Il faudra attendre le rapport des médiateurs du gouvernement du Québec pour que l'impasse soit dénouée et que les producteurs votent en faveur de l'unification. Malgré l'échec du comité ad hoc, Gabriel soutient que l'exercice l'avait beaucoup instruit sur le passé et l'avenir de la production laitière, ajoutant d'ailleurs que « cette guerre a marqué l'histoire ».

ÉVITER QUE LA RÉGION SE VIDE

Aussi loin que Gabriel se souvienne, la région d'Abitibi-Témiscamingue a toujours vu sa part de quota régional diminuer. Une désolation pour cet homme qui croit à la nécessité de conserver la production laitière dans toutes les régions du Québec. « Pendant quelques années, il y avait un encan pour l'Abitibi-Témiscamingue et un autre pour le reste de la province, nous raconte-t-il. On ne pouvait pas acheter ailleurs et les gens d'ailleurs ne pouvaient pas acheter ici. Mais même à ça, le problème n'était pas réglé. »

Encore cette année, Gabriel entend revenir à la charge et déposer une résolution de la région pour demander à ce que le quota demeure en Abitibi-Témiscamingue. « Chaque fois que du quota quitte la région, on s'affaiblit, soutient cet ancien conseiller municipal. Si on n'arrête pas la saignée, ce ne sont pas seulement nos producteurs qu'on va perdre, c'est l'économie de la région qui va en souffrir. Quels vétérinaire, transformateur ou intervenant vont bien vouloir couvrir un territoire aussi vaste s'il ne reste plus qu'une poignée de producteurs? »

IL A BIEN FAILLI NE JAMAIS ÊTRE PRODUCTEUR DE LAIT

Gabriel est né en Abitibi. Son père, producteur de lait, abandonne cette activité au profit de la production bovine alors qu'il n'a qu'une douzaine

d'années. En 1974, soit à l'âge de 17 ans, Gabriel décide qu'il veut se lancer en production laitière. Dès lors, il commence à acheter de la machinerie, construit une étable l'année suivante et vend le troupeau de vaches à bœuf pour le remplacer par le troupeau de vaches à lait de son oncle en prévision de son démarrage.

« À cette époque, tu faisais une demande à ton syndicat pour obtenir du quota », raconte Gabriel. Mais voilà, les choses ne se passent pas aussi facilement. Sa demande est rejetée faute de disponibilité dans sa région. « Pas possible, lance-t-il au secrétaire de la région de l'époque. J'ai tout construit, j'ai déjà mes vaches à lait et j'ai tout ce qu'il faut pour partir en production. Je n'ai pas fait tout ça pour rien? »

Finalement, au début 1976, après bien des démarches, il reçoit un appel de son syndicat régional. On lui apprend le décès d'un producteur de sa région. « Si tu achètes tout son troupeau, tu peux avoir du quota », lui explique-t-on. « C'est certain que ça ne faisait pas mon affaire de racheter tout un troupeau parce que j'en avais déjà un. Mais comme c'était la seule façon d'avoir du quota, j'ai accepté. » Avec les réductions de quota de l'époque, Gabriel peut finalement lancer la production laitière à la Ferme Le petit québécois avec un quota de 5593 livres de gras (l'équivalent de 7 kg/jr) pour un troupeau de... 40 vaches.



Pendant qu'il est parti pour ses fonctions d'administrateur, Gabriel sait qu'il peut compter sur sa conjointe Rolande qui, avec l'aide du personnel, voit à la bonne marche de l'entreprise.



Mathieu, qu'on voit ici en compagnie de son père, devrait prendre éventuellement la relève de la ferme.

PENDANT QU'IL EST LOIN, LOIN, LOIN

Comment s'arrange-t-il pour la ferme pendant qu'il est parti représenter les producteurs de sa région? «C'est une chose qui m'a hanté pendant longtemps, se souvient Gabriel. Quand j'ai commencé à la FPLQ, j'étais probablement le seul à venir d'aussi loin qui n'avait ni frère, ni enfants, ni parents, ni partenaire pour s'occuper de l'entreprise. C'était ma femme et un employé qui devaient veiller à tout pendant que j'étais à Longueuil ou en réunion à l'extérieur. Les premières années, quand je partais, les foin s'arrêtaient et reprenaient à mon retour.» Aujourd'hui encore, ce sont sa femme, ses enfants et ses employés qui assurent le suivi à la ferme pendant ses implications extérieures.

Gabriel ne serait jamais devenu administrateur à la FPLQ s'il n'avait pas fait partie du comité ad hoc au préalable. «Je me disais que cette participation serait temporaire et qu'elle impliquerait une journée ou deux de discussion, de temps à autre, sans plus.» Mais même avec tout le va-et-vient Longueuil-Poulieries et le

temps passé à l'extérieur pour discuter du dossier, l'expérience lui avait démontré qu'il pouvait s'arranger avec son temps, sa famille et sa ferme et accepter la présidence de sa région. Il sera d'ailleurs élu à ce poste en 1991.

CONTRE VENTS ET MARÉES, RESTER SOLIDAIRES

Pour Gabriel, depuis le début de son implication aux PLQ, les négociations du Partenariat transpacifique (PTP) sont sans doute le dossier qui l'a le plus inquiété et préoccupé. Pour cet ardent défenseur de la gestion de l'offre, c'est le genre de dossier où il sent que les producteurs sont à la merci de décisions extérieures, sans pouvoir d'intervention. «Je n'ai pas peur que la gestion de l'offre tombe, dit-il, mais avec le PTP, nous nous retrouvons encore avec des concessions à faire et une organisation secouée une fois de plus. Je nous sens, comme producteurs et comme organisation, de plus en plus fragiles, sans compter que notre système reçoit régulièrement des critiques des adeptes du libre marché.»

Abordant l'épineuse question des importations de protéines laitières, il

ajoute: «Contre vents et marée, on ne pourra pas toujours conserver notre système de mise en marché si on se fait continuellement gruger notre marché et qu'on ne reçoit pas d'appuis sur le plan politique. On peut bien envoyer nos représentants agricoles assister aux négociations (du PTP), mais ce ne sont pas eux qui sont à la table des négociations et qui ont le dernier mot.» Siégeant également au Comité proAction des PLQ, Gabriel poursuit: «Le gouvernement prend-il la peine de vérifier si ces produits importés sont conformes à LCQ ou à proAction pendant que nous imposons nous-mêmes des règles coercitives à nos producteurs qui ne se conforment pas à ces règles?»

Gabriel croit que les producteurs et leurs représentants doivent continuer de travailler à conserver le lien de solidarité qui les unit, que ce soit au niveau régional, provincial ou national. Il précise: «C'est la seule façon que nous avons de pouvoir passer au travers des dossiers et de relever les défis au cours des prochaines années. Malheureusement, j'ai parfois l'impression que cette solidarité s'effrite, et ça m'inquiète. Je vais dans les réu-

nions et je vois que les producteurs ne sont pas contents. Dans tous les dossiers, j'ai toujours essayé de garder à l'esprit qu'il vaut mieux prendre des décisions le plus viable possible pour tous les producteurs, et ce, malgré les contraintes qu'elles supposent. » Il prend pour exemple l'introduction du prix plafond du quota, il y a quelques années : « Selon moi, c'a été un grand exercice de solidarité, car malgré les tiraillements et les grincements de dents, les producteurs ont réussi à mettre en place une mesure qui, sans être parfaite, convient à une large majorité. C'est ça l'importance d'une organisation qui veille à l'intérêt de ses membres. »

À ceux qui disent que les producteurs de lait sont des gens choyés, il répond que ceux-ci travaillent dur pour ce qu'ils ont. « La production laitière est un des rares secteurs où il n'y a pas eu amélioration des conditions de travail au fil des ans, explique Gabriel. Bien sûr, la mécanisation et la technologie se sont améliorées, mais la charge de travail est toujours aussi lourde, sinon plus. Quand j'étais jeune, on faisait quatre bidons de lait de 33 litres aux deux jours et 3 000 petites balles carrées dans un été. Aujourd'hui, je fais l'équivalent de 125 bidons aux deux jours et de 30 000 à 40 000 petites balles carrées par été pour pouvoir tirer un revenu décent. Je ne vois pas pourquoi je devrais abandonner les quotas, c'est ce qui va me permettre d'assurer mes vieux jours. »

Il demeure d'avis que la production laitière est un secteur d'activité intéressant et promis à un bel avenir pour tous ceux qui choisiront de s'y investir ou de continuer d'en vivre. L'important, c'est que tous les producteurs restent unis et solidaires.

PORTRAIT DE LA FERME ET DE LA FAMILLE

Gabriel et sa conjointe Rolande Bélanger ont quatre enfants : Valérie, 35 ans, Évelynne, 32 ans, Joannie, 31 ans, et Mathieu, 27. Bien qu'Évelynne était pressentie pour prendre la relève de la Ferme Le petit québécois (elle a d'ailleurs suivi une formation en agromonie), l'amour la amenée vers une autre ferme laitière de la région. Elle est conseillère financière au Centre financier aux entreprises d'Amos.



LA RÉGION DE L'ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

Bordée au nord par la Baie-James, à l'ouest par l'Ontario, au sud par l'Outaouais et à l'est par la Mauricie, l'Abitibi-Témiscamingue couvre une superficie de 57 349 km² et compte 79 municipalités réparties en 5 MRC dont Rouyn-Noranda, Abitibi-Ouest, Abitibi, Vallée de l'or et le Témiscamingue. On retrouve 114 entreprises laitières pour l'ensemble de la région, dont la moitié au Témiscamingue. En décembre 2014, la taille moyenne des fermes laitières était de 41 KG/jr de matière grasse. Concernant la transformation laitière, on retrouve notamment l'usine Parmalat de Laverlochère ainsi que les fromageries La Vache à Maillote de La Sarre et Le Fromage au Village de Lorrainville.

L'économie régionale est peu diversifiée et repose principalement sur l'exploitation et la transformation de la matière ligneuse, l'exploitation minière et l'agriculture. L'activité minière est surtout concentrée dans les zones de Rouyn-Noranda et de Val-d'Or. La région est réputée internationalement pour ses gisements de cuivre, de zinc et de nickel, et ses métaux précieux comme l'or. Ce dernier secteur d'activité concurrence fortement la main-d'œuvre agricole en raison des salaires plus élevés qu'il verse. Soulignons que la production laitière est l'épine dorsale de l'économie agricole, suivie par la production bovine, céréalière, ovine et maraîchère.

Source : Les Producteurs de lait d'Abitibi-Témiscamingue

C'est Mathieu qui devrait prendre la relève éventuellement. Après avoir commencé une technique policière, terminé un bac en histoire et un autre en enseignement, ce dernier étudie en gestion et technologies d'entreprise agricole au Cégep de Lévis-Lauzon et aussi pour un certificat en production laitière à l'Université Laval. Joannie possède un bac en travail social et une maîtrise en orientation, elle travaille présentement au CSSS de Mont-Tremblant. Quant à Valérie, elle enseigne au primaire à Poularies.

À la Ferme Le petit québécois, on retrouve un troupeau holstein pur-sang de 135 têtes, dont 75 vaches en lactation. L'entreprise possède 324 hectares de terre : une moitié est boisée, l'autre est consacrée aux cultures de foin, de fourrages et d'avoine. On loue environ 121 ha supplémentaires.

DE LA RELÈVE QUI SE FAIT ATTENDRE

Luc Charest, secrétaire des Producteurs de lait d'Abitibi-Témiscamingue, décrit Gabriel : « C'est un homme compétent et consciencieux qui a toujours eu à cœur de défendre les intérêts des producteurs de la

région. Il aime rapporter les informations en région et tenir les producteurs au courant des dossiers et leur expliquer. Malgré notre petit bassin de producteurs et l'éloignement de chacun, il a toujours su attirer un bon pourcentage de participants à nos réunions et aux assemblées. » Une fois par année depuis quinze ans, la région d'Abitibi-Témiscamingue organise une réunion conjointe avec les administrateurs du nord-est de l'Ontario. C'est l'occasion d'échanger sur les dossiers respectifs et de mieux comprendre les réalités de chacun.

Ça fait trois ans que Gabriel essaie de motiver les autres producteurs à prendre sa place à la présidence de sa région, mais sans grand succès. « On a même eu de la difficulté à trouver un vice-président dans la région parce que personne ne veut devenir président », explique le principal intéressé. Il est toutefois prêt à rester au conseil d'administration le temps de passer les dossiers au successeur, mais se dit déçu de voir que personne ne veut prendre le relais. « Tant que je vais être là, dit-il, je vais me désâmer pour les producteurs, mais je suis prêt à partir. » ■

Les productions supérieures

Productions acceptées en **AOUT 2015** ayant une MCR cumulative de **999 ET PLUS** • L'espace disponible ne nous permet pas toujours de publier tous les records de 999 et plus de MCR cumulative • Seuls les résultats qui répondent aux critères du Réseau laitier canadien sont ici publiés • Lactation sur une base de 305 jours • Le nom du taureau (père de l'animal) est généralement inscrit entre parenthèses à la suite du nom de la vache

Classe	Nom de la vache	N° d'enr. ou NIP	Date de vêlage	Âge A-J	Lait (kg)	% de gras	% de prot.	MCR lait	MCR gras	MCR prot.
AYRSHIRE JUNIOR 2 ANS	Des Prairies Parfum (Bp) (Jelyca Oblique)	107658607	09-14	2-85	9 178	5,97	3,37	306	438	312
	Ferme François Beaudry inc., Granby									
	Denis Volvo Sanka (Bp) (Kamouraska Volvo-Et)	107406769	09-14	2-6	9 884	4,44	3,44	338	360	354
	Ferme Thomas-Louis Denis, Saint-Ubalde									
AYRSHIRE SENIOR 3 ANS	Duo Star Armada-Et (Tb) (Hautpre Kansas)	107377111	09-14	2-105	10 317	4,28	3,37	340	348	348
	Ferme Ruisseau Clair inc., Normandin									
	Lagace Reality Modique-Et (Tb) (Palmyra Tri-Star Reality)	106261741	06-14	3-206	11 634	4,78	3,65	340	392	379
	Ferme Lagacé & Fils inc., Saint-Hyacinthe									
AYRSHIRE ADULTE 5 ANS +	Saguenayenne Seisme Et (Woodland View Pardner Et)	103041958	08-14	8-247	13 698	4,32	3,06	358	382	333
	Ferme Saguenayenne, Jonquière									
HOLSTEIN JUNIOR 2 ANS	Sully Hartford Snwmn 282-Et (Tb) (Flevo Genetics Snowman)	70372004	09-13	2-57	16 443	4,9	3,36	413	540	431
	Timber Holstein inc., Sainte-Cécile-de-Milton									
	Arla Goldwyn Alexandrine (Tb) (Braedale Goldwyn)	107985177	06-14	1-364	15 877	3,48	3,11	425	398	414
	Conrad Riendeau, Saint-Césaire									
	Arla Winbrook Jenne (Tb) (Gillette Windbrook)	107985187	10-14	1-294	13 346	5,18	3,6	352	487	394
	Conrad Riendeau, Saint-Césaire									
	Holdream Zelgadis Am (Bp) (Cascina Giobbi Zelgadis)	107823178	09-14	1-308	14 759	3,43	3,18	388	356	385
	Ferme Holdream, Saint-Honoré									
	Arla Winbrook Williama (Tb) (Gillette Windbrook)	107780101	05-14	2-23	12 228	4,91	3,62	323	426	366
	Conrad Riendeau, Saint-Césaire									
	Holdream Dempsey Labelle (Tb) (Lirr Drew Dempsey)	107823157	10-14	2-121	13 363	4,55	4,01	319	387	400
	Ferme Holdream, Saint-Honoré									
	Jolibois Splendide Ledor (Tb) (Generations Ledor)	107918408	07-14	2-33	11 921	5,22	3,58	312	435	347
	Ferme Comestar Holstein inc., Victoriaville									
	Holdream Epic Salsa (Tb) (Generations Epic)	107823172	07-14	1-302	12 063	4,38	3,48	334	394	362
	Ferme Holdream, Saint-Honoré									
	Gepaquette Cobra Raveline (Bp) (Walhowdon Russell Cobra)	107293677	04-14	2-126	13 926	4	3,42	343	369	369
	Ferme Gepaquette 2009 inc., Saint-Paul-d'Abbotsford									
	Gepaquette Cobra Ravone (B) (Walhowdon Russell Cobra)	107293678	10-13	1-331	12 972	4,16	3,26	337	375	344
	Ferme Gepaquette 2009 inc., Saint-Paul-d'Abbotsford									
	Pierstein Dempsey Rochana (Tb) (Lirr Drew Dempsey)	106500390	07-14	2-21	11 783	4,93	3,39	312	412	327
	Ferme Saindon & Fils inc., Saint-Alexandre									
	Belfau Lavanguard Madeline (Bp) (Comestar Lavanguard)	107884391	07-14	2-22	12 858	4,11	2,96	341	374	311
	Ferme Belfau inc., Rivière-Ouelle									
	Gen-Com Attic Izabelle (Bp) (Allyndale-I Attic)	107671792	03-14	2-15	12 130	4,25	3,52	312	358	344
	Ferme laitière Rayon d'Or inc., Kamouraska									
	Lafontaine Shaw Zen (Tb) (Seagull-Bay Shaw-Et)	107979583	10-14	1-323	13 616	3,4	3,04	354	322	337
	Lafontaine Holstein inc., Chesterville									
	Holdream Zelgadis Aspirine (Tb) (Cascina Giobbi Zelgadis)	107823175	10-14	1-364	12 968	3,92	3,29	329	343	336
	Ferme Holdream, Saint-Honoré									
	Benjo Baxter Brisbane (Bp) (Emerald-Acr-Sa T-Baxter)	107473962	06-14	2-29	11 936	4,21	3,33	315	357	329
	Ferme Benjo inc. 2003, Saint-Zéphirin									
HOLSTEIN SENIOR 2 ANS	Arla Lauthory Papyrus (Bp) (Comestar Lauthory)	107664400	07-14	2-211	15 450	4,38	3,43	378	442	405
	Conrad Riendeau, Saint-Césaire									
	Duhibou Lauthory Fly (Tb) (Comestar Lauthory)	107088207	06-14	2-360	15 155	4,72	3,18	350	445	347
	Ferme Duhibou inc., Saint-Lambert (Lévis)									
	Gyvie Shottle Ardoysse (Bp) (Picston Shottle-Et)	106870360	06-14	2-359	15 711	3,37	3,11	363	329	351
HOLSTEIN JUNIOR 3 ANS	Ferme Normandin Gyvie inc., Val-Joli									
	Ste Odile Manoman Model Saphir (Tb) (Long-Langs Oman Oman-Et)	106505956	01-13	2-221	13 225	4,64	3,54	304	384	342
	Alliance Boviteq, Saint-Hyacinthe									
HOLSTEIN JUNIOR 3 ANS	Holdream Jordan Amelia (Bp) (Gillette Jordan)	107130765	10-14	3-29	17 919	4,25	3,23	389	440	391
	Ferme Holdream, Saint-Honoré									
	Beaucoise Freddie Chira (Tb) (Badger-Bluff Fanny Freddie)	106890687	03-14	3-51	16 870	4,1	3,53	370	411	411
	Les Fermes Turmel inc., Sainte-Marie									
	Holdream Bolton Rednek (Tb) (Sandy-Valley Bolton-Et)	107130757	08-14	3-50	17 452	3,6	3,19	399	383	392
	Ferme Holdream, Saint-Honoré									
HOLSTEIN JUNIOR 3 ANS	Tresy Frontrunner Laramy (Bp) (Morsan Frontrunner)	106422921	06-14	3-173	14 159	5,1	3,24	311	427	312
	Ferme Tresy inc., Shipshaw									
	Dulet Niagara Kim 3 (Tb) (Ri-Val-Re 2338 Niagara-Et)	106767286	05-14	3-57	14 936	4,19	3,14	337	382	330
	Ferme Dubenoit, La Pocatière									

Classe	Nom de la vache	N° d'enr. ou NIP	Date de vélage	Âge A-J	Lait (kg)	% de gras	% de prot.	MCR lait	MCR gras	MCR prot.
HOLSTEIN JUNIOR 3 ANS (SUITE)	Frohland Lautamagic Million (Tb) (England-Ammon Million-Et)	106739681	02-14	3-111	13 539	5	3,69	289	394	336
	Ferme Freiland, Saint-Sylvere									
	Starblue Manifold Dara (Bp) (Mainstream Manifold)	106859522	07-14	3-54	15 715	3,33	2,99	361	323	333
	Ferme Yvon Lévesque & Fils SENC, Saint-Gabriel (Rimouski)									
	Beletoile Mischief Roxy (Bp) (Hendel Mischief-Et)	106597872	06-14	3-57	15 499	3,62	2,92	352	344	318
	Ferme Beletoile inc., Saint-Elzéar-de-Beauce									
	Durantaye Shotgun Bonam (Tb) (Gen-I-Beq Shotgun)	106909764	09-14	3-27	14 917	3,96	3,2	333	351	330
	Ferme Durantaye enr., La Durantaye									
	Fribourg Eight Jeanne (Bp) (Crockett-Acres Eight-Et)	106880304	04-14	3-28	13 834	4,42	3,38	311	373	329
HOLSTEIN SENIOR 3 ANS	Ferme Pittet inc., Saint-Tite									
	Desdeuxlacs Stormatic Marisol (Bp) (Comestar Stormatic)	106736517	07-13	3-33	14 796	3,85	3,03	340	351	318
	Ferme Hudon & Fils inc., Saint-Anaclet									
	Filiale Oman Spirale (Tb) (Long-Langs Oman Oman-Et)	106542265	12-13	3-130	14 591	4,71	3,32	302	386	315
	Ferme Filiale Saint-Ludger inc., Saint-Ludger									
	Phily Lazur Eglantine (Tb) (Comestar Lazur)	106260931	06-14	3-242	17 582	4,61	3,32	380	474	391
	Ferme Philippe Lafontaine inc., Hérouxville									
	Holdream January Romance (Tb) (Langs-Twin-B January-Et)	106815882	08-14	3-271	17 568	4,05	3,39	380	411	395
	Ferme Holdream, Saint-Honoré									
HOLSTEIN JUNIOR 4 ANS	Holdream Bolton Romany (Bp) (Sandy-Valley Bolton-Et)	106815887	09-14	3-265	18 884	3,29	3,25	397	347	398
	Ferme Holdream, Saint-Honoré									
	Fleury Gen Mom Lisamy (Tb) (Long-Langs Oman Oman-Et)	106372024	03-14	3-318	16 002	4,53	3,25	327	403	338
	Ferme M.A. Palardy inc., Calixa-Lavallée									
	Comestar Lautaga Superstition (Tb) (Charlesdale Superstition-Et)	106739673	04-14	3-197	16 192	3,71	3,08	346	349	334
	Ferme Yvon Lévesque & Fils SENC, Saint-Gabriel (Rimouski)									
	Belfast Man O Man Sexy (Long-Langs Oman Oman-Et)	106815885	10-14	3-297	15 852	4,06	3,38	321	348	339
	Ferme Holdream, Saint-Honoré									
	Holdream Bolton Rafole (Tb) (Sandy-Valley Bolton-Et)	106481129	09-14	4-100	18 248	4,04	3,33	368	397	382
HOLSTEIN SENIOR 4 ANS	Ferme Holdream, Saint-Honoré									
	Darnoc Sanchez Dalhia (Tb) (Gen-Mark Stmatic Sanchez)	106722393	09-14	4-1	17 117	4,19	2,9	351	392	317
	Ferme Darnoc Holstein inc., Isle-Verte									
	Holdream Bolton Radise (Tb) (Sandy-Valley Bolton-Et)	106481128	09-14	4-91	15 881	4,21	3,39	322	361	339
	Ferme Holdream, Saint-Honoré									
	Duchesnet Sterling Samsam (Bp) (Ardross Sterling)	105475034	08-14	4-77	15 878	3,88	3,34	333	344	344
	Ferme H R D Duchesne inc., Saint-Narcisse (Rimouski)									
	Beaucoise Planet Ronde (Tb) (Ensenada Taboo Planet-Et)	105743111	08-14	4-333	16 883	3,72	3,19	343	341	343
	Les Fermes Turmel inc., Sainte-Marie									
HOLSTEIN ADULTE 5 ANS +	Princy Baxter Eve Angel (Tb) (Emerald-Acr-Sa T-Baxter)	106259154	06-14	4-226	15 761	4,1	3,41	322	357	345
	Ferme Princy, Sainte-Germaine									
	Sauvageau Buckeye Onelue (Bp) (R-E-W Buckeye-Et)	106118385	08-14	4-317	15 716	4,43	3,01	320	378	301
	Ferme Sauvageau inc., Saint-Thuribe									
	Holdream Shottlie Rosette (Tb) (Picston Shottlie-Et)	105346589	10-14	6-29	20 174	4,38	3,04	372	435	361
	Ferme Holdream, Saint-Honoré									
	Val-Bisson Ashlar Nina (Tb) (Morningview Ashlar-Et)	105741921	06-14	5-209	17 757	4,48	3,24	355	430	364
	Ferme Val-Bisson inc., Saint-Polycarpe									
	Germec Nala Shadow (Bp) (B-Crest Shadow-Et)	105790641	09-14	5-140	17 925	4,46	3,44	347	412	376
JERSEY JUNIOR 2 ANS	Ferme Germec, Hérouxville									
	Beaucoise Planet Para (Tb) (Ensenada Taboo Planet-Et)	105743067	08-14	5-22	18 328	3,85	3,21	371	382	372
	Les Fermes Turmel inc., Sainte-Marie									
	Bergitte Baxter Vox (Tb) (Emerald-Acr-Sa T-Baxter)	105134398	12-14	5-264	17 243	5,46	3,23	315	466	326
	Ferme Bertrand Boutin & Fils inc., Saint-Georges-de-Beauce									
	Gepaquette Baxter Emonde (Bp) (Emerald-Acr-Sa T-Baxter)	105018684	08-13	5-152	18 986	3,42	3,11	382	349	372
	Ferme Gepaquette 2009 inc., Saint-Paul-d'Abbotsford									
	Rocher Goldwyn Furie (Tb) (Braedale Goldwyn)	105747927	10-14	5-217	17 347	4,58	3,68	322	393	375
	Ferme Holdream, Saint-Honoré									
SUISSE BRUNE JUNIOR 2 ANS	Aria Allen Bettie (Bp) (Canyon-Breeze Allen-Et)	105543118	03-14	5-134	17 804	3,82	3,17	340	355	347
	Conrad Riendeau, Saint-Césaire									
	Kakouna Baxter Valsy (Ex) (Emerald-Acr-Sa T-Baxter)	105195270	06-14	6-116	14 997	5,37	3,27	297	431	308
	Ferme Saindon & Fils inc., Saint-Alexandre									
	Delaberge Burns Regenia 2 (Ex) (Dudoc Mr Burns)	105543855	06-14	5-268	17 094	3,84	3,14	340	355	338
	Ferme Bergelait 1987 inc., Saint-Louis-de-Gonzague									
	Top Bolton Bella (Tb) (Sandy-Valley Bolton-Et)	105534952	08-14	5-193	16 546	4,03	3,22	331	357	333
	Ferme Top SENC, Saint-André-Avellin									
	Dulet Jayz Diva (Ex) (Hornland Jayz-Et)	105829400	06-14	5-168	16 518	4,22	2,92	330	377	306
JERSEY JUNIOR 2 ANS	Ferme Dulet inc., Saint-Pascal									
	Jeanniestar Arminou Baxter (Tb) (Emerald-Acr-Sa T-Baxter)	105230548	08-14	6-55	17 363	3,67	2,96	345	339	321
	Ferme Jeanniestar inc., Saint-Charles-de-Bellechasse									
	Bona Vaughn Riset Et (B) (All Lynns Vaughn Et)	107192961	05-14	2-77	9 972	5,01	3,75	391	362	386
	Ferme Bona 2012 inc., Saint-Bonaventure									
	Vermalar Dignitary Barillia (Bp) (Sunset Canyon Dignitary Et)	107870631	10-14	2-14	8 661	5,28	3,97	338	333	355
	Ferme Laroselait SENC, Verchères									
	Sunset Canyon Merchant Maid Et (B) (Sunset Canyon Merchant Et)	107206282	05-14	2-36	7 594	6,6	4,31	302	368	344
	Ferme Laroselait SENC, Verchères									
SUISSE BRUNE JUNIOR 2 ANS	Dayry Swiss Cafino Pacha (B) (Vetsch'S Dentesso Cafino *Tm)	107156968	08-14	1-363	10 648	3,92	3,31	345	328	326
	Paufferlou inc., Pôhénégamook									

Un nouvel ingrédient pour maximiser la teneur en oméga-3

Par **YVAN CHOUINARD**, agronome, titulaire de la Chaire de recherche industrielle CRSNG-Novalait-PLC-FPLQ-MAPAQ-Valacta sur le contrôle nutritionnel de la production des constituants du lait chez la vache, **MAXIME LEDUC**, doctorant, et **RACHEL GERVAIS**, agronome, professeure, Département des sciences animales, Université Laval

- Des travaux récents conduits par notre équipe de l'Université Laval au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault ont permis d'obtenir des augmentations inégalées à ce jour de teneurs en acides gras oméga-3 dans les matières grasses du lait par voie de l'alimentation de la vache.

Le marché des acides gras oméga-3 (ω -3) en alimentation humaine est en pleine croissance. Il est cependant difficile pour les producteurs laitiers de s'établir dans ce créneau. En effet, le lait entier contient normalement moins de 50 mg de ces acides gras par portion, soit moins de 20 % des apports

exigés par les normes canadiennes pour identifier un produit comme « source de graisse(s) polyinsaturée(s) ω -3 » qui sont de 300 mg par quantité de référence (voir encadré). La différence entre le lait produit dans les conditions actuelles d'élevage et les normes canadiennes d'étiquetage est donc substantielle et les recherches menées pour combler cet écart ont donné jusqu'à maintenant des

résultats plutôt mitigés. Nos travaux se sont penchés sur le sujet.

UN NOUVEL INGRÉDIENT, PAS SI NOUVEAU...

L'huile de lin est une source importante d'acides gras ω -3. Lorsque la graine ou l'huile de lin sont ajoutées directement à la ration, leurs acides gras sont vulnérables au processus de digestion dans l'estomac de la vache et sont transformés en acides gras saturés avant leur absorption. Le transfert des acides gras ω -3 de la ration au lait est ainsi très faible. Il faut donc trouver un moyen de les protéger. Parmi les modes de protection déjà évalués, on note la saponification des acides gras, conduisant à la formation de sels de calcium.

Commercialement, des sels de calcium sont déjà disponibles pour l'alimentation des vaches laitières. Des produits comme le Megalac^{MD} ou l'EnergGII^{MD} en sont des exemples. Bien que ces produits constituent de bonnes sources d'énergie pour l'animal, ils sont fabriqués à partir d'huile de palme qui ne contient pratiquement pas d'acides gras ω -3. Des sels de calcium peuvent aussi être fabriqués à partir de l'huile de lin, mais ceux-ci offrent une protection incomplète des acides gras. Or nous avons remarqué que la production industrielle de sels de calcium conduit à un mélange de particules dont la granulométrie est très variable. Nous avons donc émis l'hypothèse que les particules grossières de sels de cal-

EN UN CLIN D'OEIL

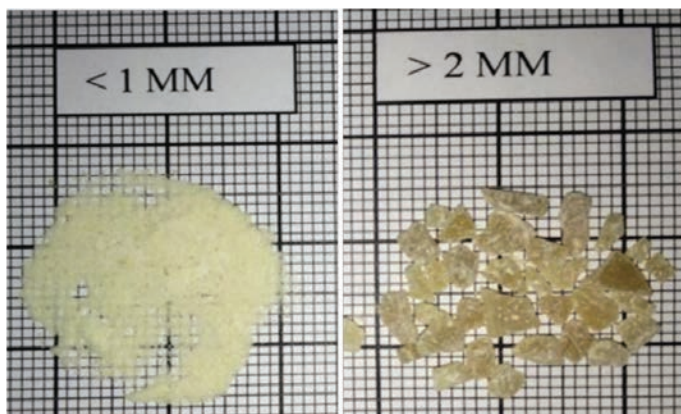
CHAMP D'APPLICATION : Alimentation des bovins laitiers

OBJET DE LA RECHERCHE/ÉLÉMENTS D'INNOVATION : Étude du profil en acides gras du lait/optimisation de la teneur en acides gras ω -3 du lait par voie de l'alimentation de la vache

RETOMBÉES POTENTIELLES : Technologie permettant d'augmenter la teneur en acides gras ω -3 du lait et les apports de ces acides gras indispensables pour l'animal

RECHERCHE SUBVENTIONNÉE PAR : Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada, Université Laval, Novalait inc., Les Producteurs laitiers du Canada, Les Producteurs de lait du Québec, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Valacta, Centre de recherche en sciences animales de Deschambault, Université Laval

POUR EN SAVOIR D'AVANTAGE : Yvan Chouinard, Département des sciences animales, Université Laval, Yvan.Chouinard@fsaa.ulaval.ca



Sels de calcium fins et grossiers obtenus par tamisage.

EN COMPARAISON AVEC LES PRODUITS DISPONIBLES À L'ÉPICERIE

Une petite enquête sur la teneur en acides gras ω -3 de différents types de lait ou boissons laitières disponibles sur le marché permet de mettre en perspective les résultats de notre expérience. Le lait entier est utilisé ici comme base de comparaison (Figure 1).

Dans les échantillons analysés, les teneurs en acides gras ω -3 ont été d'environ 40 mg par portion pour le lait standard (1 verre de 250 ml à 3,25 % de matières grasses). Les boissons laitières, quant à elles, sont obtenues par l'ajout d'huile de lin directement dans le lait à l'usine, raison pour laquelle on les qualifie de « boissons ». Peu importe leur teneur en matières grasses, elles sont formulées pour contenir 300 mg d'acides gras ω -3 afin de respecter les normes d'étiquetage. Du lait enrichi en ADH, un acide gras ω -3 présent dans l'huile de poisson ajoutée dans la ration des vaches, est également disponible en

cium, comparativement aux particules fines, offrent une protection physique supplémentaire des acides gras ω -3, ce qui permet d'améliorer leur transfert dans les matières grasses du lait.

Pour notre expérience, des sels de calcium fabriqués à base d'huile de lin ont été tamisés afin de séparer les particules fines des particules grossières (photo ci-dessus). Ces deux types de sels ont été offerts à des vaches et comparés à de l'huile non saponifiée

utilisée comme témoin. La teneur en acides gras ω -3 a été trois fois plus élevée dans les matières grasses du lait chez les vaches recevant les sels de calcium grossiers, et ce, sans affecter la production laitière des vaches. Plus précisément, nous avons pu produire un lait entier qui contenait environ 250 mg d'acides gras ω -3 par portion (Figure 1), soit tout près des normes canadiennes pour l'étiquetage nutritionnel (300 mg/portion).

ÉNERGISEZ VOTRE FERME LAITIÈRE GRÂCE À UNE MEILLEURE EFFICACITÉ ALIMENTAIRE*1

Avec Rumensin®, vos vaches reçoivent de l'énergie supplémentaire¹, ce qui augmente leur efficacité alimentaire¹. Pour découvrir comment tirer le maximum des aliments de votre troupeau grâce à Rumensin®, communiquez avec votre représentant Elanco.

L'étiquette contient les renseignements complets sur l'utilisation du produit, y compris les précautions et les mises en garde. Toujours lire, comprendre et suivre les directives inscrites sur l'étiquette et le mode d'emploi.

* Production de protéine du lait par unité d'énergie nette ingérée.
† L'énergie est un résultat direct du mode d'action de Rumensin.

RÉFÉRENCES :

1. Elanco Santé Animale, données internes, INAD 1420, rapport sur l'efficacité.
2. Schelling G.T. 1984. Monensin mode of action in the rumen. *J. Anim. Sci.* 58:1518-1527.

Elanco, Rumensin® et la barre diagonale sont des marques de commerce détenues ou utilisées sous licence par Eli Lilly and Company ou l'une de ses filiales ou sociétés affiliées.
© 2015 Eli Lilly and Company, ou ses sociétés affiliées.
CADRYRUM00054a
2015-07-19

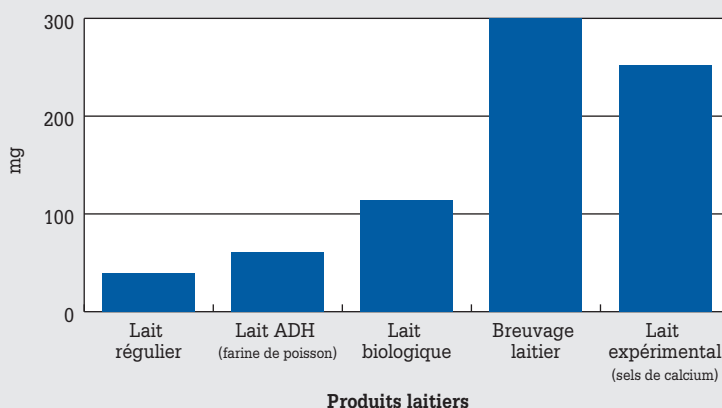
JANVIER/FÉVRIER 2016 LE PRODUCTEUR DE LAIT QUÉBÉCOIS

35

épicerie. Les échantillons de ce lait contenaient environ 60 mg d'acides gras ω -3 par portion.

Finalement, les échantillons de lait biologique analysés contenaient environ 115 mg d'acides gras ω -3 par portion. Deux raisons peuvent expliquer cette teneur plus élevée. D'une part, le lait biologique est standardisé à une teneur plus élevée en matières grasses (3,80 %) et apporte donc une quantité supplémentaire de tous les acides gras. D'autre part, les cahiers de charge en production biologique prévoient une utilisation accrue de fourrages dans la ration, de même que l'alimentation au pâturage en été. Or les fourrages verts, et plus particulièrement l'herbe de pâturage, sont de bonnes sources d'acides gras ω -3 pouvant être partiellement transférés dans le lait.

FIGURE 1. APPORTS EN ACIDES GRAS ω -3 DANS UN VERRE (250 ML) DE DIFFÉRENTS TYPES DE LAIT ENTIER OU DE BOISSONS LAITIÈRES DISPONIBLES EN ÉPICERIE ET DU LAIT OBTENU AU COURS DE NOS TRAVAUX PAR L'AJOUT DE SELS DE CALCIUM GROSSIERS À L'ALIMENTATION DE LA VACHE



COMMENT S'Y RETROUVER DANS L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

Un tableau de valeur nutritive se trouve sur les étiquettes des aliments, comme le lait (voir figure). Ce tableau fournit des renseignements sur la quantité de plusieurs éléments nutritifs apportée par cet aliment, dont les lipides, et plus particulièrement les acides gras ω -3 (voir Oméga-3 dans la figure). Il importe d'abord de repérer la taille de la portion, qui est de 250 ml pour l'étiquette de notre exemple. Pour certains éléments nutritifs, les quantités sont rapportées en pourcentage de la valeur quotidienne recommandée ou de référence. Pour d'autres, comme les acides gras ω -3, les apports sont donnés en grammes par portion. Dans le cas du produit fourni en exemple, les apports en lipides sont de 5 g. Il s'agit donc d'un aliment qui contient 2 % de matières grasses. De plus, le produit apporte 0,3 g d'acides gras ω -3, et peut donc être qualifié de « source » de ces acides gras.

Valeur nutritive Nutrition Facts	
Par portion de 1 tasse (250 mL) / Per 1 cup (250 mL) serving	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 140	
Lipides / Fat 5 g	9 %
saturés / Saturated 3 g	16 %
+ trans / Trans 0,1 g	
Polyinsaturés / Polyunsaturated 0,5 g	
Oméga-6 / Omega-6 0,1 g	
Oméga-3 / Omega-3 0,3 g	
Monoinsaturés / Monounsaturated 1,5 g	
Cholestérol / Cholesterol 20 mg	
Sodium / Sodium 125 mg	5 %
Potassium / Potassium 400 mg	11 %
Glucides / Carbohydrate 12 g	4 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 12 g	
Protéines / Protein 9 g	
Vitamine A / Vitamin A	10 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	30 %
Fer / Iron	0 %
Vitamine D / Vitamin D	45 %
Thiamine / Thiamin	8 %
Riboflavine / Riboflavin	25 %
Niacine / Niacin	10 %
Vitamine B ₆ / Vitamin B ₆	6 %
Folate / Folate	6 %
Vitamine B ₁₂ / Vitamin B ₁₂	50 %
Panthoténate / Panthotenate	10 %
Phosphore / Phosphorus	25 %
Magnésium / Magnesium	15 %
Zinc / Zinc	10 %

DES BIENFAITS AUSSI POUR LA VACHE

Les vaches laitières, tout comme les humains, ne peuvent pas synthétiser d'acides gras ω -3. Ces derniers, qualifiés de nutriments indispensables, doivent donc être apportés par l'alimentation. Les effets des acides gras ω -3 sur la santé humaine sont déjà bien démontrés, notamment pour la prévention des maladies cardiovasculaires. Chez la vache, plusieurs travaux ont montré que l'ajout de différentes sources d'acides gras ω -3 dans la ration améliorerait les performances de reproduction. Dans ce contexte, toute stratégie alimentaire développée dans le but d'augmenter les apports en acides gras ω -3 devrait améliorer la santé reproductive des bovins laitiers. Les retombées de nos travaux pourraient ainsi être profitables même pour les producteurs ne souhaitant pas mettre en marché du lait enrichi en acides gras ω -3.

En conclusion, nos travaux ont montré qu'il existe un potentiel pour augmenter la teneur en acides gras ω -3 du lait par voie de l'alimentation du troupeau. D'autres travaux seront cependant nécessaires pour optimiser cette technologie, mais les résultats obtenus permettent d'envisager la commercialisation d'un lait enrichi en acides gras ω -3 produit à la ferme. ■

MF série 6600

**Laisse la concurrence
loin derrière**

3 modèles s'offrent à vous

6614 de 140 ch

6615 de 150 ch

6616 de 160 ch

3 choix de transmissions

6614 Dyna-VT

6615 Dyna-4 / Dyna-6 / Dyna-VT

6616 Dyna-6 / Dyna-VT



3 choix de cabines
Classic - Deluxe - Premium



**Pour un temps limité
Financement**

0%
48 mois

**Moteur Agco Power de 4,9 L
Le plus puissant jamais construit**

UN BON ACHAT INCLUT AUSSI UN BON CONCESSIONNAIRE

Agritibi R.H. inc.

Saint-André-Avellin • 819 983-2124

Amos • 819 732-6296

Alcide Ouellet & Fils inc.

Cacouna • 418 862-0541

Saint-Cyprien • 418 963-2647

Champoux Machineries inc.

Warwick • 819 358-2217

Équipements Guillet inc.

Sabrevois • 450 346-6663

Équipements

Séguin & Frères inc.

Saint-Clet • 450 456-3358

Groupe Symac

Normandin • 418 274-4568

Saint-Hyacinthe • 450 799-5571

Parisville • 819 292-2000

Saint-Bruno (Lac Saint-Jean)
418 343-2033

Saint-Denis-Sur-Richelieu • 450 787-2812

Rougemont • 450 469-2370

Pont-Rouge • 418 873-8628

Napierville • 450 245-7499

Garage N. Thibouthot inc.

Saint-André de Kamouraska • 418 493-2060

Garage Paul-Émile Anctil Itée

Mont-Joli • 418 775-3500

Les Équipements

Yvon Rivard inc.

Mirabel • 450 818-6437

Machineries Horticoles d'Abitibi inc.

Poularies • 819 782-5604

Machinerie JNG Thériault inc.

Amqui • 418 629-2521

Machineries Nordtrac Itée

Louiseville • 819 228-4848

Saint-Roch-De-L'Achigan • 450 588-2055

Saint-Barthélemy • 450 885-3202

Service Agricole de l'Estrie inc.

Coaticook • 819 849-4465

Service Agricole de Beauce

Sainte-Marie De Beauce
418 387-3814



MASSEY FERGUSON®

www.masseyferguson.com



MASSEY FERGUSON is a worldwide brand of AGCO ©2016 AGCO Corporation, 4205 River Green Parkway, Duluth, GA 30096 (877) 525-4384, M13C013FC

178431



VOTRE exposition laitière canadienne – une pousse printanière vers l'innovation!
Stratford (ON) CANADA
6-7 AVRIL 2016



DÉMONSTRATIONS DES INNOVATIONS
 MONDIALES DU SECTEUR LAITIÈRE
 10 H ET 14 H QUOTIDIENNEMENT



- Lancement canadien du :
- ADF5 : le système automatique de trempage des trayons et rinçage des manchons à double injection
 - Rencontre avec l'inventeur –



NOUVEAU COLISÉE DES VACHES
 PERMANENT UNE STRUCTURE
 WECOVER DE 400 PI

- Démonstrations des innovations mondiales du secteur laitier, bovins vivants,
- réception et réseautage
 - Mettant en vedette
 - la NOUVELLE Zone jeunesse John Deere
 - et le Bar laitier national

UNE GRANDE VALEUR POUR LES PRODUCTEURS!



LA GÉNÉTIQUE AU TRAVAIL :
 DÉMONSTRATION
 DES FILLES LAITIÈRES



DE RETOUR, À LA DEMANDE GÉNÉRALE
 TABLES RONDES DE
 PRODUCTEURS D'ÉLITE

FRENCH
 TRANSLATION
 SERVICES ONSITE!

- Démonstrations en direct des meilleures filles laitières provenant de partout au Canada

- Jour 1 : 5 producteurs avec 5 robots de traite –
- Jour 2 : 5 producteurs/transformateurs à la ferme –

DAIRYXPO.CA



EastGen



zoetis

JAY-LOR

Collins Barrow



PROGRESSIVE DAIRYMAN



info@dairyxpo.ca
 226.381.0282



Salmonella Dublin : agir maintenant!

Par **YVES CARON**, médecin vétérinaire, clinique vétérinaire Saint-Tite, et **GILLES FECTEAU**, professeur, Faculté de médecine vétérinaire, Université de Montréal

■ Alors que la salmonellose dans sa forme plus traditionnelle est bien connue, les infections à *Salmonella* Dublin méritent que l'on s'y attarde davantage et qu'on s'y attaque.

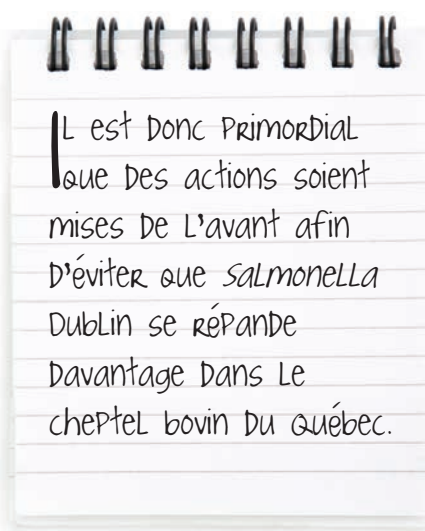
Le sérotype Dublin est adapté à son hôte (ici, la vache). Surnoisement, un sérotype adapté à son hôte peut, entre autres, y demeurer pour la vie. Les animaux deviendront porteurs asymptomatiques (sans aucun signe visible) et, dans le cas de *Salmonella* Dublin, ils pourront excréter la bactérie à tout moment de manière imprévisible et inapparente dans le fumier ou le lait.

Salmonella Dublin est un agent pathogène de préoccupation majeure pour l'industrie bovine dans plusieurs pays. Le caractère invasif de cette infection chez le bovin combiné à la sévérité des signes cliniques et la capacité de résistance multiple aux antibiotiques de cette bactérie rajoutent à son caractère insidieux. De quoi mener au risque de pertes animales élevées et au développement d'une infection endémique dans un cheptel. Un phénomène qui peut s'étendre et perdurer.

Puisque l'infection à *Salmonella* Dublin est une zoonose (maladie transmissible à l'humain), les organismes de santé publique suivent de près les indices de sa présence. D'ailleurs, au Québec, une émergence simultanée de

cas humains et animaux a été observée depuis 2011. L'analyse génétique sur des souches isolées au Québec démontre également certains liens épidémiologiques parmi les souches animales et humaines multirésistantes aux antibiotiques.

C'est dans ce contexte que l'industrie bovine au Québec et les médecins vétérinaires du MAPAQ et de l'Association des médecins vétérinaires praticiens du Québec réalisent présentement différentes actions concertées par le comité de travail sur *Salmonella* Dublin.



UNE MENACE PRÉSENTE AU QUÉBEC

Depuis les premiers cas survenus dans des élevages de veaux en 2011, de nombreux diagnostics cliniques d'infection ont été signalés dans des troupeaux laitiers québécois. Devant l'évolution de la situation, une enquête de prévalence réalisée en Montérégie, au Centre-du-Québec et au Saguenay-Lac-Saint-Jean a révélé que 3,7 % des troupeaux laitiers sont séropositifs. Plus précisément, 0,9 % sont carrément infectés (présence de signes cliniques et isolements bactériologiques)

LA CHRONIQUE VÉTÉRINAIRE EST SOUS LA RESPONSABILITÉ D'UN COMITÉ DE RÉDACTION QUI RÉVISE CHACUN DES ARTICLES AVANT PUBLICATION.

GILLES FECTEAU, FMV Saint-Hyacinthe, coordonnateur du comité de rédaction; **PAUL BAILLARGEON**, ZOETIS; **GUY BOISCLAIR**, Merck santé animale; **YVES CARON**, Clinique vétérinaire St-Tite; **ANNIE DAIGNAULT**, Clinique vétérinaire Saint-Césaire; **MAXIME DESPÔTS**, Clinique vétérinaire St-Louis-Embryobec; **DAVID FRANCOZ**, FMV Saint-Hyacinthe; **JEAN-PHILIPPE ROY**, FMV Saint-Hyacinthe; **ISABELLE VEILLEUX**, Clinique vétérinaire Centre-du-Québec; **NICOLE RUEST**, Clinique vétérinaire Centre-du-Québec; **ELIZABETH DORÉ**, Clinique vétérinaire St-Tite; **VÉRONIQUE FAUTEUX**, FMV Saint-Hyacinthe. Pour questions ou commentaires : gilles.fecteau@umontreal.ca.

TABLEAU 1 – INFORMATION PERTINENTE SUR L'INFECTION À *SALMONELLA* DUBLIN

ÉLÉMENTS D'INFORMATION SUR L'INFECTION

L'animal s'infecte habituellement en ingérant la bactérie.

Opportuniste, la bactérie traverse les estomacs et tente d'envahir l'intestin. Elle doit concurrencer avec les autres bactéries du système digestif et s'attacher aux cellules de l'intestin.

Salmonella Dublin colonise l'intestin : les bactéries se multiplient et sont excrétées en grand nombre dans le fumier.

Les bactéries sont attaquées par les cellules de défenses immunitaires intestinales. Elles survivent, se multiplient et se propagent partout dans l'organisme par le sang et le système immunitaire.

La bactérie entraîne des dommages importants aux cellules de divers organes internes causant des signes cliniques sévères semblables aux infections toxiques.

Salmonella Dublin survit en latence dans les ganglions de l'intestin et de la glande mammaire. Elle peut recommencer à se multiplier à tout moment de manière intermittente, à la faveur d'un stress de l'hôte porteur asymptomatique et est excrétée dans le fumier ou le lait.

L'excrétion dans le lait est asymptomatique et ne cause habituellement pas de mammite clinique ou d'augmentation des cellules somatiques.

Salmonella Dublin résiste durant des mois dans l'environnement et divers matériaux, mais aussi aux variations de température ambiante (même le gel) et aux conditions d'humidité et de sécheresse diverses.

Salmonella Dublin peut être résistante à plusieurs antibiotiques.

SIGNIFICATIONS PERTINENTES

Toutes les surfaces (mangeoires, abreuvoirs, barrières, sol, bottes et vêtements) et tous les aliments contaminés sont à risque de propagation.

Salmonella Dublin est passablement persistante dans l'environnement. Les animaux en phase d'excrétion (avec signes cliniques ou asymptomatiques) contaminent l'environnement par le fumier, le lait, le colostrum, l'urine, la salive, les sécrétions vaginales et oculaires.

Cette étape est favorisée par tout ce qui ralentit le transit intestinal normal ou qui perturbe l'équilibre rumino-intestinal (jeûne, manque d'eau, ration mal balancée, manque de fibre).

Aussi peu qu'un gramme de fumier contient suffisamment de bactéries pour infecter un nouvel animal.

Toute cause de réduction d'efficacité du système immunitaire devient un facteur de risque de développement de l'infection : jeune âge, maladies concomitantes, ration déficiente, stress de diverses origines (inconfort, vice de régime).

Les signes cliniques sont similaires à n'importe quelle infection sévère (fièvre, abattement, mortalité aiguë, diarrhée, avortement). L'infection est donc souvent confondue avec d'autres causes fréquentes. Seules les analyses de laboratoires d'échantillons prélevés sur l'animal vivant ou suite à une nécropsie détermineront si *Salmonella* Dublin est impliquée dans un cas clinique.

Les animaux porteurs asymptomatiques sont potentiellement excréteurs de *Salmonella* Dublin dans le fumier ou le lait. Ils sont des sources de contamination d'autres animaux et des humains.

Les achats d'animaux porteurs asymptomatiques sont un risque d'introduire l'infection dans un troupeau.

La consommation de lait non pasteurisé présente un risque d'infection chez l'humain (zoonose).

Le risque de contamination par des vecteurs (visiteurs, transporteurs, animaux infectés) des équipements de ferme de toute nature est primordial à considérer.

Le traitement est plus difficile. La résistance est transmissible à d'autres familles de la flore bactérienne des animaux.

et 2,8 % ont été exposés à l'infection (présence d'au moins un animal séropositif sans signe clinique).

Ces résultats et les diverses données de surveillance confirment que *Salmonella* Dublin circule bel et bien dans les troupeaux laitiers québécois. Une extrapolation de la prévalence mesurée par l'enquête donnerait une estimation d'environ 200 troupeaux laitiers supplémentaires séropositifs au Québec. Autant de fermes qui ignorent ce statut et qui présentent un risque

important de contamination d'autres troupeaux sains. Il est donc primordial que des actions soient mises de l'avant afin d'éviter que *Salmonella* Dublin se répande davantage dans le cheptel bovin du Québec.

Bien connaître les mécanismes de développement de l'infection pour comprendre les modes de surveillance et de prévention proposés par les médecins vétérinaires du Comité de travail sur *Salmonella* Dublin est un avantage.

L'ABC DE L'INFECTION À *SALMONELLA* DUBLIN CHEZ LE BOVIN

Alors que la salmonellose classique provoque des signes faciles à reconnaître (diarrhée, anorexie, abattement et fièvre), les infections à *Salmonella* Dublin sont associées à un état de septicémie (infection généralisée touchant plusieurs organes à la fois) et une mortalité relativement soudaine chez les veaux sans nécessairement observer de diarrhée. Les veaux pour-



ront être trouvés morts, surtout les plus jeunes. Les plus vieux démontreront des signes plus révélateurs pouvant se confondre à plusieurs autres problèmes, dont la pneumonie enzootique.

Parmi les signes laissant présager un problème de troupeau, on retrouve la mortalité élevée chez les génisses présevrage (âgées de 4 à 8 semaines en particulier, mais pas exclusivement) accompagnée ou non par des avortements résultant de la maladie systémique (deuxième moitié de la gestation).

Plusieurs cas passeront inaperçus et deviendront potentiellement porteurs à vie. *Salmonella* Dublin sera en dormance dans un nœud lymphatique (ganglion) lié soit à l'intestin, soit à la glande mammaire. La bactérie sera excrétée très sporadiquement tout au long de la vie de l'animal sans aucun signe extérieur. Le troupeau contaminé va le demeurer de façon insidieuse.

L'humain aussi est susceptible de s'infecter par l'ingestion de *Salmonella* Dublin présente sur les animaux excréteurs, les équipements et surfaces d'élevage contaminés et le lait du réservoir.

Le tableau à la page 40 fait le lien entre les caractéristiques de l'infection et la pertinence d'adopter des pratiques d'élevage réduisant les facteurs de risque d'introduction, de propagation et de persistance de l'infection à *Salmonella* Dublin dans nos élevages.

FICHE TECHNIQUE SALMONELLA DUBLIN – SOYEZ EN CONTRÔLE

Cette fiche technique a été insérée dans la présente édition du *Producteur de lait québécois*. Elle décrit notamment le mode de contamination d'un animal, les facteurs de risques d'introduction de l'infection dans le troupeau, les signes d'alertes de la présence d'un animal infecté et diverses bonnes pratiques à mettre en place en matière de prévention.

Cette fiche répond à des objectifs bien précis :

1 Puisque les signes cliniques de *Salmonella* Dublin sont souvent confondus et passent inaperçus, il est primordial d'identifier le plus tôt possible les animaux qui les présentent. La section *Signes d'alerte* en fait mention.

2 Si on constate ces observations cliniques, il faut réagir de manière adéquate (voir la section

Si vous suspectez la maladie dans votre troupeau). Souvent, on néglige de signaler les cas au médecin vétérinaire, l'empêchant ainsi de déterminer le statut du troupeau par le processus diagnostique indispensable. Tout diagnostic éclairé contribue au suivi et à la prévention des infections de toute nature dans le troupeau.

3 Prévenir l'introduction d'animaux porteurs lors des achats (voir la section *Acheter judicieusement*).

4 Prévenir la contamination d'un nouveau troupeau (incluant le sien!) causée par des visiteurs en suivant les recommandations de la section *Gérez vos visiteurs*.

5 Effectuer de bonnes pratiques de biosécurité pour réduire le risque de propagation de maladies dans le troupeau. La littérature sur *Salmonella* Dublin montre qu'elles sont d'une importance capitale pour éviter l'infection sévère d'un troupeau. Elles s'avèrent déterminantes dans la durée de l'infection d'un troupeau récemment contaminé (voir les sections *Soyez attentif à l'aire de vêlage* et *Ayez un plan de biosécurité*).

6 Éviter la contamination des personnes gravitant autour de la ferme. La section *C'est une zoonose* révèle les facteurs de risque de transmission aux humains.

Salmonella Dublin

une bactérie qui circule dans les élevages laitiers du Québec

Soyez en contrôle !

ACHETER JUDICIEUSEMENT
Des animaux peuvent porter la bactérie et la transmettre sans présenter de signes.

Lors de l'introduction d'un animal :

- ☒ Vérifier l'état sanitaire du troupeau de provenance : histoire de maladies, tests de dépistage, pratiques établies, etc.
- ☒ Effectuer des tests de dépistage. Par exemple, deux prises de sang à 30 jours d'intervalle pour la détection d'anticorps contre *S. Dublin*.
- ☒ Avoir une procédure d'isolement à l'arrivée. Ne pas placer le nouvel animal à côté des jeunes animaux, vaches tarées et fraîches vèlées.

GÉREZ VOS VISITEURS

La bactérie peut aisément survivre sur des bottes et vêtements contaminés par du fumier. Au moyen d'offices, informez les visiteurs de l'environnement où ils doivent se présenter et qui contacter à leur arrivée. Exigez le port de bottes propres ou jetables et le port de vêtements propres.

SURVEILLEZ ET GÉREZ LES MALADIES

Une détection rapide de la maladie permet de mettre en place des mesures pour éviter que la bactérie se dissémine. Tenez des registres de santé et de mortalité des vaches. Isolez toujours les malades des animaux en santé et effectuez leurs soins à la fin de votre routine. Lavez vos mains et désinfectez l'équipement après l'utilisation.

SOYEZ ATTENTIF À L'aire de VÊLAGE ET À L'ÉLEVAGE DES VEaux

- Veaux à une bonne hygiène périnatale, incluant celle du colostrum, et miser sur l'hygiène et le confort.
- Gardez l'aire de vêlage propre.
- Administrez au veau 4 à 6 L de colostrum de qualité dans les 6 heures suivant sa naissance.
- Bannir le lait maternel ou provenant de vaches sous médication ou présentant des signes de maladie (diarrhée, pneumonie).
- Assurez l'hygiène des bouteilles et des seaux.
- Pour la manipulation des animaux, évitez d'employer les pelles ou bails servant également au nettoyage du fumier.
- Fournissez à chaque veau une litière propre, sèche et bien gommée.

Ayez un plan de BIOSÉCURITÉ

Ne s'installez jamais aveuglément sur l'importance des mesures de biosécurité. N'hésitez pas à consulter votre médecin vétérinaire afin de mettre en place un plan de biosécurité structuré et adapté à vos préoccupations, besoins et ressources.

Signes d'alerte !

Veaux âgés de 1-2 jours qui meurent subitement
Diarrhées +/- troubles respiratoires
Mortalités en bas âge
Élevage accompagné chez bovin

SI VOUS SUSPECTEZ LA MALADIE DANS VOTRE TROUPEAU

Consultez votre médecin vétérinaire et celui-ci vous guidera vers la meilleure procédure à suivre. Lors de mortalités chez les veaux, ne pas hésiter à avoir recours à l'autopsie.

COMMENT SE CONTAMINE UN ANIMAL ?

En ingérant ou léchant aisément, eau, environnement, objet ou vêtement contaminé par du fumier. Autres sources possibles : lait cru, colostrum, urine, salive ou les sécrétions vaginales d'un animal infecté.

COMMENT SE CONTAMINE UN TROUPEAU ?

Un troupeau se contaminera le plus souvent en introduisant un nouvel animal d'apparence en santé, mais porteur de la maladie. En effet, parmi les animaux infectés, certains développeront des signes cliniques alors que d'autres paraîtront en santé. Tout animal, une fois infecté, est à risque de devenir un porteur durable des mois, voire toute une vie. Cet animal semblera tout à fait normal, mais sous l'effet d'un stress (exemple, vêlage), la bactérie peut réapparaître et être excrétée principalement dans les fèces, parfois dans le lait ou le colostrum.

C'EST UNE ZOONOSE

Les humains peuvent contracter cette maladie et celle-ci peut causer des complications sévères. Parmi les sources de contamination possibles se retrouvent le lait cru ou de produits à base de lait insuffisamment cuits. On peut aussi se contaminer après un contact avec les déjections d'un animal malade ou porteur.

SOYEZ EN CONTRÔLE

L'introduction de la maladie peut survenir à la suite de l'entrée sur la ferme d'un animal infecté, d'un visiteur ou de matériel contaminé. Optimiser la biosécurité est primordial.



7 Il ne suffit pas d'afficher la fiche technique *Salmonella Dublin* – soyez en contrôle sur un mur. Diffuser et bien expliquer les différents points d'information à tous les membres du personnel de la ferme en soulignant qu'il s'agit d'une préoccupation majeure.

DÉTERMINER LE STATUT ACTUEL DE SON TROUPEAU

Point important, il n'est pas nécessaire d'attendre l'apparition de signes cliniques suspects dans son troupeau pour investiguer. La connaissance du statut de son troupeau concernant *Salmonella Dublin* deviendra certes un argument favorable dans le marché des animaux destinés à l'élevage. En outre, il constitue un paramètre rassurant pour les membres de la famille qui consomment le lait du réservoir.

Diverses avenues sont envisageables pour déterminer ce statut. Le processus diagnostique fait appel à des analyses de laboratoires déjà dis-

ponibles au Québec. Votre médecin vétérinaire déterminera les différents tests à réaliser en tenant compte de divers paramètres. Par exemple, la taille du troupeau, la fréquence et la provenance des achats depuis les dernières années, les diverses conduites d'élevage, les mesures de biosécurité en place dans les zones d'élevage par groupe d'âge orienteront le choix des étapes diagnostiques.

OBJECTIF ULTIME!

L'objectif ultime de toutes ces démarches demeure de limiter la propagation de l'infection à *Salmonella Dublin* dans le cheptel laitier québécois.

Considérons le succès des interventions mises de l'avant par d'autres pays contre *Salmonella Dublin*. Au Danemark, par exemple, entre 2002 et 2009, la prévalence est passée de 26 % à 10 % de troupeaux positifs suite à la mise en place des programmes de contrôle. Quant à eux, nos voisins américains n'ont appliqué aucun programme de contrôle de cette maladie.

La prévalence québécoise est de moins de 4 %. Est-il permis de penser que toute amélioration du statut sanitaire des bovins laitiers québécois au regard de *Salmonella Dublin* constituerait un avantage dans le contexte actuel de libéralisation des marchés des produits laitiers?

Réalisons toute l'importance de ce dossier de santé bovine, et faisons en sorte que le leadership exercé par les organismes présents au comité de travail sur *Salmonella Dublin* se transpose « dans le champ ». Agir maintenant, en commençant à la ferme, c'est s'assurer de préserver le statut sanitaire optimal du cheptel laitier québécois. Cette étape cruciale implique directement l'ensemble des producteurs et des médecins vétérinaires praticiens dans la lutte contre cette infection qui, bien que toute récente au Québec, constitue un enjeu majeur de santé animale et de santé publique québécoise. ■

Des solutions novatrices

Ventilation mécanique et naturelle



ESSAYEZ LE POLYMAT G3

Laissez entrer le soleil dans votre étable 12 mois par année !

- Système de guide sur rails
- Aucune accumulation de poussière
- Pas d'infiltration d'air
- Système silencieux
- Facile à installer
- Peut être automatisé

Contactez-nous afin de trouver votre distributeur local | 1-800-361-1003 | www.ventecventilation.ca | info@ventec.ca

180326

Votre
bannière
spécialisée

agrizone

Maintenant chez **BMR** 



Changez **D'ÉCLAIRAGE** pour le DEL
et profitez de la subvention

Hydro Québec 



à NOUVEAU

REVIENT À
69⁹⁷

Prix promo: 119,97\$
En vigueur
du 6 au 19 janvier 2016

après le rabais
d'Hydro-Qué-
bec de 50\$
pour une
installation
agricole

Plus d'information
sur le site Internet
d'Hydro-Québec

LUMINAIRE DEL «TRIPROOF» 48 PO
Pour milieux humides. Résiste à l'eau,
à la pression et à la poussière. Câble électrique non inclus.
60 W, 5 400 lumens 5 000 K
056-2768 Lumière du jour

Installation
rapide !



Eclairage
Tri-proof DEL



POUR TROUVER LE MARCHAND AGRIZONE LE PLUS PRÈS DE CHEZ VOUS:

WWW.AGRIZONE.CO

Avis à nos clients: Les prix de détail en magasin peuvent différer dans certaines régions. Il peut arriver que certains articles ne soient pas disponibles dans tous les magasins. Des produits substitués ou équivalents pourront vous être offerts. Lors de la préparation de cette publicité, des erreurs ont pu se glisser. Si tel est le cas, la clientèle en sera avisée par un avis écrit affiché dans tous les magasins. Il est possible que des produits diffèrent de la photographie, la description écrite prévaudra donc. L'offre est valide jusqu'à l'épuisement des stocks et nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Taxes non comprises dans les prix. Ces prix sont «Payez et emportez». Les accessoires photographiés avec les produits en promotion, tels que décrits, ne sont pas compris. Les prix sont en dollars canadiens.



Idéal pour éclairer vos élevages, garages etc...



www.agrizone.co

Par JULIE GÉLINAS, directrice du marketing, et MARIE-FÉE PROULX, agente de promotion, Marketing, PLQ

Un retour sur la campagne 2015

Un format pleine page de publicité imprimée, mettant en vedette différents produits laitiers biologiques, a été publié le jeudi 23 avril 2015 dans le journal *Métro* ainsi que le samedi 25 avril 2015 dans les journaux Gesca (*La Presse*, *Le Soleil*, *Le Droit*, *Le Nouvelliste*, *La Tribune* et *Le Quotidien*). Nous avons repris cette offensive les 19 et 24 septembre 2015. Nous privilégions ces médias, car ils sont bien consultés par notre cible composée d'adultes de 25 à 49 ans. Le site La famille du Lait connaît un achalandage annuel de 375 000 visites, dont 56 000 dans la section Bio.

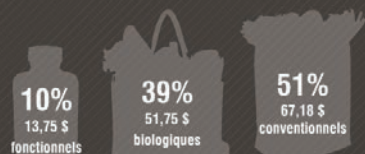
Par ailleurs, au printemps et à l'automne, nous affichions la bannière interactive dans l'application LaPresse+. Le trafic dans la section Bio du site La famille du Lait a connu une **augmentation de 8 900 %** durant ces deux phases de campagne, avec des pics pouvant atteindre 2 810 sessions par jour. Des bannières web ont aussi été publiées pour une



À chaque produit laitier sa version 

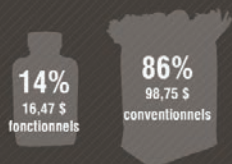
LAIT	FROMAGE

ACHATS DE PRODUITS BIOLOGIQUES PAR RAPPORT AUX PRODUITS CONVENTIONNELS AU CANADA



Valeur totale des achats de produits d'épicerie biologiques: **132,70 \$**

Les acheteurs de produits d'épicerie biologiques dépensent seulement 17,50 \$ de plus chaque semaine.



Valeur totale des achats de produits conventionnels: **115,20 \$**

Source : Association canadienne pour commerce des produits biologiques (COTA), décembre 2013

Profil des plus importants consommateurs hebdomadaires d'aliments biologiques au Canada



67%
sont d'origine ethnique



66%
des Britanno-Colombiens consomment bio de façon hebdomadaire



63%
résident dans des grandes villes



62%
sont des familles avec des enfants de moins de deux ans



65%
sont des personnes âgées de 35 à 44 ans



61%
sont des personnes avec un diplôme universitaire

Source : Sondage de Vision Critical, aout 2012

RÉPARTITION DES VENTES DE LAIT AU DÉTAIL DURANT LES 52 SEMAINES SE TERMINANT LE 17 OCTOBRE 2015

	CANADA	MARITIMES	QUÉBEC	ONTARIO	MAN./SASK.	ALBERTA	C.-B.
Non biologique	98,0 %	99,6 %	99,2 %	97,6 %	99,4 %	97,8 %	96,2 %
Biologique	2,0 %	0,4 %	0,8 %	2,4 %	0,6 %	2,2 %	3,8 %

Source : Nielsen (2015) et Les Producteurs laitiers du Canada (2015)

NOUVEAUTÉS

Au cours de l'année 2015, de nouveaux produits laitiers biologiques ont fait leur apparition dans les sections Bio de nos sites web Fromages d'ici et La famille du Lait. Il y a eu notamment l'ajout des nouveaux fromages de La Tête sur le Bio, une nouvelle fromagerie située à Ste-Luce-sur-Mer dans le Bas-Saint-Laurent, ainsi que l'arrivée de la gamme biologique de yogourts, crèmes et beurres Riviera Petits Pots, en plus des fromages Riviera Bio de la Laiterie Chalifoux. « Ces produits répondent à la demande du consommateur pour des aliments frais et locaux et c'est ce que nous leur avons concocté à partir de nos quatre générations d'expertise, explique Martin Valiquette, directeur général de la Laiterie Chalifoux. Riviera s'établit clairement comme créateur de tendances laitières dans l'industrie avec un produit novateur et où le plus grand soin est apporté à tous les aspects du produit, du choix des ingrédients au raffinement des emballages. »

Les Fromages Biobio à Montréal et la Fromagerie La Chaudière à Lac-Mégantic ont également procédé au rajeunissement de leurs emballages. D'ailleurs, l'ancienne gamme de fromages Bio d'Antan (Fromagerie La Chaudière) porte dorénavant une nouvelle signature : *Bingo! C'est du BIO.*

LE MARCHÉ BIO CANADIEN

Selon une étude menée à la fin de l'année 2013 par l'Association canadienne pour commerce des produits biologiques (COTA), la valeur du marché canadien des produits alimentaires biologiques ainsi que les ventes d'aliments et de boissons biologiques des grands distributeurs ont triplé au cours des six dernières années, ce qui démontre l'élargissement du marché de consommation des produits bio au Canada, en plus de confirmer la croissance soutenue des ventes et la part de marché correspondante.



Par MICHEL FORTIER, agent de marketing, et MARIE-FÉE PROULX, agente de promotion, Marketing, PLQ

L'engagement social des fromages d'ici

COMMANDITE ET RESPONSABILITÉ SOCIALE, UNE AVENUE PAYANTE POUR LES MARQUES

La ligne est très mince lorsqu'il est question de demeurer crédible dans l'intention qui se cache derrière la commandite d'une cause charitable. Il ne faut pas sous-estimer l'intelligence du consommateur, car celui-ci est conscient qu'en fin de compte il existe un objectif mercantile. Il faut donc s'assurer de toucher une vraie corde sensible pour qu'il soit réceptif à l'apparition de contenu pertinent et digne de confiance. Et comme l'explique si bien Gabrielle Jacques, journaliste chez Infopresse: «Ce qui rend l'engagement social d'une entreprise si important, c'est que ce levier permettra à ladite entreprise de bâtir une relation de confiance, établir une interaction et acquérir la loyauté de



la clientèle. C'est, ultimement aussi, cet engagement, par le lien créé, qui finira par faire vendre».

DES ÉMOTIONS PROFITABLES

L'équipe marketing des PLQ ne ménage pas ses efforts pour magnifier les produits laitiers sur le terrain lors de commandites et ainsi permettre aux gens de vivre une expérience de marque mémorable. Et en matière de fromages fins, il n'y a rien de tel qu'une dégustation où tous les sens du consommateur sont stimulés pour capter son attention.

Ajoutons à cette stimulation sensorielle une bonne dose d'émotions positives associées à la générosité des Fromages d'ici pour la cause charitable à laquelle notre clientèle cible participe, et nous venons de gagner leur cœur et leur confiance. Le retour sur ces émotions se traduit par une fidélité de la clientèle et une hausse des ventes.

LES FROMAGES D'ICI CONTRIBUENT À RENDRE LE MONDE MEILLEUR

Chaque année, une cinquantaine de commandites de fromages d'ici sont fièrement dédiées à des événements organisés par des organismes de bienfaisance qui font des pieds et des mains pour améliorer la vie des gens et rendre le monde meilleur. Les causes, tout aussi nobles les unes que les autres, viennent en aide à des familles en difficulté, soutiennent des fondations hospitalières et des associations luttant contre des maladies graves, ou encore facilitent l'accès à des loisirs et à la culture en milieux défavorisés, pour ne nommer que ces exemples.



ÉVÉNEMENTS DE BIENFAISANCE SOUTENUS PAR LES FROMAGES D'ICI
DU 1^{er} OCTOBRE 2014 AU 30 SEPTEMBRE 2015

ÉVÉNEMENTS/ORGANISMES	DATE	KG FROMAGE	NOMBRE PARTICIPANTS
Fondation Hôtel-Dieu de Lévis	2014-10-01	123	550
Fondation de ma vie (La)	2014-10-02	96	500
Fondation Santé Haut-Richelieu-Rouville	2014-10-09	29	320
Autisme Montérégie – Salon des vins de Boucherville	2014-10-12	11	200
Centre de loisirs communautaires Lajeunesse	2014-10-23	18	220
Fondation du CSSS des Sources	2014-10-25	90	500
Fondation du Centre hospitalier régional de Rimouski	2014-11-01	55	300
Cancerto – Soirée-bénéfice de la Fondation québécoise du cancer	2014-11-06	25	350
Novemberfest – Fondation Les Amis des Estacades	2014-11-07	13	100
Des Mains pour Demain	2014-11-08	31	175
Chevaliers de Colomb de Rouyn-Noranda	2014-11-15	47	200
Maison d'aide et d'hébergement L'Aid'Elle	2014-12-05	25	104
Gala Sport-hommage Desjardins	2015-01-17	75	500
Fondation du Cégep du Vieux-Montréal	2015-01-21	41	175
Fondation Horeb St-Jacques	2015-02-14	41	125
Centre d'action bénévole de Waterloo	2015-02-20	45	175
Fondation Collège Esther-Blondin	2015-02-20	52	250
Maison Familiale rurale du Granit	2015-02-21	70	295
Club Lions East-Angus – Cité sans frontière (30 élèves)	2015-02-28	66	315
Fondation de l'Hôpital de Matane	2015-02-28	48	205
Opération Enfant Soleil – Fous gourmands (Montréal)	2015-03-12	25	400
Fabrique de Saint-Rémi – Souper-bénéfice	2015-03-14	30	450
Fondation du CHUQ – Bal des Grands romantiques	2015-03-20	59	700
Collège de l'Assomption	2015-03-21	74	350
Maison d'aide et d'hébergement L'Émergence	2015-03-21	61	300
Fondation des maladies du cœur et de l'AVC – Salon des vins de la Montérégie	2015-04-08	44	450
Fondation CSSS de Vaudreuil-Soulanges – Salon des vins de Vaudreuil-Soulanges	2015-04-09	34	1 000
Fondation au Diapason	2015-04-15	40	170
Chambre de commerce et d'industrie de Trois-Rivières	2015-04-16	58	300
Fondation du Collège Montmorency	2015-04-16	25	250
L'Antre-Jeunes de Mercier-Est	2015-04-16	67	320
Opération Enfant Soleil – Les Toqués du vin (Québec)	2015-04-16	16	300
Ballet Classique du Haut-Richelieu	2015-04-24	47	200
Chambre de commerce et d'industrie de la MRC de Maskinongé	2015-04-25	22	400
Chevaliers de Colomb de St-Georges-de-Windsor	2015-04-25	56	265
Loisirs de Palmarolle	2015-04-25	49	250
Centre des arts populaires de Nicolet	2015-04-29	42	212
Société Parkinson – Région Bas-Saint-Laurent	2015-05-02	38	170
Fondation Louise-Amélie	2015-05-09	31	150
Fondation des maladies du cœur et de l'AVC – Banquet du cœur	2015-05-12	28	401
Fondation Rayons d'Espoir et Vivre à domicile	2015-05-15	50	225
CDC des Appalaches (Corporation de développement communautaire)	2015-05-21	56	260
Fondation La Mosaïque	2015-05-21	6	110
BEC (Bénévolat d'entraide aux communicateurs) – Tournoi de golf bénéfice	2015-05-25	10	90
Fondation en cœur – Basses-Laurentides	2015-05-28	8	100
Espace GO – Souper-bénéfice	2015-06-10	43	360
Ligue de baseball junior élite du Québec – Souper-bénéfice	2015-06-20	23	250
Assiétée beauceronne (L')	2015-08-28	49	225
BEC (Bénévolat d'entraide aux communicateurs) – Encan silencieux	2015-09-10	11	100
Fondation Jean Lapointe – Tournoi de golf Bombardier	2015-09-14	20	300
Fondation de la Maison Michel-Sarrazin – La Soirée Michel-Sarrazin	2015-09-23	38	500
Fondation de ma vie (La) – Septembre 2015	2015-09-24	181	500
Club Optimiste de St-Pascal	2015-09-26	46	200
Cancerto – Soirée-bénéfice de la Fondation québécoise du cancer	2015-09-30	22	300
Total général	54 jours	2 407	16 117



Les collectes de fonds s'effectuent souvent en invitant les gens de milieux plus aisés et sensibilisés à la cause à participer notamment à une soirée de vins et fromages. Les PLQ s'impliquent en fournissant gracieusement les fromages. Une visibilité promotionnelle avec logo Fromages d'ici est également intégrée aux communications, dans les menus ainsi que sur les lieux de l'événement (pics à fromages, serviettes de table, etc.) et lors de la remise de cadeaux. Chaque fois, un délégué des PLQ est mandaté pour participer aux événements.

Plus concrètement, entre le 1^{er} octobre 2014 et le 30 septembre 2015, les PLQ ont fait don de 2 400 kg de fromages d'ici à 54 organismes, contribuant ainsi à une collecte de fonds globale de 3,7 M\$. Du même coup, cela nous a permis de rejoindre 16 000 consommateurs bien ciblés qui ont eu le bonheur de goûter à 375 fromages provenant de 45 fromageries différentes de toutes les régions du Québec.

Pendant cette même période de 52 semaines, notons qu'en plus de cette contribution aux causes nobles, l'équipe du marketing a aussi fait déguster 6 300 kg de fromage, soit 547 fromages d'ici de 53 fromageries, à 290 000 personnes lors de commandites événementielles. ■



LA PASSION DE NOS FROMAGERS OFFRE À NOS PAPILLES DES PRODUITS D'EXCEPTION. CHAQUE FROMAGE PARLE DE SON TERROIR ET DE CELUI OU CELLE QUI L'A CONFECTIONNÉ. MAIS AU-DELÀ DE LEUR FINESSE ET DE LEUR GRANDE QUALITÉ, SAVIEZ-VOUS QUE CERTAINS FROMAGES SONT AUSSI ASSOCIÉS À DES CAUSES NOBLES, LES RENDANT ENCORE PLUS EXCEPTIONNELS?



Les fromages au grand cœur



Pour chaque meule fabriquée, un dollar est versé à la Fondation Riopelle-Vachon afin d'aider les jeunes de la communauté de l'Île-aux-Grues.



Le Sœur Angèle

Nommé en l'honneur de notre célèbre religieuse connue pour son amour et son enseignement de la cuisine, le fromage Le Sœur Angèle possède, tout comme elle, un cœur très tendre. En effet, pour chaque kilo de fromage vendu, la fromagerie Fritz Kaiser verse une partie des profits à la Fondation Sœur Angèle, créée et chapeautée par celle-ci. La fondation vient entre autres en aide à l'organisme Plein Air à Plein Cœur et permet à des jeunes de 11 à 17 ans issus de milieux défavorisés de profiter d'un séjour en pleine nature.

Rose

Le fromage Rose, ce gouda au goût de beurre à la texture souple, est affiné 60 jours sous une belle couche de cire rose. Son étiquette arbore fièrement le ruban rose, nous témoignant l'implication de la Fromagerie La Vache à Maillotte dans la sensibilisation au cancer du sein. Pour chaque kilo vendu, un dollar est d'ailleurs remis à la Fondation du cancer du sein du Québec.

Jocoeur

Véritable cœur sur deux pattes et soucieuse d'accorder une place privilégiée à la santé au sein de son entreprise, cette même fromagerie associe aussi son fromage le Jocoeur à une autre cause noble, soit le programme Jocoeur pour la prévention, la promotion de la santé, le dépistage et la gestion des maladies chroniques en milieu de travail. En plus de faciliter l'accès à une équipe de professionnels de la santé, ce programme contribue à la compréhension du système de santé et à l'amélioration des connaissances personnelles des employés grâce aux thèmes d'éducation à la santé.

Le Riopelle de l'Isle

Véritable classique québécois, Le Riopelle de l'Isle séduit chaque fois par sa texture onctueuse aux sublimes saveurs de noisette, de champignon et de beurre doux. Nommé ainsi en hommage au célèbre peintre Jean-Paul Riopelle, pour chaque meule fabriquée, un dollar est versé à la Fondation Riopelle-Vachon qui a remis un total de 53 500 \$ en bourse d'études depuis 2004 afin d'aider les jeunes de la communauté de l'Île-aux-Grues.

Et vous? Connaissez-vous d'autres fromages d'ici associés à des causes nobles?

Pour d'autres histoires : fromagesdici.com/blogue



Tensions parasites

Les aventures de BIENAIMÉE ET MALAIMÉE

BIENAIMÉE! BIENAIMÉE!
MON PATRON VIENT
D'APPELER LE GARS
BRANCHÉ, IL VIENT
GRATUITEMENT FAIRE
UN DIAGNOSTIC ET
EXPLIQUER LA
POLLUTION
ÉLECTRIQUE!!!



JE TE LE DIT MALAIMÉE,
LE GARS BRANCHÉ EST LE
SPÉCIALISTE EN TENSIONS
PARASITES. IL DONNE LE
MEILLEUR SERVICE ET IL
EST LE SEUL QUI GARANTIT
NOTRE SATISFACTION OU
ARGENT REMIS. LE GARS
BRANCHÉ A LA SOLUTION.



Satisfaction garantie à 100% ou nous vous remboursons



LE GARS **BRANCHÉ...**
GAÉTAN MARTIN ÉLECTRICIEN INC.
RBQ : 2423-8404-01

Sans frais : 1 855 475-1980

Cell. : 819 475-8019

www.gaetanmartinelectricien.com

PLUS DE
30 ANS
D'EXPÉRIENCE

AUTRES SERVICES

- Diagnostic gratuit
- Estimation gratuite
- Mise à la terre
- Électrification de bâtiments de ferme

/ Gaetan Martin Électricien

/ Le gars branché

**Renseignez-vous sur notre politique de remboursement*

ERG

LES ENTREPRISES RENÉ GIROUX

Sciage, Rainurage
Scarification de béton

418.387.9527

Ste-Marie Bce

entrepriserenegiroux.ca

168430

SABOT SOLUTION INC.
UNE PATTE À LA FOIS

Gel

Aérosol

Vaporisation

Pédiluve



www.sabotsolution.com

176347

PONTS ET CLÔTURES D'ALUMINIUM ULTRAROBUSTES

OFFRE DE LANCEMENT

50\$ le pied linéaire
(jusqu'au 30 mars 2016)

Contactez Martin Duval
souduremartinduval@gmail.com

Tél. : 819 293-2911



183445



Faites-le vous-même!

- DG29® Test de gestation (29 jours de saillie+)
- DG Confirmation® (60 jours de saillie+)
- Système automatisé de détection des chaleurs (Track a cow)
- Leucose
- Néospora

CONCEPTION
Reproduction - Animal

1 888 798-7285

www.conception-animal.com

info@conception-animal.com

170073

À propos de la production*

Les statistiques sont aussi disponibles sur le site Internet des Producteurs de lait du Québec à l'adresse suivante : <http://www.lait.org/fr/leconomie-du-lait/statistiques.php>.

Prix à la ferme

Comparativement à septembre 2015, le prix à la ferme a augmenté de 1,76 \$/hl en octobre. Comme l'indique le tableau ci-dessus, cette hausse est principalement attribuable à l'augmentation de 3,04 \$/hl du revenu provenant des classes régulières. En octobre, il y a eu versement de la moitié des surplus d'activités de la Commission canadienne du lait, soit un peu plus de 4 millions de dollars, qui s'est traduit par un impact positif de 1,59 \$/hl sur le prix à la ferme. La seconde moitié sera versée au calcul de la paie de novembre 2015.

COMPOSITION DU PRIX À LA FERME

	SEP 2015	OCT 2015	VARIATION OCT 2015 À SEP 2015
Classes régulières	71,56	72,99	3,04
Classes spéciales	4,59	4,12	0,41
Transferts et primes	2,09	2,54	-1,69
\$/hl	78,24	79,66	1,76

Le prix est calculé selon la composition moyenne courante du lait produit : 4,1400 kg m.g./h • 3,3835 kg prot./hl • 5,7158 kg l.a.s./hl

Prix des classes 1a et 1b

La formule d'indexation du prix des classes 1a et 1b de P5 a entraîné une augmentation de 2,19 %, applicable en février 2016. Le prix de la classe 1a passera à 75,13 \$/hl en ce qui concerne le volume et à 7,4556 \$/kg pour la matière grasse. Le prix de la classe 1b demeure inchangé à 60,90 \$/hl pour le volume, mais augmente lui aussi à 7,4556 \$/kg pour la matière grasse. Ces augmentations appliquées sur les ventes de P5 de février à septembre 2015 se traduisent par une hausse de 0,65 \$/hl sur tout le lait.

Niveau de production et droit de produire

Au Québec, après un léger ralentissement au mois d'août, la production a comblé à 100,35 % le droit de produire de septembre. En général, la production maintient un bon rythme, répondant ainsi à la vigueur des marchés observée depuis plusieurs mois.

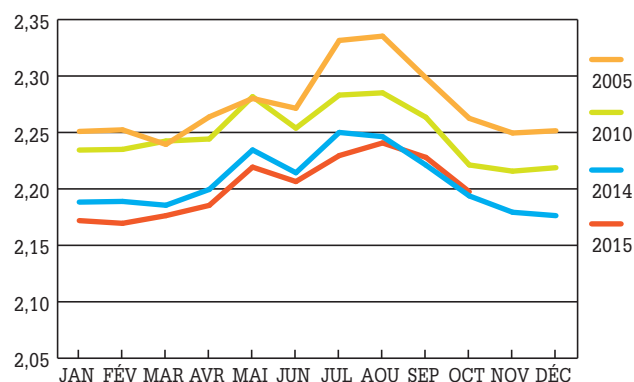
Avec le rythme accéléré de production de l'Ontario, P5 a dépassé le droit de produire total de 125 518 kg de MG, soit 0,1 % des 245,8 M de MG à produire.

Ratio SNG/G

Comme le montre le graphique ci-dessous, le ratio des solides non gras sur la matière grasse (SNG/G) continue de baisser, mais à moindre intensité que par les années passées. En comparant les mois d'août, septembre et octobre 2014 à ceux de 2015, les résultats sont pratiquement les mêmes et suivent la même tendance.

En l'espace de 10 ans, de 2005 à 2015, le ratio SNG/G moyen annuel est passé de 2,2739 à 2,2025. Quant à lui, le taux de matière grasse est passé de 3,9587 kg/hl à 4,1317 kg/hl.

ÉVOLUTION DU RATIO SNG/G AU QUÉBEC

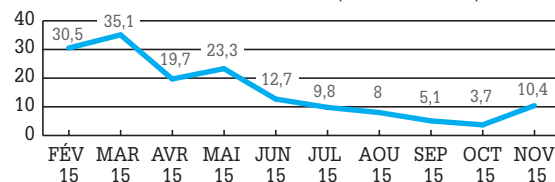


SCVQ

Depuis mai 2015, les quantités d'offres d'achat de quota, même si elles se maintiennent à des niveaux élevés, ont tendance à baisser. À l'opposé, les quantités offertes en ventes ont tendance à augmenter. Ainsi, le ratio des achats sur les ventes a été de 30,5/1 en février. De juin à novembre, il a varié de 3,7/1 à 12,7/1.

En novembre de cette année, 649,6 kg de MG/jour ont été offerts en vente et distribués aux 1 107 producteurs ayant fait des offres d'achat.

ÉVOLUTION DU RATIO DES OFFRES D'ACHAT SUR LES OFFRES DE VENTE (KG MG/JOUR)



Structure des ventes par classes (%) OCTOBRE 2015

Classes nationales	QUÉBEC				P5 ¹			
	MG kg	Protéine kg	LAS kg	Total \$	MG kg	Protéine kg	LAS kg	Total \$
1a	12,3	20,5	20,5	23,6	14,2	29,5	29,6	32,2
1b	6,6	1,3	1,3	3,7	13,2	2,7	2,8	7,3
1c	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
2a	4,4	10,0	10,0	8,8	3,2	6,6	6,6	5,8
2b	1,5	0,4	0,4	0,9	4,6	1,3	1,3	2,8
3a	10,1	9,6	9,6	10,7	6,4	6,5	6,5	6,9
3b	21,7	14,6	14,7	18,7	18,0	12,1	12,1	15,2
3c	11,3	12,0	11,8	12,8	11,4	12,6	12,4	13,0
3d	7,6	7,2	7,3	6,8	3,9	3,7	3,8	3,4
4a	12,7	1,1	0,5	5,9	12,6	-0,5	-0,9	4,8
4a1	0,1	2,6	2,7	0,8	0,1	2,1	2,1	0,6
4b	0,3	0,5	0,5	0,4	0,6	0,7	0,7	0,7
4c	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1
4d	1,0	0,8	0,7	0,9	1,1	0,3	0,3	0,7
4m	0,2	10,6	10,9	0,8	0,2	10,8	11,0	0,9
Classes régulières	90,0	91,4	91,0	94,8	89,6	88,5	88,3	94,4
5a	2,6	2,7	2,8	1,8	2,8	2,9	2,9	1,9
5b	5,9	2,2	2,3	2,5	5,5	2,4	2,5	2,4
5c	1,3	2,0	2,1	0,6	1,9	2,8	2,9	0,9
5d	0,1	1,8	1,8	0,3	0,2	3,4	3,4	0,5
Classes spéciales	10,0	8,6	9,0	5,2	10,4	11,5	11,7	5,6
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

10 349 871

8 525 899

14 201 376

195 864 861

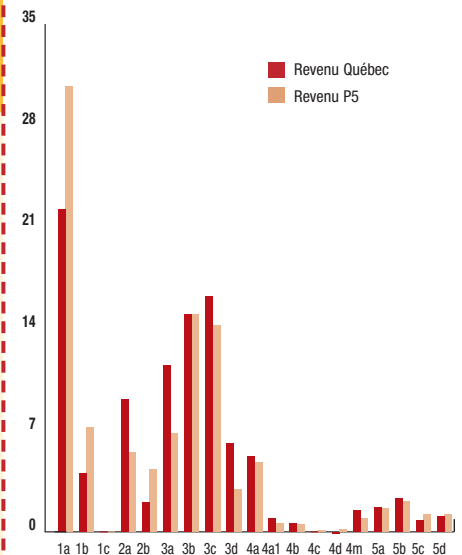
21 213 972

17 510 044

29 388 119

408 035 300

Comparaison en % des revenus des ventes de tous les composants laitiers par classe



¹ Revenus des ventes dans le cadre de l'entente de la mise en commun du lait dans l'Est du Canada (P5)

Prix en vigueur—Québec² OCTOBRE 2015

Description des classes de lait		Teneur des ventes				Teneur des ventes			
Classes nationales		\$/hl	MG \$/kg	Protéine \$/kg	LAS \$/kg	MG kg/hl	Protéine kg/hl	LAS kg/hl	
1a	Laits, breuvages faits de lait et laits aromatisés	74,39	7,0125			2,5347	3,4915	5,8109	
1b	Crèmes contenant au moins 5 % de matière grasse	60,90	7,0125			17,9152	2,9194	4,8425	
1c	Nouveaux produits de classes 1a et 1b	63,23	5,9606			1,1845	3,5251	5,8812	
2a	Tous les types de yogourt, kéfir, lassi excluant les yogourts congelés		8,0169	5,9424	5,9424	1,8732	3,5226	5,8540	
2b	Lait, crème et yogourt glacés, crème sure, lait frappé et produits spécifiques		8,0169	5,9424	5,9424	13,1751	3,0774	5,1353	
3a	Tous les fromages autres que ceux qui sont énumérés sous les classes 3b, 3c et 3d		8,0169	13,8656	0,8711	4,3696	3,4285	5,7008	
3b1	Fromage cheddar et fromages apparentés		8,0169	13,5733	0,8711	5,3875	3,3801	5,6255	
3b2	Fromage cheddar et fromages apparentés – usines spécifiques		8,0169	13,4068	0,8711	6,1212	3,3299	5,5873	
3c1	Fromages asiago, munster, feta, gouda, havarti, parmesan, suisse		8,0169	13,8656	0,8711	3,9774	3,4536	5,7273	
3c2	Fromages mozzarella de tout type, sauf ceux déclarés en classe 3d, chezzarella, brick, colby, farmer, caraway et monterey jack		8,0169	13,8656	0,8711	4,1228	3,4843	5,6726	
3d	Fromages mozzarella standardisés utilisés exclusivement sur les pizzas fraîches par des établissements inscrits auprès de la CCL		7,9358	10,1543	0,8619	4,2890	3,3951	5,7550	
4a	Beurres et poudres de lait		8,0169	5,3803	5,3803	4,0406	3,3354	5,6980	
4a1	Composants de lait pour la fabrication de caséine-présure ou de concentré protéique utilisés dans la fabrication d'un produit final non réglementé de fromage fondu		8,0169	2,3000	2,3000	0,2328	3,5043	6,0113	
4b	Lait concentré destiné à la vente au détail		8,0169	5,4900	5,4900	2,7120	3,4179	5,7730	
4c	Innovation		6,8061	5,0440	5,0440	3,5430	3,4640	5,7530	
4d	Inventaires, pertes extraordinaires et retours en lait de consommation jeté		8,0169	5,3803	5,3803	6,0710	3,6676	5,2785	
4m	Composants du lait pour les marchés particuliers		2,5002	0,6552	0,6569	0,0722	3,5116	6,0211	
5a	Fromage utilisé comme ingrédient dans la transformation secondaire		6,5728	7,0381	0,3443	3,8345	3,3771	5,7766	
5b	Produits laitiers, autres que le fromage, utilisés comme ingrédients dans la transformation secondaire		6,5728	1,6544	1,6544	10,3077	3,0518	5,4926	
5c	Produits laitiers utilisés comme ingrédients dans le secteur de la confiserie		4,0553	1,3904	1,3904	2,7041	3,4206	5,8882	
5d	Exportations		2,6173	1,4788	1,4289	0,2310	3,5164	6,0178	

Ratio SNG/G—Québec

	2014-2015	2015-2016
AOU	2,2463	2,2407
SEP	2,2211	2,2279
OCT	2,1938	2,1975
NOV	2,1793	
DÉC	2,1763	
JAN	2,1719	
FÉV	2,1695	
MAR	2,1763	
AVR	2,1854	
MAI	2,2065	
JUN	2,2193	
JUL	2,2295	
Total	2,1979	2,2218

² Les prix des classes régulières sont en vigueur depuis le 1^{er} février 2015 (1a et 1b) et mars 2015 (2 à 4d). Le prix de la classe 4m et ceux des classes spéciales (5) varient selon les marchés. Le prix des solides non gras vendus dans la classe 4a1 est sujet à révision périodiquement.

Prix à la ferme—Québec OCTOBRE 2015

	MG \$/kg	Protéine \$/kg	LAS \$/kg	Valeur d'un hl à la composition moyenne ³	Valeur d'un hl de référence (PLQ) ⁴	Composition du lait	³ À la composition moyenne	⁴ De référence (PLQ)
Prix intraquota	10,0492 \$/kg	8,3625 \$/kg	1,7073 \$/kg	80,39 \$/hl	72,67 \$/hl	MG	4,1671 kg/hl	3,6000 kg/hl
Prime MG ⁵	0,0516 \$/kg			0,22 \$/hl	0,19 \$/hl	Protéine	3,4376 kg/hl	3,2000 kg/hl
Prime qualité du lait PLQ ⁶					0,50 \$/hl	LAS	5,7197 kg/hl	5,7000 kg/hl
Prime qualité du lait CMMML ⁷					0,3027 \$/hl			
Déductions								
Administration du plan conjoint, UPA et fonds de défense			0,0364 \$/kg de solides totaux					
Publicité et promotion			0,1136 \$/kg de solides totaux					
Fonds de développement			0,0008 \$/kg de solides totaux					
Transport			2,5782 \$/hl					

⁵ Prime versée sur les quantités de matières grasses intraquota produites par les producteurs dont le ratio SNG/G est 2,35 et moins.

N. B. – À compter du 1^{er} août 2013, les fermes qui ne seront pas certifiées LCQ se verront appliquer une pénalité financière de 2 \$/hl, qui sera majorée de 2 \$/hl tous les 3 mois, jusqu'à un maximum de 8 \$/hl.

Critères d'admissibilité primes qualité : ⁶ À partir d'août 2012

⁷ À partir de février 2012

Bactéries totales/ml

Cellules somatiques/ml

À propos de la production

Production à la ferme – Québec (production intra et hors quota)

	2014-2015 % du quota	% du quota	2015-2016 kg de MG	Litres	Écart cumulatif production vs quota continu % Québec	P5
JUL 2015						
AOU	97,79 %	100,05 %	10 224 988	253 789 145	-0,14 %	0,28 %
SEP	97,63 %	98,27 %	9 917 395	244 126 826	-0,14 %	0,41 %
OCT	96,28 %	100,35 %	10 428 743	250 265 172	-0,25 %	0,50 %
NOV	98,03 %					
DÉC	98,02 %					
JAN	100,53 %					
FÉV	99,96 %					
MAR	100,63 %					
AVR	102,39 %					
MAI	104,16 %					
JUN	102,78 %					
JUL	101,57 %					

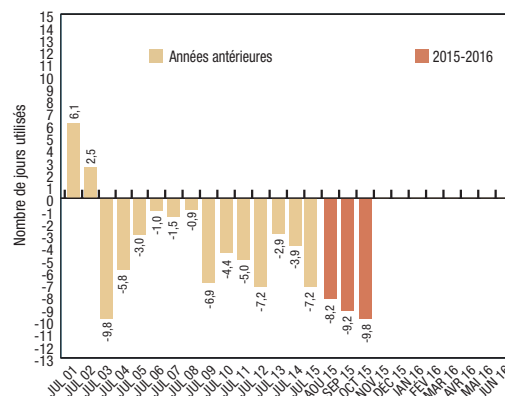
Quota sur 12 mois mobile kg de MG⁸

122 893 607 245 817 877

Teneur moyenne OCT 2015 : MG 4,1671 kg/hl Nombre de producteurs détenant du quota : 5 680
Protéine 3,4376 kg/hl Nombre de producteurs ayant produit : 5 636
LAS 5,7197 kg/hl

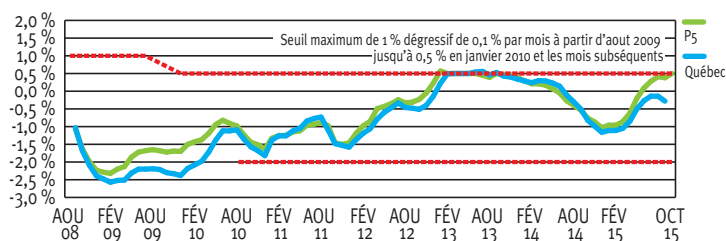
⁸ La part du quota additionnel non négociable est de 10 % depuis août 2015.

Tolérance moyenne utilisée à l'échelle du Québec (en jours)



Journées additionnelles non cumulatives de production accordées : 2 jours en août 2015, 3 jours en septembre et octobre 2015 et 2 jours en novembre 2015.

Suivi du quota continu Québec et P5



N. B. – Pour les deux premières années, il n'y a qu'une limite supérieure, soit un maximum de 1 % du quota d'août 2008 à juillet 2009. À partir d'août 2009, la limite est dégressive de 0,1 % par mois jusqu'en janvier 2010; elle sera de 0,5 % pour les mois subséquents. Du mois d'août 2008 au mois de juillet 2010, il n'y a pas de seuil minimum; les provinces peuvent donc reporter toute quantité de quota non produit. Après la période de transition (24 mois), les provinces de la MCLO (Ouest) et de P5 (Est) auront chacune une limite inférieure de -2,0 %, à condition que la limite inférieure de la mise en commun ne dépasse pas -1,5 %.

Suivi de la production hors quota

	Nbre de producteurs	Hors quota à l'échelle individuelle ⁹ (en kg de MG) Ce mois	Cumulatif
JUL 15	233	16 994	351 727
AOU 15	169	11 772	
SEP 15	126	8 263	20 035
OCT 15	164	11 582	31 617
NOV 15			
DÉC 15			
JAN 16			
FÉV 16			
MAR 16			
AVR 16			
MAI 16			
JUN 16			
JUL 16			

⁹ Les résultats tiennent compte des corrections de paie pour l'année courante.

Qualité du lait – Québec OCTOBRE 2015

Bactéries totales/ml	% des analyses	% du lait conforme à la norme	Bactéries totales/ml	Cellules somatiques/ml	
				Québec	P5
		Par strates			
		Cumulatif			
15 000 et moins	59,56	61,07	AOU 14	25 252	224 918
15 001 à 50 000	34,95	33,39	SEP 14	24 145	223 934
50 001 à 121 000	3,43	3,47	OCT 14	23 791	218 174
121 001 et plus	2,06	2,07	NOV 14	23 982	209 659
			DÉC 14	26 895	204 584
			JAN 15	25 469	198 433
			FÉV 15	26 989	193 665
			MAR 15	29 569	192 439
			AVR 15	27 769	195 904
			MAI 15	25 734	199 907
			JUN 15	28 428	208 939
			JUL 15	27 611	219 071
			AOU 15	28 149	236 470
			SEP 15	23 591	237 951
			OCT 15	24 069	216 001
					205 439

Lait biologique au Québec

	Nombre de producteurs	Litres	Prime \$/hl ¹⁰
NOV 13 à OCT 14	108	39 171 881	18,30
NOV 14 à OCT 15	109	41 712 728	20,20

¹⁰ Prime versée aux producteurs de lait biologique après le paiement des frais supplémentaires pour le transport et la prime à la qualité.

DONS DE LAIT

Depuis janvier 2003,
1 380
PRODUCTEURS
ont donné
9 MILLIONS DE
LITRES DE LAIT.

Transactions de quota NOVEMBRE 2015

Système centralisé de vente des quotas Québec

Prix fixé 25 000,00 \$

	Nombre	Quantité kg de MG/jour
Offres de vente totales	123	649,6
Offres de vente participant à la distribution	123	649,6
Offres de vente participant à la distribution réussies	123	649,6
Quantités vendues par la réserve		2,3
Offres d'achat totales	1 104	6 778,0
Offres d'achat participant à la distribution	1 104	6 778,0
Offres d'achat participant à la distribution réussies	1 104	651,6

Répartition des offres de vente et d'achat par strates de prix

Ventes			Prix offerts \$/kg de MG/jour	Achats		
Nombre	Quantité kg de MG/jour	Cumulatif		Nombre	Quantité kg de MG/jour	Cumulatif
2	0,4		< 25 000,00			
1002	649,2	649,6	25 000,00 Prix plafond	1 104	6 778,0	6 778,0

En novembre 2015, le prix fixé correspond au prix plafond pour ce mois. Le quota disponible au prix fixé provenant des vendeurs est 649,6 kg de MG/jour. Conformément au règlement sur les quotas, 1,2 kg de MG/jour de ces quantités a été accordé en priorité aux producteurs bénéficiant de l'aide au démarrage et aux producteurs détenant moins de 12 kg.

1^{re} étape itération = 0,3 kg mg/jour

2^e étape prorata = 5,07 %

% moyen des quantités comblées = 9,61 %

Prix des quotas dans les provinces du Canada NOVEMBRE 2015

	\$/kg de MG/jour
Nouvelle-Écosse	25 000,00 plafond
Île-du-Prince-Édouard	23 790,00 plafond
Nouveau-Brunswick	23 400,00

	\$/kg de MG/jour
Québec	25 000,00 plafond
Ontario	24 000,00 plafond
Manitoba	26 000,01

	\$/kg de MG/jour
Alberta	36 450,00
Saskatchewan	28 500,00
Colombie-Britannique	42 500,00

Revue des marchés du lait

BESOINS CANADIENS TOUJOURS EN PROGRESSION

Pour la période de 12 mois finissant en octobre 2015, les besoins canadiens totaux ont atteint 332,91 M de kg de matière grasse. Depuis plusieurs mois, la demande de matière grasse pour le lait de transformation demeure vigoureuse. Le besoin en lait de transformation est passé de 210,58 M à 213,03 M de kg de matière grasse, soit une augmentation de 2,04 %. La demande canadienne en lait de consommation est restée stable avec 115,69 M de kg de matière grasse.

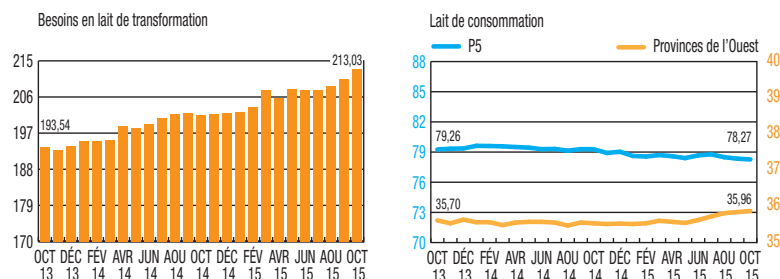
Depuis plusieurs mois, les ventes au détail maintiennent leurs progressions. La matière grasse a toujours la cote, les ventes de beurre et de crème en témoignent avec des croissances respectives de 2,7 % et de 3,8 %. Les ventes de fromages de tous les types demeurent bonnes avec une hausse de 1,6 %. Pour ce qui est du marché fromager, les ventes de fromages d'usage fréquent (mozzarella par exemple) se démarquent avec une hausse de 2,7 %. Les ventes de yogourt ont conservé une augmentation de 2,7 %. D'autre part, il y a un ralentissement notable de la décroissance des ventes de crème glacée qui sont passées de - 4 % à - 0,9 %.

QUOTA ADDITIONNEL NON NÉGOCIABLE AJOUTÉ AU DROIT DE PRODUIRE DU QUÉBEC

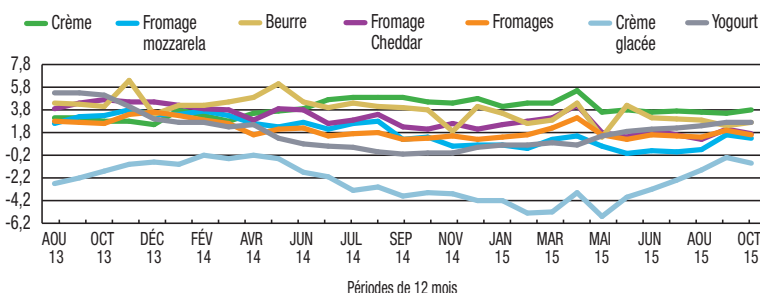
EN VIGUEUR	% QUOTA NON NÉGOCIABLE
FÉV 11	6,5 %
AVR 11	7,5 %
DÉC 11	9,5 %
JAN 13	8,0 %
AVR 14	9,5 %
DÉC 14	13,0 %
MAR 15	15,0 %
AOU 15	10,0 %

Une tranche de quota non négociable a été convertie en quota négociable afin de ramener la part du quota non négociable à 10 %.

ÉVOLUTION DES BESOINS EN LAIT DE CONSOMMATION ET DES BESOINS CANADIENS EN LAIT DE TRANSFORMATION – MILLIONS DE KG DE MATIÈRE GRASSE



ÉVOLUTION EN % DE LA DEMANDE POUR LES PRODUITS LAITIERS AU CANADA¹¹



¹¹ Source : Nielsen, ventes au détail en épicerie qui représentent 50 % du marché total, considérant les ventes en institutions.



Une paye «socioémotionnelle»

On pourrait appeler cela la « prime du propriétaire ». L'expression se veut ironique, vous comprendrez pourquoi plus loin. Prenons deux fermes semblables : l'une gérée par son propriétaire, l'autre employant plutôt un gérant. Lequel, entre le propriétaire et le gérant, aura le revenu le plus élevé, pensez-vous ? L'Université Cornell a réalisé une étude à ce sujet à l'échelle de l'État de New York. Un État qui, soit dit en passant, possède un secteur laitier relativement important, on y dénombre en effet 5 400 fermes laitières.

L'étude a mesuré le revenu des gestionnaires d'entreprise laitière entre 1995 et 2008. Il en ressort que les gérants ont gagné en moyenne 22 000 \$ US de plus par année que les propriétaires. L'écart est important, considérant que le revenu annuel moyen de l'ensemble des gestionnaires – gérants et propriétaires confondus – a oscillé pendant cette période entre 41 884 \$ US et 74 986 \$ US.

À l'évidence, même s'ils gagnent moins, les propriétaires préfèrent leur situation à celle du travail à salaire pour autrui. Les auteurs de l'étude expliquent ce choix par ce qu'ils appellent la « rétribution socioémotionnelle ». D'expliquer le professeur Loren Tauer : « Bien que 22 000 \$ semble une pénalité considérable, les producteurs profitent de récompenses non financières importantes en exploitant une ferme familiale. Comme le sentiment de fierté et la satisfaction de travailler avec son conjoint, ses parents ou ses enfants. Sans compter qu'ils peuvent se bâtir un avoir propre au fil des ans. »

(Source : mediarelations.cornell.edu)

Un coup de pouce de la nature

Nos animaux pourraient assimiler davantage les protéines présentes dans leur ration. Des chercheurs britanniques ont créé à cette fin une nouvelle variété de pois possédant une caractéristique unique. Tout comme d'autres légumineuses, le pois contient normalement des composés qui inhibent l'absorption des protéines dans le système digestif de l'animal. La nouvelle variété développée par les généticiens du Centre John Innes ne contient pas ces inhibiteurs. On devine les avantages : son utilisation devrait permettre de réduire les proportions de concentrés protéiques dans la ration. Elle devrait aussi entraîner une diminution de la proportion d'azote dans le fumier, azote qui peut constituer une source de pollution.

Les chercheurs n'ont pas eu à faire de modifications génétiques pour arriver à leurs fins. En fait, ils ont découvert dans une banque génétique une lignée de pois sauvage (*Pisum elatius*) qui ne contenait pas d'agents inhibiteurs. Ils ont donc amorcé un processus de sélection génétique en croisant cette dernière avec une variété de pois domestique (*Pisum sativum*).

On ne s'attend pas à ce que la nouvelle variété ait un goût différent des autres. Les composés inhibiteurs absents n'ont pas d'influence sur le développement du goût de l'aliment. On ne prévoit pas non plus qu'elle coûtera plus cher. Sa mise en marché devrait se faire d'ici cinq ans.

(thedairysite.com)



Un réveil douloureux

Les prix des produits laitiers sur le marché international ont plongé et l'industrie laitière de Nouvelle-Zélande en souffre. Mais le mal qui l'affecte est peut-être plus grave qu'on pourrait le croire de prime abord. C'est du moins l'avis d'Hamish Gow, un professeur de l'Université Massey, dont le programme d'étude en agronomie est le plus réputé du pays.

M. Gow croit que l'industrie doit se réinventer complètement. « Bon nombre de producteurs n'ont pas surveillé leurs coûts convenablement depuis cinq à dix ans, déplore-t-il. Ils ont vogué sur les prix élevés et les ristournes généreuses que versait Fonterra. » Propriété de 13 000 producteurs laitiers, la coopérative Fonterra est le plus important exportateur de produits laitiers au monde.

Selon le spécialiste néo-zélandais, cette situation a conduit à une surévaluation de la valeur des terres de même qu'à une tarification excessive des intrants et des services agricoles. « On voit même des *sharemilkers* de 26 ans qui gagnent 200 000 \$ NZ (175 000 \$ CAN) par an », rapporte-t-il. Le professeur fait référence à ce mode de transfert populaire appelé *sharemilking*, où le propriétaire de la ferme pourvoit les infrastructures alors que le *sharemilker* se charge du travail physique et de la gestion tout en fournissant la machinerie et les animaux.

M. Gow estime que la coopérative Fonterra doit prendre elle aussi des mesures pour améliorer sa compétitivité. « Les Européens et les Américains ont bien vu les prix intéressants que l'industrie néo-zélandaise obtenait sur les marchés internationaux et ils ont décidé d'en profiter eux aussi », ajoute-t-il.

(Source : ruralnewsgroup.co.nz)



Préparation :
10 minutes

Cuisson :
15 minutes

Portions : 4

Chocolat chaud crémeux

INGRÉDIENTS

- 170 ml ($\frac{2}{3}$ tasse) de crème à cuisson 15 %
- 375 ml (1 $\frac{1}{2}$ tasse) de lait
- 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de cacao non sucré
- 45 ml (3 c. à soupe) de cassonade
- 5 ml (1 c. à thé) de fécule de maïs
- 1 œuf
- 180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de crème à fouetter 35 %
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre

PRÉPARATION

Dans une casserole, chauffer la crème à cuisson 15 % avec le lait.

Dans un bol, mélanger le cacao, la cassonade, la fécule et l'œuf. Bien battre. Réserver.

Incorporer environ 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) du mélange chaud de lait et de crème au mélange de cacao, puis verser cette préparation dans la casserole.

Cuire à feu doux en brassant sans arrêt, environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Fouetter la crème 35 % et le sucre.

Verser le mélange bien chaud dans des tasses ou des bols à café et garnir les chocolats chauds avec la crème fouettée.



Dorénavant, deux tests d'eau potable seront exigés

À compter de cette année, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) exigera deux résultats d'analyse d'eau pour les systèmes d'approvisionnement privés (puits de surface ou puits artésien, par exemple). Les analyses devront être réalisées durant la période de vulnérabilité d'une source qui s'étend d'avril à décembre. Pour ceux qui s'approvisionnent par le réseau public (aqueduc), un seul test annuel continuera d'être exigé. Dans tous les cas, en plus de détecter la présence de coliformes totaux, les tests devront aussi démontrer l'absence de bactéries entérocoques et d'*Escherichia coli* afin de s'assurer que l'eau est potable.

Des résultats d'analyse pour chaque collecte

En ce qui concerne la composition et les cellules somatiques, les producteurs de lait auront accès aux résultats de l'analyse des échantillons de chaque collecte à la ferme, et ce, à compter du 1^{er} janvier 2016. En effet, la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec a modifié le Règlement sur les normes de paiement du lait qui vise à utiliser l'analyse de tous les échantillons de lait cru aux fins de paiement. Le résultat mensuel pour les composants, mais également pour le comptage des cellules somatiques, sera la moyenne des analyses du mois.

ASSEMBLÉES GÉNÉRALES ANNUELLES DES RÉGIONS

SYNDICAT	ENDROIT	DATE 2016
SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE LAIT BIOLOGIQUE	Hôtel L'Oiselière 165-A, route du Président-Kennedy, Lévis	15 janvier
OUTAOUAIS-LAURENTIDES	Auberge et Club de golf Héritage 70, route 323, Notre-Dame-de-la-Paix	23 février
MAURICIE	Club de golf Les Vieilles Forges 1975, rue Grimard, Trois-Rivières	26 février
CENTRE-DU-QUÉBEC	Place 4213 13, rue de l'Entente, Victoriaville	26 février
CHAUDIÈRE-APPALACHES-NORD	Centre des congrès et d'exposition de Lévis 5750, rue J.-B.-Michaud, Lévis	1 ^{er} mars
CHAUDIÈRE-APPALACHES-SUD	Restaurant le Journal 269, route 276, Saint-Joseph-de-Beauce	2 mars
LANAUDIÈRE	Club de golf de Montcalm 1800, chemin Nadeau, Saint-Liguori	7 mars
ESTRIE	Endroit à confirmer	7 mars
MONTÉRÉGIE-EST	Domaine de l'Érable 8 mars 5760, rang des Érables, Saint-Hyacinthe	
GASPÉSIE-LES-ÎLES	Salle communautaire Adrien-Gauvreau 97A, place Suzanne-Guité, New Richmond	8 mars
BAS-SAINT-LAURENT	Hôtel Rimouski Centre des congrès 225, boul. René-Lepage Est, Rimouski	9 mars
ABITIBI-TÉMISCAMINGUE	Hôtel Quality Inn 260, boul. Rideau, Rouyn-Noranda	9 mars
MONTÉRÉGIE-OUEST	Centre communautaire de Saint-Rémi Salle Jupiter 25, rue Saint-Sauveur, Saint-Rémi	10 mars
CAPITALE-NATIONALE-CÔTE-NORD	Aquarium du Québec 1675, avenue des Hôtels, Québec	11 mars
SAGUENAY-LAC-ST-JEAN	Hôtel Universel – Salle Alma 1000, boul. des Cascades Ouest, Alma	11 mars

Recevez
votre
exemplaire
du *Producteur
de lait
québécois*



Vous êtes producteur associé dans une ferme laitière et aimeriez obtenir un exemplaire de la revue *Le producteur de lait québécois*?

Rien de plus facile. Il vous suffit de téléphoner au **450 679-0530** poste 8306 ou d'envoyer votre demande par courriel à l'adresse **plq@lait.qc.ca** en indiquant que vous êtes producteur associé dans une ferme laitière et voulez recevoir sans frais la revue *Le producteur de lait québécois*. Vous n'aurez qu'à donner votre nom, votre numéro de producteur et votre adresse complète, et ce sera fait!



GRAVELY

Un leader depuis 60 ans

Présent depuis 60 ans dans le domaine de la **machinerie agricole**, MTI Canada offre un **choix d'équipement exceptionnel** et un **service à la clientèle hors pair**.

MTI

CANADA

Des marques réputées vous offrant la fiabilité que vous recherchez.

Des équipements de qualité qui sauront répondre à vos besoins.

Déshiqueuses distributrices de paille, faucheuses, épandeurs, broyeurs, vis à grain, souffleuses, tondeuses de finition et plus encore.



ORSI



TEAGLE



MASCHIO



ARIENS



SIP



GASPARDO



GASPARDO

WESTFIELD

Territoires disponibles pour les marchands intéressés.

MTI Canada inc.
Téléphone : 1 866 667-6328
Télécopieur : 1 800 363-7157
Courriel : info@mticanada.ca

www.mticanada.ca

Suspension aux modifications du prix du lait de consommation

À la demande des transformateurs, la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (RMAAQ) a suspendu les articles 1 et 3 du Règlement modifiant le Règlement sur les prix du lait de consommation. Ces deux articles prévoyaient la création d'une nouvelle région où les prix de détail devraient être fixés par le Règlement, à savoir la région IV : le territoire des MRC de la Minganie, du Golfe-du-Saint-Laurent et de Caniapiscau, et une nouvelle définition de « lait à valeur ajoutée ». Cette nouvelle définition excluait le lait ayant subi une microfiltration ou une multi-centrifugation, le lait vendu en contenants de plastique ou en contenants de carton avec bouchon de plastique ainsi que celui auquel de la vitamine D a été ajoutée. Le 28 avril prochain, la RMAAQ entendra les observations des personnes intéressées par ces deux points. Pour cette audition, les industriels déposeront une étude de coût de livraison pour acheminer le lait dans la région IV et des données économiques détaillées qui justifieraient le maintien de la définition actuelle de « lait à valeur ajoutée ».

Les Lefebvre : famille agricole 2015!

Lors de son dernier Congrès général, l'Union des producteurs agricoles a décerné le titre de Famille agricole de l'année à la famille Lefebvre, de Saint-Félix-de-Kingsey. En production laitière depuis quatre générations, les Lefebvre exploitent avec dévouement et passion « La ferme Bois mou », dans la région Centre-du-Québec. Pour la famille, être agriculteur est une fierté, et l'engagement fait partie de ses valeurs. Tous les membres ont à cœur le mieux-être de leur milieu et s'impliquent activement dans leur communauté. La famille Lefebvre témoigne quotidiennement leur passion pour l'agriculture, vit en harmonie avec l'environnement et protège ses terres pour les générations à venir. Actuellement, les quatre premiers des douze petits-enfants prévoient en faire leur carrière.

Un outil de plus pour dépister les antibiotiques

Afin de bonifier le service de dépistage à la ferme, on a commencé à envoyer dans toutes les régions du Québec un nouvel appareil permettant de tester la présence d'antibiotiques dans le lait. Tous les producteurs pourront alors effectuer des tests de dépistage. De plus, ces appareils sont plus rapides que le Snap Test et peuvent détecter trois différentes familles d'antibiotiques, contre une seule auparavant, en trois minutes plutôt que 10. Rappelons qu'à compter du 1^{er} février 2016, l'adultération du lait par les antibiotiques ayant causé le refus d'un chargement de lait sera soumise à des pénalités pouvant aller jusqu'à l'arrêt de collecte. Une pénalité de 6 \$/hl sera appliquée pour une première infraction en 12 mois en plus du coût du chargement. Ce taux passera à 9 \$/hl et à 12 \$/hl concernant les infractions subséquentes pour la même période. Les arrêts de collecte qui seront modulés de la même façon que lors d'un arrêt relativement aux bactéries et aux cellules somatiques s'appliqueront cependant à la deuxième pénalité sur une période mobile de 12 mois.



*Le producteur
de lait québécois
vous souhaite
une bonne et
heureuse
année 2016!*

TESTEZ vos CONNAISSANCES

MÉDECINE VÉTÉRINAIRE - On dit que l'infection à *Salmonella* Dublin est une zoonose, qu'est-ce que ça veut dire?

RECHERCHE - Toute stratégie alimentaire développée dans le but d'augmenter les apports en acides gras ω -3 devrait améliorer la santé reproductive des bovins laitiers. Vrai ou faux?

VALACTA - À la hauteur des veaux, la vitesse de l'air ne devrait pas dépasser

- a) 1 km/h
- b) 5 km/h
- c) 7 km/h



1 - QUELLE EST TRANSMISSIBLE À L'HUMAN 2 - VRAI 3 - A)



*C'est là...
c'est maintenant!*

Le Mlone révolutionne la traite robotisée au Canada

Un nombre toujours grandissant de producteurs laitiers choisissent le robot de traite Mlone de GEA pour effectuer la traite des vaches efficacement et de façon constante. Pourquoi pas vous?

Le Mlone est l'unique système de traite robotisée effectuant tout le processus de pré-traite et la récolte du lait en une seule étape. D'une efficacité inégalée, il révolutionne la traite dans le monde entier. Lorsqu'il s'agit de système de traite robotisée, faites comme de plus en plus de producteurs laitiers canadiens et optez, vous aussi, pour le Mlone de GEA.

ml one

**Système de traite
robotisée multi-box**

Regardez la vidéo de
l'unité d'attachement
dès maintenant!
Scannez ce code avec
votre téléphone intelligent.



GEA

4591, boul. St-Joseph Drummondville, QC, Canada
Toll free : 1.877.WS.DAIRY



/GEAFarming

ALAIN BEAUREGARD INC.
Région Iberville/St-Jean-sur-Richelieu
Ste-Cécile-de-Milton 450 378-1082

CENTRE LAITIER LTÉE
Notre-Dame-du-Nord 819 723-2256

C.S.R. / LACHARITÉ
Steeve Raiche, représentant
Ste-Eulalie 819 817-6834
Mario Lacharité, représentant
Nicolet 819 293-8676

ÉQUIPEMENT M.B.L. INC.
Victoriaville 819 752-6585

Représentants
Julien Bédard
Lyster 819 352-6169

Mario Morency
St-Prime 418 693-9192
Éric Boucher
Chicoutimi 418 693-9192
Coaticook
819 849-2888 / 819 571-0436

ÉQUIPEMENTS DE FERME
GAÉTAN THÉBERGE INC.
St-Gervais 418 887-3018

F. GÉRARD PELLETIER INC.
St-Pascal 418 492-2439

LAWRENCE'S DAIRY SUPPLY INC.
Moose Creek (Ont.) 613 538-2559
Bourget (Ont.) 613 487-2946

LES ENTREPRISES
DANY POULIN ENR.
St-Hyacinthe 450 223-9387

LES ÉQUIPEMENTS C. LESAGE INC.
Denis Lesage
St-Léon-le-Grand 819 228-5694

Représentants
Pascal Germain
St-Marc-des-Carrières 418 268-8103

LES ÉQUIPEMENTS DE TRAITE
ST-TIMOTHÉE
St-Timothée 450 371-9666

R. OUELLET
ÉQUIPEMENT DE FERME INC.
St-Jean-de-Dieu 418 963-2133
Amqui 418 629-1441

RAYMOND BIRON INC.
St-Elphège 450 568-2250
Drummondville 819 477-7083

SERVICES AGRICOLES
MONT-LAURIER
Mont-Laurier 819 440-5758
819 440-4296

Mario Jean
Directeur des ventes
Automatisation et robotique
Cell. 514 386-9032

Gabriel Roy
Gestionnaire de compte
Cell. 819 352-1696

Pierre Turcotte
Spécialiste en hygiène

Jérôme Voyer
Spécialiste en robotique



BouMatic

www.boumatic.com



Une traite confortable, rapide et complète™

Bassin refroidisseur Glacier™

**AUSSI FROID ET PUISSANT
QUE LE GLACIER**

**Rien ne refroidit
mieux qu'un Glacier.**

- Construction de la plus haute qualité
- Robuste et durable
- Acier inoxydable épais et très résistant
- Éco-énergétique
- Offert en plusieurs formats



Contactez votre concessionnaire BouMatic:

Distributions J.Y. St-Pierre
Mirabel 450.258.2885

Agro-Réfrigération inc
Victoriaville 819.752.9288

GP Payette
St-Jacques-Montcalm 450.839.9333

Lac Matic Inc
Ormstown 450.829.3130

Équipements Agricoles CPR
Rimouski 418.722.6608
Amqui 418.629.4916

Équipements Laitiers Gagnon
St-Prime 418.251.5051
St-Bruno 866.301.5051

Entreprises Éric Grondin
Ste-Clotilde-Beauce 418.332.0531

Richard Équipement Laitier
Compton 819.835.5502

Beaudry Équipements Laitiers
St-Léonard-d'Aston 888.399.2403

Dépanneur Agricole
St-Jean-sur-Richelieu 450.346.7948

Services Agri-RD inc
St-Philippe-de-Néri 418.498.3114