



■ LACTANET
**Des données
aux décisions**

■ REPORTAGE À LA FERME

**Une croissance inespérée
pour la Ferme Larard**

FAITES CONFIANCE À L'ÉQUIPE CIAQ :

une équipe outillée et formée !

La meilleure façon
d'aller de l'avant,

C'est de faire équipe
avec nous

Allons plus loin,
plus vite

INDICE DE SANTÉ EXCLUSIVE À SEMEX

TEST
GÉNOMIQUE



ELEVATE®

SEMENCE
SEXÉE



SEMEXX

SÉLECTION ÉLITE
DE SEMENCE
DE BOUCHERIE



CIAQ
VEAU DE PARC



PRODUITS
DE LA FERME

ENSEMBLE
COMPLET DE
SOLUTIONS
CLIENT



IMMUNITÉ+



REPRÉSENTANT
EN GÉNÉTIQUE



SEMEX WORKS

OUTIL POUR
PRENDRE LES
MEILLEURES
DÉCISIONS
GÉNÉTIQUES



RÉSEAU
D'INSÉMINATION

25 décembre

VOLUME 46 – NUMÉRO 4



ÉDITORIAL

Tendances de marché : les protéines 4

CEFQ

Vers une meilleure gestion des pertes en fromagerie

Dans l'industrie fromagère, une partie des solides laitiers et du fromage produit échappe inévitablement à la chaîne de valeur. Le Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ), en collaboration avec le Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ), mène actuellement un projet visant à mieux comprendre ces pertes et à explorer des pistes de valorisation, excluant toutefois le lactosérum et le perméat 7

LACTANET

Des données aux décisions

Lors du Forum de l'industrie des bovins laitiers 2025, des producteurs de lait ont expliqué comment ils intègrent les technologies dans leur entreprise et quels bénéfices ils en retirent. Compte rendu 10



REPORTAGE À LA FERME

Une croissance inespérée pour la Ferme Larard

La Ferme Larard de Saint-Félix-de-Dalquier en Abitibi-Témiscamingue a fait du chemin depuis 10 ans. Son quota est passé de 20,9 à 70,45 kilos, les propriétaires ont construit une étable avec traite robotisée et une fromagerie a vu le jour sur le site même de la ferme. Récit d'une belle réussite familiale 13



MÉDECINE VÉTÉRINAIRE

Mycoplasma bovis chez les génisses laitières: un vieux problème toujours d'actualité

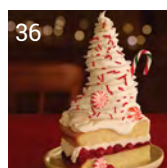
La bactérie *M. bovis* passe souvent inaperçue, mais elle peut compromettre la santé et les performances des génisses. La prévention reste la meilleure arme, en misant sur la biosécurité, l'hygiène et les bonnes pratiques d'élevage 22



RECHERCHE

Utiliser les surplus de lactose dans l'alimentation de la vache, pourquoi pas?

Voici les premiers résultats du projet Milky Whey, financé par la Grappe de recherche laitière 4 28



LES PRODUCTIONS SUPÉRIEURES DE LACTANET	20
PARLONS NUTRITION	30
STATISTIQUES	32
LA RECETTE	36
AILLEURS DANS LE MONDE	38
L'ACTUALITÉ LAITIÈRE EN BREF	39

Tendances de marché: les protéines



Les produits laitiers occupent une place de choix dans les habitudes alimentaires de la population, qui les consomme pour leur bon goût et leurs qualités nutritionnelles. Les tendances et les modes évoluent en ce domaine, et les produits laitiers continuent de garder une place importante dans une alimentation saine et équilibrée.

Depuis quelques années, on remarque une nouvelle tendance : les consommateurs manifestent un appétit grandissant pour les produits laitiers riches en protéines. Dans les choix prisés des consommateurs, on retrouve notamment le lait fortifié, le yogourt, le skyr et le fromage cottage. Les chiffres parlent : dans la dernière année seulement, certains produits ont connu une forte hausse, comme le lait enrichi en protéines (+ 11 %), le yogourt (+ 6 %) et le yogourt grec (+ 20 %). Ce n'est pas sans raison que le consommateur se tourne vers la protéine laitière. Les études sont là à l'appui, le lait est une source de 15 nutriments essentiels, dont plusieurs se retrouvent en quantité insuffisante dans l'alimentation de beaucoup de Canadiens. La protéine laitière s'avère donc un choix pour une alimentation saine et complète.

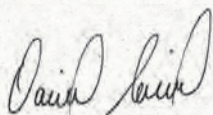
Cette évolution de la demande se produit en même temps que la baisse du ratio SNG/G, liée à l'augmentation marquée de la teneur en matière grasse du lait, s'accélère à la ferme. On le sait, depuis plusieurs années, nous avons orienté nos décisions de production afin de réduire et de mieux gérer nos importants surplus de solides non gras. Or, actuellement, le ratio SNG/G diminue plus vite que prévu, mais surtout plus vite que ce dont le marché a besoin. Ceci a pour résultat de créer un décalage entre la composition du lait et les besoins du marché, générant une tension structurelle qu'il devient important de considérer.

C'est pourquoi les offices de mise en marché de P5 ont annoncé des changements pour l'hiver : une hausse de 1 % du quota cessible au 1^{er} décembre, afin de maintenir la production actuelle de matière grasse en 2026, puis un changement à la politique de paiement à partir du 1^{er} janvier 2026, de manière à augmenter la valeur des protéines produites jusqu'au ratio SNG/G maximal de 2,20. Ainsi, les protéines de niveau 2 seront payées au prix mensuel de la 4^a plus 3,00 \$ par kg, ce qui entraînera une légère baisse du prix des protéines de niveau 1. Avec ces changements, on vise à améliorer l'alignement entre la production à la ferme et les besoins du marché en protéines. Nous travaillons aussi à l'échelle canadienne pour nous assurer que nos règles de répartition des marchés nous permettent de répondre efficacement à cette croissance de la demande en protéines.

Avec ces changements, on vise à améliorer l'alignement entre la production à la ferme et les besoins du marché en protéines. Nous travaillons aussi à l'échelle canadienne pour nous assurer que nos règles de répartition des marchés nous permettent de répondre efficacement à cette croissance de la demande en protéines.

Les signaux que le marché nous envoie sont positifs et porteurs d'opportunités! Notre produit, le lait, demeure un incontournable dans l'assiette des consommateurs. Nous avons un coffre à outils qui nous permet de nous ajuster à la ferme. Notre modèle de mise en marché contribue à l'innovation, soutient le développement du secteur et assure aux producteurs des revenus stables et équitables. Nous disposons aussi de leviers efficaces et diversifiés pour stimuler la croissance des marchés, notamment la promotion des produits laitiers ou nos politiques laitières.

Les avantages de la gestion de l'offre s'accompagnent d'une responsabilité importante : celle de répondre adéquatement aux besoins du marché, et c'est ce que nous nous efforçons de faire au quotidien à la ferme, mais aussi au sein de notre organisation québécoise et de concert avec les autres provinces.



DANIEL GOBEIL
président

Revue publiée 10 fois l'an par Les Producteurs de lait du Québec (PLQ)
Tirage: 7 477 exemplaires
Date de parution: décembre 2025

DIRECTEUR – PUBLICATIONS ET VENTES
Charles Couture

**RESPONSABLE DE LA REVUE AUX PLQ ET
RÉDACTEUR EN CHEF**
Yanick Grégoire

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Audrey Gendron

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-conseils agricoles du Québec, ITA, Lactanet, Les Producteurs laitiers du Canada, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Novalait, Op+lait, Réseau mammité, STELA/INAF, UPA, Faculté des sciences de l'agriculture et de l'environnement, Université McGill

ÉQUIPE DES VENTES
pub@laterre.ca
Tél.: 450 679-8483 ou 1 877 679-7809

DIRECTEUR DES VENTES PUBLICITAIRES
Marc Mancini, poste 7262

AGENTES À LA PUBLICITÉ
Marie-Claude Bernard, poste 7712
Marie-Josée Farrese, poste 7398

CONTENU COMMANDITÉ
Guillaume Cloutier, poste 7416

ADMINISTRATION
Mathieu Bolduc

TIRAGE ET ABONNEMENTS
Tanya St-Denis Samson

CONCEPTION GRAPHIQUE
Sonia Boucher, Groupe Charest inc.

RÉVISION LINGUISTIQUE ET CORRECTION
Marie LeBlanc

PHOTO DE LA COUVERTURE
Audrey Gendron

PRÉIMPRESSION
La Terre de chez nous

IMPRESSION
Imprimerie FL Web

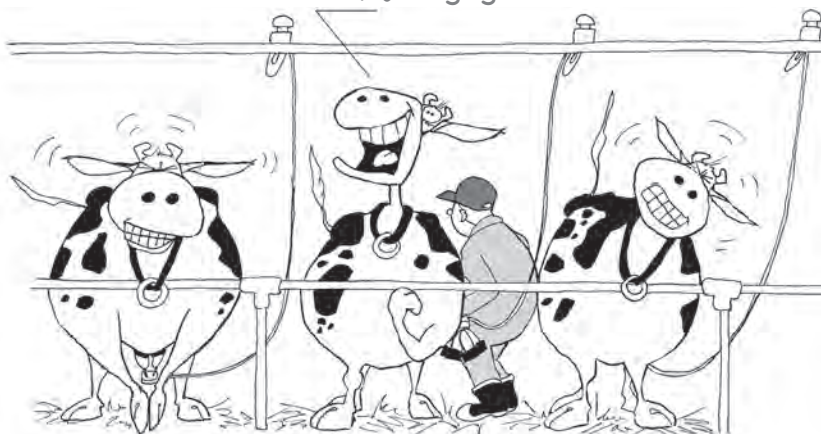
TARIFS D'ABONNEMENT
Un an: 19,55 \$; deux ans: 29,32 \$; trois ans: 39,09 \$
Tél.: 450 679-8483, poste 7274
abonnement@laterre.ca

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.: 438 315-9131
Téléc.: 450 679-5899
Courriel: plq@lait.qc.ca
Site Internet: www.lait.org
Dépôt légal: Bibliothèque et Archives nationales du 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

Fini, j'ai gagné!



45mm

Les courses secrètes entre vaches pour savoir laquelle se fera traire le plus vite.

Votre revue a
maintenant son
site web!

revue.lait.org



Découvrez-le
maintenant



Vers une meilleure gestion des pertes en fromagerie

Par **EMMA DUGAL-VILLENEUVE**, directrice au développement stratégique et aux communications, CEFQ



- Dans l'industrie fromagère, une partie des solides laitiers et du fromage produit échappe inévitablement à la chaîne de valeur. Le Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ), en collaboration avec le Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ), mène actuellement un projet visant à mieux comprendre ces pertes et à explorer des pistes de valorisation, excluant toutefois le lactosérum et le perméat.

UNE QUESTION ÉCONOMIQUE

Sur le plan économique, les pertes dites « normales » varient entre 2 et 3 % de la production, selon l'International Dairy Industry, tandis que l'Agriculture Institute les situe dans une plage allant de 0,4 à 5 %. Une enquête menée auprès de transformateurs laitiers québécois indique que les retours de fromage en grains peuvent représenter de 1,5 à 7 %

de la production. À l'échelle de l'industrie, ces pourcentages se traduisent par des volumes considérables de matière première qui ne contribuent pas pleinement à la rentabilité des entreprises.

UN IMPACT ENVIRONNEMENTAL MAJEUR

L'impact environnemental est tout aussi significatif. Selon Recyc-Québec,

les produits laitiers comptent pour 14 % des émissions de gaz à effet de serre associées aux aliments comestibles. Réduire les pertes et améliorer leur gestion constitue donc un gain économique, mais aussi une contribution directe à la lutte contre les changements climatiques.

COMPRENDRE LES CAUSES POUR MIEUX AGIR

Les causes de ces pertes sont multiples : elles peuvent être liées à la qualité variable de la matière première, à des lacunes humaines concernant, par exemple, l'expérience ou la formation des opérateurs, à des problèmes de procédés durant la fabrication, d'hygiène ou de contrôle de la qualité, ou encore à des équipements défectueux et à une gestion inadéquate des produits¹. Face à ces réalités, réduire les pertes demeure le premier réflexe. Toutefois, lorsque celles-ci s'avèrent inévitables, la valorisation devient une voie prometteuse.

UN PROJET POUR REPENSER LA GESTION DES PERTES

Le projet piloté par le CEFQ et le CDBQ vise précisément à accompagner l'industrie dans une réflexion stratégique sur ce sujet. Il s'est principalement appuyé sur une revue de littérature exhaustive ayant

« Réduire les pertes et améliorer leur gestion constitue donc un gain économique, mais aussi une contribution directe à la lutte contre les changements climatiques. »

Guide exploratoire

TRANSFORMER
LES PERTES EN
OPPORTUNITÉS

Plus de 40
pistes de
solution vers la
valorisation des
solides laitiers



CDBQ

CEFAQ

Centre d'expertise intégrée
du Québec

RÉSIDUS NON SPÉCIFIQUES À UN TYPE DE PRODUCTION

Fiche no. 3 Ingrédients laitiers liquides expirés en entrepôt

DESCRIPTION Ingrédients laitiers liquides en silo ou en citerne qui n'ont pas été utilisés avant d'atteindre leur date d'expiration.

CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients typiques	1 seul ingrédient par silo
Composants abondants	Eau, protéine, lactose
Autre(s)	Grande variabilité de produits. Qualités fonctionnelles potentiellement affectées.

ORIGINES (CAUSES POSSIBLES)

Quantités commandées trop importantes
Annulation de commandes (production)
Bris d'équipement

USAGES

Produit fondu
Alimentation animale

UTILISATION TYPIQUE

CONTAMINANTS POSSIBLES

Microbiologique	Flora d'altération
Physique	Sans objet
Chimique	Sans objet

CONTRAINTES D'UTILISATION

Durée de conservation	Quelques heures (à utiliser le plus rapidement possible).
-----------------------	---

OPPORTUNITÉS

- Retrait
- Isolation de composés
- Bioconversion
- Conversion chimique
- Agriculture
- Animaux domestiques
- Autres utilisations animales
- Compostage
- Fertilisation foliaire
- Fertilisation directe

Étant donné la prolifération microbienne possible et la baisse des propriétés fonctionnelles au cours de l'entreposage de ces ingrédients liquides, les applications alimentaires sont restreintes. Puisque, même si un traitement de stérilisation venait réguler la flore microbienne, les propriétés fonctionnelles demeureraient affectées.

Des fiches regroupées dans un guide permettront de structurer les opportunités de valorisation selon quatre grandes catégories : l'alimentation humaine, l'alimentation animale, l'amendement des sols ainsi que l'extraction ou la conversion de composés.

pour objet les pertes en solides laitiers et les retours de fromage en grains, afin d'identifier et de regrouper les solutions existantes ainsi que l'évaluation de leur faisabilité économique et environnementale. Ces solutions ont été colligées dans un ouvrage conçu pour nourrir la réflexion, inspirer de nouveaux projets et orienter des décisions concrètes en matière d'innovation et de compétitivité au sein de l'industrie laitière.

UN OUTIL CONCRET POUR L'INDUSTRIE

Plus concrètement, l'outil en cours de développement regroupera une quarantaine de fiches synthèses, chacune associée à un type de résidu laitier et résumant les résultats issus des revues de littérature. Ces fiches permettront de structurer les opportunités de valorisation selon quatre grandes catégories : l'alimentation humaine, l'alimentation animale, l'amendement des sols ainsi que l'extraction ou la conversion de composés. Au total, 13 fiches d'opportunités ont été rédigées pour illustrer ces différentes avenues, offrant aux transfor-

mateurs une vue d'ensemble claire, structurée et directement exploitable pour orienter leurs démarches d'innovation.

L'outil intégrera également une charte de priorisation des solutions, élaborée en fonction du volume des pertes et de leur probabilité d'occurrence, ainsi que trois études de cas. Celles-ci comprendront une évaluation technico-économique basée sur une analyse coûts-bénéfice de haut niveau de même qu'une évaluation des impacts environnementaux associés aux différents scénarios. L'ensemble fournira un guide structuré et adapté aux réalités de l'industrie, capable de transformer un problème de production en véritable moteur d'innovation.

TRANSFORMER LES PERTES EN OPPORTUNITÉS

Au terme de cette démarche, un guide unique et détaillé des stratégies de valorisation sera mis à la disposition des transformateurs. Il constituera une référence stratégique, à la fois source d'inspiration et de levier pour stimuler l'innovation et développer de nouveaux produits. En transformant ce qui était autrefois considéré comme une perte en véritable ressource, le secteur laitier québécois pourra non seulement améliorer sa rentabilité, mais aussi renforcer son rôle dans la transition vers une industrie plus durable. ■

¹ Bilska et Kolozn-Krajewska, 2019.

Ce projet est financé par l'entremise du Programme de développement territorial et sectoriel, volet 2.1 (PDTS), en vertu du Partenariat canadien pour une agriculture durable, entente conclue entre les gouvernements du Canada et du Québec.



Partenariat canadien pour
une agriculture durable

Québec

Canada

LA NOUVELLE CABINE HORIZON^{MC} ULTRA

LA PLUS SILENCIEUSE DE SA CATÉGORIE



La série T7

- » 11 modèles
- » Transmissions Power Command / Auto Command
- » Puissance de 190 à 340 CV
- » Cabine Horizon^{MC} de série sur les modèles 230 à 340 HD

OUTIL D'ASSISTANCE À
DISTANCE AVEC UN ACCÈS À
UN **DIAGNOSTIC AVANCÉ**

TOUTE **NOUVELLE CABINE**
À LA FINE POINTE DE LA
TECHNOLOGIE



NEW HOLLAND

**MACHINERIE
Avantis**

Alma
La Pocatière

Mirabel
Saint-Agapit

Saint-Anselme
Saint-Augustin-de-Desmaures

Sainte-Marie
Saint-Vallier

1 844 486-9028

Machinerie Avantis
www.avantis.coop

© 2025 CNH America LLC industrielle. Tous les droits sont réservés. New Holland Agriculture est une marque déposée aux États-Unis et de nombreux autres pays, appartenant à ou sous licence de CNH industrielle NV, ses filiales ou sociétés affiliées. New Holland Construction est une marque déposée aux États-Unis et beaucoup d'autres pays, sous licence ou appartenant à CNH industrielle NV, ses filiales ou sociétés affiliées.

CNH
INDUSTRIEL CAPITAL

Des données aux décisions

- Lors du Forum de l'industrie des bovins laitiers 2025, des producteurs de lait ont expliqué comment ils intègrent les technologies dans leur entreprise et quels bénéfices ils en retirent. Compte rendu.

Le Forum de l'industrie des bovins laitiers 2025 de Lactanet, organisé conjointement avec STgenetics, a eu lieu à Montréal les 16 et 17 septembre. Il a réuni plus de 90 dirigeants du secteur laitier pour parler de leadership et des orientations futures de l'industrie. Des producteurs ont notamment discuté de la façon dont la technologie

transforme la gestion de leurs troupeaux. Ce panel était composé de Viviane Mathieu de la Ferme Caribou (150 vaches) à Terrebonne, de Regula Estermann d'Estermann Farm inc. (250 vaches) de Sainte-Agnès-de-Dundee et de Joel Stam d'Eagle Lee Farm (100 vaches) à Norwich en Ontario.

Ces producteurs ont instauré différentes technologies adaptées aux besoins de leur ferme, allant des capteurs portables et des bolus aux caméras et aux systèmes d'alimentation. Alors que les outils et la taille de leur troupeau varient de l'un à l'autre, la motivation derrière l'utilisation de la technologie est constante : améliorer l'efficacité, la santé animale et la prise de décisions.

DES DÉCISIONS BASÉES SUR LES DONNÉES

Ayant un désir de s'améliorer continuellement en matière de gestion de troupeau, ces producteurs tirent profit des données et de la technologie pour prendre des décisions plus éclairées. Un suivi en temps réel de la santé, de l'activité et de la rumination des vaches, par exemple, aide à améliorer les taux



ferme Caribou



Estermann Farm inc.



Eagle Lee Farm

utilisent pour identifier leurs meilleurs animaux à inséminer avec de la semence sexée et ceux à inséminer avec de la semence de boucherie afin de maximiser la valeur. Cette approche ciblée aide à optimiser le progrès génétique tout en améliorant la rentabilité globale du troupeau.

de conception, à détecter plus tôt la mammite ou à répondre proactivement à d'autres alertes de santé.

Les tests génomiques sont également un outil qu'ils jugent essentiel pour obtenir des données. Ces trois producteurs les

Viviane, de la Ferme Caribou, accorde une grande importance au bien-être animal. Elle a investi dans des caméras qui analysent la démarche des vaches et lui permettent de détecter des problèmes plus tôt que par une simple observation visuelle. La performance s'en retrouve améliorée. « Si



Un suivi en temps réel de la santé, de l'activité et de la rumination des vaches, par exemple, aide à améliorer les taux de conception, à détecter plus tôt la mammite ou à répondre proactivement à d'autres alertes de santé.



Epoxy Pro Inc.

1156 rue Woodward
Sherbrooke (Québec)
J1G 3W7

Tél : 819 821-3737
www.epoxypro.ca
Sans frais : 1 855 397-3737

Réparation de fosses à fumier et à purin partout au Québec!

35 ans d'expérience

Estimation gratuite! Réservez tôt !

Notre technique de réparation consiste à imperméabiliser les fissures causées par le mûrissement du béton, le mouvement causé par le gel et le joint entre le mur et le plancher.

Le produit utilisé répondant à la norme environnementale a une élasticité de 50% de sa longueur et supporte ainsi le mouvement causé par le gel.

Une réparation préventive également diminuerait considérablement les coûts et les impacts sur l'environnement dus à l'écoulement de purin ou de fumier dans le sol qui est détecté par le ministère de l'environnement lors des inspections des regards de drains.

Spécialisés dans ce domaine depuis **plus de 35 années**, nous avons acquis l'expérience et les équipements nécessaires (échafaudage motorisé pouvant rouler sur n'importe quelle fosse) à la résolution de vos problèmes.

Tous les travaux effectués par EpoxyPro, sont **garantis** pour une période de **5 ans**.

227499

« Si nous pouvons améliorer le bien-être des vaches, elles seront plus performantes, et si nous pouvons sauver deux vaches par année, nous aurons déjà payé le coût de la technologie. »

- VIVIANE, FERME CARIBOU

nous pouvons améliorer le bien-être des vaches, elles seront plus performantes, et si nous pouvons sauver deux vaches par année, nous aurons déjà payé le coût de la technologie », explique-t-elle.

Regula, d'Estermann Farm inc., a aussi recours à des outils de détection précoce qui lui permettent d'identifier les événements de santé avant que l'animal ne démontre des signes visuels. Elle peut ainsi repérer les vaches qui ont besoin d'une attention particulière, identifier celles à traiter et ajuster ses stratégies de gestion pour l'avenir. Sa stratégie actuelle consiste à investir dans de multiples technologies afin d'évaluer leurs forces et leurs limites, pour ultimement sélectionner celles qui conviennent le mieux à son troupeau. La technologie est particulièrement importante pour elle, compte tenu du coût de renonciation croissant des femelles. « Le coût de la technologie par rapport à la valeur d'un animal a diminué, mentionne-t-elle. Les génisses valent maintenant plus cher, particulièrement en raison de l'utilisation accrue de semence de boucherie. »

Joel, d'Eagle Lee Farm, utilise une approche collaborative en travaillant en étroite collaboration avec des représentants de l'industrie et en favorisant une prise de décisions partagée dans cinq secteurs clés : la génétique, les cultures, la santé, la nutrition et les finances. Il rencontre annuellement des représentants

de chaque secteur pour fixer des objectifs et élaborer des plans, encourageant la communication et favorisant une prise de décisions basée sur les données dans l'ensemble de l'exploitation.

UN OUTIL POUR LA FORMATION DES EMPLOYÉS

Au-delà de la gestion du troupeau, la technologie aide aussi les producteurs à relever les défis liés à la main-d'œuvre, à améliorer l'efficacité opérationnelle et à soutenir le développement des employés. Regula utilise une méthode de formation pratique, débutant par une analyse des données dans l'ordinateur suivie d'une observation de la vache dans l'étable. Cette façon de faire aide les employés à reconnaître les premiers signes de problèmes de santé et à réagir efficacement.

Viviane utilise la technologie pour guider la prise de décisions de son équipe tout en facilitant ses propres tâches administratives. En tant qu'agricultrice de 6^e génération, elle a vu comment chacune d'elles apporte de nouveaux outils qui rendent l'agriculture plus attrayante pour la génération suivante. Joel partage ce sentiment, soulignant l'importance de favoriser l'engagement des jeunes générations en les faisant participer aux décisions et en adoptant des solutions technologiques. Pour lui, le rendement de l'investissement technologique ultime est la réduction de la main-d'œuvre. Il

peut effectuer les tâches quotidiennes de sa ferme laitière de 100 vaches en trois heures, grâce à la technologie.

LACUNES ET OPPORTUNITÉS DE L'INDUSTRIE

Regardant vers l'avenir, chaque producteur a identifié ce dont il a besoin de la part de l'industrie pour continuer à progresser. Un thème commun est ressorti : le besoin d'une collaboration accrue et d'une meilleure intégration des données. Les producteurs veulent participer activement au développement de nouvelles technologies et encouragent les fournisseurs à effectuer des essais à la ferme. Joel Stam apprécie particulièrement de tester de nouveaux outils et de donner son avis, incitant souvent les fournisseurs à penser différemment. Viviane croit qu'une collaboration plus étroite permettrait de fusionner les technologies et de les rendre plus accessibles aux fermes de toutes tailles. Regula voit l'intérêt d'avoir accès aux données d'autres fermes, ce qui lui permet d'apprendre de ses pairs et d'affiner ses stratégies de gestion.

En observant le développement de l'industrie laitière, il est clair qu'un progrès significatif dépendra des partenariats entre les producteurs, les fournisseurs de technologie et les leaders de l'industrie, travaillant ensemble pour bâtir un avenir plus efficace. ■

Une croissance inespérée pour la Ferme Larard

- La Ferme Larard de Saint-Félix-de-Dalquier en Abitibi-Témiscamingue a fait du chemin depuis 10 ans. Son quota est passé de 20,9 à 70,45 kilos, les propriétaires ont construit une étable avec traite robotisée et une fromagerie a vu le jour sur le site même de la ferme. Récit d'une belle réussite familiale.



De gauche à droite : Jacques, Gisèle, Louis et Benoit.

La Ferme Larard a fait l'objet d'un reportage dans la revue *Le producteur de lait québécois* en novembre 2015. Les frères Benoit et Louis Larochelle y racontaient comment ils avaient repris, en 2008, la ferme de leurs grands-parents avec leur mère Gisèle Girard. De 8,25 kilos de quota lors du transfert de l'entreprise, ils avaient atteint 20,9 kilos en 2015. Les trois propriétaires souhaitaient à l'époque continuer à prendre de l'expansion, mais ils étaient loin de s'imaginer que l'entreprise deviendrait ce qu'elle est aujourd'hui.

UNE ÉTABLE ROBOTISÉE, DES JERSEYS ET PLUS DE QUOTA

Jusqu'ici la croissance de l'entreprise avait pu être réalisée dans le bâtiment construit par les grands-parents de Benoit et Louis. Mais, pour continuer cette belle lancée, les producteurs ont dû se rendre à l'évidence, en 2017, que

On se complète bien.
O AVOIR LES BONNES
PERSONNES AUX BONNES
PLACES, C'EST VRAIMENT
LA CLÉ DU SUCCÈS.

des changements s'imposaient. L'étable avait atteint sa pleine capacité avec ses 40 vaches en lactation et le système de traite se faisait vieux. « Il fallait faire un saut et moderniser l'entreprise, raconte

Benoit. Tant qu'à construire, on s'est dit qu'on allait aller en traite robotisée avec des animaux libres. C'est un choix qui allait me permettre aussi d'avoir plus de temps pour les travaux aux champs et les autres tâches à la ferme. »

Sans trop d'attentes, les producteurs ont déposé, en 2018, le projet de construction d'un nouveau complexe laitier au Programme d'investissement pour les fermes laitières (PIFL) offert par le gouvernement fédéral. « À notre plus grande surprise, on a été acceptés, dit Louis. C'est là que le projet a décollé. On s'est assis pour évaluer les coûts de construction et on a travaillé avec des professionnels pour mieux s'enligner. Benoit a aussi visité les fermes de plusieurs de ses anciens collègues de l'ITAQ pour choisir le bon type d'infrastructure. »

Parallèlement, la fromagerie Boréalait prenait son envol. Ce projet imaginé et réalisé par Éveline Rancourt, la conjointe



La nouvelle étable robotisée loge 68 vaches en lactation, toutes de race jersey.

« Il fallait faire un saut et moderniser l'entreprise. Tant qu'à construire, on s'est dit qu'on allait aller en traite robotisée avec des animaux libres. C'est un choix qui allait me permettre aussi d'avoir plus de temps pour les travaux aux champs et les autres tâches à la ferme. »

de Benoît, allait permettre de transformer le lait de la Ferme Larard (voir encadré, p. 16). « En février 2019, on a ouvert la fromagerie et en mai de la même année, on a commencé la construction de la nouvelle étable », précise Benoît. C'est finalement le 5 mars 2020 que les animaux ont pu entrer dans le nouveau bâtiment. « La transition a vraiment bien été, dit-il, même les plus vieilles vaches se sont adaptées rapidement au robot. Elles sont intelligentes, elles ont vite compris comment ça fonctionnait. » Le producteur voit d'ailleurs beaucoup de bénéfices à la robotisation. Il affirme entre autres que la longévité des vaches s'est améliorée de même que la productivité du troupeau.

Au fil des ans, les entrepreneurs se sont aussi procuré du quota en continu dans le but d'utiliser le plein potentiel du robot et du bâtiment. Pour les aider à atteindre les 70,45 kilos qu'ils possèdent actuellement, ils ont pu profiter des nouvelles règles de négociabilité et de transferts des quotas par le Système centralisé de vente de quota (SCVQ). Cette politique a été modifiée dans le but de favoriser la rétention du quota dans deux régions où on observe une diminution marquée du nombre d'entreprises laitières, dont l'Abitibi-Témiscamingue. « Une chance

qu'on a eu cette priorité régionale, souligne Benoît, sinon on ne serait pas où on est aujourd'hui. »

Le troupeau de la Ferme Larard compte 125 têtes, dont 68 vaches en lactation, toutes de race jersey. Le bâtiment muni de 70 logettes est donc utilisé à sa pleine capacité. « On est arrivés à maximiser l'infrastructure, il y a deux ans environ », dit Louis. Les producteurs ont aussi conservé l'ancienne étable construite par leurs grands-parents pour loger les vaches taries, la relève et la pouponnière.

Le passage de la holstein vers la jersey s'est fait entre 2008 et 2015. Louis explique : « C'est la meilleure décision d'affaires qu'on a prise. C'est une vache qui est beaucoup plus docile et facilitante, autant pour la gestion du troupeau que la nouvelle étable. Et pour Boréalait, le rendement fromager de la jersey est beaucoup plus intéressant, évidemment. »

UN EMPLOYÉ POUR SOUTENIR L'EXPANSION

La robotisation a-t-elle finalement permis à Benoît d'alléger son horaire? « J'ai gagné du temps, mais je l'ai vite rempli », répond-il en riant. L'expansion de la ferme lui a toutefois permis en 2019

d'embaucher Gelber Francisco, un travailleur étranger temporaire guatémaltèque qui est présent chaque année de mai à janvier. Grâce à cet employé de confiance, Benoît peut consacrer plus de temps à ses champs et ses terres. L'entreprise possède 2000 acres de terres, dont 700 en culture, majoritairement destinés à la production fourragère. De 150 à 200 acres sont également utilisés pour les céréales.

Une partie de ces terres a été acquise en 2022 lors de l'achat d'une ferme bovine à proximité. L'acquisition comprend cinq terres, une résidence et une étable froide. C'était une belle opportunité qu'ils ne pouvaient pas laisser passer pour augmenter leurs superficies en céréales et diversifier leurs revenus.

L'optimisation des terres est d'ailleurs l'une de leurs priorités. Benoît précise : « On essaie d'améliorer les champs pour nourrir notre troupeau de mieux en mieux. On fait principalement du drainage, du nivelage et on a la chance d'avoir de la cendre comme élément chaulant. Ça me demande beaucoup de temps, mais c'est quelque chose que j'aime faire. »

« À court et moyen terme, on veut aussi maximiser la productivité et la rentabilité de l'entreprise », ajoute Louis.

BORÉALAIT: LE RÊVE D'ÉVELYNE

Évelyne Rancourt est la conjointe de Benoit Larochelle, un des copropriétaires de la Ferme Larard. Elle a grandi dans une ferme laitière et est diplômée en agronomie. Elle affirme avec enthousiasme: «J'ai la production laitière tatouée sur le cœur. Je n'ai pas pu reprendre la ferme familiale, mais je voulais être entrepreneure. J'ai eu beaucoup d'idées, mais rien ne correspondait vraiment à mon parcours.» C'est à 25 ans, durant un voyage en Europe qu'elle a trouvé une piste! «Boréalait, c'est parti d'un petit pot de yogourt! Quand j'ai goûté au yogourt en France, je l'ai trouvé vraiment bon et je trouvais qu'on n'avait pas l'équivalent ici, raconte-t-elle. J'ai ramené le pot de grès à Benoit et je lui ai dit que ce serait le fun qu'on fasse du yogourt comme ça chez nous.»

Les années suivantes ont été bien occupées. Le couple a eu des enfants, la ferme a commencé à prendre de l'expansion et le changement de troupeau vers la jersey a été fait. Le projet continuait

de germer dans la tête d'Évelyne. «Au départ, je voulais me différencier avec le yogourt. C'était ma prétention de faire le meilleur au Québec, rien de moins», poursuit-elle en souriant.

C'est toutefois le fromage en grains qui a été le premier produit phare de Boréalait. «Je vais toujours m'en souvenir. On a ouvert le 7 février 2019 à 16 h en pleine tempête de neige, raconte Évelyne. Il y avait un line-up dehors et on a écoulé tous nos stocks. Je capotais ma vie. La réponse des gens a été géniale.»

Le lait, le lait au chocolat et le yogourt se sont ensuite ajoutés à l'offre de Boréalait. «C'est une belle histoire d'amour avec la région depuis le début. Les gens reviennent chercher leurs produits», dit-elle. L'entreprise ne pourrait toutefois être viable uniquement avec la boutique. «On a 60 points de vente dans la région, de Matagami au nord jusqu'à Lorrainville au sud, et on fait nous-mêmes la distribution», précise Évelyne. Depuis quelques semaines, le yogourt Boréalait est même vendu dans

«Quand je vois une personne choisir un de nos produits à l'épicerie ou que j'entends les gens parler de Boréalait, ça me touche au cœur.»

- Évelyne



Boréalait est située sur le site même de la Ferme Larard. L'été, ils y transforment de 75 à 80 % du lait de la ferme et l'hiver, 60 %. Sur la photo: Évelyne et Benoit avec leur fille, Léonie.

des commerces montréalais, un souhait que chérissait Évelyne depuis longtemps.

Benoit et elle sont les copropriétaires de Boréalait. Ils embauchent actuellement six employés, la moitié à temps plein et l'autre à temps partiel. Durant l'été, Boréalait transforme de 75 à 80 % du lait de la Ferme Larard et durant l'hiver, environ 60 %.

«Quand je vois une personne choisir un de nos produits à l'épicerie ou que j'entends les gens parler de Boréalait, ça me touche au cœur. Je suis fière de faire partie de notre territoire gourmand et de représenter l'Abitibi-Témiscamingue sur le plan culinaire», conclut Évelyne.

Pour les projets à plus long terme, les deux frères attendront de voir si la ferme aura de la relève. « J'ai quatre gars et une fille, âgés de 3 à 15 ans, dit Benoit. Les garçons m'aident beaucoup l'été durant les foin. Éloi, le plus vieux, parle d'aller à l'école d'agriculture, donc peut-être qu'il serait intéressé. Mais je les pousse pas. Ils vont choisir ce qu'ils veulent faire. »

LA FAMILLE AVANT TOUT

Si les Larochelle réussissent bien, c'est, selon eux, surtout grâce à leur équipe de travail. « On se complète bien. Avoir les bonnes personnes aux bonnes

places, c'est vraiment la clé du succès », affirme Louis.

Benoit travaille à temps plein dans l'entreprise et s'occupe de la gestion du troupeau, des champs et de la mécanique. « C'est un entrepreneur, il voit les affaires d'avance, dit son frère. C'est lui qui a amené l'idée des jerseys et de la robotisation. Même chose pour l'acquisition des terres dans le fond du rang. Il a beaucoup de travail à faire sur ces terres, mais ça le dérange pas, parce qu'il voit le potentiel. »

« Moi, je suis plus cartésien. Je m'occupe du volet administratif de l'entreprise », poursuit-il. Louis fait la tenue de

livres et l'analyse de la rentabilité et la faisabilité des projets, tout en occupant un emploi à temps plein à l'extérieur.

Gisèle et son conjoint Jacques sont aussi très impliqués dans l'entreprise. « Notre père est là tous les jours. C'est notre grand mécano. Il est très polyvalent et il s'occupe de tout dans la ferme, autant de la machinerie que des animaux, dit Louis. C'est probablement lui qui connaît le plus tous les racoins de la ferme. »

Benoit et Louis ont deux frères et une sœur qui viennent également aider de temps à autre et faire un tour à la ferme. Leur frère Alain est notamment entre-

AXIS® 40.2 / 50.2 H-EMC-W | Épandeurs d'engrais de précision

Capacité de 112 à 148 pi.cu • Largeur d'épandage de 39 à 164 pieds



MINIMISEZ LES COÛTS D'INTRANTS. MAXIMISEZ LE POTENTIEL DE RENDEMENT

- Technologie EMC – Contrôle automatique inégalé du taux d'épandage sur chaque disque
- Ajustement Coaxial de l'épandage – Les intrants sont placés précisément, la bonne dose au bon endroit
- Entraînement hydraulique – Contrôle de la vitesse indépendant pour chaque disque
- Opti-Point & Vari-Spread Pro – Contrôle par sections et engagement des tournières automatique par GPS
- Système de pesée – Améliorez vos données grâce aux taux appliqués réels.

Machinerie JNG Thériault
Amqui, QC
Les Équipements Colpron
Sainte-Martine, QC
J. Rene Lafond
Mirabel, QC

Centre Agricole
Berthierville, QC
Coaticook, QC
Neuveville, QC
Nicolet, QC
Rimouski, QC
Saint-Bruno, QC
Saint-Maurice, QC
Wotton, QC

Machineries Horticoles
d'Abitibi
Pouliaries, QC
Les Équipements R.
Marsan
Saint-Esprit, QC

Claude Joyal
Lyster, QC
Napierville, QC
Saint-Denis-sur-
Richelieu, QC
Saint-Guillaume, QC
Stanbridge Station, QC

Service Agro-Mécanique
Saint-Clément, QC
Saint-Pascal, QC
Service Agricole de
Beauce
Saint-Georges, QC
Sainte-Marie, QC

Phaneuf – Équipements
Agricoles
La Durantaye, QC
Saint-Clet, QC
Sainte-Brigide
d'Iberville, QC
Shefford, QC
Upton, QC
Victoriaville, QC

INVESTISSEZ DANS LA QUALITÉ®

www.kuhn.com



Visitez notre site web pour trouver votre concessionnaire local!



227742



L'étable bâtie en 1974 par les grands-parents de Benoit et Louis a été conservée et est utilisée pour les vaches taries et la relève du troupeau.

preneur en excavation et se rend disponible quand des travaux de la sorte sont nécessaires à la ferme. « Notre entreprise fonctionne bien à cause de notre famille, résume Benoit. C'est notre grand atout. Je suis fier qu'on ait pu maintenir nos liens et continuer la ferme. »



Notre entreprise
fonctionne bien à
cause de notre famille.
C'est notre grand atout.
Je suis fier qu'on ait pu
maintenir nos Liens et
continuer La ferme.

Réservez votre place pour l'année 2026



Nouveauté!

Silos en béton coulé maintenant offerts jusqu'à
30 pieds de diamètre, et **148 pieds** de hauteur.



Places limitées pour 2026
Faites votre demande de soumission
en ligne dès maintenant.
silosuperieur.com



228037

Louis renchérit : « On n'aurait jamais pensé avoir une entreprise laitière d'une aussi grande envergure. Notre projet de robotisation a amené de belles réalisations qui font que l'entreprise se positionne bien aujourd'hui. Mais assurer la pérennité de l'entreprise tout le monde ensemble, c'est notre plus grande fierté. »

Pour Gisèle qui a grandi sur la terre familiale, le scénario actuel est inespéré : « Mon père a acheté ce lopin de terre en 1949, c'était du bois à la grandeur et il a travaillé très dur avec ma mère pour l'arranger. Dans les dernières années de sa vie, il avait de grands espoirs que la ferme continue, mais je pense qu'il serait surpris de voir comment elle s'est agrandie. »

« Je suis fier de tout ce que l'entreprise est devenue, de tout ce que mes enfants ont réalisé, de mes belles-filles et de mes petits-enfants, poursuit-elle. Quand je pense à tout le travail que Benoit fait pendant une journée ou une année avec Louis qui l'épaule ou avec un autre de ses frères, je trouve que c'est plus qu'une fierté, c'est un grand respect pour ce que mon père a fait pendant des années. Oui, c'est plus qu'une fierté, c'est un rêve. » ■



barrières et panneaux robustes
construits pour durer très longtemps.

COMMUNIQUEZ AVEC UN CONCESSIONNAIRE PRÈS DE CHEZ VOUS

Beaudry Équipements Laitier

Saint-Léonard-d'Aston
1.888.399.2403

St-Marc-des-Carrières
1.888.399.2403

Laurentides et Lanaudière
1.888.399.2403

Équipements Agricoles C.P.R. Itée

Saint-Anaclet & Est du Québec
418.722.6608

Amqui
418.629.4916

Marcel Morissette Inc.

Sainte-Claire et Beauce
418.883.3388

Beaudry Estrie

Coaticook
819.804.0909

Numéro sans frais : 1.800.361.2303
Courriel : info@dairylane.ca
Site web : www.dlsbarnsolutions.ca



Suivez-nous sur les
réseaux sociaux
@dairylanesystems



Les productions supérieures

Productions acceptées en **JUILLET 2025** ayant une MCR cumulative de **1 122 ET PLUS** • L'espace disponible ne nous permet pas toujours de publier tous les records de 1122 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	Laroc Hunter Fireball (Tb) (Plein Soleil Hunter)	121151748	05-24	1-326	10 181	4,43	3,58	378	399	409
	Ferme Claude Larocque inc., Upton									
	Ronick Timing Slinky (Tb) (De La Plaine Timing-Et)	120987983	05-24	2-71	10 358	4,65	3,52	360	398	384
	Ferme Ronick inc., Sainte-Gertrude-de-Maneville									
HOLSTEIN JUNIOR 2 ANS	Ringo Dohanna Alcove (Bp) (Westcoast Alcove)	121259767	06-24	1-289	16 764	4,14	3,26	464	518	475
	F. Tétreault et Fils du Richelieu, Saint-Mathias									
	Ringo Yvannia Positive (Bp) (Progenesis Positive)	121259764	07-24	1-326	14 454	4,48	3,4	396	476	416
	F. Tétreault et Fils du Richelieu, Saint-Mathias									
	Caribou Fuel Alexane (B) (Melarry Fuel-Et)	121119471	06-24	1-295	14 989	4,01	3,12	415	449	407
	Ferme Caribou SENC, Terrebonne									
	Frohland Azabelle Maze (Bp) (San-Dan Twitch Maze-Et)	121023786	09-24	1-337	15 730	4,13	3,18	406	448	403
	Ferme Freiland Holstein inc., Saint-Sylvestre									
	Ringo Instant Fuel (Bp) (Melarry Fuel-Et)	120970269	05-24	2-59	16 126	3,66	3,24	419	413	425
	F. Tétreault et Fils du Richelieu, Saint-Mathias									
	Monbriant Fuel Gabriella (Tb) (Melarry Fuel-Et)	121083836	08-24	1-291	15 694	3,45	3,13	432	398	421
	Ferme Beaudry et Fils, Saint-Valérien									
	Desross Improbable Adalynn (Bp) (S-S-I Rengade Improbable-Et)	120900909	05-24	1-359	13 394	4,82	3,68	359	464	414
	Ferme Desross inc., Sainte-Flavie									
	Pre-Joanne Etesian Bonnili (Bp) (Silverridge V Etesian)	120912221	06-24	1-360	14 826	3,98	3,31	397	424	413
	Ferme Pré-Joanne 2012 inc., Saint-Léon									
	Prudense Totem Thea (Bp) (S-S-I Millington Totem-Et)	121047726	05-24	2-72	15 680	4	3,16	401	432	397
	Ferme Prudense inc., Saint-Alphonse-de-Granby									
	Vie Belle Summater Alcove (Bp) (Westcoast Alcove)	121176518	08-24	1-293	12 950	4,76	3,78	356	454	418
	Ferme Vie-Belle inc., Matane									
	Vision Ferraro Windy (Bp) (Occd Ferraro-Et)	121145697	08-24	2-27	14 266	4,65	3,35	375	464	389
	Ferme laitière Paré inc., Saint-Jacques-de-Leeds									
HOLSTEIN SENIOR 2 ANS	Ringo Amidon Fuel (Bp) (Melarry Fuel-Et)	120970266	08-24	2-75	15 818	3,67	3,39	404	395	426
	F. Tétreault et Fils du Richelieu, Saint-Mathias									
	Vision Alcove Elo (Westcoast Alcove)	121097489	09-24	1-338	14 643	3,89	3,28	394	407	404
	Ferme laitière Paré inc., Saint-Jacques-de-Leeds									
	Sylvestriale Fuel Looping (Bp) (Melarry Fuel-Et)	120519084	05-24	1-276	13 559	4,31	3,33	376	433	392
	Ferme Sylvestriale inc., Saint-Sylvestre									
	Front View Alcove Alligria (Westcoast Alcove)	120953623	05-24	1-363	14 528	3,77	3,37	389	394	412
	Ferme Verhaegen inc., Clarenceville									
	Desross Conway Britannia (Bp) (Sandy-Valley R Conway-Et)	120900949	10-24	1-319	12 748	4,79	3,77	344	443	406
	Ferme Desross inc., Sainte-Flavie									
	Bergeroy Sidekick Diagon (Tb) (Walnutlawn Sidekick)	120635881	06-24	2-299	18 122	3,92	3,37	427	450	449
	Ferme Prudense inc., Saint-Alphonse-de-Granby									
	Lareleve Solution 991 (Bp) (Fustead S-S-I Solution-Et)	120860518	08-24	2-338	18 252	4,08	3,29	423	460	429
	Nieuwenhof et Associés inc., Sainte-Agnès-de-Dundee									
	Bergitte Helix Hazel (Tb) (Aot Silver Helix-Et)	120660631	08-24	2-266	16 603	4,31	3,38	394	453	413
	Ferme Bergitte, Saint-Georges-de-Beauce									
	Coti Apple Crisp Charity (Bp) (Siemers Oct Apple-Crisp-Et)	120762317	09-24	2-332	18 189	3,55	3,03	412	389	389
	9107-1712 Québec inc., Les Cèdres									
	Regny Doc Verite (Tb) (Woodcrest King Doc)	120745373	09-24	2-342	15 740	4,17	3,44	370	412	398
	Ferme Regny et Fils inc., Saint-Célestin									
	Rainholm Captain 4688 (Bp) (Genosource Captain-Et)	120734688	07-24	2-321	14 471	4,64	3,82	340	423	404
	Ferme Estermann inc., Sainte-Agnès-de-Dundee									
	Roquet Doritos Improbable (Tb) (S-S-I Rengade Improbable-Et)	120912077	09-24	2-310	14 913	4,56	3,59	340	426	389
	Ferme Roquet inc., Saint-Côme-Linière									
	Starblue Cameo Violasse (Bp) (Stantons Hotline Cameo)	120738814	06-24	2-333	15 775	4,06	3,33	368	403	380
	Ferme Yvon Lévesque et Fils SENC, Saint-Gabriel									
	Rainholm Captain 4667 (B) (Genosource Captain-Et)	120734667	06-24	2-296	14 337	4,42	3,69	338	401	389
	Ferme Estermann inc., Sainte-Agnès-de-Dundee									
HOLSTEIN JUNIOR 3 ANS	Ringo Audreanne Positive (Tb) (Progenesis Positive)	120699339	06-24	3-42	17 920	4,78	3,34	407	525	421
	F. Tétreault et Fils du Richelieu, Saint-Mathias									
	Jangie Molière Belladone (Bp) (Progenesis Molière)	120622791	06-24	3-6	15 826	5,42	3,61	363	530	406
	Ferme Jangie (2016) inc., Sainte-Christine									

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.
(SUITE)	Rainholm Captain 4655 (B) (Genosource Captain-Et)	120734655	08-24	3-2	15 040	5,11	3,86	346	472	412
	Ferme Estermann inc., Sainte-Agnès-de-Dundee									
	Dubenoit Improbable Alana (Tb) (S-S-I Rengade Improbable-Et)	120701311	09-24	3-112	16 980	4,36	3,56	371	431	405
	Ferme Dubenoit, La Pocatière									
	Drahoka Improbable Louane (Bp) (S-S-I Rengade Improbable-Et)	120772067	07-24	3-25	15 876	4,53	3,43	368	447	389
	Ferme Drahoka inc., Kamouraska									
	Mosnang Lambda Love Actually (Tb) (Farnear Delta-Lambda-Et)	13869225	08-24	3-41	15 619	4,56	3,69	357	434	406
	Ferme Belgarde inc., Acton Vale									
	Stantons Helix Jupiter (Bp) (Aot Silver Helix-Et)	13902486	05-24	3-87	17 209	4,18	3,11	385	436	372
	Floroma, Pont-Rouge									
	Rainholm Tiki 216 (Bp) (Peak Altatiki-Et)	120090216	06-24	3-30	15 520	4,65	3,62	353	443	396
	Ferme Estermann inc., Sainte-Agnès-de-Dundee									
	Lareleve Lambda 967 (Tb) (Farnear Delta-Lambda-Et)	120467837	05-24	3-2	14 639	4,98	3,88	333	450	403
	Nieuwenhof et Associés inc., Sainte-Agnès-de-Dundee									
	Seric Bardo Zekova (Tb) (Benner Bardo)	120559967	06-24	3-31	16 433	4,08	3,39	373	412	392
HOLSTEIN SENIOR 3 ANS	Ferme Séric inc., Napierville									
	Mystique Apps Barbades (Tb) (Lindenright Apps)	120617176	04-24	3-81	16 535	4,18	3,28	365	414	374
	Ferme Mystique SENC, Mirabel									
	Dominal Moliere Imagine (B) (Progenesis Moliere)	120692583	08-24	3-69	17 314	3,41	3,29	393	358	395
	Ferme Dominal, Kingsey Falls									
	Beljacar Helix 891 (Bp) (Aot Silver Helix-Et)	120460508	05-24	3-124	16 558	4,31	3,09	364	425	351
	Ferme Beljacar inc., Acton Vale									
	Lesfranches Dawson Frisky (Tjr Duke Dawson-Et)	120517761	05-24	3-98	15 739	4,36	3,41	349	414	370
	Ferme Lesfranches, Saint-Albert									
	Rainholm Monet 69 (Bp) (Progenesis Monet)	120090069	08-24	3-315	17 022	4,87	3,74	364	474	419
	Ferme Estermann inc., Sainte-Agnès-de-Dundee									
	Ringo Namour Fuel (Bp) (Melarry Fuel-Et)	120411389	03-24	3-278	18 308	4,44	3,41	377	456	408
	F. Tétreault et Fils du Richelieu, Saint-Mathias									
	Germec Alaska Bridgestone (Tb) (Walnutlawn Bridgestone)	120499174	07-24	3-205	17 322	4,34	3,3	382	445	386
	Ferme Germec, Hérouxville									
HOLSTEIN JUNIOR 4 ANS	Rainholm Imperial 49 (Bp) (Blumenfeld Imperial-Et)	120090049	06-24	3-277	17 584	4,29	3,28	375	436	382
	Ferme Estermann inc., Sainte-Agnès-de-Dundee									
	Drahoka Jones Nora (B) (St Gen Rubicon Jones-Et)	120445330	04-24	3-260	15 465	5,28	3,61	326	466	370
	Ferme Drahoka inc., Kamouraska									
	Drahoka Phantom Marsa (Tb) (S-S-I Kingpin Phantom-Et)	120592601	08-24	3-271	16 399	4,45	3,54	355	421	385
	Ferme Drahoka inc., Kamouraska									
	Wilmarlea Tropic Truss (Tb) (Peak Tropic-Et)	13873099	09-24	3-307	16 214	4,62	3,62	336	414	376
	Ferme J.M.J. inc., Saints-Anges									
	Rainholm Milktime 9995 (Bp) (Ste Odile Milktime)	120089995	08-24	4-106	18 636	4,02	3,22	389	418	390
	Ferme Estermann inc., Sainte-Agnès-de-Dundee									
	Dubenoit Positive Kate (Tb) (Progenesis Positive)	120309145	08-24	4-70	19 250	3,61	3,11	404	388	388
	Ferme Dubenoit, La Pocatière									
	Monbriant Rubicon Bomba (Ex) (Edg Rubicon-Et)	111699382	04-24	4-48	17 811	4,22	3,44	364	418	397
	Ferme Beaudry et Fils, Saint-Valérien									
	Rainholm Ruban 9980 (Bp) (Peak Altaruban-Et)	120089980	05-24	4-62	17 413	4,52	3,2	359	442	365
HOLSTEIN SENIOR 4 ANS	Ferme Estermann Inc., Ste-Agnès-de-Dundee									
	Noelidase Jalou Panama (Bp) (Sandy-Valley Ap Panama-Et)	120293149	07-24	4-184	17 460	4,3	3,29	362	417	371
	Ferme N. M. Maheux Fils inc., Sainte-Marie-de-Beauce									
	Sicy Sidekick Alie (Ex) (Walnutlawn Sidekick)	120184164	09-24	4-320	15 584	5,72	3,61	313	477	355
	Ferme Sicy, Saint-Justin									
HOLSTEIN ADULTE 5 ANS +	Riverouge Summerday Shangrila (Bp) (Progenesis Summerday)	111599801	08-24	4-271	16 749	4,75	3,37	342	435	359
	Ferme Isabelle, Coteau-du-Lac									
	Jangie Ardor Kodja (Tb) (Westcoast Ardor)	111477599	06-24	5-93	21 011	5,07	3,42	421	576	455
	Ferme Jangie (2016) inc., Sainte-Christine									
	Baste Doorman Lavande (Ex) (Val-Bisson Doorman)	110225878	08-24	6-335	18 122	5	3,44	358	480	387
	Ferme Gilles Courchesne, Saint-Ignace-de-Loyola									
	Roloi Fuel Alloès (Ex) (Melarry Fuel-Et)	111374997	06-24	5-91	18 039	4,29	3,52	362	418	402
	Ferme Roloi inc., Saint-Gédéon									
	Ringo Darksnow Milehigh (Bp) (Lindenright Milehigh)	111191474	04-24	5-294	21 184	3,45	2,94	410	384	386
	F. Tétreault et Fils du Richelieu, Saint-Mathias									
	Laureat Danyboy Mariette (Ex) (Gitoise Danyboy)	108506502	07-24	10-127	18 535	3,9	2,98	388	416	363
	Ferme Bergitte, Saint-Georges-de-Beauce									
	Star-Rock Brazzle 959 (Arrowstar Brazzle-Imp-Et)	3138475732	07-24	7-315	18 483	4,39	2,98	371	443	348
	Ferme Laitière Paré inc., Saint-Jacques-de-Leeds									
	Ringo Bella Cinderdoor (Bp) (Kh Cinderdoor-Et)	110075677	03-24	7-75	20 632	3,69	2,98	387	390	370
JERSEY JUNIOR 3 ANS	F. Tétreault et Fils du Richelieu, Saint-Mathias									
	Drahoka Nightsky Mymy (Bp) (Mr Spring Nightsky-Et)	111463291	09-24	5-259	16 394	4,98	3,51	329	440	364
	Ferme Drahoka inc., Kamouraska									
	Duhuit Thorau Horta (Ex) (Gil-Gar Mogul Thoreau-Et)	110959361	04-24	5-279	19 333	3,71	3,09	374	377	371
	Ferme des Marcil, Normandin									
	Du Sillon Contour Jixie (Tb) (Lencrest Contour Et)	120747407	07-24	3-43	11 116	4,73	4,12	398	344	432
	Ferme Belflamme inc., Saint-Anselme									
	Reyla Jaywalk Sandy (Bp) (Jx Sun Valley Jaywalk {6} Et)	120271763	07-24	3-277	10 821	5,54	4,15	366	367	401
	Anderson Farms inc., Howick									
	Verjatin Casino Lisarianna (Tb) (Elliotts Regency Casino-Et)	110868473	08-24	6-19	13 690	6,54	3,67	424	509	411
	Ferme Verjatin Holstein inc., Saint-Gervais-de-Bellechasse									

Mycoplasma bovis chez les génisses laitières: un vieux problème toujours d'actualité

Par **ELIZABETH DORÉ**, DMV, Dipl. ACVIM, M.Sc. ET **DAVID FRANCOZ**, DMV, Dipl. ACVIM, M.Sc.

■ La bactérie *M. bovis* passe souvent inaperçue, mais elle peut compromettre la santé et les performances des génisses.

La prévention reste la meilleure arme, en misant sur la biosécurité, l'hygiène et les bonnes pratiques d'élevage.

UNE BACTÉRIE CONNUE DEPUIS LONGTEMPS

Au Québec, rares sont les éleveurs et les médecins vétérinaires qui ne connaissent pas *Mycoplasma bovis*, le fameux mycoplasme. C'est au début des années 2000 que nous avons commencé à parler davantage de cette bactérie alors que des éclosions ont attiré l'attention dans les troupeaux laitiers où il y avait présence d'otites, arthrites et pneumonies chez les génisses laitières avec ou sans mammites contagieuses chez les vaches adultes. Malgré tout, cette bactérie continue de poser problème dans plusieurs troupeaux.

Alors, pourquoi en reparler aujourd'hui? Parce que cette bactérie vient de changer de nom (elle se nomme maintenant *Mycoplasma mycoides* subsp. *mycoides*), et que les recherches récentes confirment

le rôle clé des mesures de biosécurité et de l'optimisation de la santé et des capacités de défense du veau dans son contrôle. Retenez ceci : *M. bovis* passe souvent inaperçu... et la prévention reste votre meilleure arme.

UNE BACTÉRIE DIFFÉRENTE DES AUTRES

M. bovis se distingue des autres bactéries par son absence de paroi cellulaire et son petit matériel génétique. Ces particularités expliquent à la fois sa résistance naturelle à plusieurs antibiotiques, comme la pénicilline et le ceftiofur, et compliquent sa culture en laboratoire. Elle est capable de persister longtemps dans l'environnement et possède un arsenal pathogénique complet.

Cette bactérie peut, à elle seule, causer des signes cliniques, mais elle se montre

encore plus problématique lorsqu'elle agit en combinaison avec d'autres microbes comme *Mannheimia haemolytica* ou le virus de la diarrhée virale bovine (BVDV). De plus, c'est une bactérie que l'on peut retrouver dans les cavités nasales, sur les muqueuses oculaires, vulvaires ou dans l'oreille de veaux en santé : on parle alors de porteurs sains. La présence de *M. bovis* dans un troupeau ne provoque pas toujours de flambée clinique immédiate : elle peut rester « en veille » et se manifester plus tard, lorsque des facteurs de stress ou une co-infection créent les conditions favorables.

Dernier fait important à rappeler, *M. bovis* n'est pas une zoonose, et donc ne comporte aucun risque pour les humains.

DES SIGNES D'INFECTION PARFOIS VISIBLES, PARFOIS NON

Les manifestations cliniques de *M. bovis* sont variées, car différents organes peuvent être affectés. Chez les génisses de remplacement, on observe des bronchopneumonies aiguës qui peuvent devenir chroniques et des animaux qui ne répondent pas bien aux traitements antibiotiques habituels. Certaines génisses présenteront des otites moyennes ou internes : les veaux ont la tête penchée, ont une oreille tombante, sont fiévreux et souvent lents à boire. Enfin, des arthrites septiques peuvent apparaître, souvent dans plus d'une articulation. Il est aussi possible de voir une combinaison de ces présentations cliniques sur un même animal ou en même temps dans un élevage.

COMMENT LA BACTÉRIE S'INSTALLE-T-ELLE DANS UN TROUPEAU?

La dynamique d'infection chez les génisses laitières suit souvent le même

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**, **GUY BOISCLAIR**, **ANNIE DAIGNAULT**, Clinique vétérinaire Saint-Césaire; **DAVID FRANCOZ**, FMV Saint-Hyacinthe; **JEAN-PHILIPPE ROY**, FMV Saint-Hyacinthe; **ISABELLE VEILLEUX**, Clinique vétérinaire Centre-du-Québec; **ELIZABETH DORÉ**, Zoetis; **VÉRONIQUE FAUTEUX**, FMV Saint-Hyacinthe; **JODI WALLACE**, Hôpital vétérinaire Ormstown; **KIM TREMBLAY**, Clinique vétérinaire de Saint-Georges; **MÉLISSA BLACKBURN**, Service vétérinaire Bovinord; **ÉRIC MILLETTE**, Service vétérinaire Bovinord. Pour questions ou commentaires : gilles.fecteau@umontreal.ca.



Le principal mode de transmission est le contact direct, par exemple le contact nez à nez. »

scénario. Un troupeau est sain jusqu'au jour où l'on introduit un animal porteur. Le principal mode de transmission est le contact direct, par exemple le contact nez à nez. D'autres voies de transmission existent : lait cru contaminé par des vaches excrétaant dans la glande mammaire, matériel d'alimentation mal nettoyé ou encore équipements partagés entre lots.

Au départ, l'infection se propage rapidement : le nombre d'animaux porteurs et séropositifs augmente, accompagné de cas cliniques. Puis, avec le temps, une certaine immunité de troupeau s'installe. Les signes deviennent plus discrets et l'isolement de la bactérie plus rare. Mais *M. bovis* ne disparaît pas pour autant : il reste en arrière-plan, prêt à ressurgir lors de stress, de regroupements, de transport ou de co-infections.

QUAND LES CONDITIONS DE RÉGIE FONT LA DIFFÉRENCE

Certains facteurs de gestion favorisent l'implantation et la diffusion de la bactérie. La surpopulation, une mauvaise ventilation et le manque d'hygiène fragilisent les veaux et facilitent sa transmission. Le lait non pasteurisé est aussi un vecteur direct lorsqu'il provient de vaches excrétrices. Les achats d'animaux représentent un risque d'introduction de la bactérie ou d'un autre agent pathogène qui peut contribuer à relancer l'infection. Les données montrent aussi que les plus grands troupeaux sont généralement plus à risque.

L'hygiène dans l'élevage des veaux joue également un rôle majeur : du matériel d'alimentation mal nettoyé (seaux, tétines, stations automatiques) devient vite un vecteur. À ce sujet, les systèmes automatiques d'alimentation ont été identifiés comme un facteur de risque dans certaines études. Une étude récente en Ontario n'a toutefois pas mis en évidence



La précision vaut de l'or

Diminuez les pertes et faites des économies grâce à un système d'alimentation automatisé.

Grand choix d'équipements complémentaires

Panneaux de contrôle et plans sur mesure

Support technique dédié

Démarrez votre projet avec nous dès maintenant.



VALMETAL

valmetal.com



227631



ce lien, possiblement grâce aux bonnes pratiques de régie adoptées dans les fermes participant à l'étude : hygiène stricte des équipements, âge du regroupement et isolement rapide des malades.

UN DIAGNOSTIC JAMAIS SIMPLE

Diagnostiquer une infection à *M. bovis* n'est pas toujours facile. Les pneumonies se ressemblent toutes! Les arthrites également! Mais lorsqu'on retrouve dans un même élevage ou sur un même animal une combinaison de problèmes respiratoires, d'otites et d'arthrites, le responsable le plus probable est *M. bovis*.

Pour confirmer le diagnostic chez les génisses, plusieurs outils existent : culture, PCR, sérologie, parfois nécropsie. Sur un seul animal malade, la PCR est le test le plus utilisé à partir de prélèvements de l'organe affecté, car elle est rapide et sensible. Pour un troupeau, la sérologie permet d'évaluer l'exposition passée, mais les anticorps persistent longtemps et ne reflètent pas forcément une infection active. À noter : on ne peut pas réaliser d'antibiogramme de routine pour guider les traitements, ce qui complique les options thérapeutiques.

POURQUOI LA PRÉVENTION PRIME-T-ELLE SUR LES TRAITEMENTS?

Une fois les signes cliniques installés, traiter une génisse atteinte de *M. bovis* est difficile. Les antibiotiques doivent être administrés tôt pour avoir une chance d'être efficaces, mais les résultats sont souvent décevants. Les anti-inflammatoires peuvent réduire l'inflammation et la fièvre et améliorer les signes cliniques et le confort des animaux, sans toutefois s'attaquer à la bactérie.

Depuis un peu plus de deux ans, deux vaccins commerciaux sont disponibles au Québec. Le premier est un vaccin tué à base de bactérie, développé au début des années 2000. Le second est un vaccin vivant modifié, plus récent, approuvé au début des années 2020. À cela s'ajoute la possibilité d'utiliser des autovaccins, c'est-à-dire des vaccins tués préparés à partir de souches bactériennes isolées directement dans un troupeau.

Les données actuelles indiquent que l'efficacité des vaccins tués ou des autovaccins reste variable, alors que les vaccins vivants semblent offrir une protection plus marquée, du moins dans les essais expérimentaux. Dans tous les

cas, les vaccins doivent être considérés comme un outil complémentaire à la biosécurité et aux bonnes pratiques, et non comme une solution unique.

La meilleure stratégie reste donc la prévention :

- Maintenir une biosécurité externe stricte pour prévenir l'introduction de la bactérie dans votre troupeau
- Utiliser du lait pasteurisé ou en poudre plutôt que du lait cru
- Assurer une bonne gestion du colostrum
- Maintenir une hygiène stricte du matériel d'alimentation
- Séparer les animaux malades ou suspects des animaux sains
- Éviter le mélange des âges et limiter les regroupements
- Offrir des bâtiments bien aérés et non surpeuplés

Par une vigilance constante, il est possible de limiter l'impact de cette bactérie et d'offrir aux veaux un départ solide, gage de succès pour tout le troupeau. Demandez conseil à votre médecin vétérinaire au sujet des tests diagnostiques, des choix de vaccins et des autres mesures préventives. ■

MANUFACTURIERS DES REFROIDISSEURS AU GLYCOL I-CYCLE

Polyvalent et « plug-and-play », notre
REFROIDISSEUR AU GLYCOL I-CYCLE est
compact, fiable et de qualité supérieure.

Monté sur une base en aluminium,
l'ensemble de la tuyauterie interne pour
le glycol est en acier inoxydable!



Un traitement optimisé pour réduire les risques sanitaires

Pratique relativement courante en production laitière, l'utilisation de litière recyclée suscite encore quelques craintes chez certains producteurs souhaitant adopter cette méthode, quant à la présence de microorganismes potentiellement pathogènes dans celle-ci, pouvant causer des infections, comme la mammites bovine.

Pour diminuer la présence de microorganismes potentiellement pathogènes, un traitement de la fraction solide est nécessaire. Les conditions optimales de traitements étaient encore cependant méconnues.

« On s'est rendu compte que la pratique était courante, mais qu'il y avait une grande variabilité dans les méthodes de traitements et de gestion », explique la chercheuse Caroline Côté, de l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA).

Entre 2022 et 2024, l'IRDA a mené une étude visant à évaluer différentes approches de traitement de la litière et d'en préciser les effets.

Trois fermes laitières ont été sélectionnées pour les essais. Les trois sites utilisaient le même modèle de séparateur à vis, soit le Valmetal Xtra-Press, mais avaient des méthodes de traitement différentes, soit une réserve à ensilage durant 3 jours (ferme A), en amas statiques durant 3 jours avec plancher chauffant durant l'hiver (ferme B) et un composteur automatisé commercial (ferme C). Des échantillons de litière séparée et de litière traitée ont été pris sur une période d'un an sur chacune des fermes pour les analyses.

Des résultats encourageants

Les tests effectués montrent que même si les trois méthodes ont permis l'abattement des bactéries, le composteur automatisé commercial de la ferme C a entraîné un abattement des populations supérieur à celui des deux autres systèmes. Les résultats de l'étude effectuée par l'IRDA démontrent bien l'efficacité du composteur à abattre l'ensemble des



L'utilisation de la litière recyclée permet d'avoir une abondance de litière, d'être plus autonome et de réaliser des économies.

microorganismes par rapport aux deux autres méthodes.

L'appareil en question, soit le pasteurisateur de litière recyclée Xpress PS, de la compagnie Valmetal, permet effectivement d'avoir un contrôle de qualité constant pour un résultat uniforme en tout temps.

Pour David Gilbert, propriétaire des Équipements de Ferme Haute-Beauce, à La Guadeloupe, en Chaudière-Appalaches, les résultats de la recherche viennent confirmer selon lui, l'efficacité de sa machine. « On savait qu'on avait une bonne méthode pour le traitement du fumier recyclé, mais les données scientifiques nous ont confirmé son efficacité en plus de nous fournir des données précises sur la durée et sur la température de chauffage à atteindre. »

Le système surveille et ajuste en permanence le processus pour garantir une qualité optimale de la litière. Le contrôle à distance permet aussi de gérer les informations en plus d'alerter le producteur s'il y a un problème.

La fibre est dirigée vers l'appareil où s'enclenche un procédé aérobique de dégradation biologique. La litière y est mélangée, et l'activité microbienne qui en résulte génère naturellement de la

chaleur, permettant d'atteindre une température de 65 °C (149 °F) à 70 °C (158 °F) pendant au moins 60 minutes. Ce processus contribue à réduire et à éliminer les bactéries nocives restantes. La litière à la sortie du Xpress PS est également plus sèche. Elle peut ensuite être entreposée dans une réserve à litière, accumulée sous forme d'amas, ou être distribuée immédiatement.

« L'appareil s'assure aussi d'un chauffage homogène et uniforme, poursuit M. Gilbert. La litière ne sortira pas si la température de chauffage n'a pas été atteinte. C'est la grosse différence si on compare avec la méthode en amas. La température de 70 °C peut être atteinte au centre de l'amas, mais pas nécessairement de manière uniforme, notamment à la surface ou sur les côtés.

Si tu mélanges ou brasses ton amas, la température va s'ajuster, à la baisse ou à la hausse, mais ce n'est pas toute la matière qui aura été exposée à une température de 70 °C sur une assez longue période pour abattre les bactéries, comme avec un pasteurisateur. »

Économies, autonomie et confort

René Marois, de la ferme Maroch et Fils, à Saint-Éphrem-de-Beauce, utilise un pas-

teurisateur et la litière recyclée depuis quelques années déjà. « On cherchait un moyen d'être plus autonome, tout en gardant nos standards de qualité, dit-il. Pour le confort, on trouvait que c'était important d'avoir une litière abordable et les coûts pour la ripe et la paille étaient rendus trop dispendieux. »

La litière recyclée lui apparaissait comme une option intéressante puisqu'il s'agissait d'une ressource inépuisable et renouvelable. « Du fumier, on en a tout le temps, raconte-t-il. Le problème, c'était dans la qualité du matériel, une fois recyclé. On savait en partant que ça prenait une bonne régie. Il fallait donc trouver des outils pour optimiser notre fonctionnement. Notre choix s'est arrêté sur le pasteurisateur parce que ça assurait une qualité constante. »

Pour le confort des animaux, la litière recyclée est exceptionnelle, soutient M. Marois. « Les jarrets sont impeccables, les vaches vont se coucher directement dans les logettes. Nous, on aime avoir un bon volume d'épaisseur de litière pour que ça soit sec et confortable. Comme le produit est recyclable, renouvelable et réutilisable, c'est facile d'en mettre plus. On sait qu'on n'en manquera pas. »

Dominic St-André, de la Ferme Réjean St-André et Fils, à Saint-Roch-de-l'Achigan, utilise aussi la litière recyclée depuis quelques années. Il utilise la méthode en amas. « On construisait la nouvelle étable et on voulait avoir des logettes profondes. On ne voulait pas de sable parce que c'était abrasif et demandait beaucoup d'entretien. On avait visité le Salon de l'Agriculture de Saint-Hyacinthe, il y a une dizaine d'années et à l'époque, la litière recyclée, ça commençait. On aimait bien l'idée de recycler le fumier pour en refaire une litière. »

Même si les résultats de l'étude ont démontré que le pasteurisateur donnait des résultats supérieurs à la technique en amas, M. Saint-André était tout de même très satisfait des résultats. « Notre technique parvient à éliminer les bactéries, peut-être pas autant qu'avec le pasteurisateur qui les élimine complètement, mais notre méthode fonctionne pour nous, dit-il. Chaque litière (ripe, paille, etc.) apporte son lot de problèmes. Il n'y a rien de parfait dans les litières, mais nous, on travaille avec ce qu'on a, ça nous fait une matière renouvelable et on est autonome. »

Traitement et gestion vont de pair

L'étude s'est concentrée sur les méthodes de traitement de la litière recyclée, mais Caroline Côté insiste sur le point que le traitement de litière, aussi efficace soit-il, ne contribuera pas à réduire les risques de contamination si elle n'est pas accompagnée d'une gestion adéquate. « Le succès des opérations dépend d'une suite de petites attentions qui feront en sorte qu'on viendra réduire notre risque de contamination », dit-elle.

« L'important, c'est de renouveler la litière, poursuit René Marois. C'est une matière très absorbante. Avec l'humidité, la litière recyclée, ça colle un peu, mais quand c'est sec, ça ne colle pas. Il faut donc enlever ce qui est contaminé, remettre du neuf, mais sans trop affecter les logettes en profondeur. Elles doivent rester dures. Si c'est trop mou, ça se contamine. »

Même son de cloche du côté de Dominic St-André, pour qui la régie est d'une importance capitale. « Nous, on nettoie les stalles tous les jours. On garde ça propre. On est peut-être un peu crinqué, mais on

le fait, dit-il. On s'arrange toujours pour que ça soit le plus propre et le plus droit possible. C'est sûr qu'en cinq ans, on a eu quelques petits problèmes ici et là au début, mais là, on sait quelle erreur ne plus refaire. On a peaufiné notre technique au fil des ans. »

Plusieurs facteurs peuvent donc contribuer à augmenter les risques de contamination. « Le traitement et la gestion de la matière sont indissociables, poursuit Caroline Côté. Les deux vont de pair si on veut minimiser les risques sanitaires lorsqu'on utilise la litière recyclée. »

Les prochaines recherches se concentreront sur la gestion de la matière. Des données supplémentaires seront aussi requises pour mieux comprendre l'effet du traitement de la litière sur sa capacité à supporter la croissance bactérienne lors d'une recontamination par les animaux.



Le pasteurisateur de litière recyclée Xpress PS, de la compagnie Valmetal, utilisé à la Ferme Maroch et Fils, permet effectivement d'avoir un contrôle de qualité constant pour un résultat uniforme en tout temps.

Pour consulter
l'étude de l'IRDA



Les avantages d'utiliser une litière recyclée

- Diminue l'utilisation de carburant;
- Représente une litière de qualité exceptionnelle (non abrasive, absorbante, très confortable);
- Élimine le besoin d'utiliser des litières traditionnelles (paille, sable et sciure de bois);
- Réduit les besoins en entreposage;
- Réduit le volume de fumier à entreposer, à mélanger et à épandre;
- Donne une seconde vie aux matières non digérées par la vache.

Utiliser les surplus de lactose dans l'alimentation de la vache, pourquoi pas?

Par RACHEL GERVAIS, PAULINE DENIS et JULIEN CHAMBERLAND, Université Laval; et collaborateurs : RENÉE PÉTRI, Agriculture et Agroalimentaire Canada; KEES PLAIZIER, Université du Manitoba; GUILLAUME BRISSON, ÉRIC PAQUET, YVAN CHOUINARD, CLAUDE ROBERT, Université Laval; FILIPPO MIGLIOR, DÉBORA SANTACHI, Lactanet

■ Voici les premiers résultats du projet Milky Whey, financé par la Grappe de recherche laitière 4.

Lors de la fabrication fromagère, plusieurs industriels laitiers ont recours à l'ultrafiltration. Cette technologie assure une utilisation optimale des différentes protéines laitières et génère un coproduit appelé « perméat », un liquide constitué essentiellement d'eau, de lactose et de minéraux. Au Canada, annuellement, 528 000 tonnes de fromage sont fabriquées à partir du lait produit dans nos fermes¹. Cependant, la fabrication de ces fromages génère approximativement des centaines de millions

de litres de perméat valorisés par des approches générant peu de valeur pour la filière laitière, surtout si les perméats sont séchés pour atteindre les marchés internationaux. L'alimentation porcine en est un exemple. Dans un contexte d'économie circulaire, l'identification de voies de valorisation du perméat à la ferme pourrait représenter une opportunité intéressante d'accroître la durabilité de la production laitière. D'ailleurs, quelques producteurs laitiers d'ici sont déjà équipés pour distribuer du perméat liquide dans la ration de leur troupeau. Mais dans

quelles conditions cette pratique est-elle avantageuse? Quel impact est à prévoir sur la productivité des animaux ou encore sur la composition du lait et son aptitude à la transformation? Des chercheurs de l'Université Laval accompagnés de collègues d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et de l'Université du Manitoba se penchent actuellement sur ces questions.

DES ESSAIS EN FERME EXPÉRIMENTALE

Deux premiers essais ont été menés au Québec et au Manitoba, où des niveaux croissants de perméat ont été incorporés aux rations typiques de chacune de ces régions. Dans l'expérience menée au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault, au Québec, le perméat était incorporé à des concentrations de 0, 4, 8 et 12 % de la matière sèche de la ration, en remplacement du maïs. Les mêmes taux d'incorporation ont été utilisés au Manitoba, mais cette fois en remplacement de l'orge.

EN UN CLIN D'ŒIL

CHAMP D'APPLICATION : Alimentation de la vache en lactation/transformation fromagère

OBJET DE LA RECHERCHE/ÉLÉMENTS D'INNOVATION : Utilisation de perméat comme source de lactose dans l'alimentation de la vache : ses effets sur la performance des animaux et sur l'aptitude à la transformation du lait.

RETOMBÉES POTENTIELLES : Stratégie efficace pour ajuster le ratio solides non gras/gras (SNG/G) du lait en fonction des besoins du marché et contribuer ainsi à la durabilité du secteur laitier dans son ensemble.

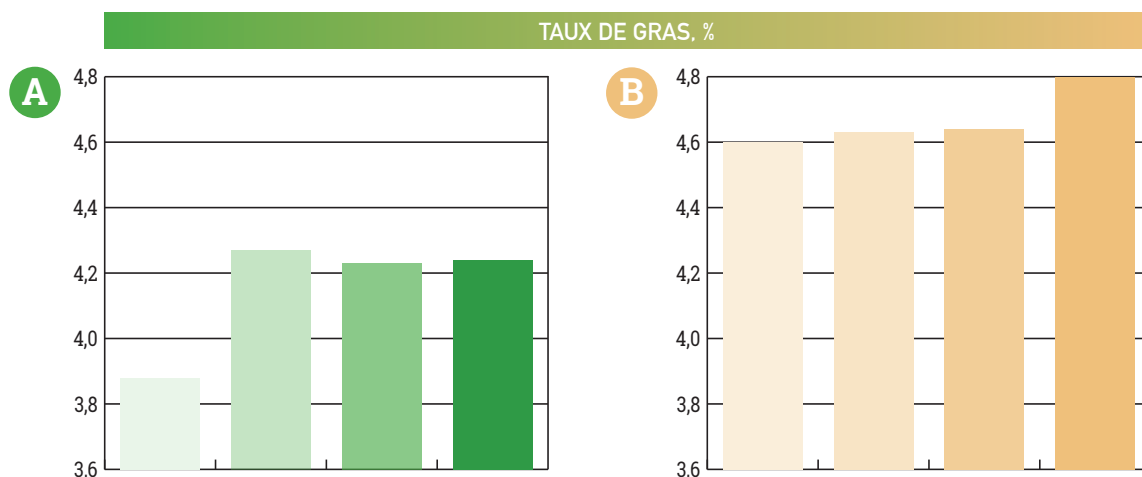
RECHERCHE SUBVENTIONNÉE : Grappe de recherche laitière 4 (Les Producteurs laitiers du Canada, Novalait et Agriculture et Agroalimentaire Canada) dans le cadre du Partenariat canadien pour l'agriculture durable

POUR EN SAVOIR D'AVANTAGE : Rachel Gervais, Rachel.Gervais@fsaa.ulaval.ca

DES PREMIERS RÉSULTATS ENCOURAGEANTS

Bien que l'analyse des données de ces expériences ne soit pas complétée, les premiers résultats sont prometteurs. D'abord, dans les deux essais, l'ajout de perméat à la ration n'a entraîné aucune baisse de

FIGURE 1 : TAUX DE GRAS DU LAIT DE VACHE RECEVANT DIFFÉRENTES CONCENTRATIONS DE PERMÉAT DANS LEUR ALIMENTATION EN REMPLACEMENT DE L'ORGE (A) OU DU MAÏS (B)



consommation des animaux. La production laitière n'a pas non plus été affectée lorsque le perméat remplaçait l'orge, au Manitoba. Dans l'essai mené au Québec, où le perméat remplaçait le maïs, la production laitière a diminué de 1,3 kg/j, mais seulement lorsque le perméat était incorporé à 12 %, et donc qu'il remplaçait tout le maïs de la ration. C'est toutefois sur les composants du lait qu'on retrouve les effets les plus surprenants. D'abord, lorsque le perméat remplace l'orge de la ration, on remarque une augmentation marquée du taux de gras du lait, et ce, à partir de 4 % d'incorporation. Une augmentation du taux de gras est aussi observée quand le perméat remplace le maïs, mais moins marquée et à des taux d'incorporation plus importants (Figure 1). Il est tout de même important de noter que les animaux témoins des deux essais (ceux qui ne recevaient pas de perméat) produisaient des laits aux teneurs en gras très différentes, soit 3,88 % pour les animaux recevant de l'orge, comparativement à 4,60 % pour ceux recevant du maïs comme concentré énergétique. Pour ce qui est de la teneur en protéine du lait, elle n'a pas été affectée pour les vaches recevant une diète plus typique des troupeaux de l'Ouest canadien, alors qu'elle a été augmentée de 0,1 unité de pourcentage quand le perméat remplaçait le maïs des rations typiques de l'est du pays, mais seulement à un taux d'inclusion de 12 %. Résultat surprenant, dans l'essai réalisé au Québec, la concentration en lactose

du lait a diminué linéairement (de 4,64 à 4,54 %) avec l'ajout de perméat à la ration. Mis en commun, les changements dans les concentrations des différents composants majeurs du lait apportés par l'incorporation de perméat dans la ration des animaux auront permis une réduction linéaire du rapport solides non gras/gras des laits (2,01 à 1,93).

ET QU'EN EST-IL DE L'APTITUDE À LA TRANSFORMATION DU LAIT?

Dans l'essai réalisé au Québec, les différents laits expérimentaux ont été recueillis dans des bassins refroidisseurs

distincts pour être ensuite transformés en fromage mozzarella. Pourquoi du mozzarella? Eh bien! au Québec, près de la moitié du lait destiné à la fabrication fromagère est transformé en mozzarella², notamment comme ingrédient pour ces pizzas qu'on aime tant. Les résultats de cet essai en transformation laitière nous montrent que remplacer le maïs des rations par du perméat n'a pas d'impact sur les rendements fromagers ni sur les propriétés d'étirement, de fonte, de brunissement ou de perte d'huile de ces fromages à la cuisson.

ET MAINTENANT, QU'EST-CE QU'ON FAIT?

Bien que ces résultats nous portent à croire que le perméat puisse être un ingrédient intéressant à considérer dans la préparation des rations de nos animaux, plusieurs questions demeurent. Les recherches se poursuivent pour mieux comprendre, notamment l'impact du perméat sur la microbiologie du rumen. Aussi, les prochains efforts de cette équipe multidisciplinaire serviront à établir dans quelles conditions l'utilisation de perméat dans l'alimentation de la vache permet d'améliorer la durabilité du secteur laitier. Restez à l'affût! ■



Résultat surprenant, dans l'essai réalisé au Québec : La concentration en Lactose du Lait a Diminué Linéairement (de 4,64 à 4,54 %) avec l'ajout de Perméat à La Ration.

¹ https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/fr/tv.action?pid=3210011201&request_locale=fr

² https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/fr/tv.action?pid=3210011201&request_locale=fr

parlons nutrition

Par l'équipe des diététistes des PLC

À la rencontre du personnel des milieux de l'éducation et des familles

L'équipe des diététistes-nutritionnistes des Producteurs laitiers du Canada a été très présente sur le terrain cet automne. Les nombreuses formations offertes ont été une opportunité de faire de belles rencontres avec les intervenantes et intervenants des milieux éducatifs de la petite enfance et scolaire.

Dans les dernières semaines, l'équipe a donné une douzaine de formations, ce qui a permis de joindre des gens de partout au Québec. Ces formations, autant en présence qu'à distance, sont une belle occasion de transmettre de l'information pratique sur la saine alimentation de l'enfant, y compris sur les produits laitiers. Des idées d'activités éducatives sont aussi proposées pour favoriser le développement de saines habitudes alimentaires chez les enfants.

En plus des formations, l'équipe a participé à 6 salons ou congrès, dont un s'adressant aux personnes âgées, une toute nouvelle clientèle pour l'équipe. Tous ces événements ont permis de faire la promotion des ressources conçues pour différentes cibles :



- **Jeux FADOQ** : 23 et 24 septembre, à Laval
- **Salon de l'apprentissage** : 25 et 26 octobre, à Québec
- **Le Grand rendez-vous de la petite enfance** : 20 et 21 octobre, à Trois-Rivières
- **Congrès de la Fédération des éducatrices et éducateurs physiques enseignants du Québec (FÉÉPEQ)** : 21 et 22 novembre, à Montréal
- **Congrès de l'Association d'éducation préscolaire du Québec (AÉPQ)** : 23 et 24 octobre, à Trois-Rivières
- **Congrès de l'Association québécoise des enseignantes et enseignants du primaire (AQEP)** : 27 et 28 novembre, à Drummondville

D'autres formations et événements sont prévus en 2026 pour continuer à promouvoir les ressources gratuites et novatrices offertes aux différentes clientèles.

ProjetMMM a le vent dans les voiles : de la nouveauté pour le milieu scolaire secondaire

L'équipe des diététistes-nutritionnistes des Producteurs laitiers du Canada bonifie l'offre de ProjetMMM.

LES NUTRIMENTS: DES ALLIÉS SURPRENANTS!

Des nutriments, qu'est-ce que c'est? Voilà une question à laquelle les jeunes élèves du secondaire n'ont pas toujours réponse. Une nouvelle ressource est maintenant offerte aux enseignantes et enseignants d'éducation physique et à la santé (EPS) du secondaire pour aborder la question des principaux nutriments avec leurs élèves de 1^{re}, 2^e et 3^e secondaire et les aider à trouver des réponses.

Cette vidéo colorée et dynamique fait découvrir aux jeunes les sources et les fonctions des protéines, des glucides et des lipides. Pour consulter cette nouvelle ressource, visitez ProjetMMM.ca.



INTÉGRER LA SAINÉ ALIMENTATION EN EPS AU SECONDAIRE: FORMATION ET OUTILS PRATIQUES POUR SIMPLIFIER LA TÂCHE

Les enseignantes et enseignants d'EPS jouent un rôle clé dans le développement de saines habitudes alimentaires des élèves. Mais avec la surabondance d'informations sur l'alimentation, le manque de temps et l'absence de ressources, il peut être difficile d'intégrer la saine alimentation à leurs cours.

Dès le début de l'année 2026, l'équipe offrira aux enseignantes et enseignants d'EPS du secondaire une formation dynamique et interactive. Celle-ci proposera une approche efficace pour aborder le sujet de la saine alimentation avec confiance et simplicité! Pour commencer, cette formation de trois heures se tiendra en présence, dans les centres de services scolaires des grandes régions de Montréal et de Québec.



Par MICHAEL JI, agroéconomiste, PLQ



La production laitière en bref

Portrait de la production – Québec¹ SEPTEMBRE 2025

	Septembre 2025	Aout 2025	Septembre 2024	12 mois courants se terminant en septembre 2025	12 mois précédents se terminant en septembre 2024
Fermes détentrices de quota	4 122	4 134	4 241		
Fermes ayant été en situation de non reportable	957	985	1 363	1 851	2 309
Fermes ayant été en situation de hors quota	141	128	50	968	625
Volume de lait produit (en millions de litres)	299	307	291	3 595	3 545
Volume journalier (en millions de litres/jour)	9,95	9,90	9,69	9,85	9,68
Quantité de MG produite (en kg)	13 094 754	13 186 937	12 553 900	158 150 913	153 462 748
Quantité de MG produite par jour (en kg/jour)	436 492	425 385	418 463	433 290	419 297
Quantité de MG non reportable (en kg)	-318 944	-363 819	-444 700	-3 532 885	-4 459 579
Quantité de MG hors quota (en kg)	15 138	13 827	4 300	441 779	249 881
Tolérance accumulée (en jours)**	-2,3	-2,0	-5,1		
Ratio SNG/G**	2,1125	2,1417	2,1320	2,1092	2,1340
Teneur en MG	4,3858	4,2959	4,3181	4,3994	4,3294

COMMENT LIRE LE TABLEAU « PORTRAIT DE LA PRODUCTION »?

Les données en **VERT** représentent les données les plus récentes disponibles, c'est-à-dire le mois courant.

Les données en **BLEU** représentent les données du mois précédent.

Les données en **ROUGE** représentent les données du 12^e mois précédant le mois courant.

L'objectif de ce tableau est de donner au lecteur un outil permettant d'analyser les données du mois courant soit en les comparant aux données du mois précédent, soit en les comparant à la situation un an plus tôt. Les quantités et volumes journaliers permettent d'effectuer le comparable entre deux mois n'ayant pas un même nombre de jours au total.

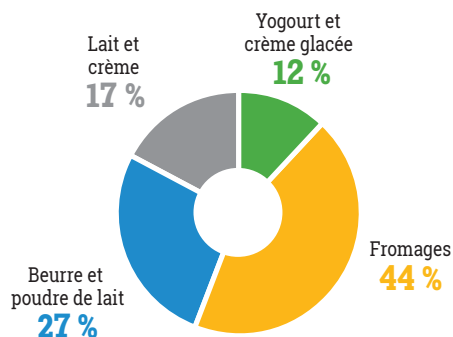
** Le 1^{er} aout 2023, le ratio SNG/G maximal admissible au paiement est passé de 2,25 à 2,20. Le ratio de marché reste inchangé à 2,00.

** Le 1^{er} aout 2022, la flexibilité provinciale est passée de -30 à -15 jours.

Utilisation du lait pour la fabrication de produits laitiers SEPTEMBRE 2025

Produits	Septembre 2025	12 mois se terminant en septembre 2025
Fromages	44,3	44,0
Beurre et poudre de lait	27,3	27,1
Lait et crème	17,1	17,3
Yogourt et crème glacée	11,3	11,6

Proportion des ventes Québec SEPTEMBRE 2025



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

Prix à la ferme – Québec SEPTEMBRE 2025

	MG \$/kg	Protéine \$/kg	LAS \$/kg	Valeur d'un hl à la composition moyenne ³	Composition du lait	À la composition moyenne
Prix intraquota de niveau 1 ¹	13,3719 \$/kg	10,8430 \$/kg	0,9000 \$/kg	98,62 \$/hl	MG	4,3858 kg/hl
Prix intraquota de niveau 2 ²		2,8184 \$/kg	0,9000 \$/kg		Protéine	3,3233 kg/hl
Prime qualité du lait PLQ ⁴				0,5000 \$/hl	LAS	5,9416 kg/hl
Prime qualité du lait CMML ⁵				0,2144 \$/hl		
Déductions						
Administration du plan conjoint et fonds de défense		0,0432 \$/kg de solides totaux				
Publicité et promotion		0,0993 \$/kg de solides totaux				
Fonds de développement		0,0008 \$/kg de solides totaux				
Fonds cond. mise en marché		0,3500 \$/hl				
Transport		3,7036 \$/hl				

¹ Prix fixé à 0,90 \$/kg pour le lactose et autres solides de niveau 1.

² La référence de prix pour les SNG de niveau 2 est modifiée à 70 % du prix mensuel de la classe 4a pour les protéines et à 0,63 \$/kg pour le lactose et les autres solides, applicable aux composants respectifs au-dessus d'un ratio de 2,00 et inférieur ou égal à 2,2.

³ Le calcul pour un hl moyen ne peut être reproduit à partir des données du présent tableau, car il considère les quantités en niveau 1 et 2 de la province.

N. B. – Depuis le 1^{er} août 2023, la collecte du lait provenant d'un producteur non titulaire d'un certificat proAction ou dont l'accréditation est révoquée en raison d'un manquement aux volets implantés est suspendue.

		Bactéries totales/ml	Cellules somatiques/ml
Critères d'admissibilité primes qualité :	⁴ PLQ	20 000 et moins	200 000 et moins
	⁵ CMML	15 000 et moins	150 000 et moins

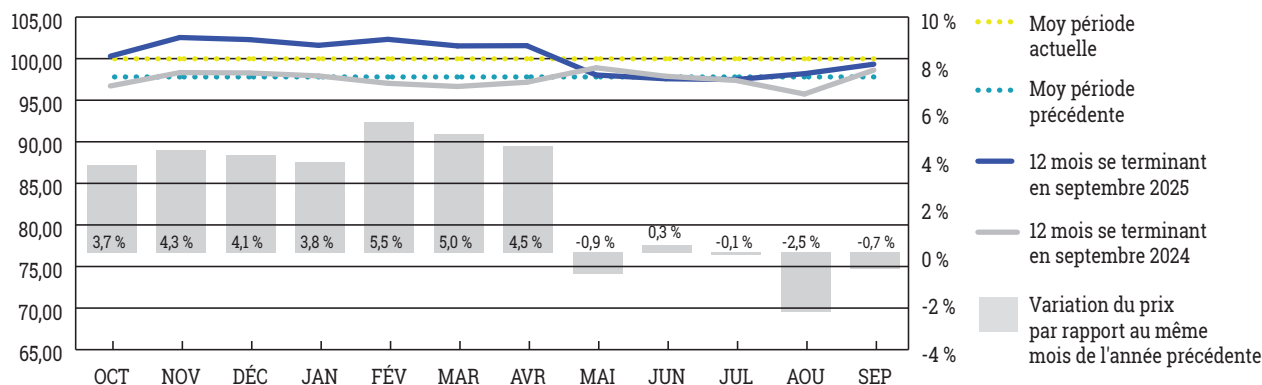
Lait biologique au Québec

Période de 12 mois se terminant en :	Nombre de producteurs ayant livré	Volume de lait (litres)	Montant de la prime bio (en \$/hl) ¹
Septembre 24	134	70 924 116	18,37 \$
Septembre 25	129	70 739 685	19,90 \$

¹ Suite de la demande d'homologation – Chapitre 11 – Prime, prix et paiement, des modifications touchant le nombre de producteurs du groupe B ont été apportées à la convention de mise en marché du lait. Ces modifications sont entrées en vigueur le 1^{er} janvier 2023 et prévoient que le groupe B soit constitué d'au plus 15 producteurs. En conséquence, l'ensemble des producteurs identifiés au groupe C en date du 31 mars 2022 est passé au groupe B, conformément à la convention de mise en marché.

À la composition moyenne, le revenu intraquota de septembre 2025 est de 98,62 \$/hl, ce qui représente une hausse de 2,88 \$/hl (+3%) comparativement à août 2025. La variation de la composition moyenne du lait a eu un effet positif de 1,99 \$/hl. L'augmentation des ventes pour le lait de consommation, le yogourt et les fromages a contribué à améliorer le revenu dans le contexte d'une baisse des prix mondiaux.

Prix du lait 12 mois mobiles



Système centralisé de vente de quota (SCVQ) OCTOBRE 2025

Prix fixé : 24 000,00 \$

	Nombre	kg de MG/jour
Offres de vente		
Totales	33	660,15
Admissibles à la répartition	33	660,15
Réussies	33	660,15

Réserve		
Quantité achetée (-) / vendue (+)		+0,94

Offres d'achat		
Totales	1 791	24 182,11
Admissibles à la répartition	1 791	24 182,11
Réussies	1 791	661,09

Participe au prorata toute offre d'achat non comblée égale ou supérieure à 0,82 kg de MG/jour.

Après la vente, le solde des quantités disponibles pour les priorités d'achat régionales s'établit à 0 kg de MG/jour pour la région Gaspésie-Les Îles et à 0,09 kg de MG/jour pour la région Abitibi-Témiscamingue.

RÉPARTITION DES OFFRES DE VENTE ET D'ACHAT PAR STRATES DE PRIX

Ventes			Prix offerts \$/kg de MG/jour	Achats		
Nombre	kg de MG/jour	Cumulatif		Nombre	kg de MG/jour	Cumulatif
< 24 000,00						
33	660,15	660,15	24 000,00 Prix plafond	1 791	24 182,11	24 182,11

RÉPARTITION AUX ACHETEURS ET AUX VENDEURS

Acheteurs	Nombre	kg de MG/jour	%
Priorités			
Programme d'aide au démarrage	1	5,00	0,8
Détention de moins de 12 kg de MG/jour	0	0,00	0,0
Remboursement de prêts de démarrage	17	1,70	0,3
Priorité régionale	0	0,00	0,0
Itération (0,18 kg de MG/jour)	1 788	321,01	48,6
Prorata (1,4 %)	1 767	333,38	50,3
2,73 % des offres ont été comblées	661,09	100,0	

Vendeurs	Nombre	kg de MG/jour	%
Ayant cessé de produire depuis 1 mois et plus	0	0,00	0,0
Offres partiellement comblées le mois précédent	0	0,00	0,0
Offres du mois courant	33	660,15	100,0
100,00 % des offres ont été comblées	33	660,15	100,0

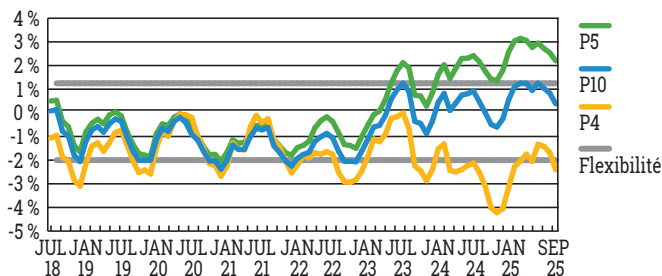
Prix des quotas dans les provinces du Canada SEPTEMBRE 2025

	\$/kg de MG/jour		\$/kg de MG/jour		\$/kg de MG/jour
Nouvelle-Écosse	24 000 plafond	Québec	24 000 plafond	Alberta	53 725
Île-du-Prince-Édouard	24 000 plafond	Ontario	24 000 plafond	Saskatchewan	40 500
Nouveau-Brunswick	24 000 plafond	Manitoba	43 000	Colombie-Britannique	35 500

Qualité du lait – Québec SEPTEMBRE 2025

	% des analyses	% du lait conforme à la norme		Bactéries totales/ml Québec	Cellules somatiques/ml Québec
		Par strates	Cumulatif		
Bactéries totales/ml					
15 000 et moins	58,00	59,78		Octobre 2024	25 813
15 001 à 50 000	34,59	33,31	93,09	Novembre 2024	25 499
50 001 à 121 000	5,49	6,47	99,56	Décembre 2024	25 710
121 001 et plus	1,92	1,95		Janvier 2025	27 744
				Février 2025	27 324
				Mars 2025	26 637
				Avril 2025	25 010
				Mai 2025	25 722
				Juin 2025	25 211
				Juillet 2025	28 497
				Aout 2025	25 928
				Septembre 2025	22 810
Cellules somatiques/ml					
100 000 et moins	10,22	11,87			200 310
100 001 à 200 000	44,75	47,95	59,82		193 306
200 001 à 300 000	33,58	31,26	91,08		183 805
300 001 à 400 000	10,27	8,31	99,39		182 747
400 001 et plus	1,18	0,61			177 412
					171 226
					175 565
					182 929
					203 650
					210 820
					198 154

Suivi du quota continu à l'échelle de P10, P5 et P4



Besoins totaux et production canadienne SEPTEMBRE 2025

PRODUCTION (M DE KG)

428,3

BESOINS TOTAUX (M DE KG)

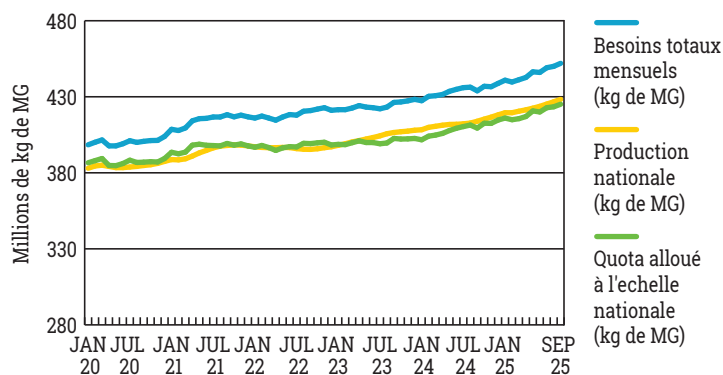
452,0

IMPORTATIONS (M DE KG)

27,0

Les besoins totaux canadiens ont augmenté de 4,5 % pour les 12 mois se terminant en septembre 2025 comparativement à la même période de l'année précédente, tandis que la production nationale a augmenté de 3,8 %. La part des importations représente maintenant 6 % des besoins totaux canadiens.

BESOINS CANADIENS¹, QUOTA ET PRODUCTION À L'ÉCHELLE NATIONALE



¹ Depuis le 1^{er} janvier 2024, le calcul des besoins totaux a été révisé pour y ajouter l'ensemble des importations liées à l'OMC. Les chiffres pour les années précédentes ont été révisés afin de prendre en compte ce changement et de permettre la comparaison des données entre les années.

En vigueur	Variation du droit de produire
MAR 2019	1,0 %
MAI 2020	-2,0 %
DÉC 2020	2,0 %
AVR 2021	1,0 %
JUN 2021	1,5 %
DÉC 2021	-1,0 %
AVR 2022	2,0 %
OCT 2022	2,0 %
JAN 2023	2,0 %
SEP 2024	1,0 %
DÉC 2024	1,0 %

Évolution de la demande de produits laitiers au Canada¹

(période mobile de 52 semaines se terminant le 27 septembre 2025)

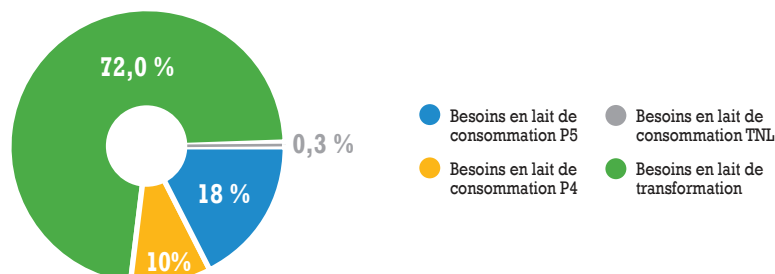


¹ Source : Nielsen, ventes au détail en épicerie qui représentent 50 % du marché total considérant les ventes en institutions.

Cette nouvelle présentation vise à simplifier la lecture des données. Toutes les informations complémentaires sont disponibles dans la section « Statistiques » du site Internet lait.org.

Proportion des marchés du lait

(12 mois se terminant en septembre 2025)





**LA PETITE
TOUCHE
GRAND-PARENT
GÂTEAU**

**LA PORTION
APPROUVÉE
PAR LE PARENT**



SHORTCAKE AUX CANNEBERGES



30 min



24 min



10 portions

INGRÉDIENTS

- 1/3 tasse de beurre non salé, à température ambiante
- 1/3 tasse d'huile de canola
- 2 tasses de sucre blanc, divisées
- 3 gros œufs, à température ambiante
- 3 1/2 c. à thé d'extrait de vanille, divisées
- 2 tasses de farine tout usage
- 2 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 tasse de lait de beurre (babeurre), à température ambiante
- 2 tasses de canneberges fraîches (ou congelées)
- Le jus d'une orange
- Le zeste de deux oranges, divisé
- 2 anis étoilés
- 1 bâton de cannelle
- 1 1/2 c. à thé de gélatine en poudre non aromatisée
- 2 1/4 tasses de crème à fouetter 35 %, bien froide
- 3/4 tasse de sucre à glacer

LA PETITE TOUCHE GPG

Si vous êtes un grand-parent gâteau, vous pouvez gâter vos petits-enfants avec une portion additionnelle de crème fouettée et/ou des petits bonbons.

PRÉPARATION

Gâteaux à la vanille

- À l'aide d'un batteur à main, battre le beurre, l'huile et 1 tasse du sucre blanc dans un grand bol pendant 3 minutes. En battant, ajouter les œufs, un à la fois, et 2 c. à thé de l'extrait de vanille.
- Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
- Délicatement, à l'aide d'une spatule souple, incorporer en alternance le mélange d'ingrédients secs et le lait de beurre au mélange de beurre.
- Répartir la pâte dans deux moules ronds de 9 po beurrés dont le fond est recouvert de papier parchemin. Faire cuire au centre du four à 350 °F pendant environ 24 minutes.

Garniture aux canneberges

- Dans une casserole, à feu moyen, faire cuire les canneberges, le jus d'orange, la moitié du zeste d'orange, le reste du sucre et 1 tasse d'eau avec les anis étoilés et le bâton de cannelle en remuant souvent pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une compote. Retirer le bâton de cannelle et les anis étoilés.

Glaçage à la crème fouettée

- Faire gonfler la gélatine dans 2 c. à soupe d'eau froide.
- Dans un bol bien froid, fouetter la crème avec le sucre à glacer et le reste de l'extrait de vanille jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une crème pâtissière.
- Faire chauffer la gélatine au four à micro-ondes pendant 5 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit tout juste liquéfiée. En fouettant, incorporer lentement la gélatine à la crème. Fouetter à vitesse élevée jusqu'à ce que le glaçage forme des pics fermes.

Assemblage du shortcake

- Une fois les gâteaux et la garniture aux canneberges refroidis, assembler le shortcake et parsemer du zeste d'orange restant. Réfrigérer pendant au moins 1 h 30.



Trouvez plus d'inspiration ici.

recettes
d'ici



Quand du lait périmé devient un matériau pour l'impression 3D

Deux professeurs de l'Université du Wisconsin-Platteville aux États-Unis ont développé une technique permettant de transformer des protéines du lait, comme la caséine et le lactosérum, en filaments durables utilisables dans l'impression 3D.

Les chercheurs ont eu cette idée pendant la crise de la Covid-19 où les perturbations du marché alimentaire ont généré des surplus de lait. Les Drs John Obielodan et Joseph Wu ont tenté avec leur équipe d'extraire des protéines du lait périmé et de les incorporer à des mélanges de polymères utilisés dans l'impression 3D. Après quelques années de recherches, ils ont réussi leur pari. Le matériau biocomposite créé est solide, flexible et biodégradable. Ce dernier trait le positionne avantageusement devant les plastiques dérivés du pétrole actuellement utilisés. Cette avancée, récemment brevetée, pourrait donc favoriser la réduction des déchets, en plus d'être une source de revenus pour les producteurs laitiers du pays.

Source: 3dnatives.com

Faire du yogourt avec des fourmis

Saviez-vous qu'il est possible de faire du yogourt en utilisant des fourmis vivantes comme agents de fermentation? Cette méthode ancestrale encore utilisée en Turquie et dans certains pays des Balkans a été étudiée par des anthropologues, des chefs cuisiniers et des scientifiques spécialisés en alimentation. Les résultats de leur étude ont été diffusés dans la revue *iScience* en octobre dernier.



Les chercheurs se sont rendus dans un village bulgare pour expérimenter cette technique inusitée. Pour les fins de leur recherche, ils ont utilisé du lait cru de vache et des fourmis rousses de bois. Le lait a été chauffé près du point d'ébullition et quatre fourmis vivantes y ont été plongées. Le bocal a été recouvert d'étamine et enveloppé dans un tissu avant d'être enfoui au centre de la fourmilière. Grâce à sa chaleur naturelle, le nid est devenu un incubateur vivant idéal pour favoriser la fermentation. 26 heures plus tard, un yogourt légèrement acide avec une note herbacée était bel et bien en préparation. Mais comment est-ce possible? Les fourmis apportent des bactéries qui prolifèrent dans le lait et produisent des acides lactique et acétique nécessaires à la fermentation. Elles libèrent aussi de l'acide formique et des protéases qui viennent respectivement participer à l'acidification du lait et à la coagulation du yogourt. Mais attention! les fourmis peuvent aussi héberger un parasite néfaste pour la santé humaine. Vaut mieux donc laisser cette technique aux experts.

Et vous, mangeriez-vous du yogourt aux fourmis?

Source: lemonde.fr

Le chocolat au lait fête ses 150 ans

Différentes activités ont eu lieu en Suisse pour célébrer Daniel Peter qui a inventé le chocolat au lait il y a 150 ans. Des historiens ont raconté l'étonnant parcours de vie de cet homme qui n'était pas voué à faire carrière dans le chocolat. Propriétaire d'un commerce de bougies avec un de ses frères, il se retrouve rapidement en difficulté en raison de l'expansion rapide du pétrole et du gaz. Pour se refaire, il s'associe à son beau-père, le chocolatier François-Louis Cailler et crée la société Peter-Cailler et Cie. Peter veut se démarquer devant la compétition en trouvant une façon d'assurer une meilleure conservation et le transport du chocolat liquide. Il est persuadé que le chocolat doit trouver sa place dans plus de foyers. Il va y arriver en y ajoutant du lait condensé. Après de multiples expérimentations faites jour et nuit et pour le plus grand bonheur de toutes les générations qui suivront, Peter réussit enfin, en 1875, à trouver le bon dosage de lait sec, de sucre et de cacao. On l'en remercie!

Source: 24heures.ch



Rencontre avec le ministre Martel

Le nouveau ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), Donald Martel, a fait une visite à la Ferme Brassard et Fils dans la région du Centre-du-Québec en octobre. Accompagné du président et du 1^{er} vice-président des Producteurs de lait du Québec, Daniel Gobeil et Alain Brassard, monsieur Martel a pu profiter de son passage pour en apprendre plus sur les différents enjeux laitiers.



Jennifer Hayes nommée à nouveau présidente de la CCL

Le 23 octobre, Heath MacDonald, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, a annoncé le renouvellement du mandat de Jennifer Hayes à titre de présidente de la Commission canadienne du lait (CCL), pour quatre ans, à compter du 23 décembre 2025. Jennifer Hayes a d'abord intégré la Commission à titre de commissaire en 2017 pour être ensuite nommée présidente en décembre 2021, devenant ainsi la première femme à occuper ce poste.

Agrisolutions climat

Le projet Agrisolutions climat est prolongé jusqu'en 2028. Cette annonce marque le succès de ce projet majeur, lancé par l'Union des producteurs agricoles (UPA) et coordonné par le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ).

Mis sur pied en 2022, le projet entre dans une nouvelle phase grâce à un financement de 38 M\$ accordé par Agriculture et Agroalimentaire Canada dans le cadre du programme Solutions agricoles pour le climat – Fonds d'action à la ferme pour le climat. En adoptant des pratiques de gestion bénéfiques et en posant des gestes concrets qui contribuent à réduire les émissions de gaz à effet de serre et à améliorer la santé des sols, les entreprises agricoles peuvent bénéficier d'un soutien financier pouvant atteindre 100 000 \$ pour la période 2022-2028.



Annnonce d'ajustement de prix de la CCL pour le 1^{er} février 2026

La Commission canadienne du lait (CCL) a annoncé à l'automne que le résultat de la formule nationale d'établissement des prix donne une hausse du prix du lait de 2,3255 % pour les producteurs, soit 2,12 \$/hl ou 2,12¢ par litre de lait vendu aux transformateurs. La CCL a aussi annoncé un ajustement des frais pour la gestion des stocks de beurre de 0,05 ¢ le litre. Au total, le prix de vente aux transformateurs, incluant l'ajustement du revenu des producteurs et celui de la gestion des stocks de la CCL, augmentera de 2,3750 %.

Les principaux facteurs expliquant la hausse entre le coût de production indexé de l'an dernier et celui indexé pour cette année sont la hausse des coûts de main-d'œuvre et la hausse liée au capital et intérêts rattachés.

La CCC adopte une résolution sur la protection de la gestion de l'offre

Le congrès annuel de la Chambre de commerce du Canada (CCC) a eu lieu les 8 et 9 octobre 2025 à Mississauga, en Ontario. Lors de cet événement, la Fédération des chambres de commerce du Québec (FCCQ) a présenté une résolution sur la défense du système de gestion de l'offre. Cette dernière a été adoptée, ce qui signifie qu'elle se trouvera dans les positions officielles de la CCC pour les trois prochaines années.

La Tablée des Chefs

Les Producteurs de lait du Québec sont heureux de s'associer à La Tablée des Chefs pour les trois prochaines années.

Ce partenariat permettra de soutenir les jeunes du programme des Brigades culinaires à travers le Québec en les sensibilisant à une alimentation saine et en les guidant vers une plus grande autonomie alimentaire.



Un site web pour le Laboratoire vivant – Lait carboneutre!

Le Laboratoire vivant – Lait carboneutre a désormais son propre site web! Cet espace a été conçu pour rendre accessible à tous les résultats et les apprentissages issus de cette démarche d'innovation collaborative réunissant des producteurs, des équipes scientifiques et des experts du milieu.

Le site permettra de suivre l'évolution du Laboratoire vivant, de mettre en valeur l'engagement de ses membres et de découvrir les innovations qui soutiennent la transition vers la carboneutralité.



Programme de dons de lait aux banques alimentaires

Les producteurs ont jusqu'au 20 janvier pour faire parvenir, par la poste ou par courriel à plq@lait.qc.ca, leur formulaire pour le Programme de dons de lait et de produits laitiers aux Producteurs de lait du Québec. Une version électronique est disponible dans la section «Formulaires» de la bibliothèque de l'extranet. Chaque don permet de faire une réelle différence dans le quotidien des familles dans le besoin. Pour obtenir le formulaire, numérisez ce code QR.



Hausse de 1 % du quota en décembre et modifications à la politique de paiement

Afin de maintenir la production actuelle de matière grasse des provinces de P5 pour 2026, les offices de mise en marché ont convenu d'émettre 1 % de quota cessible à tous les producteurs le 1^{er} décembre 2025.

Ils ont aussi approuvé la modification de la politique de paiement SNG/G des protéines. Les protéines de niveau 2 seront payées au prix mensuel de la 4a plus

3,00 \$ par kg, à compter du 1^{er} janvier 2026. Pour plus de détails, consultez le *Flash info* spécial sur l'extranet des producteurs.

Déploiement graduel du nouvel extranet producteur

Depuis le début novembre et jusqu'à la fin janvier, l'extranet producteur revampé sera graduellement mis en place dans toutes les régions. On y trouvera les mêmes informations, mais dans un environnement mieux structuré, plus sécuritaire et au goût du jour.

Afin d'accroître la sécurité et la confidentialité des données et en respect de la loi 25 en matière de protection des renseignements personnels, il est important de savoir que le mot de passe devra être modifié à la première connexion. Aussi, les accès intervenants, utilisés pour le partage de données avec des tiers, devront être recréés dans le nouvel extranet.

Campagne *Porte ton pyj* présentée par Le Lait

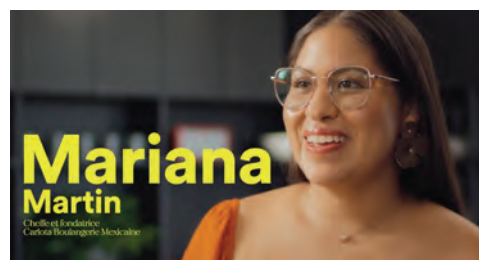
Les Producteurs de lait du Québec ont eu le plaisir d'accueillir Estelle, la nouvelle ambassadrice d'Enfant Soleil, dans leurs bureaux de Longueuil pour le lancement officiel de la campagne *Porte ton pyj*, présentée par Le Lait.

Pour une deuxième année consécutive, Les Producteurs de lait du Québec (PLQ) sont fiers de soutenir cette belle initiative qui se déroule tout au long de l'année dans les écoles primaires du Québec. L'objectif? Sensibiliser les familles et recueillir des dons pour Enfant Soleil. Le concept est simple et touchant: en échange d'un don, les élèves sont invités à porter leur pyjama à l'école, en solidarité avec les enfants malades qui doivent le porter quotidiennement à l'hôpital. Un petit geste qui fait une grande différence. Et ce n'est pas tout! Les écoles primaires participantes qui le souhaitent peuvent également bénéficier de berlingots de lait offerts gracieusement par les PLQ.



Recettes d'ici, recettes d'ailleurs

Dans l'objectif de mieux rejoindre les diverses communautés culturelles, Les Producteurs de lait du Québec ont lancé une première offensive de contenu numérique où Recettes d'ici va à la rencontre d'Adelle Tarzibachi (Les Filles Fattoush), Mariana Martin (Boulangerie mexicaine Carlota) et Daniel Chen (styliste culinaire) – trois figures influentes de leur communauté. À travers des capsules, ces personnalités partagent des recettes inspirées de leur culture et des ingrédients d'ici qui nourrissent leur créativité. En tout, 15 recettes originales ont été créées, chacune mettant en valeur la richesse et la polyvalence des produits laitiers. Au menu: poisson-beurre blanc à l'asiatique, chaudière de fromage, ragout syrien de veau et de yogourt, lait de poule au rhum à la mexicaine, et bien plus!



DM 3X+

PERFORMANCE TRAITE DE HAUT DE GAMME

Le DM3X+ est conçu pour répondre aux besoins de votre troupeau en priorisant la performance de la salle de traite. Il intègre des innovations pour améliorer la fiabilité des équipements, la rapidité d'opération et la fluidité de circulation des vaches.



LE SALON SOLO
100 VACHES TRAITES PAR
HEURE, UN SEUL OPÉRATEUR

CONFORT

CONSTRUCTION ERGONOMIQUE ET
ARRONDI POUR LE CONFORT DES VACHES

ROBUSTE

CONSTRUCTION ROBUSTE EN
ACIER INOXYDABLE



A: 335 Chem. Yamaska, Saint-Germain-
de-Grantham, QC J0C 1K0, Canada
T: 819-395-4581



A: 26 Rte 147, Coaticook,
Quebec J1A 2S2, Canada
T: 819-804-8444



T: +1 (513) 942-0868 | E: usainfo@dairymaster.com | W: www.dairymaster.com



Campagne publicitaire des Fromages d'ici

Fromages d'ici a dévoilé cet automne *Une pointe de fierté*, nouvelle campagne publicitaire dédiée à la valorisation des fromages d'ici. À travers des saynètes humoristiques, elle a mis en lumière la fierté bien réelle qui pousse près de deux consommateurs sur trois à privilégier les fromages du Québec.

Déployée à la télévision, sur le web, en affichage et sur les médias sociaux, cette offensive a rendu hommage non seulement au savoir-faire fromager, mais aussi à une matière première de qualité. En complément, 158 fromageries et fromageries-marchandes de la province ont remis à leur clientèle des autocollants humoristiques tels que *Le Gouda'cheter local* ou *Brie-llant*. Un clin d'œil ludique à ceux apposés sur les travaux scolaires, pour féliciter quiconque se fait un devoir d'acheter — et surtout de savourer — des fromages du Québec.



ABONNEZ-VOUS

le producteur
de
lait
québécois

CONCEPTION
Reproduction - Animal

Nos tests

- Gestation (Lait et Sang)
- Leucose
- *Salmonella* Dublin
- Néospora

NOUVEAU

Test de gestation à la ferme
DG-Blue Eyes®

418 838-0772 | 888 798-7285 | info@conception-animal.com
www.conception-animal.com

222157

MEILLEUR QUE JAMAIS.

La nouvelle génération de gobelet et manchon trayeur de GEA conçue pour faciliter la traite encore plus qu'auparavant !

Les gobelets trayeur anti-torsion Global sont fait de composite ce qui leurs confèrent une très grande durabilité. Ils s'adapter à la perfection aux manchons GQ Global.

- **Technologie anti-torsion**
Quatre rainures anti-torsion, sous la jupe du manchon, correspondent à celles du gobelet anti-torsion Global pour un verrouillage complet.
- **Dispositif d'alignement**
Les triangles sur les manchons doivent être positionnés à l'intérieur des cavités triangulaires disposées sur le gobelet anti-torsion Global de GEA pour une installation adéquate.
- **Conception unique du manchon GQ**
Le GQ combine les meilleures caractéristiques d'un manchon de forme ronde et carrée pour une action de massage supérieure et une meilleure condition de l'extrémité des trayons.
- **Système de ventilation innovant**
- **Le manchon GQ est disponible en silicone et en caoutchouc**



MEILLEURE TECHNOLOGIE.

MEILLEURES SOLUTIONS.

MEILLEUR SERVICE.

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

ÉQUIPEMENTS C. LESAGE INC.
St-Léon-le-Grand 819 228-5694
St-Marc-des-Carières 418 268-8103

ÉQUIPEMENTS DE FERME BHR INC
Howick 450 825-2158 / 450 371-9666

**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

**R. OUELLET ÉQUIPEMENT
DE FERME INC.**
St-Jean-de-Dieu 418 963-2133

ÉQUIPEMENTS M.B.L. INC.
Victoriaville, Secteur Yamaska/
Nicolet 819 752-6585

Mario Morency, représentant
St-Prime 418 693-9192

Pierre-Luc Boucher, représentant
Chicoutimi 418 944-5353

Dominique Jaton, représentant
Coaticook 1 819 804-8444

Daniel Brisebois, représentant
Mont Laurier 1 819 440-5758

LAIT'QUIP SCOTT INC.
St-Paul d'Abbotsford,
Secteur St-Hyacinthe/ Varennes
Verchères 450 378-1082
Secteur St-Jean/ Iberville
450-346-4075

RAYMOND BIRON INC.
St-Elphège 450 568-2250
Dany Poulin Enr., représentant
St-Hyacinthe 450 223-9387

Jérôme Voyer
Spécialiste en robotique
Cell. 450 521-6488

Laurence Asselin, AGR.
Spécialiste en gestion
de troupeau et hygiène
Cell. 819-996-2661

Mario Jean
Gérant de territoire QC
Cell. 514 386-9032



Contactez votre concessionnaire GEA pour en savoir plus sur l'unité de traite IQ de GEA.

GEA Engineering
for a better
world.

MilkGenius

In-line Milk Analyzer



Ce capteur avancé s'intègre parfaitement au robot de traite Gemini ou au système de traite BouMatic. Il fonctionne comme un laboratoire miniature, mesurant en temps réel la composition du lait de chaque vache. À l'aide d'un capteur laser ultraprécis, il analyse en continu la teneur en matières grasses, en protéines et en lactose du lait qui circule dans le système. Il s'agit des données les plus importantes concernant la qualité de votre lait, car les paiements liés au contrôle laitier dépendent de la teneur en matières grasses et en protéines.



Contactez votre concessionnaire BouMatic:

Distributions J.Y. St-Pierre
Mirabel 450.258.2885

Équipements Agricoles CPR
Rimouski 418.722.6608
Amqui 418.629.4916

Beaudry Équipements Laitiers
St-Léonard-d'Aston 888.399.2403

Agro-Réfrigération inc
Victoriaville 819.752.9288

Équipements Laitiers Gagnon
St-Prime 418.251.5051
St-Bruno 866.301.5051

Lac Matic Inc
Ormstown 450.829.3130

Dépanneur Agricole
St-Jean-sur-Richelieu
450.346.7948

GP Payette
St-Jacques-Montcalm
450.839.9333

Entreprises Éric Grondin
Ste-Clotilde-Beauce 418.332.0531
Compton 877.332.0531

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

Beaudry-Estrie
Coaticook 819.573.2267

Mario Gladu, Directeur Canada-Est, 450-405-3495

Pour découvrir comment MilkGenius peut vous fournir des informations quotidiennes sur la composition du lait afin d'obtenir un rendement laitier de haute qualité, rendez-vous sur BouMatic.com.



For the life of your dairy™