


QUEL AVENIR POUR LE LAIT A2 ?



Le lait A2 commence à peine à être commercialisé au Québec, mais son potentiel semble grand. Certains élevages changent peu à peu la génétique de leur troupeau grâce à une offre plus grande de taureaux A2A2. Voici un survol de la situation au Québec.



Le lait des vaches Guernesey contient naturellement une plus grande portion de lait A2.

Dans les produits laitiers différenciés, le lait A2 est le dernier en lice. Il apporterait des bienfaits pour la santé de certains consommateurs de produits laitiers en plus d'offrir une opportunité de produit différencié pour les producteurs laitiers.

Qu'est-ce que le lait A2 ?

Dans le lait, il y a deux grands groupes de la protéine bêta-caséine, A1 et A2, nous explique en entrevue Edwige Bouvet-Gauthier, spécialiste en génétique au Centre d'insémination artificielle du Québec (CIAQ). La production de l'une ou de l'autre est conditionnée par la génétique. Pour qu'une vache produise uniquement le type A2, elle doit avoir reçu le gène A2 de sa mère et de son père. Une vache A1A2 ou A1A1 ne produira pas le lait qu'on nomme tout simplement A2.

D'où vient l'idée de produire et de commercialiser un lait A2 ?

En Nouvelle-Zélande, au milieu des années 1990, le Dr Corran McLachlan fait des recherches sur le diabète de type 1 et les maladies du cœur. Il voit un lien potentiel entre la présence de la variante de bêta-caséine A1 et une plus grande prévalence de ces maladies. En 2000, il fonde la compagnie A2 Milk qui lance le premier

lait A2 en 2003, juste avant le décès du chercheur.

Où retrouve-t-on le lait A2 ?

La compagnie A2 Milk commercialise aujourd'hui du lait A2 dans de nombreux pays du monde par des droits de commercialisation. C'est le cas en Australie, en Nouvelle-Zélande, en Grande-Bretagne, en Chine, en Corée du Sud et aux États-Unis. Récemment, du lait A2 est commercialisé en Ontario par la compagnie Sheldon Creek Dairy. Au Québec, deux entreprises vendent à petite échelle du lait A2. Il s'agit de la Laiterie Chagnon et de la Fromagerie Missiska. Ces entreprises ont chacune leur réseau de distribution.

Est-ce que le lait A2 est meilleur pour la santé ?

Plusieurs études démontrent un avantage du lait A2 pour les humains. Il serait mieux digéré par des personnes ayant démontré des intolérances au lait. Une récente étude, publiée en juin 2019 dans le *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition* effectuée auprès d'enfants chinois préscolaires, a démontré que le lait A2 améliorerait la digestion et les capacités cognitives des enfants intolérants au lait.

En entrevue, Caroline Pelletier de la Ferme Missiska nous explique que les

diverses études sur le lait A2 sont controversées parce qu'elles ont été financées par la compagnie A2 Milk. Même l'Université Laval n'a pas voulu faire de recherche dans le domaine. Le professeur en génétique Claude Robert, de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, nous explique que lui et ses collègues en science du lait ont discuté de la possibilité de faire des recherches sur le sujet. Ils ont décidé que ça ne valait pas la peine étant donné le « faible impact du lait A2 sur le transit intestinal ou sur toute autre condition physiologique ».

Dans ce cas, pourquoi vendre du lait A2 ?

Autant chez la Fromagerie Missiska qu'à la Laiterie Chagnon, l'intérêt de certains clients pour le lait A2 justifie l'investissement dans ce produit. Des clients qui avaient délaissé la consommation de produits laitiers en raison d'intolérances recommencent à en consommer. « Une cliente m'a écrit pour me dire: "je n'aurais pas crû qu'un yogourt me rendrait heureuse" », dit en entrevue Sylvie Dubé, conseillère mise en marché pour la Laiterie Chagnon. De son côté, Caroline Pelletier raconte avoir reçu plusieurs témoignages de clients qui se disent heureux d'avoir découvert ses produits.

Devrais-je faire la conversion de mon troupeau vers le génotype A2A2 ?

La conversion d'un troupeau pour ne produire que du lait A2 peut être très longue, surtout dans les races laitières qui contiennent beaucoup de A1, comme la Holstein et la Ayrshire. Or, ce sont les races dominantes au Québec. Actuellement, le lait A2 vendu au Québec est issu de vaches Guernesey et de vaches Jersey qui contiennent une grande proportion de A2.

Étant donné la complexité, cette transition est longue et c'est sans savoir si l'intérêt pour le lait A2 sera encore présent lorsque la conversion sera complétée. Est-ce que la prime en vaudra la peine? Est-ce qu'une laiterie sera prête à commercialiser mon lait? Est-ce que je devrai commercialiser moi-même ce produit?

Comment faire pour n'avoir qu'un troupeau A2A2 ?

Pour s'assurer de n'avoir que des vaches A2A2, il faut faire un test génétique sur chacune des vaches. Pour pouvoir vendre du lait A2, il faut que tout le lait dans le réservoir à lait provienne de vaches A2A2. Ensuite, il ne faut sélectionner que des taureaux A2A2. Cela implique de se départir de très bonnes vaches et de boudier de très bons taureaux. Pour faire ce sacrifice, il faut que la prime soit intéressante et que la mise en marché du lait différencié soit possible.

« Les producteurs sélectionnent de plus en plus des taureaux A2A2, mais les gens ne sont pas prêts à sacrifier la génétique. »

— Jophrey Soucy, directeur des ventes au CIAQ

Y a-t-il des taureaux A2 de disponibles ?

Oui. Le Centre d'insémination artificielle du Québec (CIAQ) offre des taureaux A2A2. « Les producteurs sélectionnent de plus en plus des taureaux A2A2, mais les gens ne sont pas prêts à sacrifier la génétique », explique en entrevue le directeur des ventes au CIAQ, Jophrey Soucy. Dans la race Jersey, c'est plus simple. Des 10 taureaux disponibles sur la liste d'épreuve, un seul n'est pas A2A2. Dans la Holstein, une quarantaine de taureaux sont A2A2. En général, les producteurs sélectionneront le critère A2A2 s'il faut départager au final deux taureaux. « C'est encore marginal », explique Jophrey Soucy. Le CIAQ offre d'ajouter l'option A2 au test génétique des vaches, une option au coût de 7\$.

Pour ceux qui tracent leur propre chemin. Soyez brillants.



Vous êtes le genre à porter attention aux détails car vous savez que cela fait toute la différence. Vous faites vos recherches et remettez en question le statu quo. Vous accordez de l'importance à la réflexion et aux idées nouvelles pour rester en tête. Et vous savez ce dont vous avez besoin, car vous connaissez votre affaire.

Pour savoir comment CLAAS peut vous aider à sauver du temps au champ et à faire plus d'argent, visitez claas.com

Machinerie J.N.G. Thériault
Amqui 418 629-2521

Service Agro Mécanique
Saint-Clément 418 963-2177

Service Agro Mécanique
Saint-Pascal 418 492-5855

Bossé et Frère
Montmagny 418 248-0955

Garage Oscar Brochu
La Guadeloupe 418 459-6405

L'Excellence Agricole de Coaticook Excelko
Lennoxville 819 849-0739

Équipement Agricole Picken
Waterloo 450 539-1114

Entreprises Rosaire Raymond
Mont-Laurier 819 623-1458

Maltais Ouellet
Saint-Bruno (Lac-Saint-Jean)
418 668-5254

Champoux Machineries
Warwick 819 358-2217

Agritex
Berthierville 450 836-3444

Agritex
Sainte-Anne-de-la-Pérade
418 325-3337

Agritex
Saint-Célestin 819 229-3686

Agritex
Sainte-Martine 450 427-2118

Agritex
Saint-Polycarpe 450 265-3844

Agritex
Saint-Roch-de-l'Achigan
450 588-7888



Voici quatre entreprises québécoises produisant du lait A2

• Laiterie Chagnon

Lorsque la Laiterie Chagnon s'est intéressée au lait A2, la famille Kaiser, qui est propriétaire de la laiterie, a eu l'idée d'acheter un petit troupeau de race Guernsey 100% A2. C'est ce que l'entreprise montréalaise a fait en sélectionnant des animaux de différents États américains. Le troupeau s'appelle «Crème d'or». Depuis l'été dernier, le lait 5% et trois variétés de yogourt sont disponibles sur les tablettes. Le but de l'entreprise était de trouver une façon d'entrer sur les tablettes d'épicerie. Pour l'avenir, la laiterie veut agrandir le troupeau et faire connaître les atouts du lait Guernsey, dont la faible empreinte écologique.



La Fromagerie Missiska a été la première à commercialiser des produits laitiers A2 au Québec.

• Fromagerie Missiska

Située en Montérégie, la Fromagerie Missiska est la première entreprise québécoise à avoir commercialisé un lait A2 le printemps dernier. Dès que Caroline Pelletier a débuté son projet d'entreprise laitière il y a une dizaine d'années, elle voulait offrir un lait différencié. En 2015, elle a commencé à tester toutes ses vaches pour identifier les vaches A2A2. Puis, elle a dû faire le tri parmi ses vaches et ne sélectionner que des taureaux A2. Le plus difficile a été de se départir d'une bonne famille de vaches A1, la mère et les deux filles. L'objectif de Caroline Pelletier était ambitieux. Elle voulait être la première au Québec à lancer un lait A2. Elle s'est beaucoup informée sur le lait A2 et les différentes variantes de bêta-caséines. Aujourd'hui, elle voit déjà plus loin que le lait A2 et souhaite développer encore plus sa petite entreprise qui commercialise toute une gamme de produits laitiers.

Le lait A2 de la Laiterie Chagnon provient de vaches de race Guernsey.



La Ferme Landrynoise est reconnue comme l'une des plus grandes fermes laitières au Québec.

• Ferme Stepido

Lorsque Justin Alary de la Ferme Stepido en Outaouais a appris par le Réseau laitier canadien qu'il y aura une plus grande proportion de A2A2 que la moyenne des troupeaux, il a commencé à vouloir augmenter la présence du gène A2 dans son troupeau, mais de façon passive. C'est-à-dire qu'il ne teste pas ses vaches pour savoir celles qui le sont. Par contre, lorsque vient le choix d'un taureau, il s'intéresse d'abord aux critères habituels comme la conformation, la production, les animaux bien équilibrés, les composantes du lait, la santé, la fertilité et les cellules somatiques. Puis, autant que possible, il sélectionne un taureau A2, mais jamais au détriment des autres caractères. «Les taureaux que je choisis sont presque tous A2A2», dit-il. Toutefois, il ne veut pas en faire plus de ce côté parce qu'il n'y a pas de possibilités de livrer du lait A2A2 dans son secteur et qu'il n'y a pas de marché pour des vaches A2A2 non plus. De toute façon, il n'a pas de place pour faire plus d'élevage de génisses. 🐄

Marie-Josée Parent est agronome et journaliste. Elle couvre les productions laitière, bovine, avicole et porcine au Bulletin des agriculteurs.

• Ferme Landrynoise

Reconnue comme l'une des plus grandes, sinon la plus grande, fermes laitières au Québec et produisant du lait casher, la Ferme Landrynoise, au Centre-du-Québec, est à la première étape de la production d'un lait A2. L'équipe est en train de tester chacune des vaches du troupeau. Ayant trois étables dont une plus petite, il sera possible par la suite, si la commercialisation est possible, de regrouper toutes les vaches A2A2 dans une étable dans le but de vendre du lait A2. «Avant que ce soit complété, ça va prendre un an», explique Carl Landry.

C'est que l'entreprise fait ce test au vêlage, en même temps que les autres traitements entourant le vêlage. «Les génisses qu'on sait qu'elles sont A2A2, on ne va pas les croiser avec des A1, ajoute-t-il. On veut avoir la génétique A2 à l'avenir.» Carl Landry dit qu'il n'y a pas encore eu de discussion avec une laiterie pour livrer du lait A2, mais l'entreprise se prépare. Il ajoute toutefois que les critères de sélections économiques et de santé sont encore prioritaires dans le choix des taureaux.

BFL CANADA

Une approche différente pour le domaine agricole

Serge Delisle
Courtier en assurance de dommages
Directeur régional de pratique – Agriculture
sdellisle@bflcanada.ca
418 476-1208

Olivier Bilodeau
Courtier en assurance de dommages
Directeur adjoint – Commercial
obilodeau@bflcanada.ca
418 476-1202

BFL CANADA risques et assurances inc. | bflcanada.ca |

