

La Terre

Fondée en 1929

DE CHEZ NOUS

DISPONIBLE SUR:

POUR TOUT SAVOIR
DE L'ACTUALITÉ AGRICOLE



LaTerre.ca

Vol. 91 n° 17 / 29 AVRIL 2020 - laterre.ca - 64 pages - 2,25 \$

PP40069165

Le retour du lait fermier

↳ Pages 4 et 5

Les consommateurs le redécouvrent avec bonheur. Les grandes chaînes d'alimentation aussi. Le lait en bouteille, façon artisanale, fait fureur! Sept producteurs en témoignent.

MARTIN MÉNARD/TCN

ACÉRICULTURE

Pénurie de barils pour le sirop

Page 6

GRANDES CULTURES

Blé d'automne en péril

Page 11



LA VIE AU VILLAGE

Jacques Côté, le visionnaire

Page 10

PHYTOPROTECTION

Ventes de pesticides en chute libre

Page 13

CAHIER SPÉCIAL

L'UtiliTERRE



32 PAGES CENTRALES



La COVID fait « très mal »
aux producteurs de porcs

↳ Page 7

ARCHIVES/TCN

**estrie
richelieu**
MUTUELLE D'ASSURANCE AGRICOLE

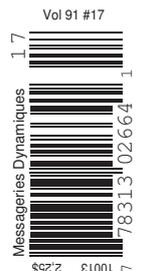
Une société d'ici qui s'adapte pour mieux
vous protéger depuis plus de 128 ans

Demandez à votre courtier de nous contacter.



www.estrierichelieu.com

208164



À LA UNE

Le retour du lait fermier québécois

Après le boom de l'industrie des fromages québécois, voilà qu'on assiste à la renaissance d'une ancienne filière : celle du lait fermier. Depuis peu de temps, sept producteurs laitiers embouteillent et vendent leur lait directement aux consommateurs. Une façon pour eux d'accroître les revenus et de profiter de l'engouement pour l'achat d'aliments locaux.



MARTIN MÉNARD

mmenard@laterre.ca
[@menard.journaliste](https://www.facebook.com/menard.journaliste)

Les laiteries artisanales, autrefois présentes dans chaque village, renaissent ici et là, depuis peu, et l'on découvre avec surprise le grand intérêt des consommateurs pour ce marché.

« Quand on a commencé au printemps 2019, on se disait qu'on vendrait environ 300 bouteilles de notre lait par semaine. Mais il a fait fureur dès le début : on a rapidement monté nos ventes à entre 900 et 1000 bouteilles. Et contrairement à ce qu'on croyait, ce qui nous tire vers l'avant, ce n'est pas le fromage, mais nos ventes de lait et de yogourt. »

Avec enthousiasme, Évelyne Rancourt, copropriétaire de l'entreprise avec son conjoint Benoit Larochelle, raconte l'aventure qui a donné des ailes à la laiterie artisanale Boréalait, située en Abitibi. En un an, les ventes de leur petite laiterie ont dépassé du double le chiffre d'affaires de leur ferme laitière de 48 vaches. « On a dépassé le cap du demi-million [de revenu brut pour la laiterie]. C'est une belle évolution! Ce que j'adore aussi, c'est vendre nos produits laitiers directement aux consommateurs; ça me permet d'expliquer et de valoriser la profession », dit-elle.

L'éleveuse de la Montérégie Caroline Pelletier, elle, effectue des ventes directes depuis un peu plus d'un an. Il s'agit d'un rêve pour elle de partager avec la population le lait « au goût exceptionnel et unique », de son petit troupeau de vaches Jersey.

L'éclosion

Au Centre d'expertise fromagère du Québec, la conseillère Louise Lefebvre remarque de son côté un intérêt réel pour la production artisanale de produits laitiers. « Nous venons d'accompagner des fermes qui commercialisent leur lait et d'autres sont présentement en démarche pour le

au Québec, contrairement à celui des produits de la laiterie, qui débute », ajoute Mme Lefebvre.

Pour sa part, Charles Langlois, directeur du Conseil des industriels laitiers du Québec, estime que les volumes vendus par les laiteries fermières demeureront marginaux, c'est-à-dire moins de 1% des 3,3 milliards de litres produits par tous les producteurs laitiers québécois. Mais les astres s'alignent, selon lui, pour que d'autres fermes désirant embouteiller leur propre lait voient le jour. « Ce qui explique l'éclosion de ce créneau, c'est qu'il y a des consommateurs pour qui l'aspect local

Dans le passé, les normes de salubrité et l'interdiction de vendre du lait cru ont eu raison des laiteries artisanales, mais voilà qu'elles s'équipent pour pasteuriser leur lait.

faire», explique celle qui accompagnait traditionnellement les producteurs pour le développement de fromage seulement. Elle explique d'ailleurs que des fermes laitières préfèrent s'orienter vers la production de produits ultra frais comme le lait et le yogourt, qui seront moins susceptibles de subir la compétition des entreprises européennes, comme c'est le cas avec les fromages. « Certains producteurs me disent que le *business* des fromages fins commence à être saturé

et terroir devient le plus important critère d'achat. Les laiteries artisanales viennent répondre à ce besoin. De plus, elles ont la sympathie du public et amènent une belle image à l'industrie », analyse M. Langlois.

En créant leur propre marché pour leur lait, ces fermes pourraient obtenir un avantage stratégique advenant une diminution du prix mondial du lait et advenant un affaiblissement du système de la gestion de l'offre, souligne M. Langlois. ■

Le lait fermier est-il meilleur?

Au Centre de recherche en sciences et technologie du lait de l'Université Laval, le chercheur Jean-Christophe Vuilleumard affirme que le lait de certains troupeaux, de race Jersey ou Guernesey par exemple, est plus riche en protéine et en gras. De plus, les vaches nourries à l'herbe fraîche du pâturage produisent un lait plus savoureux qui contient de plus grandes quantités et diversités d'arômes. Il en veut pour preuve les tests qu'il a effectués avec le troupeau de la ferme expérimentale de Deschambault. Il s'agit donc d'un lait meilleur au nez et plus agréable en bouche, affirme-t-il, en comparaison au lait de vaches nourries à l'ensilage et au foin sec. Bref, le type de race des vaches et leur alimentation créent une différence dans le goût du lait. Certaines fermes du Québec produisent ainsi un lait fermier « d'un goût et d'une qualité de classe à part qui mérite d'être valorisé », indique le chercheur. Cela dit, il précise qu'un lait fermier n'est pas automatiquement meilleur. « Si la ferme possède un troupeau de vaches Holstein nourries à l'ensilage, il n'y aura pas de différence avec le lait en carton de l'épicerie », conclut M. Vuilleumard. M.M. ■



Une laiterie artisanale: simple, mais ardue

Les producteurs laitiers contactés par *La Terre* mentionnent que démarrer une laiterie artisanale est peu complexe, puisqu'il s'agit simplement de pasteuriser le lait et de l'embouteiller. La charge de travail est toutefois colossale, affirment-ils tous. « Ceux qui pensent qu'il y a beaucoup de registres à remplir dans une ferme laitière, tenez vos tuques, car en transformation, c'est pas mal pire! La gestion des bouteilles demande aussi beaucoup de temps, sans oublier le recrutement d'employés spécialisés », témoigne Patrick Soucy, un producteur laitier qui a lancé sa propre laiterie avec sa conjointe, près de

Québec. Le goût de son lait, dit-il, a vite conquis les gens qui se sont arrêtés en grand nombre à sa ferme située sur une route achalandée. M. Soucy souligne toutefois qu'il faut prévoir de bonnes liquidités puisqu'effectuer soi-même sa mise en marché réserve des surprises. « C'était notre première année, l'an passé. Les ventes à la ferme allaient très bien depuis l'été. Mais le 31 octobre, pouf! tout a coupé. Comme si quelqu'un avait enlevé l'asphalte devant chez nous! Il a fallu se trouver d'autres marchés et on a diminué la production », dit-il, confiant que les clients seront de retour avec la belle saison. M.M. ■

À LA UNE

Voici sept fermes laitières qui embouteillent leur lait et le distribuent dans différents points de vente, incluant certaines grandes chaînes d'alimentation. C'est tout récent; la plupart le font depuis 2018-2019. Notons que d'autres laiteries fermières, comme La Fromagerie au pays des bleuets et la Fromagerie l'autre versant, au Saguenay-Lac-Saint-Jean, embouteillent aussi leur propre lait. Les ventes se limitent toutefois au kiosque à la ferme.



MARTIN MÉNARD/TCN

> Ferme Missiska Saint-Armand, Montérégie

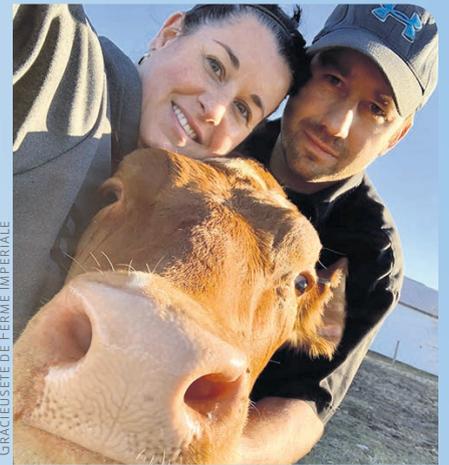
« Je capote sur le lait de mes vaches. C'est vraiment intéressant et même devenu aussi important que mes ventes de fromage. Je suis en pénurie de bouteilles! », mentionne Caroline Pelletier. Son lait Missiska non homogénéisé, de vaches jersey certifiées A2A2 lui ouvre même des portes pour ses autres produits. « J'ai décroché des contrats importants, notamment avec les épiceries Avril, qui ont tout changé. Je crois que ce n'est qu'un début », spécifie celle qui entend quadrupler le chiffre d'affaires de sa ferme en vendant elle-même ses produits laitiers. **M.M.** ■



MARTIN MÉNARD/TCN

> Ferme Y. Lampron & fils Saint-Boniface, Mauricie

La famille Lampron se classe depuis quatre ans dans le palmarès du lait biologique ayant le moins de bactéries au Québec. « On est fiers de la qualité de notre lait et on veut le partager avec la population. Commercialiser notre lait nous permet aussi d'augmenter les revenus pour que la ferme puisse faire vivre plus de monde de notre famille », résume Gabriel Lampron. En plus de l'offrir dans les commerces environnants, les Lampron feront bientôt office de pionniers en vendant leur lait dans des machines distributrices. **M.M.** ■



GRACIEUSÉ DE FERME IMPÉRIALE

> Ferme Impériale senc Noyan, Montérégie

« Nous avons repris un marché un peu abandonné : le lait de vaches de race Guernesey, qui se faisait dans les années soixante. Nos Guernesey sont aussi A2A2; ça fait un lait plus facile à digérer pour certaines personnes. Ce genre de produits attire une nouvelle clientèle qui avait délaissé les produits laitiers », explique Christian Kaiser, dont la famille a acheté la Laiterie Chagnon en 2017. Les Kaiser veulent se démarquer des produits laitiers de masse, notamment en vendant leur lait Guernesey et une crème glacée haut de gamme. **M.M.** ■



GRACIEUSÉ DE BOREALAIT

> Ferme Larar Saint-Félix-de-Dalquier, Abitibi

« La vente au consommateur, c'est là que ça se passe. L'argent est là », exprime Évelyne Rancourt, qui a créé la marque Boréalait avec son conjoint. La jeune laiterie artisanale connaît du succès. « C'est un premier lait fait en Abitibi spécifiquement pour les gens de l'Abitibi-Témiscamingue, indique-t-elle fièrement. Mme Rancourt ajoute que la transformation est cependant angoissante. « Si les gens viennent moins acheter de lait en bouteille, je le perds. Et si quelqu'un est malade à cause de mon lait et met ça sur Facebook, mes ventes peuvent droper. On n'a pas le droit à l'erreur », assure-t-elle. **M.M.** ■



GRACIEUSÉ DE FERME D'AMOUR

> Ferme D'Amour Rivière-du-Loup, Bas-Saint-Laurent

Jean-Mathieu D'Amour a remarqué une demande des gens de sa région pour l'achat du lait de la ferme, non homogénéisé, comme à l'époque. C'est ainsi qu'il a lancé son lait Ora. Il vient d'ailleurs d'investir dans une usine pouvant transformer 1000 litres à l'heure. « La transformation, c'est excessivement demandant. Et un bon agriculteur n'est pas nécessairement un bon développeur de produits. Il faut bien s'entourer et être têtu. Construire une usine, c'est aussi pas mal plus risqué que construire une étable neuve », constate l'agriculteur. **M.M.** ■



GRACIEUSÉ DE FERME VALLÉE VERTE

> Ferme Vallée Verte Saint-Jean-de-Matha, Lanaudière

David Gadoury produit du lait sans utiliser de pesticides dans ses champs et n'offre pas de suppléments à ses vaches. En 2014, il a voulu commercialiser son lait lui-même afin d'obtenir un peu plus d'argent pour ses efforts et surtout pour faire profiter la population de ce lait qu'il juge plus santé. « Le lait de l'industrie est homogénéisé et pasteurisé à haute température, ce qui détruirait des enzymes et nuirait, de ce fait, à la digestion. Ce n'est pas le cas chez moi; plusieurs clients intolérants peuvent boire mon lait », assure M. Gadoury. **M.M.** ■



GRACIEUSÉ DE FERME PHYLUM

> Ferme Phylum Chaudière-Appalaches

Les revenus de la ferme laitière étaient insuffisants pour Annie Claessens et son conjoint Patrick Soucy. La solution a été de les augmenter en transformant eux-mêmes leur lait. Le couple a notamment développé des recettes de yogourt et de crème glacée avec une équipe de l'Université Laval. « On voulait du clean label, soit des produits avec le moins d'ingrédients possibles. Le résultat est très bien; les gens en redemandent », dit Mme Claessens, qui offrira même des abonnements de paniers de produits laitiers aux consommateurs cet été. **M.M.** ■