



Vol. 96 nº 6 / **12 FÉVRIER 2025** - **laterre.ca** - 56 pages - 3,25 \$

555, boulevard Roland-Therrien, bureau 100, Longueuil (Québec) J4H 3Y9 – PP40069165





COMMERCIALISATION DES GRAINS

Quoi semer cette année?

Cahier de 16 pages



LE FRAQASSANT

Un hiver occupé

Cahier de 8 pages



INSOLITE

Un vêlage, deux races

Les fermes responsables

SOLS CONTAMINÉS









RICHELIEU S S U R A N C E A G R I C O L E

www.estrierichelieu.com

Demandez à votre courtier de nous contacter

La production de grains, des milliers d'emplois pour nourrir le Québec



À LA UNE

Deux projets pour faire couler plus de lait de brebis

La demande pour le lait de brebis est en progression dans la province. Bien que les producteurs établis soient beaucoup plus performants qu'il y a trente ans, le volume de lait produit ne suffit pas à répondre aux besoins grandissants des fromagers. Deux projets lancés récemment pourraient toutefois stimuler la production et favoriser la relève dans le secteur.



PATRICIA BLACKBURN pblackburn@laterre.ca

La prochaine année sera occupée pour le comité brebis laitière des Éleveurs d'ovins du Québec (LEOQ), qui participe à deux études parallèles pour brosser un pordu lait de brebis, où la demande surpasse actuellement l'offre.

L'organisation vient d'obtenir une subvention de 130000 \$ dans le cadre du programme de développement territorial et sectoriel du ministère de l'Agriculdu Québec (MAPAQ), afin d'évaluer la qualité du lait produit au Québec. Le projet ciblera également les enjeux, les Nouveau modèle sur les coûts facteurs de risque et les actions à entreprendre pour mieux planifier le développement du secteur.

«On a du pain sur la planche. Ça va être une grosse année!» a lancé Cathy Michaud, coordonnatrice du comité brebis laitière pour LEOQ, lors de l'assemblée générale annuelle, en novembre dernier.

En entrevue avec La Terre, Mme Michaud précise que dans le contexte actuel, où la demande pour le lait de brebis connaît «un certain engouement », il était temps de recueillir des données plus justes sur cette production. «On sait qu'il y a environ 28 producteurs de lait de brebis au Québec, mais ce chiffre a été très difficile à obtenir, et on n'a encore aucune idée du mode de

Éviter de répéter les erreurs du passé

Selon le producteur Tommy Lavoie, une bonne entente entre le transformateur et le producteur est la clé pour réussir dans le secteur, puisqu'il n'y a plus d'organisation de mise en marché commune, comme ç'a été le cas au tournant du siècle. «À l'époque, on devait être une dizaine de producteurs avec la Coopérative ovine laitière du Québec. C'étaient des années de forte croissance et la coop acceptait beaucoup de nouveaux producteurs, mais la qualité n'était pas toujours là.» C'est ce qui a provoqué la chute de la coopérative laitière, selon lui, et qui devrait servir de leçon pour mieux encadrer la croissance actuelle du secteur.

production de chaque ferme, à qui elles vendent, la grosseur de leur troupeau ou encore le pourcentage de lait conforme », énumère-t-elle.

Il est également question, à travers ce projet, de sensibiliser davantage de producteurs à faire un contrôle laitier, « pour détecter les problèmes comme trait plus clair du secteur de production la trop haute teneur en cellules somatiques », donne-t-elle en exemple. À plus long terme, le projet pourrait ouvrir la voie à une centralisation des données sur la production de lait et au développement d'un programme génétique pour la brebis laitière, ajoute Mme Michaud. ture, des Pêcheries et de l'Alimentation Le rapport final de cette étude est attendu dans un an.

de production

Au même moment, le Centre d'étude sur les coûts de production en agriculture (CECPA) a accepté de démarrer une nouvelle étude spécifique au secteur du lait de brebis pour réactualiser l'ancien modèle qui datait de 2016. Celui-ci n'était plus représentatif de la production d'aujourd'hui, fait valoir Tommy Lavoie, propriétaire de la bergerie Lait brebis du nord, à Baie-Saint-Paul, dans Charlevoix. «C'était une époque où on allait tous à la pêche, mais on ne savait pas encore s'il y avait du poisson dans le lac. Aujourd'hui, on sent qu'il y a une belle évolution, mais on n'est pas capables de la chiffrer. On veut donc rendre l'outil plus représentatif, pour qu'il puisse servir à ceux qui voudraient se faire un plan d'affaires», explique celui qui cumule une vingtaine d'années d'expérience et compte parmi les plus importants producteurs de la province.

C'est aussi le souhait de Cathy Michaud, qui signale qu'actuellement, La Financière agricole n'est pas en mesure de dire si un modèle est bon ou non, puisqu'elle ne dispose pas d'as-



Jean-Paul Houde, de la Fromagerie Nouvelle France, collabore avec Tommy Lavoie, de la bergerie

«Il y a une belle évolution, mais on n'est pas capables de la chiffrer. C'est ce qu'on veut clarifier. »

- Tommy Lavoie

sez de données récentes sur le secteur. (voir autres textes en page 5), l'entreprise «Certains nous ont raconté que leur projet avait été considéré trop ambitieux et produit actuellement dans les fermes, que leurs cibles n'étaient pas jugées assez réalistes, mais en moins de deux ans, ils ont atteint les projections de cinq ans », rapporte-t-elle.

Les transformateurs cherchent du lait

Le plus gros transformateur de lait de brebis au Québec, la Fromagerie Nouvelle France, à Racine, en Estrie, dit travailler fournir les volumes complémentaires », avec six producteurs qui lui fournissent régulièrement du lait. « Mais on est touproduits, donc on a besoin d'environ un nouveau producteur par année pour soutenir notre croissance », spécifie Jean-Paul Houde, copropriétaire de l'entreprise et responsable du troupeau laitier. Comme plusieurs de ses compétiteurs affirme-t-il.

pourrait acheter plus de lait qu'il ne s'en puisque le marché se développe bien, estime M. Houde.

D'ailleurs, la fromagerie projette de doubler son propre troupeau laitier prochainement, pour le faire passer de 200 à 400 têtes. «C'est pour la viabilité de l'entreprise, car ça sécurise un plus grand volume de lait, mais on aura toujours besoin de producteurs pour nous

De son côté, Tommy Lavoie prévient que jours en développement de nouveaux le secteur pourrait aussi avoir des surprises lorsqu'il recevra les conclusions de ces deux études. «On ne le sait pas, si ce sera positif ou non. Moi, je pense que oui, mais reste qu'il faudra faire face à la musique s'il y a des choses à améliorer »,

Un ennemi à la productivité des brebis laitières

L'un des principaux ennemis de la productivité des brebis laiatteintes, mentionne Jean-Paul Houde, responsable du troupeau laitier à la Fromagerie Nouvelle France. «C'est une maladie qu'on appelle chronique à développement lent, qui apparaît après les deux ou trois premières années de vie de l'animal et qui réduit sa longévité », indique le D^r Gaston Rioux, vétérinaire coordonnateur en santé ovine au Centre d'expertise en production ovine du Québec (CEPOQ). Ce virus, qui appartient au genre lentivirus, un peu comme le sida, spécifie-t-il, peut toucher la santé de l'animal sur diverses facettes, en provoquant par exemple des lésions aux pattes ou au pis, ce qui peut donc affecter la production de lait, ou encore causer des problèmes de pneumonie progressive, d'arthrite ou au système nerveux.

Le virus circule mondialement depuis les années 1950, tières est le Meadi Visna ovin (MV), un virus qui peut faire dimimais après la détection d'un premier cas au Québec, en 1972, nuer jusqu'à 25 % la production de lait des brebis qui en sont un programme d'assainissement des troupeaux a été mis en place par le CEPOQ. Les fermes peuvent y participer volontairement en testant régulièrement leurs animaux et en éliminant ceux qui sont positifs au virus, puisqu'il n'existe aucun vaccin ou médicament. M. Rioux spécifie qu'environ 75 troupeaux sont actuellement inscrits au programme, soit une très faible proportion par rapport au nombre total de fermes ovines, estime-t-il. Toutefois, le vétérinaire remarque que les producteurs de sujets ovins de races pures et de lait de brebis participent en plus grand nombre, principalement parce que le contrôle du virus dans ce type de troupeaux a de grands avantages pour la production de lait ou la vente de sujets sains. P.B.

À LA UNE

Dans l'ombre des plus gros transformateurs

PATRICIA BLACKBURN

pblackburn@laterre.ca

BROMONT - Depuis quelques mois, le troupeau de 80 brebis laitières de Matvei Sosnovski et Nadya Kravchenko, propriétaires de la fromagerie Brebis de Bromont, en Estrie, ne fournit plus à la demande. Certains des fromages fermiers transformés par le couple gagnent en popularité auprès d'une clientèle croissante qui découvre les avantages de ce type de

«On cherche à augmenter nos volumes en achetant du lait produit dans d'autres fermes, mais on n'est pas capables d'en trouver. Les producteurs sont fidèles à leur fromagerie. Donc, on est un petit peu coincés», rapporte l'éleveuse. Les quatre appels lancés sur les réseaux sociaux, dans les derniers mois, sont restés

C'est que le lait de brebis est recherché, avec de plus gros transformateurs comme la Fromagerie Nouvelle France, qui cherchent aussi à faire croître leur production de fromages (voir autre texte en page 4). Sans compter que les producteurs préfèrent généralement conclure des ententes d'approvisionnement avec les plus gros transformateurs «pour la stabilité que cela leur offre », indique Tommy Lavoie, parmi les plus gros producteurs de lait de brebis de la province, avec un cheptel de 250 brebis laitières.

La fromagerie Brebis de Bromont, de son côté, compte sur un troupeau de 80 têtes, qui pourrait éventuellement être augmenté à 100, le maximum que peut accueillir la bergerie. Or, la fromagerie a la capacité de transformer le lait d'environ 200 brebis, signalent les propriétaires. Dans ce contexte, ils songent à se tourner vers le lait de vache pour compléter leur production de fromage, à défaut de pouvoir se procurer du lait de brebis provenant d'une autre ferme.

«C'est clair que ce serait bien d'augmenter le nombre de producteurs [de lait de brebis], parce que le marché est là et la demande est là, observe Mme Kravchenko. Nous, on est même prêts à payer un petit extra pour acheter le lait d'autres producteurs.»

De la ville à la campagne

Originaire d'Europe de l'Est, lui de Russie et elle du Kazakhstan, le couple n'avait aucune expérience en agriculture avant de se lancer dans ce projet, il y a un peu plus de cinq ans. « On ne se qualifiait pour aucun programme d'aide. On a donc tout construit progressecteur de la construction. Il a tout de même suivi une 🏻 principale source de motivation, disent-ils. 💳



Les ventes de formages et autres produits de lait de brebis évoluent bien à la Fromagerie Brebis de Bromont, du couple formé par Matvei Sosnovski et Nadya Kravchenko.

«On cherche à augmenter nos volumes de lait, mais on n'est pas capables de trouver des producteurs. Ils sont fidèles à leur fromagerie. Donc, on est un petit peu coincés.»

- Nadya Kravchenko

formation de base en production ovine à l'Université Laval avant d'acheter ses premières brebis, alors que sa conjointe a suivi une formation sur la fabrication

Aujourd'hui, leurs produits se vendent bien, mais pas question de doubler la taille de leur troupeau laitier pour rentabiliser leur entreprise, disent-ils. Cela impliquerait de trop gros investissements en temps et en argent. « On préfère rester petit et miser sur le développement du côté agrotouristique, car on est dans un coin parfait pour ça », spécifie M. Sosnovski.

Malgré les nombreuses heures de travail, les deux producteurs ne regrettent pas leur choix d'avoir sivement, avec nos économies », raconte fièrement quitté la ville pour vivre leur rêve à la campagne, M. Sosnovski, qui occupe un second emploi dans le surtout pour leurs quatre enfants, qui sont leur

Un fromage roumain concocté à la demande de leurs clients

Parmi les produits chouchous de la fromagerie Brebis de Bromont, le burduf est un formage d'origine roumaine qui a été développé par Matvei Sosnovski et Nadya Kravchenko à la demande de leurs clients européens, qui cherchaient à retrouver le goût de leur enfance. Après quelques tests, les fromagers sont arrivés à un goût très proche du produit d'origine, estiment-ils. « Un de nos clients nous a confié qu'il n'avait pas mangé de fromage burduf comme ça depuis 15 ans », confie M. Sosnovski. Selon lui, la fraîcheur de leur produit se distingue des produits importés, lesquels sont aussi souvent « fabriqués avec un mélange de lait de brebis et de lait de vache pour réduire les coûts », soutient-il. Ce fromage frais, en forme de boule à la texture soyeuse et semi-ferme, a une saveur parfois prononcée selon la technique de fabrication, et légèrement salée. Il était traditionnellement fabriqué par des bergers dans les montagnes.



Le burduf, un fromage inspiré d'une recette roumaine, se vend comme des petits pains chauds à la fromagerie Brebis de Bromont.

Une pionnière passe le flambeau



Lucille Giroux a été l'une des premières à produire du lait de brebis dans la province.

Lucille Giroux, fondatrice de la Fromagerie La Moutonnière, à Sainte-Hélène-de-Chester, dans le Centre-du-Québec, a été une pionnière dans la production et la transformation du lait de brebis au Québec.

Tout a commencé un peu par hasard, dans les années 1990, après la lecture d'un article sur la production de lait de brebis. « J'avais un troupeau de moutons de boucherie depuis 1978, mais à l'époque, la viande ne se vendait pas aussi bien qu'aujourd'hui, et je n'avais jamais allumé que [le lait] de brebis, ça pouvait servir à faire du fromage », se remémore-t-elle.

Mme Giroux a alors démarré, en parallèle de son élevage existant, un petit élevage de brebis laitières, mais les races ovines disponibles au pays, à l'époque, était faites pour la viande, ce qui ne permettait pas de récolter de grandes quantités de lait, explique-t-elle.

Des brebis venues de Suède

En 1995, elle a fait le pari fou d'importer 30 brebis de races laitières de Suède. « C'était un investissement pas possible, à 3 000 \$ la tête, mais ça m'a emmenée où je suis aujourd'hui », affirme-t-elle avec humilité.

Arrivée à l'âge de la retraite, elle a décidé de passer le flambeau en transférant sa fromagerie à la relève de la Ferme D. Bouchard et Fils, qui fait partie des fournisseurs de lait de La Moutonnière depuis de nombreuses

Tommy Bouchard, l'un des deux fils des propriétaires de la ferme ovine de Saint-Ferdinand, a travaillé pendant un an avec Mme Giroux afin de reprendre en main la transformation du fromage. « Ça faisait longtemps qu'on produisait du lait de brebis à la ferme, mais c'était notre rêve d'avoir aussi une fromagerie », indique ce dernier en entrevue avec La Terre. À seulement 20 ans, il devient l'un des plus jeunes fromagers travaillant avec le lait de brebis au Québec, estime-t-il.

Sa ferme a également le projet d'augmenter la taille de son troupeau laitier pour garantir un plus grand volume de lait à la fromagerie dont elle est nouvellement propriétaire. Quatre ou cinq autres producteurs figurent parmi leurs fournisseurs saisonniers. « Mais il nous en manque, car on pourrait en prendre davantage [de lait] », assure Tommy Bouchard. P.B.



À seulement 20 ans, Tommy Bouchard est l'un des plus jeunes fromagers travaillant avec le lait de brebis au Québec.

LA TERRE EXPRESS

Ce qu'il faut savoir sur la production de lait de brebis

Le lait de brebis se distingue d'autres productions comme celles du lait de vache ou du lait de chèvre. En voici un portrait axé sur ses forces et ses défis.

Recherche et rédaction :

Conception graphique:

PATRICIA BLACKBURN

JUDITH BOIVIN-ROBERT



Concentration en Estrie et dans le Centre-du-Québec

En 2023, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) répertoriait une dizaine de transformateurs et une trentaine de producteurs de lait de brebis enregistrés dans la province. La majorité est installée dans les régions de l'Estrie et du Centre-du-Québec.



Deux principales races

Les principales races de brebis utilisées dans la province pour la production de lait sont la East Friesian et la Lacaune, « mais la plupart des animaux dans les fermes sont des croisements issus de ces deux races », spécifie Cathy Michaud, coordonnatrice du comité brebis laitière aux Éleveurs d'ovins du Québec. Une brebis laitière peut donner entre 400 et 500 litres de lait par saison, comparativement à 90 litres pour une brebis issue d'une race développée pour la production de viande.



Rendement d'une brebis laitière

Une brebis produit environ 2 litres de lait par jour, comparativement à 5 litres pour une chèvre et 40 litres pour une vache. Le lait de brebis permet en revanche un meilleur rendement de fromage que le lait de vache. « Avec 10 litres de lait de brebis, on peut produire environ 8 % plus de fromage qu'avec la même quantité de lait de vache, parce que le produit est plus riche en gras et en protéines, et qu'il contient moins d'eau », explique Matvei Sosnoski, de la Fromagerie Brebis de Bromont.



Volume total de lait produit

Environ 756 000 litres de lait de brebis ont été transformés en 2022, selon les données les plus récentes colligées par le MAPAQ. Le lait est principalement utilisé pour la transformation d'une quarantaine de fromages et d'autres produits, comme des yogourts.



Avantages du lait de brebis

Le lait de brebis est souvent utilisé comme substitut pour les personnes qui sont allergiques au lait de vache. Il a aussi l'avantage d'avoir un goût moins prononcé que le lait de chèvre, avec lequel il est souvent confondu par la population québécoise et canadienne, regrettent plusieurs producteurs.



La photopériode à la rescousse

Plusieurs producteurs ont une régie saisonnière de six à sept mois, soit le cycle de reproduction naturelle des brebis. Depuis quelques années, plusieurs ont toutefois commencé à utiliser la technique de photopériode (un contrôle de la lumière dans la bergerie) pour produire du lait à l'année afin de mieux vivre de leur production et d'approvisionner les fromageries plus régulièrement.







L'enjeu du transport

Le transport du lait reste un enjeu pour le développement du secteur, selon Lucille Giroux, pionnière dans la production de lait de brebis au Québec. Les producteurs doivent livrer eux-mêmes leur lait au transformateur de deux à trois fois par semaine et ne peuvent donc pas en être trop éloignés



Pour nous suivre: laterre.ca **y f** @laterreca

Directeur Charles Couture - Rédactrice en chef Ariane Desrochers - Directrice de production Brigit Bujnowski - Directeur des ventes Marc Mancini -Agentes à la publicité Marie-Claude Bernard et Marie-Josée Farrese • Responsables des cahiers spéciaux Anne Felteau et Guillaume Cloutier •

Conseiller au contenu numérique Vincent Cauchy • Graphiste principale Judith Boivin-Robert •

Impression Imprimerie Québecor Média (2015) inc. • Distribution en kiosque Messageries Dynamiques • Abonnement Postes Canada • Numéro général 450 679-8483 Sans frais: 1877 679-7809 Abonnements et petites annonces Composez le 1, abonnement@laterre.ca, annoncesclassees@laterre.ca •

Publicité Composez le 2, pub@laterre.ca - Rédaction Composez le 3, redaction@laterre.ca - Service à la clientèle Composez le 0 -

Éditeur L'Union des producteurs agricoles, 555, boulevard Roland-Therrien, bureau 100, Longueuil (Québec) J4H 3Y9

Canadä



Découvrez nos tarifs d'abonnement à l'intérieur de l'en-tête (haut de page) de notre section «Nos petites annonces ... ÇA VEND!» Dépôts légaux : Bibliothèque nationale du Québec – 1992 Bibliothèque nationale du Canada ISSN 0040 - 3830 La Terre de chez nous, ISSN 0040-3830 (imprimé), ISSN 2369-7660 (en ligne). Convention de la poste publication n°40069165; n° d'enregistrement 07665. Retourner toute correspondance ne pouvant être livrée au Canada au Service des publications, 555, boulevard Roland-Therrien, bureau 100, Longueuil (Québec) J4H 3Y9. Nous reconnaissons l'appui financier du gouvernement du Canada.