

OP+LAIT

De la recherche vouée à la qualité optimale du lait

- Pour la première fois, avec la création d'Op+lait, un regroupement de chercheurs québécois de diverses disciplines ont décidé de placer la qualité du lait au cœur de leurs priorités et de la considérer dans ses multiples facettes.

Par [HÉLÈNE POIRIER](#), agronome, agente de transfert et de liaison, [MARIO JACQUES](#), directeur, [SIMON DUFOUR](#), directeur adjoint, [DENIS ROY](#), [PIERRE LACASSE](#), [FRANÇOIS MALOUIN](#), membres du Comité exécutif, et [ANNIK L'ESPÉRANCE](#), agronome, coordonnatrice, Regroupement Op+LAIT

Pour certains, la vie est un long fleuve tranquille, pour d'autres, c'est une rivière tantôt douce, chantante, tantôt plus vive. Ainsi, il existe de multiples facettes à une même réalité. La notion de qualité du lait évoque elle aussi des images différentes selon qu'on soit producteur, transformateur ou consommateur. Les critères de qualité d'un produit comme le lait sont très diversifiés et certains sont plus prioritaires que d'autres dépendamment du



Le regroupement contribue à mieux former la relève scientifique qui assurera le maintien et le développement d'une solide expertise en recherche dans le secteur laitier.

point de vue où l'on se place. La qualité du lait est un parcours rempli de défis et d'embûches pour une arrivée à destination optimale! Mais tous s'entendent pour faire en sorte que le lait produit ici soit le meilleur!

Pour le nouveau regroupement Op+LAIT, il s'agit d'obtenir un lait de qualité optimale sans sacrifier les intérêts et les priorités de chacun des maillons de l'industrie laitière tout en satisfaisant un marché de consommateurs dont les exigences varient constamment. C'est en croisant leurs connaissances et leurs compétences que les chercheurs d'Op+LAIT ont

compris à quel point leurs travaux peuvent s'imbriquer les uns dans les autres et que se regrouper autour d'un objectif commun serait un atout majeur pour mener à des innovations pour le secteur laitier. Après tout, la qualité est un continuum dont chaque étape peut influencer la suivante, et ce, de la ferme jusqu'à l'arrivée du lait à l'usine.

LE POINT DE DÉPART : LA FERME

Le comptage des cellules somatiques de même que le compte de bactéries totales sont des indicateurs utilisés à la ferme pour évaluer la qua-

lité du lait. Des normes maximales et une prime à la qualité sont d'ailleurs appliquées sur ces deux critères. Les bonnes performances pour ces critères de qualité découlent d'une gestion où de nombreux volets doivent être pris en main : l'alimentation, le logement et l'hygiène des animaux, la méthode de traite, le suivi de santé du pis, la médecine préventive, la réforme, etc. Mais on est encore à découvrir toutes les conditions d'élevage et d'environnement qui prédisposent aux infections du pis, qui influencent la résistance de la vache ou qui affectent le confort et la longévité du troupeau de même qu'à

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

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

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

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



AjiPro-L

Lysine protégée du rumen

AJINOMOTO

AJINOMOTO HEARTLAND, INC.

AJINOMOTO ANIMAL NUTRITION GROUP

8430 W Bryn Mawr #650 • Chicago, IL, USA 60631-3421 • 773-850-9795 • AHISales@ajiusa.com • www.AjiPro-L.com

Distribution canadienne: Halchemix Canada Inc. • 1-800-540-4756

179912

PORTRAIT D' **Op+lait**

Regroupement pour un lait de qualité optimale

Op+LAIT est financé depuis l'été 2015 par le Programme de regroupements stratégiques du FRQNT qui favorise le rassemblement d'une masse critique de chercheurs dans un domaine prioritaire pour le Québec. La recherche de pointe, la formation de la relève scientifique et le transfert de connaissances sont au cœur de la mission du regroupement. Déjà, on a mis en commun des ressources, entrepris des projets de collaboration, donné des formations, diffusé des webinaires et accordé des bourses d'études. Les 35 chercheurs et les quelque 100 étudiants provenant de quatre universités québécoises (Montréal, Laval, Sherbrooke et McGill), de deux collèges (ITA Campus de Saint-Hyacinthe et Collège de Sherbrooke), de centres fédéraux d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, du MAPAQ et de Valacta sont aussi appuyés financièrement pour le transfert du savoir par Les Producteurs de lait du Québec.

Pour en savoir plus : www.opLAIT.org

mesurer les coûts reliés au contrôle de ces facteurs. Faire des liens et offrir des solutions de gestion applicables à la ferme tout en envisageant l'impact qu'auront ces solutions sur la transformation laitière sont des objectifs de l'Axe 1 du programme de recherche du regroupement Op+LAIT.

LA SUITE, AU LABORATOIRE

Pour contrer les bactéries causant les infections du pis ou pouvant être problématiques pour la santé des consommateurs, il faudra bientôt compter sur des solutions de rechange aux antibiotiques traditionnels. Leur usage plus restreint et la menace d'antibiorésistance nous obligent à concevoir d'autres moyens pour déjouer les bactéries. Plusieurs avenues sont envisagées en recherche, mais il faut avant tout connaître les caractéristiques de ces microbes. D'abord, les identifier avec une grande précision par leur code génétique, puis détecter leurs gènes de résistance ainsi que les gènes qui les rendent virulents. Il faut aussi mieux comprendre leurs mécanismes de survie, trouver des moyens de prévention pour limiter leur propagation, comme des vaccins, des bactériophages, des substances inhibitrices ou des substances ayant même des effets anti-virulence. L'Axe 2 du programme de recherche a pour objectif de révéler les secrets des agents pathogènes qui affectent la qualité du lait et de cibler des tactiques microbiennes pour les contrer.

LA FINALE, LE LAIT LUI-MÊME

S'intéresser aux bactéries du lait, cette fois non pathogènes, pour leurs caractéristiques qui permettent de conserver, transformer ou fermenter le lait avec plus d'efficacité. Se pencher sur les saveurs et les odeurs du lait recherchées par les fromagers et les consommateurs. Se questionner sur la composition en acides gras du lait ou sa teneur en sélénium pour aboutir à des relations avec l'alimentation des animaux à la ferme, la gestion fourragère ou même la fertilisation des sols. Boucler la boucle, revenir au point de départ qu'est la ferme. L'Axe 3 du programme de recherche a pour préoccupation les subtilités du lait, qui lui donne pourtant sa grande valeur. ■

24 heures par jour. Tous les jours.

Nous travaillons pour vous.

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

www.LelyNA.com 1-888-245-4684

innovateurs en agriculture

183493