



FERME MISSISKA

Des jerseys pour produire le quota et réaliser un projet de fromagerie

- En 2008, Caroline Pelletier et son conjoint Paulin Bard, de la Ferme Missiska de Saint-Armand en Montérégie, ont démarré leur entreprise de production laitière en misant sur un troupeau jersey. Un choix et des décisions en matière de génétique qui leur permettront aussi de lancer sous peu un projet de fromagerie.

Caroline aime ses petites jersey au point qu'elle s'implique depuis 2009 au sein de Jersey Québec, en plus de promouvoir la race. Comme elle le dit si bien : « J'ai eu le coup de foudre total pour ces vaches si élégantes. »

Son attrait pour la race remonte à plus de 20 ans. Toute jeune, alors qu'elle habite dans la ferme laitière de ses parents, elle convainc son père d'ajouter quelques sujets jersey au troupeau holstein. Elle en prendra soin, même pendant la période où elle étudie et travaille à l'extérieur de la ferme familiale. En effet, Caroline travaillera au service des communications et de la génétique au Centre d'insémination artificielle du Québec (CIAQ) de 2005 à 2009. C'est d'ailleurs durant cette période qu'elle rencontrera Paulin, qui travaille alors comme inséminateur pour la même organisation. Pour elle, il a toujours été clair qu'elle aurait sa ferme laitière un jour... avec des petites jersey. Et le plus beau dans cette histoire, c'est aussi qu'elle n'a pas eu beaucoup de difficulté à transmettre à Paulin son amour pour la race.

UNE ENTREPRISE RELATIVEMENT JEUNE, MAIS QUI SE DÉMARQUE DÉJÀ

Caroline et son conjoint Paulin Bard se lancent en production laitière en 2008 grâce au Programme d'aide au démarrage de nouvelles entreprises laitières. C'est après avoir entendu parler de ce programme, un an plus tôt, que le couple décide de poser sa candidature. Ils reçoivent un refus à leur première demande, faute d'avoir en main la lettre d'appui officielle du Centre local de développement de leur région et le nombre suffisant d'appuis des producteurs. Ils reviennent à la charge quelques mois plus tard et reçoivent cette fois une réponse positive. Le démarrage se fera le 28 octobre 2008.

Très rapidement, le troupeau Missiska se démarque. En effet, le profil du troupeau jersey pur-sang de 60 têtes est impressionnant, puisqu'on y retrouve aujourd'hui 12 vaches excellentes, 14 très bonnes, 8 bonnes plus et une bonne. La MCR est de 273-256-279. La moyenne mobile de production est de 8129 kg de lait, 413 kg de gras et 315 kg de protéine. En juin dernier, la composition moyenne du lait était



PHOTO: ÉTIENNE GOSSELIN

Au sein du troupeau, on retrouve 12 vaches excellentes, 14 très bonnes, 8 bonnes plus et une bonne.

de 5,6 % de gras et 4 % de protéine. L'âge moyen au premier vêlage est de 21 mois et l'âge moyen du troupeau de 4 ans et 4 mois.

Caroline et Paulin aiment les animaux qui combinent à la fois esthétique et production. Ils ont toujours acheté des vaches qui étaient dans le groupe de tête pour les données génétiques. Ils ont d'ailleurs introduit chez eux une lignée spéciale (Maid) reconnue pour ses qualités fromagères en prévision du projet qu'ils sont à mettre sur pieds (voir ci-dessous).

Grâce à leurs investissements en génétique de haut calibre, ils possèdent aujourd'hui les jeunes femelles jersey numéros 1 de chaque liste (9 mois et plus, moins de 9 mois) au Canada qui présentent le meilleur indice de profitabilité (PRO\$). Le troupeau se classait 5^e au Québec pour la production 2016 et 11^e au Canada selon l'IPV et le PRO\$ en aout 2017.

DES QUALITÉS APPRÉCIÉES EN CETTE PÉRIODE DE CROISSANCE DES MARCHÉS?

Mais pourquoi justement avoir choisi cette race? « C'est une vache qui me convenait à l'époque, explique Caroline. Elle est docile et il est facile de travailler avec elle. C'est la race parfaite pour une femme, puisqu'elle est facile à manipuler et à faire vèler. À la naissance, le veau pèse à peine 60

à 70 livres. » Aujourd'hui, à la ferme, la jersey est synonyme de profitabilité.

Selon Caroline, plusieurs producteurs se tournent maintenant vers les jersey pour remplir leur quota. « C'est une vache très rentable qui transforme efficacement les fourrages, soutient la jeune productrice. Au cours des derniers mois, mon prix du lait moyen atteignait 90 \$/hl même quand le prix du lait était bas. Avec sa petite taille, elle occupe peu d'espace dans l'étable, des économies potentielles quand vient le temps d'agrandir ou de construire. Comparativement à d'autres races de plus grande taille, j'utilise 20 % moins d'aliments pour produire la même quantité de gras laitier, tout en ayant un nombre réduit d'animaux en élevage, ce qui a une incidence très positive sur mon coût de production. De plus, comme elle produit 55 % moins de rejets de phosphore, la taille de la fosse à fumier peut-être réduite. Moins d'espace à utiliser signifie réduire substantiellement les investissements. Bref, je peux garder des coûts d'élevage très bas. À la fin, c'est ce qui reste dans nos poches qui compte. Un avantage quand le prix du lait est malmené. »

Paulin et Caroline ajoutent que c'est une vache reconnue pour sa fertilité et sa facilité au vêlage et qui ne connaît pratiquement pas les problèmes de caillette, ce qui se traduit aussi par

des frais vétérinaires en moins. Paulin affirme que « c'est une vache qui peut toutefois être sensible à l'hypocalcémie à cause de son lait riche en nutriments, mais en le sachant et avec un programme de transition anionique, on garde le problème à distance. Il faut aussi bien prendre soin des petits veaux pendant leur croissance, car ils sont fragiles. Mais c'est une vache que j'aime aussi beaucoup et qui se démarque pour sa longévité. »

Selon Caroline, qui est aussi vice-présidente du Conseil québécois des races laitières depuis 2016, « le nombre de vaches jerseyes est en croissance phénoménale au Québec, tellement que les éleveurs ne fournissent pas à la demande. La demande mondiale est très forte également ».

UNE QUALITÉ DE LAIT QUE L'ON SOUHAITE METTRE EN MARCHÉ SOUS FORME DE FROMAGE

Depuis déjà quelques mois, Caroline et Paulin travaillent à la mise sur pied d'une petite fromagerie qui aura pignon sur rue tout près de la ferme dans la ville de Bedford. On y fabriquera et vendra des fromages issus du lait de leur ferme. Un projet qui plait aux représentants de la MRC de Brome-Missisquoi, car cette dernière fait partie du circuit touris-



Paulin et Caroline en compagnie de leurs deux enfants : Louis et Émilie.

tique de la Route des vins. Le terrain et un bâtiment où seront vendus les produits sont déjà achetés. Lors de notre passage, restait plus qu'à agrandir le bâtiment qui servira d'usine laitière.



PHOTO : PAPILES

Ce fromage que l'on mettra en marché portera le nom de Jersey Royal.



Caroline est ici en compagnie de la doyenne du troupeau : Perline Fusion Vicky Sup Ex-92 7E 3*. Classifiée excellente depuis 10 ans avec une MCR de 222-201-217, sa production à vie atteint 79 544 kg de lait, 3 860 kg de matière grasse (moyenne de 4,9 %) et 2 970 kg de protéine (moyenne de 3,7 %). Au moment de notre passage, sa 11^e lactation était prévue pour aout de cette année.

En misant sur la qualité du lait que le couple produit depuis le démarrage de leur entreprise (ils ont déjà obtenu six certificats grande distinction ou très grande distinction au concours *Lait'Xcellent*), Caroline souhaite lui ajouter une plus-value. On espère mettre en marché les premiers fromages de type chaource dès la fin 2017. Ce sera donc une première, du moins au Canada, qu'on le produise à base de lait de vaches jerseyes. On retrouvera aussi du fromage en grains qui devrait se démarquer des autres produits du genre offerts sur le marché grâce au lait entier crémeux.



On prévoit transformer tout le lait de la ferme en fromage d'ici cinq ans.



La fromagerie sera située dans la ville de Bedford, sur le circuit touristique de la Route des vins.

À titre de productrice de lait et de transformatrice, Caroline croit en la nécessité de s'investir dans des programmes qui ont trait au bien-être animal. Elle fait d'ailleurs partie du Comité proAction des PLQ depuis 2016. « Les consommateurs sont de plus en plus soucieux de ce qu'ils mangent et des conditions dans lesquelles sont produits leurs aliments et il ne faut pas rester sourd à leurs demandes, croit-elle. Les échanges au comité sont très enrichissants et selon moi, ce sont des sujets avant-gardistes intéressants où l'on discute de l'avenir de la production laitière. Vaut mieux prendre les devants que d'attendre d'être contraint d'y adhérer de l'extérieur. »

À plus ou moins long terme, le couple a pour objectif de faire croître la moyenne de production laitière à 8500 kg et 5,5 % de gras. Cette année,

on veut installer des matelas partout pour ajouter encore plus de confort.

À LA POURSUITE DE LEURS RÊVES

Plutôt que de prendre de l'expansion, en raison du coût qu'engendrerait



Stéphanie Lavoie, employée de la ferme.

l'achat de terre, de quota, voire un agrandissement, Caroline et Paulin ont choisi stratégiquement de développer la fromagerie. Ce sera surtout l'affaire de Caroline, alors que Paulin s'occupera plutôt de la ferme. Selon eux, quand les enfants seront plus grands, ils auront deux volets dans l'entreprise auxquels s'intéresser si jamais ils souhaitent prendre la relève.

Si tout va bien, d'ici cinq ans, toute la production de lait de la ferme, soit autour de 275 000 litres, devrait être transformée en environ 40 000 kg de fromage annuellement. La fromagerie devrait occuper de trois à cinq personnes.

Caroline et Paulin regrettent-ils leur choix? Pas du tout, avouent-ils d'emblée. « C'est certain qu'il y a des jours difficiles, estime Caroline, mais cultiver la terre est un privilège. » « C'est le plus beau milieu pour élever des enfants », ajoute Paulin.

PORTRAIT DE LA FERME

La Ferme Missiska, propriété de Caroline Pelletier et de Paulin Bard est située dans la petite localité de Saint-Armand en Montérégie. Caroline, qui a grandi dans la ferme voisine (celle de ses parents) a obtenu un baccalauréat en agronomie de l'Université Laval en 2004. Paulin a grandi également dans une ferme laitière de Kamouraska. Il a obtenu son diplôme en technique de production animale à l'ITA de La Pocatière en 2000. Tous deux se sont rencontrés en 2006 alors qu'ils travaillaient pour le CIAQ. Le couple a deux enfants : Émily, 4 ans, et Louis, 3 ans, qui prennent déjà plaisir à grandir dans la ferme et à s'intéresser aux animaux.

Sur les 40 hectares de terre de la ferme, 32 sont cultivés en foin et en maïs-grain. On songe d'ailleurs à cultiver sans OGM dans un avenir rapproché. Beaucoup de travaux sont donnés à forfait, car les propriétaires souhaitent conserver le parc de machinerie au minimum. Pour l'instant, et en raison de la petite taille de l'entreprise, on préfère investir dans la génétique du troupeau et miser sur la transformation du lait en fromage. Une employée, Stéphanie Lavoie, travaille depuis peu à temps plein à la ferme. ■