

# Le Lait'xcellent de bronze à la Ferme G.M. Lebel

- Gilles Lebel, sa conjointe Micheline Lavoie et leur fils Patrick de la Ferme G.M. Lebel inc. de Sainte-Justine dans la région de Chaudière-Appalaches-Sud ont remporté le Lait'xcellent de bronze provincial avec une moyenne par ml de 4667 bactéries totales et 43000 cellules somatiques. En plus d'un trophée, ces propriétaires ont aussi reçu une bourse de 1000 \$.

Pour Patrick, la qualité du lait, c'est d'abord et avant tout une question d'hygiène, de surveillance et de présence dans l'étable. Il essaie de voir tout ce qui pourrait clocher et de maintenir la propreté non seulement des animaux et leur espace, mais aussi de l'équipement et des installations. La litière de rîpe de bois est toujours propre et changée si elle est humide. Il est important que les animaux restent le plus au sec possible.

On prend aussi les précautions nécessaires pour contrer les cas de mammite. On fait donc systématiquement le test de CMT à chaque vache nouvellement vèlée. Si une vache est infectée, elle est identifiée, isolée et traitée. Son lait est tiré à part et jeté. Que ce soit à l'aide du contrôle laitier ou de l'Extranet des Producteurs de lait du Québec, on surveille régulièrement les résultats de qualité. On essaie toujours de trouver la source du problème s'il y a lieu.

L'horaire de traite est bien respecté. Les mesures d'hygiène comme le port des gants et les bains de trayons prétraite et post-traite sont toujours appliquées. Les premiers jets sont faits dans une tasse-filtre avant chaque traite. Le pis est lavé et essuyé avec un papier propre pour chaque vache.

Bref, à la ferme G.M. Lebel., la qualité du lait est un travail de tous les jours.

Gilles et Micheline ont acheté la ferme d'un étranger en 1989. À l'époque, Gilles était entrepreneur en construction. Patrick s'est associé à ses parents en 1998. Le troupeau holstein pur-sang de l'entreprise compte 115 têtes, dont une cinquantaine de vaches en lactation. Sur les quelque 110 ha de terre, 71 sont consacrés à la culture de l'ensilage de foin et de maïs. Le reste des superficies est boisé.

La ferme G.M. Lebel inc. a remporté le Lait'xcellent d'or provincial à l'édition 2007. Depuis, l'entreprise s'est retrouvée à huit reprises parmi les cinquante premiers au Québec à ce même concours, obtenant du même coup autant de certificats Très grande distinction. ■



Patrick Lebel, Jamie Thorne, la petite Romy, Émile et Noah Lebel.