

# Concours Lait'xcellent 2019

- Le travail accompli par les producteurs au cours de la dernière année pour obtenir un lait de qualité a été reconnu avec l'édition 2019 du concours *Lait'xcellent*.

## LES GAGNANTS DU VOLET EXCELLENCE

Le volet Excellence de ce concours a pour objectif de reconnaître les fermes qui obtiennent les meilleurs résultats en qualité dans chacune des régions ainsi qu'à l'échelle provinciale.

Le nom des gagnants provinciaux de ce volet a été dévoilé le 1<sup>er</sup> mai dernier. Il s'agit de :

- Georges Beaupré et Micheline Girard, Ferme Beaux-Prés enr., Lait'xcellent d'or
  - Maxime Boutin, Ferme Martin et Renaud Boutin inc., Lait'xcellent d'argent
  - Georges Lebel, Micheline Lavoie et Patrick Lebel, Ferme G.M. Lebel inc., Lait'xcellent de bronze
- Vous trouverez d'ailleurs dans les pages qui suivent une présentation des gagnants de ce volet.

## LE VOLET DISTINCTION

Le volet Distinction du concours *Lait'xcellent* a comme objectif de reconnaître toutes les fermes qui obtiennent de très bons résultats en qualité.

## CERTIFICATS TRÈS GRANDE DISTINCTION

Cette année, des certificats Très grande distinction ont été remis aux producteurs qui ont obtenu les résultats suivants :

- Bactéries totales : moyenne inférieure à 10 000/ml; aucun résultat supérieur à 30 000/ml.
- Cellules somatiques : moyenne inférieure à 150 000/ml; aucun résultat supérieur à 250 000/ml.

## CRITÈRES DE SÉLECTION 2019 POUR LES VOLETS EXCELLENCE, DISTINCTION ET AMÉLIORATION

En 2019, les fermes sélectionnées pour le concours Lait'xcellent devaient respecter les critères suivants :

- Le lait ne doit pas avoir été refusé à la ferme.
- Le lait collecté et livré doit en tout temps être exempt d'antiseptiques, d'antibiotiques et d'autres produits chimiques ou biochimiques étrangers à la nature du lait.
- Le lait collecté et livré ne doit en aucun temps être adultéré par l'eau.
- La ferme doit être certifiée Lait canadien de qualité (LCQ).
- Le producteur doit présenter un minimum de 9 résultats sur 12 analyses mensuelles en cellules somatiques et en bactéries totales.



Joseph Edmond Paquet et Doréane Villeneuve, propriétaires, François Paquet (employé/relève), sa fille Kellyane Paquet et sa conjointe Alexandra Marcil de la Ferme Jédoré de Saint-Prime.



Éliane Guimond, Josée Rodrigue, Jean-Michel Gosselin, Julien Guimond, Benoit et Benjamin Guimond, Stéphane Brisson et Jacques Guimond de la Ferme Guimond et Fils inc. de Rimouski.

Le 1<sup>er</sup> mai dernier, un tirage au sort de deux bourses de 750 \$ a été effectué par des employés des PLQ, sous la supervision de la vérificatrice interne, parmi les fermes ayant obtenu un certificat Très grande distinction. Les gagnants sont Ferme Jédoré, de Saint-Prime, dans la région du Saguenay-Lac-St-Jean, et Ferme Guimond et Fils inc., de Rimouski, dans la région du Bas-St-Laurent. La liste des fermes qui ont reçu un certificat Très grande distinction est publiée en page 28.

### CERTIFICATS GRANDE DISTINCTION

Cette année aussi, des certificats Grande distinction ont été remis aux producteurs qui ont obtenu les résultats suivants :

- Bactéries totales : moyenne inférieure à 25000/ml; aucun résultat supérieur à 40000/ml.
- Cellules somatiques : moyenne inférieure à 200 000/ml; aucun résultat supérieur à 250 000/ml.

### VOLET AMÉLIORATION

Le volet Amélioration vise à reconnaître les efforts accomplis par les producteurs qui ont connu une bonne amélioration de leurs résultats en qualité.

Pour obtenir un certificat dans ce volet, il faut que :

- le pointage de la ferme, calculé avec la formule du volet Excellence, ait augmenté de 20 % par rapport à l'année précédente;
- les trois derniers résultats soient conformes en bactéries totales et cellules somatiques. ■

# Félicitations à tous!