

Après l'argent, l'or pour Ferme Beaux-Prés enr.

- Après avoir remporté l'argent l'an dernier, Micheline Girard et Georges Beaupré, de la Ferme Beaux-Prés de Saint-Vianney dans la région du Bas-Saint-Laurent, ont reçu cette année le Lait'xcellent d'or provincial.

Ils obtiennent ainsi les grands honneurs grâce à une moyenne annuelle de 3 500 bactéries totales/ml et de 40 090 bactéries totales/ml. En plus d'un trophée, ils ont reçu une bourse de 2 000 \$.

Georges et Micheline sont propriétaires de l'entreprise depuis 1987. Malheureusement, le 11 novembre dernier, un incendie a complètement ravagé les installations et décimé tout le troupeau. Pour l'instant, les propriétaires sont à évaluer ce qu'ils feront avec l'entreprise.



Georges, Micheline et Joseph.

Le plus jeune de leurs trois fils, Joseph, travaille avec eux. Il est la troisième génération à la ferme. Il s'occupe d'ailleurs plus particulièrement du troupeau.

Pour lui et ses parents, la qualité du lait passe principalement par la santé des animaux. D'ailleurs, maintenir le comptage leucocytaire à un niveau le plus bas possible fait partie des objectifs de l'entreprise. Comme leur production laitière est certifiée biologique, et que leurs moyens d'intervention sont limités en matière de santé, ils travaillent beaucoup en mode prévention. La mammite est surveillée rigoureusement. Après le vêlage, on procède toujours à un test de CMT.

Pour les Beaupré Girard, qualité et santé vont aussi de pair avec la propreté des stalles et de l'environnement. La qualité de la litière de paille et de ripe de bois est donc un incontournable. Celle-ci est nettoyée régulièrement pendant la journée. La paille est d'ailleurs récoltée par temps sec pour éviter les risques de moisissures.

Une ventilation adéquate pendant l'été fait partie des éléments qui contribuent non seulement au confort, mais aussi à la qualité du lait. Joseph vous dira qu'au lieu de se battre contre la chaleur, la vache peut ainsi mieux combattre les pathogènes. Il veille aussi



à ce qu'il n'y ait pas de surtraite. Il enlève la trayeuse dès que le lait arrête de couler. Dans sa routine de traite, Joseph fait les premiers jets, nettoie avec une serviette humide et attend une minute avant de poser la trayeuse.

Santé et qualité du lait allant de pair, cet aspect fait partie des priorités du programme de sélection génétique à la ferme. Comme la ferme est bio, les vaches vont à l'extérieur pendant l'été. Elles sortent de nuit, parce que le jour, elles sont plus confortables à l'intérieur en raison de l'ombre, de la ventilation et de l'absence de mouches.

L'automne dernier, au moment du sinistre, le troupeau comptait 60 têtes, dont 35 vaches en lactation. La majorité des sujets étaient des holsteins, avec quelques jersey.

Sur les quelque 117 ha de terre, 16 servent au pâturage. Les propriétaires cultivent de l'avoine comme céréale ainsi que du mil et du trèfle rouge en guise de foin. Il n'y a pas d'autre production que le lait et les grandes cultures. L'entreprise est certifiée bio depuis 2006.

L'an dernier, la Ferme Beaux-Prés a remporté l'argent à l'échelle provinciale au concours Lait'xcellent. À l'échelle régionale du concours, l'entreprise a déjà récolté deux très grandes et une grande distinction. À deux reprises, elle a terminé deuxième au Québec pour Lait'xcellent bio, soit en 2014 et en 2017. ■

