



HAMELON JDF ET FILS

# Des producteurs bios pas conventionnels

- On peut sans doute dire de la Ferme Hamelon JDF et Fils de Sainte-Élizabeth-de-Warwick au Centre-du-Québec qu'elle sort des sentiers battus de la production laitière... bio.

Jonathan, Denis  
et Dominic

En effet, l'entreprise familiale de Denis, Fernande, Jonathan et Dominic Hamel est presque entièrement robotisée, de l'alimentation des jeunes sujets jusqu'à la traite en passant par l'utilisation du GPS aux champs. Avec leurs 450 têtes jersey, ils sont le plus important troupeau de la race au Canada et le plus important producteur de lait bio au Québec.

Si on semble loin de l'image bucolique répandue chez bon nombre de consommateurs pour ce type de production, les propriétaires se font toutefois un devoir de respecter la philosophie, les principes et les cahiers des charges qui l'encadrent. D'ailleurs, la philosophie bio fait tellement partie de leur vie qu'il leur faudrait maintenant suivre de la formation pour se tourner vers le conventionnel, vous diront-ils. Néanmoins, pas question pour eux de revenir en arrière.

### L'ADHÉSION AUX PRINCIPES BIOS

Ferme Hamelon JDF et Fils fait partie de la première cohorte de producteurs de lait biologique au Québec. Ce sont des problèmes de santé (maux de dos) au milieu des années 1980 qui ont éveillé l'intérêt de Denis à ce type de production. Une docteure en médecine douce finira par le convaincre de prendre le virage. « À cette époque, on épandait des pesticides avec des tracteurs sans cabine et on les manipulait sans gants » (Denis). Elle l'invitera d'ailleurs à rendre visite à un producteur ontarien déjà engagé en



La ferme a reçu sa première certification bio en 1990.

production bio depuis une quinzaine d'années.

Malgré un certain scepticisme au départ, Denis cédera à la curiosité et acceptera cette recommandation. À sa première visite chez le producteur, il est impressionné par ce qu'il voit dans les champs et dans l'étable. Pensant que le producteur a « poussé fort sur le crayon », il déclare, comme s'il se lançait lui-même un défi: « Si vous me dites la vérité, moi aussi je vais être capable de le faire! » Mais pas question de prendre un tel virage sans être convaincu que ça peut s'appliquer chez lui. Pendant 5 ans, il fera régulièrement les 12 heures de route qui le séparent de la ferme ontarienne pour voir ce qu'il peut en retirer et mettre en application dans son entreprise. Les visites seront concluantes!

### BAISSE DES RENDEMENTS, MAIS AUGMENTATION DES PROFITS

Avant de prendre le virage bio, la Ferme Hamelon JDF et Fils avait de très bons rendements autant dans les champs que dans l'étable (8 500 kg de lait en moyenne dans les années 1980). Mais à cette époque, on peinait à dégager des profits. Membre fondateur du Syndicat de gestion de sa région formé en 1979, Denis voyait d'ailleurs dans les analyses de groupe qu'il avait beau produire beaucoup de lait, sa ferme faisait partie des moins rentables. Il explique: « Pour obtenir ces bons rendements, on mettait plus d'engrais chimiques, on donnait plus de moulée aux vaches et on avait plus de frais vétérinaires. Bref, on utilisait plein de produits qui grugeaient le portefeuille. Mon entreprise avait 70 % de dépenses à cette époque. »

Une fois convaincu du bien-fondé de prendre le virage bio, Denis commence, en 1987, à suivre de la formation sur le sujet. En 1990, la ferme reçoit sa première certification bio. Les rendements aux champs et dans l'étable diminuent les premières années, mais finissent par s'améliorer avec le temps. Et comme on n'utilise plus d'engrais chimiques ni de pesticides et que les visites du médecin vétérinaire sont de plus en plus espacées, la ferme se hisse progressivement dans le groupe de tête de son syndicat de gestion. « On était maintenant passés parmi les plus bas taux de dépenses » (Denis).

Aujourd'hui, on continue de suivre rigoureusement les résultats de l'en-



À l'entrée de l'étable, là où se trouvait avant la laiterie, on peut voir sur le mur cette peinture qui relate en quelque sorte la petite histoire de la ferme et les rêves des propriétaires.



Dans le parc de préparation au vêlage, on habitue déjà les taures à venir manger dans une cage qui se referme derrière elles, avant qu'elles passent au robot de traite.

dans certains cas, permettent aussi de collecter des données importantes pour améliorer la production et les rendements.

## DEMEURER À L'AFFUT

Pour les propriétaires de la Ferme Hamelon JDF et Fils, suivre des formations sur le bio et échanger avec les gens du milieu sont une bonne façon d'améliorer ce qu'ils font déjà très bien. Ils sont membres du Club de lait bio depuis près de 20 ans. Ils vont y puiser une foule de renseignements et d'informations pratiques qui leur sont utiles chez eux. Dominic nous montre d'ailleurs un livre sur les « trucs de grand-mère » publié par le Club en 2016 qui regroupe plusieurs « recettes » de producteurs sur la production bio.

C'est sans compter que Denis n'a pas peur de sortir des sentiers battus et qu'il s'intéresse à tout ce qui se fait ailleurs. Une fois par année, il s'offre un voyage « agricole » un peu partout sur la planète, que ce soit en Chine, en Allemagne, en Angleterre, en Suède, en France, en Hollande, etc., dans l'espoir d'y acquérir des connaissances profitables.

## ACCREDITÉ QUÉBEC VRAI

Ferme Hamelon JDF et Fils est accréditée Québec vrai. Même après 30 ans d'expérience bio, elle doit constamment s'adapter aux nouvelles exigences, puisque les normes varient avec le temps. Quand il est question de changement, les Hamel essaient de prévoir le coup, d'être avant-gardistes pour ne pas devoir modifier à nouveau dans un avenir rapproché les projets qu'ils ont concrétisés. Par exemple, ils ont construit la pouponnière en doublant volontairement les exigences de superficie par animal exigé par Québec Vrai. De cette manière, si les normes changent, ils n'auront pas à la modifier de sitôt.

Il est certain que la paperasse liée à la certification est importante et demande du temps, mais comme le dit Denis : « On est bio par philosophie, on y croit et on aime les soins qu'on offre à nos animaux. On serait malheureux de revenir en arrière. De toute façon, on croit fermement qu'il est plus rentable pour nous d'être biologique que conventionnel. Pour quelqu'un qui se lance aujourd'hui dans le bio, c'est un

treprise, mais surtout, on prend le temps de bien analyser chacun des investissements effectués. Et comme le précise Dominic, « ceux-ci doivent être rentables ».

Puis, les Hamel laissent de côté leur adhésion au syndicat de gestion avec le temps. « Les services ont changé, explique Denis. On peut pas vraiment se comparer avec des producteurs bios de notre taille et c'est difficile aussi de se comparer avec des producteurs conventionnels. Dans notre cas, l'information nous disait plus grand-chose. »

## LA ROBOTIQUE POUR SE RAPPROCHER DE LA NATURE

C'est d'ailleurs par souci de rendre l'entreprise plus profitable que les propriétaires ont rallongé l'étable et investi dans la robotique il y a deux ans. Un projet de 2,5 millions de dollars qui a été réfléchi, étudié et analysé sous toutes ses coutures avant de prendre forme. Et pourquoi la robotique? « Parce que la main-d'œuvre est difficile à trouver, particulièrement pour faire la traite, et parce que c'est ce qui se rapproche le plus de la nature, répond Dominic. La vache peut aller à la traite quand bon lui semble. Si elle veut aller dehors, se faire brosser, aller manger ou boire, elle peut y aller quand elle en a envie. » « Elles ont plus de liberté et on respecte plus leur rythme de vie », poursuit Denis.

Outre les quatre robots de traite, une visite des installations nous fait d'ailleurs découvrir toute une série de technologies allant de la louve auto-



Ce robot d'alimentation fonctionne pratiquement 24 heures sur 24. Il se remplit par lui-même et distribue les rations à l'intérieur de l'étable.



Le taxi-lait peut non seulement transporter le lait d'un endroit à l'autre, mais il permet aussi de le chauffer, le pasteuriser et le refroidir.

matisée et du taxi-lait pour les veaux, en passant par le robot d'alimentation pour le troupeau, les robots qui nettoient les planchers, les GPS dans les champs, etc. Autant d'appareils qui,

beau défi administratif, mais quand on est fondamentalement convaincu des bienfaits qu'amène le bio, on se laisse prendre au jeu ! »

### VALORISER LEUR LAIT ET VOULOIR SE DÉMARQUER

Quand les propriétaires de la ferme se sont lancés avec neuf autres actionnaires dans le projet de la Fromagerie l'Ancêtre en 1992, ils voulaient se démarquer des produits conventionnels et en offrir de nouveaux et originaux de type ancestral faits à base de lait bio. À l'époque, le marché pour ce type de produits n'existait pratiquement pas. « On est allés chercher un vieux fromager québécois qui a recréé les recettes de sa jeunesse » (Denis).

Aujourd'hui, la Fromagerie l'Ancêtre est la plus importante fromagerie bio au Canada. Fait intéressant : elle offre toute une gamme de fromages, mais aussi des beurres salés et non salés. « On pensait pas que ça deviendrait aussi gros ! », lance fièrement Dominic. Au fil des ans, l'entreprise s'est démarquée en remportant plusieurs prix pour ses produits, dont certains à l'international.

### ET POUR L'AVENIR?

Dans un contexte de croissance, les propriétaires de la Ferme Hamelon JDF et Fils ont réussi à faire face à la musique, même s'ils n'achètent pas de vaches de l'extérieur pour des questions de santé du troupeau. Les quatre robots de traite suffisent à la tâche jusqu'à maintenant, mais il y a de l'espace prévu pour deux autres robots au cas où.

Pour l'instant, pas d'autres projets pour ces producteurs qui s'estiment en vitesse de croisière. Ils se concentrent

## UN BON DÉPART DANS LA VIE

À la Ferme Hamelon JDF et Fils, on s'accorde pour dire qu'un bon départ dans la vie des vaches se traduira par une bonne santé, mais aussi par une bonne production à l'âge adulte. « Meilleur est l'environnement dans lequel grandissent les animaux, meilleure sera leur production laitière », affirme Anne-Marie Lemay, la conjointe de Jonathan qui s'occupe particulièrement des jeunes sujets de remplacement. « Si tu leur donnes du confort et une bonne alimentation, dit-elle, ils vont te le redonner à leur tour. »

Ainsi, depuis l'arrivée de la louve automatisée, les veaux se nourrissent quand ils le veulent sans toutefois dépasser la quantité programmée. Plutôt que deux gros repas, ils en reçoivent plusieurs, mais de moindre quantité, ce qui permet d'éviter les problèmes de diarrhée, un point faible des gourmandes petites jerseys. On réutilise le lait qui pourrait être perdu (trop élevé en cellules somatiques ou qui contient encore du colostrum, par exemple) pour le donner aux plus jeunes veaux en le pasteurisant avec le taxi-lait. Aussi, on transporte le lait tous les jours, de la réserve jusqu'au parc des veaux, grâce à cet appareil qui peut aussi chauffer, pasteuriser et refroidir le lait.

Élevés en groupe et en liberté dès leur plus jeune âge, les veaux apprennent à socialiser et s'habituent aux robots tôt dans la vie tout en bénéficiant d'un milieu qui leur permet de garder une bonne forme physique.

à consolider ce qu'ils ont en cherchant à produire de façon optimale par la valorisation du plein potentiel de leurs animaux. Les pâturages s'éloignent de plus en plus de l'étable avec l'augmentation du troupeau, alors que le prix des terres commence à être un frein à l'expansion. Pour l'instant, on cherche donc des façons d'améliorer la production laitière en offrant aux jeunes sujets un bon départ dans la vie (voir encadré).

### PORTRAIT DE LA FERME

Ferme Hamelon JDF et Fils de Sainte-Élisabeth-de-Warwick est la propriété de Denis Hamel, de sa femme Fernande et de leurs deux fils Dominic et Jonathan. Denis et Fernande ont aussi une fille, Geneviève, qui est ensei-

gnante en éducation spécialisée. Après l'obtention de son diplôme en gestion et exploitation d'entreprise agricole, option bio sol, Dominic se joindra à ses parents en 1996. Jonathan, qui a une formation en mécanique (Nicolet) et gestion agricole (Victoriaville) fera de même en 2006.

La conjointe de Jonathan, Anne-Marie Lemay, travaille à la ferme. Le couple a trois enfants : Élisabeth, 9 ans, Benjamin, 7 ans, et Thomas, 3 ans. Dominic et sa conjointe Marie-Josée Fouquette, thérapeute en hypnose et professeure de yoga, ont aussi trois enfants : Raphaël, 15 ans, Alexandre, 9 ans, et Mika, 7 ans. Raphaël donne déjà un coup de main à la ferme dans ses temps libres. Soulignons que l'entreprise engage cinq autres employés.

Denis a acheté la ferme de son père en 1973. À cette époque, on cultive 60 ha et on fait la traite de 35 vaches. Elle a pris de l'expansion depuis. Aujourd'hui, le troupeau jersey pur-sang et croisé de la ferme compte 450 têtes, dont 266 vaches en lactation. La ferme s'étend sur quelque 526 ha, où l'on y cultive du foin (326 ha), du soya (61 ha) et de l'orge (61 ha). Les animaux ont accès à plus de 40 ha de pâturages. Pratiquement autosuffisants, on vend de l'orge et du soya pour acheter un peu de maïs et du tourteau de soya. ■



La louve permet des repas plus fréquents, mais de moindre quantité.