



Les
Producteurs
de lait
du Québec

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Les Producteurs de lait du Québec soulignent la qualité du lait

Longueuil, le 8 mai 2020 – La Ferme Beaux-Prés de Saint-Vianney, la Ferme Martin et Renaud Boutin inc. de Saint-George et la Ferme G.M. Lebel inc. de Sainte-Justine ont remporté les trois premières places au concours Lait'Xcellent 2019, qui récompense les producteurs de lait à l'échelle provinciale pour la qualité exceptionnelle de leur lait. Les récipiendaires ont été dévoilés aujourd'hui.

Lait'Xcellent OR 2019

Ferme Beaux-Prés enr., Saint-Vianney, Bas-Saint-Laurent

Georges Beaupré et Micheline Girard sont propriétaires de la Ferme Beaux-Prés enr. depuis 1987. En matière de qualité du lait, l'entreprise met l'accent sur le confort des 60 animaux du troupeau, la propreté et la santé de ses animaux. La qualité de la litière de paille et de ripes de bois est un incontournable et les stalles sont nettoyées régulièrement durant la journée. Une ventilation adéquate en été fait partie des éléments qui contribuent non seulement au confort, mais aussi à la qualité du lait. 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.

L'an dernier, la Ferme Beaux-Prés a remporté l'argent à l'échelle provinciale dans le cadre du concours Lait'Xcellent. L'entreprise a déjà mérité deux Très grandes distinctions et une Grande distinction au concours Lait'Xcellent, et a terminé deuxième au Québec pour la qualité du lait certifié biologique, en 2014 et en 2017.

Lait'Xcellent ARGENT 2019

Ferme Martin et Renaud Boutin inc., Saint-George, Chaudière-Appalaches-Sud

Troisième génération sur la Ferme Martin et Renaud Boutin inc., Maxime a acheté les parts de son père Martin et de son oncle Renaud en décembre dernier. Ces deux derniers continuent quand même à travailler pour l'entreprise avec Solange Labbé, la mère de Maxime. À la ferme, une bonne gestion de la litière, composée de ripes de bois et de paille, est un élément essentiel pour obtenir un lait de qualité. Tous les matins, la litière est balayée depuis le devant de la stalle jusqu'au dalot. Les vaches en mammite sont traitées à part, à la fin. On suit aussi régulièrement les résultats de qualité sur le site extranet des PLQ et on cherche à savoir qu'elle est la cause et la vache à la source de toute hausse. Le troupeau Holstein regroupe quelque 165 têtes Holstein pur-sang, dont 72 vaches en lactation gardées en stabulation entravée.

Depuis les dix dernières années, la Ferme Martin et Renaud Boutin inc. s'est retrouvée à autant de reprises parmi les 25 entreprises québécoises affichant les meilleurs résultats de qualité au concours Lait'Xcellent.

Lait'Xcellent BRONZE 2019
Ferme G.M. Lebel inc., Sainte-Justine, Chaudière-Appalaches-Sud

Gilles Lebel, sa conjointe Micheline Lavoie, et leur fils Patrick sont les propriétaires de la Ferme G.M. Lebel inc. de Sainte-Justine depuis 1989. 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 à tout ce qui pourrait clocher et à garder propre non seulement les animaux et leur espace, mais aussi l'équipement et les installations. La litière de rière de bois est gardée propre et changée si elle est humide afin que les animaux restent le plus au sec possible. Il veille aussi à maintenir la mammite le plus loin de l'étable. Le test de CMT est fait systématiquement à chaque vache nouvellement vêlée. Si une vache est infectée, elle est identifiée, isolée et traitée. L'horaire de traite est bien respecté. Le port des gants et les bains de trayons prétraités et post-traités sont toujours utilisés.

La Ferme G.M. Lebel inc. a remporté Lait'Xcellent d'or provincial à l'édition 2007. Depuis, l'entreprise s'est retrouvée à huit reprises parmi les cinquante premières au Québec dans le cadre de ce même concours, se traduisant du même coup par autant de certificats Très grande distinction.

La qualité du lait, une priorité pour les producteurs

Au Québec, comme au Canada, les producteurs sont soumis à des normes de qualité du lait strictes, avec notamment des exigences très sévères sur l'absence d'antibiotiques dans le lait et l'interdiction d'utiliser des hormones de croissance pour les animaux. Les producteurs de lait québécois pratiquent une gestion optimale de la qualité en respectant les règles très strictes du programme proAction, dont le volet de salubrité vise à prévenir, à surveiller et à réduire les risques liés à la salubrité des aliments à la ferme.

À propos de Lait'Xcellent

Le concours Lait'Xcellent est organisé par Les Producteurs de lait du Québec depuis 1987. Chaque année, il récompense les fermes laitières qui obtiennent les meilleurs résultats en qualité dans chacune des régions ainsi que les trois grands gagnants au niveau provincial.

À propos des Producteurs de lait du Québec

Les Producteurs de lait du Québec, affiliés à l'UPA, représentent les 4 877 fermes laitières qui livrent quelque 3,33 milliards de litres de lait, dont la vente totalise des recettes à la ferme de plus de 2,7 milliards de dollars. La production et la transformation laitière génèrent au Québec quelque 83 000 emplois directs, indirects et induits et contribuent à hauteur de 6,2 milliards de dollars au produit intérieur brut. Finalement, elles entraînent des retombées fiscales de 1,3 milliard de dollars.

Pour plus de renseignements, visitez notre site Web à l'adresse www.lait.org ou suivez-nous sur [Twitter](#) et [Facebook](#).

- 30 -

François Dumontier
Directeur – Communications, affaires publiques et vie syndicale
Les Producteurs de lait du Québec
514 713-0530
fdumontier@lait.qc.ca