



Résoudre rapidement un problème de qualité du lait : un choix gagnant

15 juin 2021

Revue Le producteur de lait québécois

Quand un problème de qualité du lait survient, agir rapidement s'avère bénéfique et rentable. Un conseiller en qualité peut d'ailleurs vous aider à y voir plus clair. Voici l'histoire de Stéphane, propriétaire de la Ferme Barsalou.



La qualité comme priorité

Stéphane est la cinquième génération de Barsalou à prendre la relève de la Ferme Barsalou et Fils SENC établie en 1871 dans la municipalité de Sainte-Sabine en Montérégie. Son troupeau est composé principalement de vaches holsteins et la ferme détient 47 kg de quota.

Stéphane n'a pas peur des projets et est constamment en évolution, il est visionnaire et continue d'acquérir du quota tous les mois. Il a quatre enfants et espère leur transmettre sa passion afin qu'ils puissent à leur tour prendre la relève. Toutefois, il demeure ouvert à passer le flambeau à une relève non apparentée, selon ce que l'avenir lui réserve. Son objectif principal est d'avoir une entreprise rentable, et, pour lui, la qualité optimale de son lait est un incontournable pour y arriver.

Stéphane est un producteur proactif et fier de travailler ardemment pour livrer un lait de qualité jour après jour, avec une moyenne de CCS de 100 000 et de bactéries de 8 000. Ainsi, son entreprise bénéficie de toutes les primes à la qualité du lait disponibles, ce qui représente plus de 3 000 \$ annuellement.

Un résultat de bactéries élevé

Le 26 octobre 2020, Stéphane a constaté que le niveau de bactéries de son lait avait considérablement augmenté. Normalement, sa moyenne mensuelle se situe sous 10 000 CBI/ml, alors que pour cette collecte, le résultat atteignait les 170 000 CBI/ml. Il a rapidement fait appel à la conseillère en qualité du lait de sa région, Caroline Martel, agronome et elle-même productrice de lait pendant plusieurs années.

L'intervention à la ferme

Caroline a effectué des tests sur les lavages du lactoduc et des trayeuses, ce qui lui a permis de constater une fuite dans le bassin de lavage et de conclure qu'il devait être rapidement réparé ou remplacé. Cette fuite entraînait une très grande perte de chaleur lors des cycles de lavage, mais aussi la perte de savon et d'acide. Les lavages n'étaient donc plus efficaces. Elle a également pu observer que le réservoir à lait n'était pas nettoyé correctement dans son ensemble et qu'un défaut de la pompe de lavage était en cause, la pression de l'eau étant insuffisante pour bien laver le réservoir. Des changements ont été rapidement apportés après ces constats et les bactéries du lait se sont immédiatement stabilisées à un niveau acceptable.

Une décision rapide et rentable

Stéphane souhaite partager ce message important avec d'autres producteurs qui sont tout aussi passionnés et attentionnés que lui :

« Il ne faut pas avoir peur de s'entourer de professionnels du milieu ni avoir honte de demander de l'aide. Et il ne faut surtout pas attendre que le ou les problèmes s'accumulent et que la situation se détériore. Il faut

savoir s'entourer de conseillers et d'intervenants compétents en qui on peut avoir confiance et qui nous aideront dans tous les aspects de la gestion de notre entreprise pour être plus efficaces et trouver rapidement des solutions à nos problèmes. »

« Si on règle les problèmes rapidement, la roue cesse de tourner. Mais si on tarde trop, il y a un effet boule de neige et les problèmes initiaux en engendrent d'autres. On peut vite se décourager. De plus, le fait d'avoir agi rapidement a pu me permettre de reprendre mes primes à la qualité dès le mois suivant, ce qui s'est avéré très rentable pour mon entreprise », ajoute-t-il.

Nous avons la chance d'avoir un système de mise en marché collectif du lait au Québec. Ce n'est donc pas à chaque producteur de négocier avec un transformateur, comme aux États-Unis. Le programme de testage permet de s'assurer que chaque producteur respecte les normes. La responsabilité de livrer du lait de la plus grande qualité est donc également une responsabilité partagée par tous les producteurs.

Si vous souhaitez en savoir plus sur la façon d'améliorer la qualité du lait à la ferme, visitez la section « [Qualité du lait](#) », ou consultez votre conseiller.

À faire pour assurer la qualité du lait :

1. Vérifier les alarmes du thermographe (température du lait + température et temps de lavage)
2. Valider si les quantités de produits de lavage sont adéquates
3. Ne pas oublier de nettoyer le radiateur une fois par mois
4. Vérifier si l'injecteur d'air est fonctionnel
5. Vérifier, à l'oeil nu, que l'intérieur du réservoir est propre, et ce, à tous les lavages
6. Assurer en tout temps la propreté du matériel de traite

Conseiller à la qualité du lait au Québec

- LE RÔLE DU CONSEILLER À LA QUALITÉ

Le conseiller en qualité du lait agit à titre de personne-ressource dans l'industrie en contribuant à l'amélioration de la qualité du lait produit au Québec. Il intervient lors des déclassements en bactéries et cellules somatiques ou même quand le producteur a besoin de soutien pour améliorer la qualité de son lait. Il interprète les données et les rapports du contrôle laitier, élabore un plan d'action avec le producteur et en fait le suivi. N'hésitez pas à profiter de son expertise! Certains de ses services sont même subventionnés, donc sans frais, sous certaines conditions.

- COMMENT CONTACTER VOTRE CONSEILLER À LA QUALITÉ DU LAIT?

Obtenir le soutien d'un conseiller en qualité du lait, c'est simple comme bonjour!

Deux options s'offrent à vous :

- Communiquer avec votre secrétaire régional
- Contacter le [service à la clientèle de Lactanet](#)



Par Isabelle Morin, D.M.V., Cert. LAM

Isabelle est coordonnatrice de la santé des troupeaux laitiers chez Lactanet en plus d'être auteure et conférencière passionnée à ses heures. Elle a acquis au fil des ans une solide expérience en biosécurité et son travail de support à l'équipe de conseillers à la qualité du lait lui a permis de développer une expertise en qualité et en salubrité du lait.

Caroline Martel, agronome, conseillère à la qualité du lait, Lactanet