

Été 2007

Volume 9
Numéro 3

Gagnants du concours
Lait'Mérite Chèvre

2006



Lait'Mérite OR
Chèvrerie Du Chêne



Lait'Mérite ARGENT
Ferme Matifany



Lait'Mérite BRONZE
Ferme Genty

Sommaire

Portes ouvertes sur les fermes du Québec	2
Éditorial	3
Nouvelles du Syndicat	4-5
Nouvelles de l'ALCO	6
Nouvelles du CRSAD	7
Profil de ferme	8-9
Nouvelles de la SECLRO	10
Nouvelles du RECBQ	11
Fiche recette	12

Le chèvre de file

Bulletin d'information du Syndicat des producteurs de chèvres du Québec



Syndicat des
producteurs de
chèvres du Québec

Collaborateurs Anne-Marie Désilets, Audrey Doyon, Julie Doyon, Maryse G. Clément, Sophie Gingras, Evelyne LaRoche, Suzanne Latour, Caroline Noël, Samuel Ouimet.

Infographie et mise en page Versicolore design graphique

Direction Syndicat des producteurs de chèvres du Québec

Publicité Syndicat des producteurs de chèvres du Québec

Téléphone : 450 679-0540, poste 8548 • Télécopieur : 450 463-5293

Pour nous rejoindre 555, boul. Roland-Therrien, bur. 245, Longueuil (Québec) J4H 4E7

Tél. : 450 679-0540, poste 8548 • Courriel : cnœl@upa.qc.ca

www.chevreduquebec.com

Portes ouvertes sur les fermes du Québec



Dimanche 9 septembre 2007 de 10 h à 16 h

RÉGION	NOM DE LA FERME	PRODUCTION	ADRESSE	MUNICIPALITÉ
Abitibi-Témiscamingue	Chèvrerie Dion	Chèvres laitières	128, route 101	Montbeillard
Centre-du-Québec	Chèvrerie Les Capricieuses	Chèvres laitières	455, 4e Rang	Ste-Clotilde-de-Horton
Centre-du-Québec	Chèvrerie L'Angélaine	Chèvres angoras	12275, boul. Bécancour	Ste-Angèle-de-Bécancour
Mauricie	Ferme Valérie Kelhetter	Chèvres de boucherie	469, rang Sud-Est	La Bostonnais
Saguenay-Lac-St-Jean	Le Chevrier du Nord	Chèvres angoras	71, rang Saint-Joseph	St-Fulgence
Saint-Hyacinthe	Ferme Benchris	Chèvres laitières	228, rang de l'Église	Ste-Angèle-de-Monnoir
Saint-Jean-Valleyfield	Fromagerie Ruban Bleu	Chèvres laitières	449, rang Saint-Simon	St-Isidore

Du nouveau sur le Web !!!

Visitez le site internet du Regroupement des éleveurs de chèvres de boucherie du Québec :

www.recbq.com



Une production en développement !

Services-conseils : Une conseillère provinciale prête pour vous en janvier 2008

Je suis fière de vous annoncer l'embauche d'une conseillère provinciale spécialisée en production laitière caprine : Madame Audrey Doyon. Cette agronome est bien connue du milieu grâce à ses travaux de recherche et à ses conférences, notamment lors des journées INPACQ. Audrey termine présentement son doctorat à l'Université Laval et pourra commencer son nouvel emploi au printemps 2008. Entre temps, vous pourrez la rencontrer lors de notre assemblée générale annuelle et lors de la prochaine journée INPACQ caprin. Par ailleurs, en janvier, elle se rendra quatre semaines en France pour une formation avancée, en suivant des conseillers caprins sur le terrain. Audrey a déjà travaillé au PATLQ et a déjà commencé à dispenser des services-conseils aux producteurs caprins d'Abitibi. Elle sera basée chez Valacta et 50% de ses tâches seront des conseils de première ligne (conseils directement sur vos fermes) et 50% seront des interventions de deuxième ligne (articles de vulgarisation, conférences, liens avec la recherche, etc.). Vous serez bientôt informés de l'offre de services-conseils, des tarifs et des coordonnées pour rejoindre votre nouvelle conseillère.

Concernant les secteurs de la chèvre de boucherie et du mohair, une entente pour la mise en place des services-conseils dans ces secteurs est également en développement.

Convention : les derniers milles !

Au moment d'écrire ces lignes, les acheteurs et le comité lait finalisent les derniers détails de la convention. Si tout s'annonce comme prévu, nous pourrons vous expliquer la convention détaillée lors de notre assemblée générale annuelle.

Assemblée générale annuelle : votre rendez-vous !

L'AGA du Syndicat est prévue pour le mercredi 17 octobre prochain. Cette réunion de tous les producteurs de chèvres est primordiale pour vous tenir informés et participer aux décisions. Nous tiendrons des consultations pour un nouveau plan d'action du Syndicat, ce qui influencera le plan stratégique de la filière qui est mis à jour aux 5 ans.

Soyez-y !

Maryse G. Clément, Présidente



Caroline Noël, Maryse G. Clément et Nancy Duval lors de la présentation du mémoire du SPCQ lors de la CAAAQ, le 29 août à Québec.

Aide financière

Au cours de l'été, le gouvernement fédéral a annoncé un programme d'indemnités (programme ICP) de 400 millions \$ qui seraient versés aux producteurs agricoles pour absorber la hausse des coûts de production. Pour être admissible, vous devez avoir déclaré à des fins fiscales des ventes de produits agricoles admissibles en 2004, 2005 ou 2006. Un montant équivalant à 2,36% de la moyenne des VNA entre 2000 et 2004 vous sera versé automatiquement. Si vous êtes un nouveau producteur et que la Financière agricole du Québec, chargée d'administrer ce programme, ne vous a pas encore contacté,

s.v.p. veuillez vous informer sans tarder au 1-800-749-3646



Nos recommandations à la CAAAQ



La Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ) a pour mandat de faire un état de la situation des enjeux et défis de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, d'examiner l'efficacité des interventions publiques actuellement en place et d'établir un diagnostic et de formuler des recommandations sur les adaptations à faire.

Dans le mémoire que le Syndicat a remis à la CAAAQ, nous nous sommes attardés aux problématiques touchant plus particulièrement les producteurs de chèvres du Québec. Toutefois, nous appuyons les grandes orientations défendues par l'Association laitière de la chèvre du Québec (ALCQ) en ce qui concerne la table filière laitière caprine ainsi que les orientations de l'Union des producteurs agricoles (UPA) concernant l'agriculture en général.

Le Syndicat a présenté ses recommandations lors des audiences nationales qui se sont tenues à Québec le 29 août. Ces recommandations ont été appuyées par le témoignage d'une productrice du Centre-du-Québec, Nancy Duval, qui a expliqué aux commissaires comment elle a pu démarrer sa production de lait de chèvre en 2005. Vous pouvez écouter en différé ces audiences, en vous rendant sur le site de la CAAAQ : www.caaaq.gouv.qc.ca. Vous pouvez également télécharger le mémoire complet du Syndicat et les autres mémoires sur ce site.

En résumé, le SPCQ recommande à la CAAAQ de :

Revenus des producteurs

- Soutenir les productions en développement et les aider à améliorer leur productivité en développant l'expertise et les services-conseils, en améliorant l'accès aux services vétérinaires et en investissant en recherche et transfert technologique.
- Poursuivre l'intervention de l'État sur les revenus agricoles pour les entreprises qui ne sont pas sous intégration et selon le modèle de la ferme à dimension humaine, soit une entreprise dont l'exploitant et sa famille :
 - y vivent ;
 - prennent les décisions, contrôlent la gestion ;
 - fournissent l'essentiel du travail ;
 - fournissent l'essentiel du capital.
- Poursuivre l'intervention de l'État sur les revenus agricoles en considérant l'occupation du territoire et la multifonctionnalité de l'agriculture dans les programmes d'aide.
- Offrir l'Assurance stabilisation des revenus agricoles ou un autre programme d'aide basé selon le type de production et non sur le revenu global de l'entreprise, en suivant un principe d'équité pour toutes les productions agricoles.

- Faciliter l'accès au financement de démarrage pour la relève qui désire se lancer dans une production en développement dont les volumes de production sont inférieurs aux besoins des transformateurs.
- Mettre en place des mécanismes qui favorisent un commerce équitable des productions agricoles et qui conduisent à une rémunération juste de tous les maillons de la chaîne agroalimentaire (ex : implantation de marchés publics ou de circuits de mise en marché locaux et régionaux, paniers d'achat, etc.).

Mise en marché collective

- Accroître son soutien à la mise en marché collective et à la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, notamment en augmentant les ressources financières, techniques et juridiques de la Régie des marchés agricoles et agroalimentaires du Québec.

Ouverture complète des frontières

- Faire pression sur les gouvernements canadiens et américains afin de permettre à nouveau l'importation et l'exportation de chèvres en ouvrant complètement les frontières.

Environnement

- Assouplir les règles entourant l'entreposage des amas aux champs.
- Favoriser des mesures incitatives pour l'adoption de bonnes pratiques culturales plutôt que de prendre des mesures punitives.

Origine du produit

- Travailler de concert avec le gouvernement fédéral pour que soit révisée la définition de «Produit du Canada», afin que seuls les produits qui proviennent réellement du Canada puissent utiliser cette mention.
- Mettre en application des mesures de réciprocité pour les produits importés.
- Protéger l'identité des fromages canadiens et fixer les normes de composition des fromages conformes aux usages actuels.

Priorité aux produits du Québec

- Réviser les politiques d'achat des institutions publiques et parapubliques afin de prioriser l'achat de denrées alimentaires produites au Québec.
- Reconnaître le logo «Aliments du Québec» comme étant le label de provenance Québec et veiller à son financement adéquat pour qu'il puisse jouer pleinement son rôle.
- Faciliter l'accès aux tablettes des grandes chaînes pour les produits québécois.



Suite de nos recommandations à la CAAQ

- Favoriser la notoriété des produits québécois.
- Sensibiliser la population aux avantages de l'achat local.
- Supporter les produits d'appellation réservée et les termes valorisants.
- Favoriser le développement de l'agrotourisme pour assurer le dynamisme des régions.
- Valoriser, appuyer et accompagner les projets d'innovation (par exemple : insémination, photopériodisme, conservation du lait ou emballages des fromages).

Table filière

- Obtenir un réel engagement du gouvernement du Québec à l'égard des tables filières, telle que l'Association laitière de la chèvre du Québec (ALCO), notamment au niveau des ressources humaines et financières.
- Assouplir le programme de financement des tables de concertation agroalimentaire sectorielles (ALCO) et régionales afin de financer le fonctionnement de base à la hauteur des besoins des organisations et en regard des capacités de l'industrie visée.

Livraisons de lait en 2007

Pour la première moitié de l'année 2007, les producteurs ont livré près de 70% des besoins des acheteurs, ce qui équivaut à 3,36 millions de litres et à 8,5% de plus de volume de lait que les 6 premiers mois de 2006.

Pareil en Europe ?

Les phrases suivantes sont tirées de la revue française Réussir La Chèvre (juillet/août 2007) et ça s'appliquerait bien à notre situation : « *Les fabrications industrielles de fromages continuent de progresser fortement. Le décalage persiste entre le dynamisme des fabrications et l'évolution modérée de la collecte. Il se traduit par un renforcement sans précédent des importations de produits intermédiaires. Cette situation traduit la difficulté de la production laitière à répondre rapidement aux évolutions des besoins de l'industrie. La collecte nationale a progressé de 5% par rapport à 2006. En 2006, le cheptel caprin est resté quasiment stable dans l'Union européenne. En revanche, les Pays-Bas progressent de 10% : le nombre de chèvres laitières y est passé de 100 000 têtes en 2000 à 218 000 en 2006, malgré une grave crise subie entre temps.* » Par ailleurs, lors de l'assemblée annuelle, le président de la filière française explique que : « *pour avoir du lait, il nous faut chercher ensemble les moyens d'assurer le renouvellement des exploitations.* »

Éco Entreprises Québec (ÉEQ)

Organisme privé sans but lucratif, ÉEQ a été agréé en juin 2005 pour représenter les entreprises assujetties par le projet de loi 102 qui mettent sur le marché québécois des « contenants et emballages » et des « imprimés ».

Si votre entreprise ou organisation :

- fabrique des produits à votre nom nécessitant des emballages ou des contenants ou générant des imprimés,
- possède un commerce de détail au Québec qui génère des emballages, des contenants ou des imprimés à votre nom,
- est une petite entreprise, une association, un organisme à but non lucratif ou une entreprise de service et vous,
- génère des emballages, des contenants ou des imprimés à votre nom,

vous êtes assujetti à la *Loi sur la qualité de l'environnement* et devez contribuer au financement de 50 % des coûts de la collecte sélective municipale en fonction des matières que vous destinez aux consommateurs et des quantités que vous générez.

Vous devez donc enregistrer votre entreprise si vous répondez aux critères. La plupart des fermes agrotouristiques et des micro-fromageries sont visées. Par ailleurs, nous vous recommandons de remplir le formulaire détaillé, car étant donné la faible quantité de matières que vous générez, vous n'atteindrez peut-être même pas les frais minimum pour être facturé.

Pour informations : 1 (877) 987-1491 ou
www.ecoentreprises.qc.ca.

Mise en marché boucherie

Le programme de financement des activités individuelles de promotion est toujours en cours. Soumettez vos journées de dégustation et autres activités au Syndicat le plus tôt possible ! Une aide financière de 100 \$ par jour est admissible.

Rappelez-vous également que vous pouvez commander des outils de promotion pour agrémenter vos kiosques et points de vente :

- dépliant et signets (gratuits !)
- étiquettes (chèvre ou chevreau du Québec)
- affiches (les 2 formats sont à nouveau disponibles)
- planche de découpe

Informations : 450 679-0540 poste 8548

Bulletin d'information Automne 2007



www.PurChevreQuebec.com

Pour infos : Sophie Gingras 418 646-5779 ou purchevreqc@yahoo.ca

Mot de la directrice

Bonjour à toutes et à tous,

Déjà la rentrée et l'automne s'annonce occupé pour la filière caprine. Plusieurs projets à l'ordre du jour évolueront rapidement au cours des prochains mois. Voici un aperçu des projets qui retiendront notre attention :

Lait cru

Le Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, monsieur Laurent Lessard a annoncé qu'il avait signé, en début d'été, le projet de loi modifiant le règlement sur les produits laitiers. Celui-ci devrait donc être disponible pour consultation sous peu et selon le ministre, si tout va bien, il pourrait entrer en vigueur vers la fin de l'année. On se souviendra qu'en vertu de ces modifications, certains fromages au lait cru ne seront plus soumis à la norme du 60 jours et pourront donc être commercialisés plus rapidement. Étant un membre actif du comité *Lait cru* associé au Conseil des industriels laitiers du Québec, la filière suivra ce dossier et participera aux consultations prévues afin de s'assurer de la prise en compte des intérêts de nos membres.

Stratégie de communication

La firme spécialisée en communication *Agence In* mandatée par l'ALCO pour élaborer une *Stratégie de communication* adaptée à la filière a débuté son travail. Certains d'entre vous pourraient d'ailleurs être contactés sous peu afin de recueillir vos préoccupations et suggestions à titre d'entreprise membre de la filière. Cet exercice de consultation nous permettra par la suite d'élaborer une *Stratégie de communication* qui reflétera véritablement les besoins et attentes des entreprises associées à la filière. Merci de collaborer au meilleur de vos connaissances.

Plan d'action annuel 2007-2008

Pour consulter le plan d'action annuel de la filière, rendez-vous au : www.PurChevreQuebec.com

et cliquez sur **L'ALCO présente son rapport annuel**, section Nouvelles, le plan d'action y est intégré.

Sophie Gingras, directrice générale

Nouvelles: des gagnants à souligner...

■ Remise des Prix Lait'Mérite Chèvre 2006

Félicitation aux trois entreprises s'étant distinguées par la qualité constante de leur lait au cours de l'année 2006 :

Lait'Mérite Or : Chèvrerie Du Chêne, Fortierville

Lait'Mérite Argent : Ferme Matifany, Saint-Georges de Windsor

Lait'Mérite Bronze : Ferme Genty, Bécancour, secteur Gentilly

Les Prix Lait'Mérite Chèvre 2006 ont été remis lors de l'assemblée générale annuelle de l'ALCO qui se déroulait au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault le 29 mai dernier. Les Prix Lait'Mérite Chèvre sont remis grâce à la collaboration de l'ALCO, du SPCQ et des principaux transformateurs de lait de chèvre du Québec.

■ Remise des prix du Concours Sélection CASEUS

Félicitation aux fromageries dont les fromages de chèvre se sont distingués lors de la dernière édition du Concours Sélection CASEUS :

- Fromage de lait de chèvre, non affiné – Damafro Inc. pour le fromage Le Biquet ;
- Fromage de lait de chèvre, à pâte molle – Fromagerie la Voie Lactée pour le fromage Le Funambule ;
- Fromage de lait de chèvre, à pâte semi-ferme, ferme ou dure – Fromagerie Bergeron pour le fromage La Patte Blanche ;
- Fromage aromatisé – Ferme Mes Petits Caprices pour le fromage Le Capri...cieux amandière.

■ Remise des prix de l'American Cheese Society

Plusieurs fromageries québécoises se sont encore une fois distinguées au Concours annuel de l'American Cheese Society. Au total, 31 fromages québécois ont été primés dont 5 fromages de chèvre : le **Chevrita d'Agropur**, le **Chèvre Noir de Tournevent**, le **Déli-Chèvre nature de Tournevent**, le **Biquet Nature de Tournevent** et le **Cabrie « Le Rebelle » de Damafro**.

Félicitation à toutes les fromageries gagnantes!

Inauguration de la Fromagerie des Grondines

C'est en juin dernier que les fromagers propriétaires **Louis Arsenault**, **Guylaine Rivard** et **Charles Trottier** ont procédé à l'ouverture officielle de la **Fromagerie des Grondines**, spécialisée dans la fabrication de fromages affinés de laits crus biologiques. La Fromagerie des Grondines fabrique ses fromages de manière artisanale, à partir de laits crus de vache, de chèvre et, à moyen terme, de brebis. Les deux premiers fromages élaborés, le **Grondines** et le **Grand 2**, sont en outre certifiés biologiques par Écocert Canada. La Fromagerie des Grondines vise à contribuer à la création d'emploi en milieu rural et a donc utilisé des ressources locales aussi souvent que possible. La construction, la menuiserie, l'ébénisterie, certains matériaux des salles d'affinage, le graphisme, la création de site Web, les relations de presse sont tous des exemples de services provenant du comté de Portneuf. Les fromages seront distribués par Plaisirs Gourmets et seront également disponibles au comptoir de vente de la fromagerie qui sera accessible au public.

Pour plus d'infos : tél. : 418.268.4969 ou fromageriedesgrondines@globetrotter.net

Longue vie!!!



Photo: France Roy, médecin vétérinaire, lors d'un prélèvement sanguin pour le projet de recherche sur l'AEC au CRSAD.

Projet AEC au CRSAD

par Audrey Doyon, étudiante au doctorat à l'université Laval & chargée de projet au CRSAD

Depuis le début du mois de juin 2006, un projet de recherche est en cours à la chèvrerie expérimentale du Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD). Il vise l'évaluation d'une méthode pour bâtir un troupeau laitier caprin à faible risque d'être atteint de l'arthrite encéphalite caprine (AEC), ainsi que la validation d'un nouveau test de détection moléculaire de cette maladie (nested-PCR).

Établissement du troupeau laitier au CRSAD

En effet, depuis la construction de sa nouvelle chèvrerie expérimentale en 2004, le CRSAD a comme objectif de mettre à la disposition des chercheurs des caprins de bon potentiel génétique et à faible risque pour l'AEC. Ce projet de recherche permettra donc de valider une méthode permettant l'établissement d'un tel troupeau.

Entrée des caprins au CRSAD

Les éleveurs qui ont fourni les jeunes caprins au CRSAD devaient respecter certains critères afin de limiter la transmission du virus de l'AEC, tels la séparation des chevreaux et de leur mère avant qu'il n'y ait tout contact ainsi que la thermisation du colostrum (56°C pendant 60 minutes). De plus, d'importantes règles de biosécurité ont été implantées à la chèvrerie du CRSAD. Ainsi, 101 chevrettes et 6 boucs de race Alpine composent actuellement le troupeau et participent au projet de recherche.

Prélèvements sanguins

D'ici la fin du projet, prévue pour mars 2008, 6 prélèvements sanguins seront effectués sur chacun des caprins, soit : 1) à leur arrivée au CRSAD, 2) à l'âge de 6 à 7 mois (peu avant l'accouplement), 3) à l'âge de 11 mois (pendant la gestation), 4) 3 semaines avant la mise bas des chevrettes, 5) 1 mois après la mise bas des chevrettes et 6) 3 mois après la mise bas des chevrettes. Les échantillons sanguins sont envoyés au laboratoire de l'ACIA de St-Hyacinthe, où ils seront analysés par les méthodes ELISA et PCR pour la détection de l'AEC.

Méthode ELISA¹ de détection de l'AEC

Elle est actuellement utilisée mais n'est valide qu'à partir de l'âge de 6 mois, car cette technique détecte plus tôt les anticorps de la mère.

¹ELISA: Enzyme-linked immunosorbent assay (dosage d'immunosorption liée à enzyme)

Méthode PCR² de détection de l'AEC

Elle a récemment été développée par l'ACIA et a l'avantage de pouvoir être utilisée dès la naissance des chevreaux, à partir de l'ADN. Cette méthode n'a pas encore été validée à grande échelle.

²PCR: Polymérase chain reaction (amplification en chaîne par polymérase)

Impact pour le secteur

Ce projet fournira en effet deux nouveaux outils aux éleveurs et futurs éleveurs caprins laitiers pour réduire la prévalence de l'AEC. Cette maladie a des répercussions importantes en réduisant la vie productive et la production laitière des chèvres et en limitant les possibilités d'exporter des animaux.

Le fait d'évaluer une méthode pour mettre en place un troupeau à faible risque pour l'AEC à partir de jeunes chevreaux provenant de troupeaux où la maladie est présente, de valider un nouveau test de dépistage de cette maladie, notamment chez les jeunes animaux, et de tenter de mieux comprendre certains aspects de la maladie autour de la mise bas devraient permettre aux producteurs en démarrage et à ceux déjà bien implantés de réduire la prévalence de la maladie dans leur troupeau et pourraient améliorer les possibilités d'exporter des caprins.

Partenaires du projet

Le Syndicat des producteurs de chèvre du Québec (SPCQ), le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ), le Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD) et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), particulièrement l'équipe du Docteur Carole Simard, possédant une vaste expertise et une grande expérience en rétrovirologie, notamment par rapport à l'AEC. Cette équipe a d'ailleurs développé elle-même le test ELISA et collaboré au développement du test PCR pour détecter cette maladie.



Photo: Annie Dumas et Paul Montambault, techniciens animaliers au CRSAD et France Roy, médecin vétérinaire, lors d'un prélèvement sanguin pour le projet de recherche sur l'AEC au CRSAD.

Profil de ferme

par Anne-Marie Désilets

Une ferme dans la ville!

Suzanne Latour est une fille de ville, malgré cela, elle a toujours été attirée par les animaux... et la production agricole. Alors qu'elle était jeune étudiante, elle caressait le rêve de devenir vétérinaire ou agronome. Après avoir fait quelques recherches, elle a connu l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe. C'est à cet endroit qu'elle a décidé de faire ses études en production laitière.

Après l'obtention de son diplôme, Suzanne Latour choisit de s'installer à Laval. En ville! Et du coup, elle y installe sa ferme. Le défi était de taille. Et plus les années passent, et plus le défi prend de l'ampleur!

Son troupeau, nommé le troupeau de la Ferme Au Clair de Lune, est composé d'environ 120 têtes de chèvres Saanen. Lorsque l'on questionne Madame Latour à savoir pourquoi la Saanen, elle nous répond très spontanément que chaque producteur se passionne pour une race et qu'elle-même est passionnée pour la race Saanen et pour son tempérament calme. Bien entendu, elle lui trouve bien des qualités quant à la production du lait!

En 1993, le projet de la fromagerie fait son chemin. À cette époque, la vente du lait de chèvre était plus difficile qu'aujourd'hui. De là, lui est venue l'idée de la fromagerie. Elle était également attirée par l'idée de s'occuper de tout elle-même. Du début à la fin, de la production à la transformation.

Lorsqu'elle a décidé de mettre en branle le projet, elle s'est heurtée à plusieurs difficultés... dont la première était le voisinage. Eh oui, lorsque l'on parle de ferme à la ville, il est inévitable de mentionner la problématique qui résulte de la cohabitation entre producteurs agricoles et citadins. Le fait d'avoir une fromagerie sur le terrain inquiétait le voisinage.

Heureusement pour tous, la fromagerie est un beau succès. Son emplacement facilite l'accès à la clientèle. Malgré le fait que les premiers opposants au projet aient été les voisins, ils sont maintenant les premiers à bénéficier de la fromagerie étant donné la proximité. La fromagerie compte maintenant une dizaine de produits. À ses débuts, en 1996, la fromagerie ne comptait que trois produits soit un fromage en grain, le Samuel et Jérémie, un fromage à pâte molle, le Petit Prince ainsi qu'un yogourt. Suzanne Latour a tellement aimé la transformation qu'elle s'est mise à faire

plusieurs essais. Elle a donc appris la transformation «sur le tas» avec la technique d'essais et d'erreurs. Le travail a porté ses fruits, la fromagerie compte maintenant une dizaine de produits qu'elle a soigneusement baptisés. Chacun des produits auxquels Madame Latour a donné naissance a un nom qui a son historique et sa propre signification. Comme quoi, tout ce qui touche à ce projet lui tient à cœur! Lorsqu'on lui demande quel est son produit préféré, elle nous répond sans hésitation que chaque produit a son

moment et ce, autant pour elle que pour le consommateur!

Lorsque l'on s'entretient avec Madame Latour, il n'est pas difficile de percevoir la passion qui l'anime pour son travail... et l'épanouissement qu'elle en récolte. On se rend également vite compte qu'elle apprécie beaucoup le travail au quotidien avec son fils aîné, Samuel.

Effectivement, son fils Samuel, maintenant âgé de 20 ans, se passionne, tout comme sa mère, pour l'agriculture. Il travaille maintenant à temps plein à la ferme familiale.

Samuel a débuté sa carrière de producteur agricole à l'âge de 12 ans. Il s'occupait alors de la traite des animaux ainsi que des soins et il exécutait d'autres tâches quotidiennes. Tout cela lui plaisait, mais il ne savait pas encore qu'il





finirait par étudier dans ce domaine. Un jour, à l'école secondaire, lors d'un cours de choix de carrière, Samuel a fait un test qui lui donnera un résultat positif en ce qui concerne son travail à la ferme.

Il décidera donc de s'inscrire au programme d'étude en Gestion des exploitations agricoles. Après sa première année de cours, Samuel a su qu'il était au bon endroit. Il a donc poursuivi ses études. Il a été diplômé ce printemps et depuis, il travaille à temps plein à la ferme. Il s'est donné comme défi de remettre la ferme à jour, de s'occuper de la régie du troupeau et de réinstaurer le contrôle laitier.

Lorsque l'on questionne Samuel sur le fait que la ferme familiale se trouve à la ville, il affirme que c'est sans contredit un combat de tous les jours. Tout comme sa mère, il trouve parfois cette cohabitation difficile, mais le fait est que depuis quelques années, l'étau se resserre autour des producteurs agricoles qui se trouvent à proximité des milieux urbains. Les terrains autour se vendent de plus en plus pour la construction de maisons et ce, même si les fermes sont déjà sur place. Samuel trouve tout de même des avantages à cette cohabitation. Il affirme que ce n'est pas toujours l'idéal pour la production agricole, mais que c'est très bon pour la fromagerie. Effectivement, on assiste de plus en plus à une conscientisation des consommateurs québécois pour la nourriture qu'ils consomment. Donc, de plus en plus, les consommateurs apprécient le fait qu'ils peuvent avoir un contact avec le producteur... Voilà l'avantage de posséder une ferme à la ville! La ferme Au Clair de Lune offre également aux gens des visites agrotouristiques. Ce type d'activité est également de plus en plus apprécié des gens!

Samuel et sa mère vivent parfois des difficultés en tant que producteurs agricoles, mais les entendre parler de leur profession est très inspirant, car ils y croient et la passion les anime. Madame Latour n'a jamais poussé son fils à faire ce métier, c'est le métier qui est venu à lui. Elle en est très fière. Elle utilise d'ailleurs une image pour décrire le travail qu'elle et son fils effectue jour après jour. C'est un peu comme une jument qui a son jeune étalon à ses côtés pour progresser. Elle affirme également que l'agriculture n'est pas une raison, mais bien une passion.

Lorsqu'on leur parle d'avenir, encore une fois le positivisme transparait. Samuel a la fougue du jeune qui commence. Il sait que la ferme n'est pas à sa pleine capacité et il aimerait beaucoup l'y emmener. Il désire être en mesure de rentabiliser la ferme. Il se donne cinq ans pour voir comment son travail évoluera. Et à ce moment, il y aura peut-être un plan d'agrandissement majeur.

Pour ce qui est de Madame Latour, elle voit aussi l'avenir avec un œil positif. Elle affirme que le travail d'équipe sera gagnant!

Si l'enthousiasme contagieux de Madame Latour et de son fils Samuel a piqué votre curiosité, il est possible d'aller visiter le site Internet de la Fromagerie du Vieux Saint-François à l'adresse suivante:

www.fromagerieduvieuxstfrancois.com





Si vous avez participé à la journée de formation du 10 juillet dernier vous l'avez probablement fort appréciée. Samuel Côté a pris le temps de nous expliquer le pourquoi des « milles et une » petites attentions que nous devons porter à la conformation de nos chèvres et aux impacts qu'elles peuvent avoir sur l'avenir de notre troupeau. Et ce, surtout s'il s'agit de la sélection d'un bouc !

Un gros merci à Patrick Moreau et Sylvie Bélisle
qui nous ont accueilli à leur ferme, La Chèvrerie du Violon Bleu, à Acton Vale.
Ne manquez pas la suite dans le **À Lire!**

Vous souhaitez avoir plus d'informations ?

Contactez nous : 3800, boul. Casavant Ouest, St-Hyacinthe (Québec) J2S 8E3
tél. : 450 774-6368 • fax : 450 774-7520 • seclrq@sogetel.net



Résultats du concours d'Expo Québec, le 21 août 2007



Races	Champion	Réserve
Alpin	CABRIE MAX SHERRIE <i>Gîte du Cabri</i>	LES PETITS BLEUETS MIRACLE <i>Ferme Génération B</i>
LaMancha	CHEVS'R'US CRUJ VIOLETTE <i>Ferme Génération B</i>	DAGRON DATOO'S MENON <i>Ferme Génération B</i>
Nubien	CAPRIX ORION DEZEERAH <i>Ferme Caprix</i>	BROCLAIR MAJESTY BETSY <i>Ferme Fabien Auclair et France Brochu</i>
Saanen	RAN-CHER ACRES GNM VERNA <i>Gîte du Cabri</i>	VIOLON BLEU NEPTUNE HEIDI <i>Chèvrerie du Violon Bleu</i>
Toggenbourg	HOWCROFT GC KOOL-AID <i>Fromagerie les Petits Bleuets</i>	DU ROCHER LUCIE PICOTINE <i>Ferme du Rocher</i>

Grande Championne Inter-races : CABRIE MAX SHERRIE - Gîte du Cabri

Résultats des concours de boucs, **Double sanction** de la SÉCLRQ à Saint-Hyacinthe, le 25 juillet 2007



Races	Champions	Réserve
Alpin	VIOLON BLEU DEALER <i>Chèvrerie du Violon Bleu</i>	NEURIE THUNDER TWIST <i>La Seigneurie du Cabri</i>
	VALAISANNE MDB NINO <i>Gîte du Cabri</i>	VIOLON BLEU DEALER <i>Chèvrerie du Violon Bleu</i>
LaMancha	NEURIE HUMUS WHITESTORM <i>La Seigneurie du Cabri</i>	LEGACY LLR FLASH BACK <i>La Seigneurie du Cabri</i>
	BECCA'S TRENDSETTER <i>Ferme Génération B</i>	NEURIE HUMAS WHITESTORM <i>La Seigneurie du Cabri</i>
Nubien	TINDALL PAT'S SCHERZO <i>Jim & Tracy Tindall</i>	BLUE THUNDER ROCKET GALAXY <i>Jim & Tracy Tindall</i>
	BLUE THUNDER ROCKET GALAXY <i>Jim & Tracy Tindall</i>	ELISHKA DAGOBERT <i>Alena and Miroslav Statsny</i>
Saanen	GRASSHILL TORO'S SHAWNEE <i>Keith Van Camp</i>	FLEUR DES NEIGES NEPTUNE <i>Chèvrerie du Violon Bleu</i>
	FLEUR DES NEIGES NEPTUNE <i>Chèvrerie du Violon Bleu</i>	ANCREST MATRIX'S RUPURT <i>Gîte du Cabri</i>
Toggenbourg	NEURIE TORPEDO TAZ <i>La Seigneurie du Cabri</i>	DU ROCHER LUCIE TOMY <i>Ferme du Rocher</i>
	DU ROCHER LUCY TOMY <i>Ferme du Rocher</i>	WOOD ACRES POWER SURGE <i>Ferme du Rocher</i>

Grands Champions Inter-races :
GRASSHILL TORO'S SHAWNEE - *Keith Van Camp*
BECCA'S TRENDSETTER - *Ferme Génération B*

Nouvelles du RECBQ

REGROUPEMENT
DES ÉLEVEURS DE



CHÈVRES DE BOUCHERIE
DU QUÉBEC

RÉSULTATS JUGEMENT 2007

ST-HYACINTHE

CHÈVRES BCER PUR-SANG

Chevrette junior (1^{er} mars 07 au 30 juin 07)

- 1- Chèvrefleurs Caneberry, Ferme Chèvrefleurs
- 2- Chèvrefleurs Waza, Ferme Chèvrefleurs
- 3- Ludovic Shella, Ferme Ludovic

Chevrette intermédiaire (1^{er} nov. 06 au 28 fév. 07)

- 1- Sugarfield Tanis, Sugarfield Farms
- 2- Sugarfield Tiffany, Sugarfield Farms
- 3- Chèvrefleurs Binoche, Ferme Chèvrefleurs

Chevrette sénior (1^{er} juillet 06 au 31 oct. 06)

- 1- Petit Focus, Chèvrerie Le Petit Prince
- 2- Chèvrefleurs Étincelle, Ferme Chèvrefleurs
- 3- Chèvrefleurs Bourchou, Ferme Chèvrefleurs

Chevrette 1an (1^{er} janv. 06 au 30 juin 06)

- 1- Sugarfield Salbe, Sugarfield Farms
- 2- Chèvrefleurs Iris, Ferme Chèvrefleurs
- 3- Chèvrefleurs Maskara, Ferme Chèvrefleurs

Championne junior :

Sugarfield Salbe, Sugarfield Farms

Championne junior de réserve :

Chèvrefleurs Caneberry, Ferme Chèvrefleurs

Chèvre 2 ans (née en 2005)

- 1- Du Biquet Akim Carel, Chèvrerie Du Biquet
- 2- Sugarfield Reyna, Sugarfield Farms
- 3- Chèvrefleurs Wipet, Chèvrerie Le Petit Prince

Chèvre 3 ans (née en 2004)

- 1- Sugarfield Phantasia, Sugarfield Farms
- 2- Chèvrefleurs Wave, Ferme Chèvrefleurs
- 3- Sugarfield Porcelain, Sugarfield Farms

Chèvre 4 ans (née en 2003)

- 1- Du Biquet Fabrice Tabou, Chèvrerie Du Biquet
- 2- Du Biquet Musafa Gab, Chèvrerie Du Biquet

Chèvre 5 ans et plus (née avant 2003)

- 1- Chèvrefleurs Kalmia, Ferme Chèvrefleurs
- 2- Chèvrefleurs Élizée, Ferme Chèvrefleurs
- 3- Elhannah Tamatha, Chèvrerie Du Biquet

Championne sénior :

Chèvrefleurs Kalmia, Ferme Chèvrefleurs

Championne sénior de réserve :

Sugarfield Phantasia, Sugarfield Farms

Grande championne :

Sugarfield Salbe, Sugarfield Farms

Grande championne de réserve :

Chèvrefleurs Caneberry, Ferme Chèvrefleurs

Chevreau junior (1^{er} janv. 07 au 30 juin 07)

- 1- Du Biquet Dagobert, Chèvrerie Du Biquet
- 2- Du Biquet Kyoto, Chèvrerie Du Biquet
- 3- Chèvrefleurs Youri, Ferme Chèvrefleurs

Chevreau sénior (1^{er} juil. 06 au 31 déc. 06)

- 1- Sugarfield Stand Off, Chèvrerie Du Biquet
- 2- Sugarfield Signature, Sugarfield Farms
- 3- Sugarfield Santana, Chèvrerie Le Petit Prince

Bouc 1 an (1^{er} janv. 06 au 30 juin 06)

- 1- Chèvrefleurs Explosion, Ferme Chèvrefleurs
- 2- Sugarfield Old 100, Sugarfield Farms
- 3- Du Biquet Kayak, Chèvrerie Du Biquet

Champion junior :

Chèvrefleurs Explosion, Ferme Chèvrefleurs

Champion junior de réserve :

Sugarfield Old 100, Sugarfield Farms

Bouc 2 ans (né en 2005)

- 1- Sugarfield Renoir, Chèvrerie Le Petit Prince
- 2- Chèvrefleurs Kazimodo, Chèvrerie Du Biquet

Bouc 3 ans et plus (né avant 2005)

- 1- Ram H Tipper, Ferme Chèvrefleurs

Champion sénior :

Ram H Tipper, Ferme Chèvrefleurs

Champion sénior de réserve :

Sugarfield Renoir, Chèvrerie Le Petit Prince

Grand champion :

Ram H Tipper, Ferme Chèvrefleurs

Grand champion de réserve :

Chèvrefleurs Explosion, Ferme Chèvrefleurs

CHÈVRES BCER CROISÉES

Junior (née en 2007)

- 1- Sugarfield Touchstone, Sugarfield Farms
- 2- Chèvrefleurs Ivory, Patricia Coutu

1 an (née en 2006)

- 1- Veronamour Candice, Chèvrerie Le Petit Prince
- 2- Veronamour Phonsine, Chèvrerie Le Petit Prince
- 3- Veronamour Heidi, Ferme Ludovic's

Championne junior :

Sugarfield Touchstone, Sugarfield Farms

Championne junior de réserve :

Veronamour Candice, Chèvrerie Le Petit Prince

2 ANS (née en 2005)

- 1- Veronamour Gwyneth, Ferme Capricorne
- 2- Veronamour Andie, Ferme Capricorne

3 ANS et plus (née avant 2005)

- 2- Veronamour Alias, Ferme Capricorne

Championne sénior :

Veronamour Gwyneth, Ferme Capricorne

Championne sénior de réserve :

Veronamour Alias, Ferme Capricorne

Grande Championne :

Sugarfield Touchstone, Sugarfield Farms

Grande Championne de réserve :

Veronamour Candice, Chèvrerie Le Petit Prince

- 2- Chèvrefleurs Maskara, Ferme Chèvrefleurs
- 3- Du Biquet Cajole, Chèvrerie Du Biquet

Championne junior :

Chevroie Chelsea, Ferme à l'Oie

Championne junior de réserve :

Belion Roxanne, Ferme Lionel Bédard

Chèvre 2 ans (née en 2005)

- 1- Réal Desjardins Glacis, Chèvrerie Des Belles Amours
- 2- Du Biquet Akim Carel, Chèvrerie Du Biquet
- 3- Belles Amours Anouk, Chèvrerie Des Belles Amours

Chèvre 3 ans (née en 2004)

- 1- Ram H Klarice 26P, Ferme à l'Oie
- 2- Chèvrefleurs Elvira, Ferme Chèvrefleurs
- 3- Réal Desjardins Faby, Chèvrerie Des Belles Amours

Chèvre 4 ans (née en 2003)

- 1- Du Biquet Musafa Gab, Chèvrerie Du Biquet
- 2- Du Biquet Fabrice Tabou, Chèvrerie Du Biquet
- 3- J5 Star, Ferme Réal Desjardins

Chèvre 5 ans et plus (née avant 2003)

- 1- J5 Nightingale, Ferme Réal Desjardins
- 2- Réal Desjardins Emma, Chèvrerie Des Belles Amours
- 3- J5 Stormy 98M, Ferme Réal Desjardins

Championne sénior :

Ram H Klarice 26P, Ferme à l'Oie

Championne sénior de réserve :

Du Biquet Musafa Gab, Chèvrerie Du Biquet

Grande championne :

Ram H Klarice 26P, Ferme à l'Oie

Grande championne de réserve :

Chevroie Chelsea, Ferme à l'Oie

MÂLES PUR-SANG

Chevreau junior (1^{er} janv. 07 au 30 juin 07)

- 1- Réal Desjardins Indy, Ferme Réal Desjardins
- 2- Réal Desjardins Izak, Ferme Réal Desjardins
- 3- Belles Amours Cliff, Chèvrerie Des Belles Amours

Chevreau sénior (1^{er} juil. 06 au 31 déc. 06)

- 1- Sugarfield Stand off, Chèvrerie Du Biquet
- 2- Sugarfield Santana, Chèvrerie Le Petit Prince
- 3- Petit Prince Anamemus, Chèvrerie Le Petit Prince

Bouc 1 an (1^{er} janv. 06 au 30 juin 06)

- 1- Chèvrefleurs Explosion, Ferme Chèvrefleurs
- 2- Réal Desjardins Hercule, Chèvrerie Des Belles Amours
- 3- Du Biquet Kayak, Chèvrerie Du Biquet

Champion junior :

Chèvrefleurs Explosion, Ferme Chèvrefleurs

Champion junior de réserve :

Sugarfield Stand off, Chèvrerie Du Biquet

Bouc 2 ans (né en 2005)

- 1- Sugarfield Renoir, Chèvrerie Le Petit Prince
- 2- Chèvrefleurs Kazimodo, Chèvrerie Du Biquet
- 3- Réal Desjardins Gerry, Ferme Lionel Bédard

Bouc 3 ans et plus (né avant 2005)

- 1- Réal Desjardins Frank, Ferme Lionel Bédard

Champion sénior :

Sugarfield Renoir, Chèvrerie Le Petit Prince

Champion sénior de réserve :

Réal Desjardins Frank, Ferme Lionel Bédard

Grand champion :

Sugarfield Renoir, Chèvrerie Le Petit Prince

Grand champion de réserve :

Chèvrefleurs Explosion, Ferme Chèvrefleurs

QUÉBEC

FEMELLES PUR-SANG

Chevrette junior (1^{er} mars 07 au 30 juin 07)

- 1- Belion Roxanne, Ferme Lionel Bédard
- 2- Chèvrefleurs Caneberry, Ferme Chèvrefleurs
- 3- Chèvrefleurs Waza, Ferme Chèvrefleurs

Chevrette intermédiaire (1^{er} nov. 06 au 28 fév. 07)

- 1- Belles Amours Céleste, Chèvrerie des Belles Amours
- 2- Réal Desjardins Iris, Ferme Réal Desjardins
- 3- Belles Amours Comtesse, Chèvrerie des Belles Amours

Chevrette sénior (1^{er} juillet 06 au 31 oct. 06)

- 1- Chevroie Chelsea, Ferme à l'Oie
- 2- Chevroie Karma, Ferme à l'Oie
- 3- Petit Prince Focus, Chèvrerie Le Petit Prince

Chevrette 1an (1^{er} janv. 06 au 30 juin 06)

- 1- Chevroie Tina, Ferme à l'Oie

Site web : www.chevreduquebec.com

N'oubliez pas que vous trouverez sur le site web une centaine de recettes à base de produits de la chèvre, tel que les muffins au fromage de chèvre et à la courgette, ce légume qui envahira nos potagers ce mois-ci...

Recette très facile, très nutritive et parfaite pour se garnir l'estomac avant la traite du soir!



Muffins au fromage de chèvre et à la courgette

Ingrédients

1 courgette
100 g de fromage de chèvre frais
1 1/4 tasse de farine
3 cuillères à thé de poudre à pâte
1/2 cuillère à thé de sel
1 œuf
1/4 tasse d'huile d'olive
1/4 tasse de lait

Préparation

- Râpez la courgette sans la peler.
- Émiettez le fromage de chèvre.
- Préchauffez le four à 180°C (350°F).
- Dans un saladier, tamisez la farine, la levure et le sel.
- Dans un autre récipient, battez l'œuf avec l'huile et le lait.
- Ajoutez la courgette et le chèvre.
- Mélangez les deux préparations sans trop travailler la pâte.
- Répartissez la préparation dans 6 moules à muffins beurrés ou huilés.
- Enfourez environ 25 min.
- Vérifiez la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
- Laissez les muffins quelques minutes dans leur moule.
- Puis démoulez et servez avec des feuilles de salade arrosées d'un filet d'huile d'olive.
- Suggestion : vous pouvez ajouter des pignons de pin



Source : ALCQ