



PATLQ

Nouvelles

N° 68 • SEPTEMBRE 2004

Pavillon John E. Moxley • 555, boul. des Anciens-Combattants,
Sainte-Anne-de-Bellevue (Québec) H9X 3R4

Changements importants d'ici avril 2005

De contrôle laitier à centre d'expertise

Depuis déjà plusieurs années, le PATLQ a entrepris de se transformer en un centre d'expertise en production laitière. Au cours des prochains mois, nous introduirons des changements qui auront un impact important sur l'amélioration des services à la ferme. En avril 2005, lors de l'assemblée annuelle de la FPLQ, les actionnaires du PATLQ inaugureront le centre d'expertise en production laitière ainsi que ses objectifs à plus long terme.

En pratique, qu'est-ce que cela signifie?

En plus des services actuels – toujours fort appréciés –, votre centre d'expertise vous offrira un service-conseil « stratégique », plus spécialisé, afin de répondre encore mieux aux besoins spécifiques de *vo*tre entreprise. Dès cet automne, cinq **conseillers stratégiques** se joindront aux équipes régionales. Ils auront pour mission d'identifier les points forts et faibles de votre entreprise en étroite collaboration avec votre conseiller. Selon les besoins, en concertation avec d'autres intervenants clés (conseiller en gestion, vétérinaire, ingénieur en bâtiment, etc.), ils vont alors vous proposer des solutions pour améliorer la position financière de votre entreprise dans l'avenir. De telles interventions se feront sur une base individuelle, mais aussi en ateliers ou groupes de producteurs.

Également cet automne, une réorganisation de nos services et de nos processus d'affaires fera en sorte que les appellations et le rôle de nos employés en région seront modifiés comme suit :

- Nos *agents de support technique* seront répartis selon deux fonctions distinctes : les **techniciens** continueront d'effectuer la supervision de la traite aux fins de contrôle laitier; les **techniciens de saisie de données** (actuels et nouveaux employés) seront équipés d'ordinateurs et effectueront dorénavant une partie substantielle de l'entrée de données, en particulier chez les gros troupeaux et chez les clients qui en feront la demande.
- La nouvelle formule permet de libérer les **conseillers** (actuels agents-conseils) afin qu'ils remplissent pleinement leur rôle-conseil, une plus-value pour le client, qui aura désormais un choix d'options mieux adapté à ses besoins, à un prix toujours très abordable.
- Enfin, les troupeaux ABC (sans service-conseil) recevront dorénavant la visite mensuelle d'un technicien de saisie de données, dans l'optique de faciliter les processus de transfert de données (vers l'ATQ aux fins de traçabilité, vers les associations de race aux fins d'enre-

gistrement, vers le CIAQ pour la saisie des critères auxiliaires) et aussi d'assurer la plus haute crédibilité pour l'évaluation génétique et le développement continu du secteur laitier québécois.

Le PATLQ joue un rôle majeur au sein de l'industrie laitière québécoise depuis près de 40 ans. L'analyse de la production laitière a permis de mesurer concrètement les progrès de la génétique, avec pour conséquence une amélioration accélérée à chaque génération de nouvelles vaches. Elle a également permis la mise en place de tout un éventail d'outils de gestion : régie de l'alimentation, planification laitière, URÉELAB, VSMT, Analyses*, et autres. De plus, au fil des ans, le PATLQ a monté une base de données tout bonnement indispensable à l'industrie laitière. Partagées avec tous vos partenaires, ces informations sont à la base de notre expertise collective. Plus que jamais, nous pouvons vous aider à prendre les bonnes décisions d'affaires pour mieux faire face à tous vos défis. Le PATLQ a toujours suivi de près votre évolution : notre futur centre d'expertise s'efforcera de la devancer. Avec son solide réseau de spécialistes, il saura faire la différence pour vous, à la ferme.

Bertrand Farmer, agr.,
directeur général



Sommaire

Vérification obligatoire des lactomètres	2
Systèmes de traite informatisés	2
Le conseil d'administration 2004-2005	2
Chronique technique - Analyse des aliments	3
Laboratoire d'analyse aux fins de paiement	4
Quiz n° 17	4

Vérification obligatoire des lactomètres

Vers une fiabilité accrue des pesées de lait

Il y a quelques mois, afin d'assurer une fiabilité accrue des données, il a été décidé que, chaque fois que la comparaison entre les pesées de lait et le contenu du réservoir dépassera 120 (un écart de 20 %), il y aura vérification obligatoire des lactomètres et ce, aux frais du producteur. Cette procédure s'applique à tous les troupeaux supervisés ou alternés, et elle ne constitue que la première étape. Si un tel écart persistait, d'autres mesures pourraient être prises.

Votre *Comparaison Réservoir* figure sur votre rapport *Entrée des données : Informations générales*, sous la rubrique *Lactomètres*. Plus le chif-

Lactomètres	
Acceptés	2004 MAR 03
Comparaison Réservoir	94
% ID Acceptés	
% 1re Lact - Dem.Mois	100
% 1re Lact - 12 Mois	91

RPT50290

fre est près de 100 %, plus la qualité des données est élevée.

Exigez une vérification annuelle

De plus, juste au-dessus de la *Comparaison Réservoir* apparaît une date. C'est celle de la dernière vérification de vos lactomètres. Selon les normes en vigueur, vos lactomètres doivent faire l'objet d'une vérification annuelle. Si cette

vérification n'est pas faite, vos relevés de lactation perdent automatiquement le statut de publiable, ce qui a des conséquences sérieuses sur la valeur marchande de votre troupeau. Prenez les devants : exigez de votre agent de support technique une vérification de vos lactomètres au moins une fois l'an.

Ensemble, nous pouvons améliorer la fiabilité des données prélevées auprès des troupeaux supervisés. C'est le fondement même de la crédibilité de toute notre industrie.

Sylvia Lafontaine

Responsable des normes au PATLQ

Systèmes de traite informatisés compatibles avec Agri-Lacta

Le plus récent développement dans **Agri-Lacta** répond à une demande précise des propriétaires de salle de traite. À compter de l'automne 2004, votre conseiller pourra télécharger directement les pesées de lait des systèmes informatiques des salles de traite, permettant ainsi de valoriser le temps de service-conseil à la ferme.

Comme un tel développement requiert une approche fournisseur par fournisseur, le premier manufacturier avec lequel le transfert direct des données sera possible est la firme *WestfaliaSurge*, à compter de septembre. Dans un avenir très rapproché, le téléchargement sera aussi possible avec les salles de traite *De Laval* et *Boumatic*. Pour plus d'information, veuillez contacter votre conseiller.

George Clyde
Directeur des services informatiques

Le conseil d'administration 2004-2005

Administrateurs nommés par la Fédération des producteurs de lait (52 % des actions)

Gilbert Rioux, président, St-Simon, Bas-Saint-Laurent

Luc Quintal, vice-président, Varennes, St-Jean-Valleyfield

André Campeau, administrateur, Courcelles, Beauce

Chris Judd, administrateur, Shawville, Outaouais-Laurentides

Michel Robert, administrateur, St-Eugène-de-Guigues, Abitibi-Témiscamingue (nommé par le CQRL)

Administrateurs nommés par le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (24 % des actions)

Yvan Savoie, agr., directeur, Direction de l'innovation scientifique et technologique (DIST)

Rodrigue Martin, agr., conseiller en production animale, DIST, MAPAQ

Administrateurs nommés par l'Université McGill (24 % des actions)

Humberto Monardes, Ph.D., professeur agrégé

Roger Cue, Ph.D., professeur agrégé



Bienvenue à M. **Chris Judd**, producteur laitier de Shawville, nouvel administrateur en 2004.



Un gros merci à M. **Pierre Lampron**, producteur laitier de St-Boniface, Mauricie, administrateur sortant, au PATLQ depuis 2001-2002.

Chronique technique

Analyse des aliments

Quel est le meilleur moment pour prendre un échantillon?



Jean Brisson, agr. / Équipe R&D-Nutrition, PATLQ

Depuis que le PATLQ offre l'analyse des aliments par infrarouge, les résultats sont disponibles en 24 heures. Sachons profiter de cette rapidité.

Pour le foin (balles non-enrobées)

Il faut tout faire pour éviter que le foin chauffe dans la grange. S'il n'a pas chauffé, il subira très peu de changement entre le moment où il est pressé et celui où il est distribué aux vaches. En fait, seule la matière sèche aura augmenté, partant de 79-80 % pour se stabiliser vers 86-88 %. Ainsi, vous pouvez prendre un échantillon au moment de la récolte ou quand le foin est servi aux vaches, selon ce qui vous convient le mieux.

Pour l'ensilage de foin et l'ensilage de maïs

Que l'on parle de balles rondes enrobées, de silo vertical, de silo couloir ou de silo meule, le fourrage qui fermente va subir des changements. Le processus de fermentation implique que les microbes présents dans l'ensilage utilisent certains nutriments (sucres, amidon, protéine) pour la production d'acides. Selon la direction prise par la fermentation et selon sa durée, l'ensilage subira des transformations plus ou moins importantes.

Les résultats rapportés au tableau 1 parlent d'eux-mêmes. Dans le premier cas, les microbes ont utilisé près de 40 % de l'hémicellulose et près de 70 % des sucres

disponibles, ce qui a eu comme effet de concentrer des composés comme la lignine et la cellulose. Cela explique pourquoi l'ADF a augmenté de plus de 25 %, alors que la NDF a diminué de 4 %. Dans le second cas, les changements ont été beaucoup moins importants : l'ADF n'a augmenté que de 7 %, et la NDF n'a pas diminué, mais plutôt augmenté de 6 %...

Puisqu'il est possible d'avoir les résultats d'analyse en 24 heures, nous sommes d'avis qu'il est préférable de prendre un échantillon une fois la fermentation complétée, c'est-à-dire quand la température de la masse d'ensilage est revenue dans le voisinage de la température ambiante.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à consulter votre conseiller.

Pour en savoir plus, pourquoi ne pas participer à une journée de formation sur la conservation des ensilages? Le PATLQ entreprendra cet automne sa 4e année de séances de service-conseil spécialisé. La conservation des ensilages fait partie des nombreux sujets traités. La liste des cours sera affichée sur le site www.patlq.com à compter de la fin octobre. Vous pouvez aussi en parler à votre conseiller.

Tableau 1. Effet de la fermentation sur la composition de deux fourrages entreposés en silo couloir (Leduc R. et al., Colloque sur les Plantes fourragères, 1998)

Ensilage	Dactyle et trèfle rouge		Mil, luzerne et trèfle	
	À la mise en silo	Après fermentation	À la mise en silo	Après fermentation
Paramètre				
Matière sèche (%)	28,3	27,8	32,1	30,7
Hémicellulose (%)	31,2	19,5	15,0	15,7
ADF (%)	33,5	42,4	31,7	33,8
NDF (%)	64,7	61,9	46,8	49,5
Protéine brute (%)	15,0	15,1	15,2	15,8
Sucres solubles (%)	10,6	3,2	10,7	5,4
pH		4,6	5,6	4,3
Acide lactique (%)		2,3		9,7
Acide acétique (%)		2,7		1,9
Acide butyrique (%)		1,1		N/d

PATLQ Nouvelles • N° 68 • Septembre 2004

Tél.: (514) 398-7880 • Téléc.: (514) 398-7963 • Boîte vocale: 1-800-BON-LAIT • www.patlq.com

Le document utilise le genre masculin dans le but de simplifier la composition et la rédaction. Le contenu de ce document est la propriété du PATLQ et ne peut être utilisé ou reproduit sans l'autorisation écrite de la direction.

Dépôt: ISSN 1496-2721 - Bibliothèque Nationale du Québec (1984) et Bibliothèque nationale du Canada

Infographie et impression: Groupe CIDMA • www.cidma.ca

Le passage à l'analyse du lait frais est complété avec succès

En juin, après deux ans de préparatifs, l'analyse du lait aux fins de paiement a connu un changement majeur : on est passé des échantillons préservés au bichromate de potassium aux échantillons de lait frais. Ceci a permis d'éliminer l'emploi d'un préservatif toxique, pour une meilleure protection de l'environnement. De plus, avec notre système de quota, l'harmonisation des méthodes d'analyse au Canada permet une plus grande équité envers les producteurs.

Le passage au lait frais a nécessité une nouvelle fiole à double scellé, un nouveau procédé de cueillette, de rangement réfrigéré et de transport, un agrandissement de l'édifice, de nouveaux équipements et un nouveau logiciel de traitement des données : bref, une logistique extrêmement serrée. Sans compter que le volume est dorénavant multiplié par six : on passe en moyenne de 20 000 à 130 000 échantillons reçus traités par mois !

Cette opération a été réalisée à la demande de l'action-

naire majoritaire du PATLQ, la Fédération des producteurs de lait, cette importante transformation n'aurait pas été possible sans la coopération active du personnel du PATLQ (laboratoire, programmation, gestion du bâtiment) et de nos partenaires à la FPLQ et dans les usines laitières du Québec. Bravo et merci à tous pour votre contribution à ce franc succès.

Brian Corrigan, directeur du laboratoire



Analyse aux fins de paiement à partir du lait frais : dorénavant le laboratoire du PATLQ traite 130 000 échantillons par mois.

Notre concours de septembre ! - Résultats du Quiz N° 16

Le tirage a eu lieu le 12 août parmi plusieurs centaines de réponses. Les gagnants sont **Romarc Holsteins inc.**, de Plessisville (*agent-conseil* : Martin Côté) et **Ferme Paulémie inc.**, de St-Thuribe (*agent-conseil* : René Brulotte). Chacun remporte un crédit de 50 \$ en service-conseil. Bravo à tous les participants !

Les réponses étaient : Q-1 : b) • Q-2 : b) • Q-3 : a) et e) • Q-4 : selon votre Rapport CCS-Liste de gestion.

Quiz N° 17

Les réponses peuvent être trouvées dans ce bulletin. Vous pouvez aussi demander l'aide de votre agent-conseil. Deux crédits de 50 \$ en service-conseil du PATLQ seront tirés le 25 octobre 2004.

Question 1

Pour un fourrage récolté sec (balles rectangulaires ou rondes non enrobées), vous avez effectué une analyse au moment de la récolte. Quand viendra le temps de calculer la ration, il sera nécessaire de faire un ajustement sur :

- a) Protéine
- b) Matière sèche
- c) ADF
- d) Toutes ces réponses

Question 2

La fermentation de l'ensilage implique que les microbes utilisent une partie des glucides disponibles (sucres, hémicellulose, etc.). Ce phénomène a un impact sur l'ADF du fourrage qui a tendance à :

- a) diminuer
- b) augmenter
- c) pas d'effet

Question 3

Pour plus de précision, il est préférable de faire analyser l'ensilage une fois que la fermentation est complétée

- a) Faux
- b) Vrai

Question 4

Pour le laboratoire du PATLQ, le passage à l'analyse du lait frais aux fins de paiement représente, en termes d'échantillons reçus, un passage de 20 000 à :

- a) 100 000
- b) 110 000
- c) 120 000
- d) 130 000 échantillons par mois

Faites parvenir vos réponses **avant le 22 octobre 2004** à : **France Lauzon**, PATLQ, 555 boul. des Anciens-Combattants, Ste-Anne-de-Bellevue (Québec) H9X 3R4 • Fax : 514-398-7963 • Courriel : quiz@patlq.com • (Participez par courriel en écrivant comme titre (sujet) « Quiz N° 17 » suivi de votre numéro de troupeau, et en donnant comme message vos réponses et vos coordonnées complètes).

Coupon-réponse – Quiz N° 17 - Septembre 2004

Réponses : 1 : _____ 2 : _____ 3 : _____ 4 : _____

Nom : _____ Troupeau no : _____

Adresse : _____

Tél : _____ Fax : _____

Courriel : _____