

Par JULIE BAILLARGEON, agronome, coordonnatrice des projets de recherche et du transfert technologique, R et D, et MARCEL THIBOUTOT, Superviseur à la qualité du lait, Valacta

LAIT CANADIEN DE QUALITÉ

Franchir l'étape de la validation

- Vous avez déjà complété les premières étapes du programme Lait canadien de qualité et il ne vous reste qu'à procéder à la validation? Les producteurs déjà certifiés vous le diront tous : le plus difficile est de se lancer!

L'étape de la validation n'est pas une inspection ni un examen. C'est une entrevue qui comporte des questions et la vérification des dossiers à la ferme. L'audit sert à évaluer comment l'entreprise gère les risques associés à la salubrité du lait ou de la viande produite. Environ vingt agents valideurs parcourent les fermes du Québec pour auditer le travail de mise en place du programme.

Les dossiers à remplir peuvent sembler nombreux au premier abord. Heureusement, des outils comme les logiciels facilitent grandement cet aspect de la gestion. Par exemple, les fonctions de Lac-T liées au programme LCQ vous seront expliquées dans un article à paraître le mois prochain. Cela dit, il n'est pas essentiel d'utiliser un tel logiciel pour réussir le processus de validation.

Une fois l'audit terminé, vous aurez peut-être à revoir certains points. Par exemple, il est possible que vous deviez changer un produit de traitement qui n'est pas homologué. Les dossiers incomplets ou mal remplis sont les fautes les plus courantes. Une chose est sûre, on ne vous demandera jamais de changer l'équipement de la

SYLVAIN CARBONNEAU,
FERME CARHOL, ST-ODILON
DE CRANBOURNE,

VALIDÉ EN JANVIER 2012

« On avait entendu dire que la validation était une étape extrêmement difficile et que l'agent valideur était irréaliste et sévère. Le jour de l'audit, quelle ne fut pas notre surprise de constater que la personne n'avait rien du monstre qu'on s'était imaginé! La rencontre a même été on ne peut plus agréable! J'ai tout de suite senti une belle chimie avec ce dernier.

Par peur de ne pas passer l'étape de validation, on avait effectué des travaux de rénovation majeurs : nouvelle laiterie, nouveau bureau, etc. Les jours avant l'audit, on les a passés à nettoyer l'étable, la salle de traite, le lactoduc, etc. de fond en comble. Bref, on a mis le paquet et on était pas mal énervés! Après coup, tout ce stress et ce branle-bas de combat n'avaient vraiment pas lieu d'être. Ceci dit, on ne regrette pas nos changements, mais ce n'était pas requis pour être certifiés.

Pour nous préparer à la validation, nous avons fait appel à notre technicienne Valacta. Avec elle, on a revu nos façons de faire pour la gestion des médicaments, la préparation de la traite et beaucoup plus. On en discutait pendant les visites de contrôle laitier.

La certification n'a pas changé grand-chose dans notre routine, mais maintenant, tout ce qu'on fait est écrit. Ça limite grandement les possibilités d'erreur dans notre gestion.

LCQ est un programme basé sur le gros bon sens. Contrairement à notre perception initiale, ce n'est pas une occasion de se "faire rentrer dedans", mais plutôt de s'améliorer. Il faut savoir accepter la critique. »



LA VALIDATION RACONTÉE PAR DES PRODUCTEURS



CLAUDE MAHEUX, FERME
CLAUDE ET JACQUES
MAHEUX, ST-ODILON DE
CRANBOURNE

**VALIDÉS DEPUIS MAI 2010,
VISITE PARTIELLE EN DÉCEMBRE 2011**

« Nous avons décidé de franchir l'étape de validation en nous disant que ça ne donne rien d'attendre, plus tard ne sera pas mieux. Les coûts supplémentaires potentiels associés aux visites de validation du programme nous agaçaient un peu. De plus, des histoires d'horreur sur les thermographes nous faisaient craindre le pire. Notre constat fut tout autre: lorsque les équipements fonctionnent bien, le thermographe est silencieux. Pour ceux qui se plaignent des alarmes, c'est simplement que quelque chose n'est pas adéquat et qu'il faut y voir.

Notre technicienne Valacta nous a fourni un aide-mémoire des étapes d'implantation du programme et ce fut suffisant pour nous guider. Nos routines et documents de travail ont été adaptés, mais essentiellement, peu de choses ont changé. Le logiciel, dans notre cas, DSA, nous facilite grandement la tâche et nous fait économiser du temps.

À notre avis, ce programme doit absolument être mis en place dans toutes les entreprises laitières. La qualité du lait, c'est important: il n'y a pas de place pour la négligence. Tout évolue et on doit suivre le courant. Sans compter que ce sera de plus en plus payant de vendre du lait de qualité! »



CLÉMENT GRÉGOIRE,
FERME CLÉOLI INC.,
SCOTT JONCTION,

ACCREDITÉ DEPUIS MARS 2011

« J'ai décidé d'aller de l'avant à ce moment pour éviter d'être sur une liste d'attente. Mes craintes à mettre LCQ en place se situaient au plan de la laiterie. Je croyais à tort, et mes collègues producteurs aussi, que je devrais reconstruire ma laiterie. Lorsque j'ai pris la décision de foncer, j'ai utilisé les services d'accompagnement par les techniciennes de Valacta dans ma région. Elles m'ont indiqué comment remplir les registres, m'ont mis en confiance et m'ont aidé à prendre une routine de travail efficace.

Avant, lors d'un traitement, peu de renseignements étaient écrits, maintenant tout est noté. C'est plus rassurant, la négligence de nos vieilles méthodes était risquée. Le plus difficile fut de prendre l'habitude de tout noter. C'est simplement une discipline à prendre. Il ne faut pas tomber dans le réflexe de dire: je vais le noter demain.

Il n'y a aucune crainte à s'aventurer vers LCQ. C'est une simple habitude à prendre et en plus il y a une prime associée à l'implantation. Qui aujourd'hui peut se permettre de refuser le montant offert? Contrairement à mes appréhensions du départ, le programme est peu exigeant et je suis heureux de l'utiliser. »

Lait
canadien de
qualité

Lait
canadien de
qualité

LA VALIDATION
RACONTÉE PAR DES
PRODUCTEURS

laiterie au complet! Les corrections ou les changements requis devront être effectués dans un délai de 30 jours. Il vous faudra tout simplement envoyer les preuves à la FPLQ, car l'agent valideur ne reviendra pas à la ferme.

JE SUIS PRÊT À PASSER À L'ACTION, PAR OÙ DOIS-JE COMMENCER?

Pour cheminer vers la validation finale, certains apprécieront l'aide d'une personne qualifiée. Les techniciens en production laitière de Valacta sont en mesure de vous fournir un accompagnement personnalisé, là où vous en êtes rendus dans votre cheminement. Contactez la personne la plus proche de votre secteur ou le 1 800 BON-LAIT pour prendre rendez-vous. Pour ceux qui ne l'ont pas encore utilisé, une gratuité de deux heures d'accompagnement à la ferme, offerte par la FPLQ, est encore disponible. Ce service vous aidera à bien comprendre comment remplir les différents dossiers, planifier les étapes pour terminer le processus et ne rien oublier. Cela ne garantit pas une certification instantanée lors de la visite de l'agent-valideur, mais vous assure qu'il y aura peu d'ajustements à faire par la suite.

Pour ceux qui désirent cheminer sur une base autonome, un aide-mémoire est disponible sur le site <http://www.laitcanadienqualite.qc.ca>. Ce site vous fournit aussi des détails et outils reliés au programme. ■



DENYSE GAGNON, FERME DU CLAN GAGNON INC.,
MÉTABETCHOUAN,

CERTIFIÉS DEPUIS AOÛT 2010

« Lorsque nous avons assisté à la journée de formation sur le programme LCQ, l'ambiance négative avait freiné nos élans. La paperasse nous faisait peur aussi. À un moment donné, on sentait que nous n'avions pas le choix, alors on a plongé! Quand le train passe, tu embarques. On a été en mesure de se préparer par nous-mêmes et ensuite notre technicienne Valacta a fait une vérification pour s'assurer qu'on était fins prêts pour la validation.

Sur le coup, ça demande un peu d'effort, mais ça n'a pas changé la routine chez nous. C'est plutôt devenu un outil de gestion, et avec le logiciel qu'on utilise aujourd'hui, c'est encore plus facile. Finalement, on voit ça comme un investissement qui nous permet de livrer un lait de qualité, de bénéficier des primes à la qualité et d'éviter les pénalités.

Le thermographe nous est très utile. Encore récemment, un électricien venu faire des travaux dans la laiterie a fait une erreur en inversant les fils pour la réfrigération du bassin refroidisseur. Il y avait quatre traites dans le bassin, les conséquences auraient pu être désastreuses. Heureusement, le thermographe s'est mis à "chanter" durant la traite pour nous indiquer que le lait n'était pas à la bonne température.

Pour nous, c'est important de répondre aux préoccupations du consommateur. En fin de compte, c'est lui qui a le dernier mot. Quand on en jase avec des amis, ça les rassure de savoir qu'on a un programme d'assurance de la qualité pour notre production. Le lait est perçu comme un aliment santé aux yeux des consommateurs et c'est notre responsabilité à chacun de maintenir cette bonne réputation. »



CHRISTIAN ET
SYLVAIN BRAULT,
FERME BRAULT ET
FRÈRES, SAINT-LOUIS-
DE-GONZAGUE

CERTIFIÉS DEPUIS JUIN 2010

« Malgré nos appréhensions, la validation s'est très bien passée. Nous avons bénéficié du service d'accompagnement offert par notre technicien Valacta et ce dernier a repéré la majorité des points à corriger avant l'audit. Le désir de livrer un lait de qualité et les primes qui s'y rattachent ont été une source de motivation pour nous. Avec le recul, l'aspect le plus difficile de la certification a été de nous décider de passer à l'action! Une fois en marche, avec l'aide des ressources disponibles, ça n'a pas été aussi pire que ça le semblait au départ. L'avantage principal pour nous se trouve dans l'utilisation du thermographe, car il nous indique rapidement s'il y a un problème dans le lavage de l'équipement ou dans le refroidissement du lait. On évite donc des problèmes majeurs. Le programme nous a également conscientisés sur l'importance de livrer un lait de bonne qualité. »

le
producteur
de
lait
québécois