

FERME
NO-CHAN
INC



Ferme No-Chan

Pour un meilleur contrôle du produit

PAR YVON GENDREAU*

POUR BRUNO VERMETTE ET CHANTAL RUEL, DE LA FERME NO-CHAN, À SAINT-GERVAIS, LE THERMOGRAPHE EST BIEN PLUS QU'UN INSTRUMENT DE CONTRÔLE. C'EST AUSSI UNE POLICE D'ASSURANCE POUR ÉVITER LES PROBLÈMES DE QUALITÉ DU LAIT.

Les propriétaires de la ferme croient au programme Lait canadien de qualité. Ils ont même accepté volontiers de mettre en pratique les principes HACCP à la base de ce programme sans attendre qu'il soit obligatoire. Ils sont convaincus que le fait de contrôler et vérifier les différentes étapes de production augmente les chances d'éviter les problèmes. « Notre revenu, c'est le lait; c'est là qu'il faut se concentrer. »

Comme un meilleur contrôle exige aussi la prise quotidienne et régulière de diverses températures, le thermographe devenait donc pour eux un incontournable. En effet, ils trouvaient plus simple de laisser l'appareil faire le travail à leur place, tous les jours, plutôt que de perdre du temps à le faire eux-mêmes. En 2004, ils ont donc investi les 2600 \$ nécessaires pour l'achat de cet instrument.

UN PROBLÈME DE RÉSULTATS ÉLEVÉS EN BACTÉRIES

Ce sont surtout les problèmes de déclassement survenus au lendemain de l'agrandissement de l'étable et de la laiterie, en 2003, qui ont incité le couple à se tourner vers le thermographe. Ces travaux, ainsi que l'achat d'un bassin refroidisseur deux fois plus grand, étaient devenus nécessaires parce que Bruno et Chantal avaient doublé leur production de lait de 1999 à 2003.

Mais après un mois d'activité dans les nouvelles installations, voilà que le niveau de bactéries totales par millilitre atteint 54 000. On se demande bien pourquoi. Après discussions et questionnements avec le technicien en qualité du lait, Bruno en vient à la conclusion qu'il doit changer les éléments de son chauffe-eau neuf, qui ne sont pas assez puissants. En effet, ils doivent pouvoir chauffer l'eau jusqu'à 180 °F plutôt que jusqu'à 140 °F puisque cette température est insuffisante pour laver efficacement l'équipement.

Un mois plus tard, le niveau de bactéries est rendu à 100 000! « Là je n'étais pas content, lance Bruno. Et quand tu obtiens un résultat hors norme, tu cherches souvent une cause alors qu'il peut y en avoir plusieurs. » Il fait donc encore appel au technicien pour trouver la source du problème. À force de vérifications, ils suspectent plusieurs causes possibles: problème avec une vache, calibration du refroidisseur, température de l'eau de lavage trop basse, etc.



Les problèmes de déclassement survenus au lendemain de l'agrandissement de l'étable et de la laiterie ont incité Chantal et Bruno à se tourner vers le thermographe.

Ils découvrent en effet que l'eau est suffisamment chaude pour nettoyer le lactoduc, mais que sa température a trop diminué quand elle arrive au bassin refroidisseur. De plus, le bassin fait de la glace, laquelle agit comme un isolant et empêche le bon refroidissement du lait. Un deuxième chauffe-eau sera alors installé et la température du bassin ajustée.

« C'est à partir de là qu'on s'est aperçus que même si on est bien installés, on n'est pas à l'abri des problèmes. » Ne sentant donc pas qu'ils ont leur système de traite bien en mains, Bruno et Chantal se tournent définitivement vers les principes HACCP. « Remplir des registres, c'est effectivement une tâche supplémentaire. Mais

on voulait vraiment bien maîtriser nos procédures pour éviter que les mêmes problèmes se répètent. »

Et en septembre 2004, ils font l'acquisition de leur premier thermographe.

UN OUTIL DE GESTION

Pourquoi le thermographe? « C'est un outil de gestion qui te permet de vérifier et de t'assurer que tout marche correctement, de la traite jusqu'à la livraison du lait », précisent les propriétaires de la Ferme No-Chan. « Il ne faut pas voir cet appareil négativement, mais plutôt comme un indicateur qui peut t'aider à corriger une situation avant qu'elle ne s'aggrave. Si ça va déjà bien côté qualité, ça n'ira probablement pas mieux avec cet appareil, mais ça va



Température de l'eau de lavage, température du bassin refroidisseur, concentration du savon, voilà quelques éléments que le thermographe permet de contrôler.



Ce sont les sondes qui envoient l'information au thermographe.

t'aider à rester bon en tout temps», ajoutent-ils.

Il a fallu une période d'adaptation au début. L'appareil doit d'abord se faire un historique en fonction des barèmes utilisés à la ferme. En effet, s'il est impossible de régler les paramètres du thermographe en deçà des minimums prévus par la réglementation, il est toutefois possible d'en fixer de nouveaux à un niveau supérieur. Par exemple, le thermographe émettra un signal d'alarme si la température du lait dépasse 4°C dans le bassin après une heure; impossible de changer ce paramètre. Toutefois, le producteur peut déterminer que le thermographe déclenchera une alarme dès que la température de l'eau de lavage, au retour, se situe sous 45°C plutôt que 40°C (réglementaire). Les premiers jours suivant son installation, le thermographe peut lancer régulièrement des signaux qu'il faut utiliser pour mettre au point tous les paramètres.

Dès que l'alarme retentit et que la lumière clignote, le thermographe vous informe qu'il y a quelque chose qui cloche. À l'écran, il est possible de voir ce qui fait problème, par exemple, le niveau de la température de l'eau de lavage du lactoduc, la concentration du savon, le refroidissement du bassin, etc. «L'appareil ne dit pas pourquoi c'est arrivé, mais quel est le problème. Ces indices te permettent de te rapprocher de la source du problème, voire de mettre le doigt dessus, explique Bruno. La machine crie tant que je n'ai pas appuyé sur le bouton et enregistre le moment où je le fais. Ça dit que j'ai

entendu l'alarme. Après, c'est à moi de décider de faire ce que je veux avec le signal reçu. Si j'obtiens un résultat hors norme, que j'ai des alarmes quotidiennement et que je ne m'en occupe pas, je ne peux pas dire que je n'étais pas au courant. Le thermographe m'avertit avant que les problèmes majeurs ne surviennent.»

PAS BESOIN DE TOUT CHANGER

À la Ferme No-Chan, les sondes qui relaient les données au thermographe sont placées à différents endroits du système de traite afin de fournir diverses informations, notamment sur la température de l'eau de nettoyage du lactoduc et du bassin refroidisseur, le fonctionnement de l'agitateur du bassin refroidisseur, la température de refroidissement et de conservation du

« Si ça va déjà bien côté qualité, ça n'ira probablement pas mieux avec cet appareil, mais ça va t'aider à rester bon en tout temps. »



Si le thermographe est branché à un ordinateur, il est possible d'emmagasiner les informations qu'il a enregistrées sur une longue période et d'obtenir des courbes ou des graphiques.



Le thermographe permet de régler la température de l'eau de lavage à un degré supérieur à ce qui est prévu par la réglementation.

lait dans le bassin refroidisseur ainsi que sur la concentration du savon utilisé pour nettoyer le lactoduc et le bassin refroidisseur.

S'équiper d'un thermographe ne nécessite pas de changer ses installations. «Toutefois, la lecture qui sera faite par cet appareil peut t'amener à faire des modifications si tu te rends compte qu'il y a des éléments qui font régulièrement défaut. Tu peux te rendre compte que la température de l'eau de lavage n'est pas suffisante pour nettoyer tout le système ou encore que le refroidissement n'est pas assez rapide», soutiennent les propriétaires de la ferme. Seul changement qu'ils ont dû apporter: la paroi extérieure du bassin a été percée pour installer une sonde.

DES DONNÉES PRATIQUES

Même si le thermographe conserve les données plusieurs mois, celles-ci ne sont cependant accessibles à l'écran que pendant un mois. Toutefois, s'il est branché à un ordinateur, il est possible d'accéder à ces données et d'obtenir des courbes ou des graphiques depuis le tout début. L'appareil est simple d'utilisation et d'interprétation. «Il m'évite de faire appel trop souvent à des techniciens pour chercher ce qui ne va pas», dit Bruno.

le
producteur
de **LAIT**
québécois



Le troupeau Holstein de la Ferme No-Chan compte 117 têtes, dont 60 vaches en lactation.

Un fournisseur peut également brancher son ordinateur portable au thermographe, accéder aux données et voir s'il y a quelque chose qui ne fonctionne pas correctement. Avant d'aller voir le système physiquement, le technicien vérifiera si le lavage se fait bien, si les températures sont constantes, si l'agitateur marche, s'il brasse trop ou pas assez, si le refroidissement est correct et constant, etc.

Lorsqu'il y a une panne de courant, l'appareil indique aussi le moment où la panne est survenue et où le courant est revenu. Impossible de trafiquer les données qu'il enregistre puisqu'elles continuent de rester en mémoire.

PAS LA RÉPONSE À TOUT

Pour contrôler la production, mais aussi pour faire le suivi des mesures correctrices, Chantal et Bruno tiennent un registre en parallèle. Ils y inscrivent la date où le problème est survenu et les mesures prises pour le contrer. Il faut dire qu'à la Ferme No-Chan la qualité fait partie d'une vision globale qui inclut aussi la santé du troupeau et tout ce qui peut l'influencer : California Mastitis Test (CMT), analyses bactériologiques, vérification mensuelle du système de traite, contrôle laitier, etc.

UN INVESTISSEMENT

Le thermographe a-t-il été rentabilisé? «Sûrement, soutient Bruno. S'il m'a

permis de sauver un bassin, il l'a été. C'est dur à dire puisque si des correctifs ont pu être apportés avant que les problèmes surgissent, tu ne peux pas savoir si tu aurais pu encaisser une perte. Tu ne verras probablement pas de retour direct, mais tu amélioreras ton produit ou, à tout le moins, tu augmenteras les chances de l'améliorer.»

PORTRAIT DE LA FERME

Bruno Vermette et Chantal Ruel ont fait l'acquisition de leur ferme en 1999 et l'ont baptisée No-Chan. Avant eux, deux générations de Vermette l'avaient exploitée. Aujourd'hui, le troupeau Holstein pur sang de la Ferme No-Chan compte 117 têtes, dont 60 vaches en lactation. Chantal et Bruno ont d'ailleurs doublé leur quota depuis qu'ils sont propriétaires. En superficie, l'exploitation totalise 97 hectares, dont 70 sont en pâturages et en cultures : céréales, maïs fourrager, foin. Une partie des 27 hectares restants est boisée.

Le couple a quatre enfants : Sandrine, 7 ans, Alexis, 5 ans, Antoine, 4 ans, et Mylène, 1 an. Même s'il est encore bien jeune, Alexis montre déjà beaucoup de détermination quand il parle de prendre un jour la relève de la ferme. ●

* Yvon Gendreau, journaliste, FPLQ

le
producteur
de
LAIT
québécois