

Bovins du Québec, été 2005

Mettre toutes les chances de son côté

Michel Beaunoyer

Fils de producteur laitier, Jean Côté rêvait du jour où, à son tour, il pourrait retourner à la production. Mais les conditions économiques sont telles en production laitière que le jeune producteur s'est plutôt tourné vers l'élevage de veaux de lait. Une décision qu'il ne regrette nullement.

S'il a acheté une ferme à Saint-Félix-de-Kingsey, en 1997, Jean Côté n'a pu y lancer son élevage qu'en 2003, après avoir obtenu le financement nécessaire. Il a aussi décidé de s'adresser à une compagnie pour lui fournir à la fois les petits veaux et la poudre de lait pour les alimenter. « Je reste quand même indépendant, explique le producteur, mais cette entente me garantit à la fois un approvisionnement en veaux et un client pour me les racheter. » M. Côté apprécie aussi le fait qu'il sait d'avance les dates d'entrée et de sortie des veaux, ce qui lui permet de mieux planifier ses travaux.

Sous l'appellation amusante de ferme Coca-Colait, cette entreprise familiale a été lancée après beaucoup de réflexion et de préparation. Cela apparaît avec évidence lors de notre visite à l'étable, un bâtiment de conception moderne où les conseils techniques de la compagnie associée ont été jumelés aux connaissances du producteur. Après tout, Jean Côté a passé son enfance dans une ferme laitière et il avait ses propres préférences dans l'aménagement du bâtiment.

Faisant 220 par 70 pieds, l'étable est séparée en deux ailes, où sont réparties 200 logettes, de part et d'autre de la salle de préparation du lait. Cette séparation en deux parties facilite à la fois l'entretien et offre une barrière physique en cas d'apparition de maladies. Se faisant face et installées sur des lattes de bois, les logettes, regroupées en allées de 50, sont ventilées par un ingénieux système qui fait circuler l'air devant la tête des animaux. En hiver, l'air entrant par les trappes est préchauffé pour plus de confort.

Une régie efficace

Ainsi aménagée, l'étable permet 2,6 rotations de veaux par année, soit une production d'environ 1000 à 1200 têtes. Les veaux arrivent, selon les possibilités, au poids de 100 à 110 livres. « Je les préfère plus lourds, explique l'éleveur, mais les producteurs laitiers ont encore tendance à ne pas garder assez longtemps les petits veaux. » Selon lui, un veau de plus de 110 livres est plus facile à élever pour la simple raison qu'il sera moins fragile.

Le séjour des arrivants variera de 132 à 135 jours. Après cette période, ils devraient représenter un poids carcasse d'environ 275 livres, pour les veaux arrivés plus lourds, et de 245 à 250 livres pour les veaux plus légers. « Je crois me tenir dans les bonnes moyennes au chapitre du gain et mon taux de mortalité se maintient sous les 2 %, » explique M. Côté.

Chose certaine, Jean Côté ne fait aucun compromis sur la qualité des soins qu'il apporte aux animaux. Sa salle de préparation du lait étincelle. De son propre

aveu, il aime bien l'acier inoxydable et ne tarit pas d'éloges sur les avantages qu'offre ce métal pour les équipements de mélange et de distribution de lait.

« En ce qui concerne le lait, je suis très précis sur les mélanges et le maintien de la température lors de la distribution, explique M. Côté. Je laisse d'ailleurs le mélangeur fonctionner à basse vitesse tout le temps que l'on soigne les animaux pour que le mélange soit de la même qualité, du premier au dernier veau. »

L'alimentation se fait deux fois par jour, à heures fixes, matin et soir. De plus, les veaux ont droit à un repas d'eau au midi. « Nous passons souvent dans l'étable, admet l'éleveur, mais cela nous permet de déceler tout problème de santé dans le troupeau dès qu'il se présente. Et plus rapidement nous pouvons intervenir, et moins le traitement aura besoin d'être long. »

Après 70 jours dans l'étable, les veaux seront tondus, hiver comme été. Cela permet de garder leur environnement plus propre et de donner du confort à l'animal, surtout l'été avec les grosses chaleurs.

Entre les élevages, l'éleveur a prévu des périodes de vide de deux semaines. La première semaine est consacrée au grand ménage du bâtiment et des installations. Le lavage est méticuleux, pas question de laisser la moindre saleté. On profitera de la deuxième semaine pour effectuer les petits travaux de réparation et d'entretien. Et puis, cette période permettra à l'intérieur du bâtiment de bien sécher, l'humidité pouvant entraîner son lot de problèmes.

Une production d'avenir

Jean Côté regarde l'avenir avec confiance. La viande de veau de lait a la cote présentement et l'offre ne suffit pas à la demande. Son épouse Pascale Cardin s'implique dans la ferme et son fils, Donavan, participe régulièrement aux travaux. Au chapitre de l'investissement, M. Côté, profitant d'un boisé à proximité, va installer un système de chauffage au bois dans l'étable. Cela entraînera des économies tout en garantissant le maintien d'une température ambiante constante.

Ensuite, si le vent continue de souffler dans la bonne direction, il pourrait bien ajouter une nouvelle aile au bâtiment. « Mais il faut y aller graduellement, l'investissement pour se lancer dans la production est encore lourd à supporter. Mais je suis confiant, » conclut Jean Côté.