

PASCAL-ANDRÉ BISSON ET RACHEL WHITE DE *l'Entreprise Le Mouton Blanc inc.*

MARIE-CLAUDE LITALIEN, TSA, SOUTIEN À LA RECHERCHE ET RESPONSABLE DE LABORATOIRE, CEPOQ



Dans cette édition nous vous présentons le témoignage de Pascal-André Bisson et de Rachel White, deux agriculteurs passionnés dans la jeune soixantaine ayant bâti l'entreprise Le Mouton Blanc inc, située à La Pocatière. Vous constaterez qu'ils n'ont pas manqué d'idées pour diversifier et rentabiliser leur entreprise depuis les 24 dernières années!

Nos tous débuts... nous avons pris possession de la terre de nos rêves en 1996 sans trop savoir ce que nous allions en faire. C'est en rédigeant un guide pratique sur la brebis laitière lors d'un emploi d'été pendant mes études à l'ITA que j'ai découvert ma passion pour la brebis laitière. Nous avons alors déterminé que ce serait moi qui resterais à la maison pour travailler à temps plein sur la ferme, dès que nous avons acheté nos 70 premières brebis à l'automne 2000. Quant à Pascal-André, il a étudié en GEA à l'ITA de La Pocatière et a travaillé à l'extérieur à temps plein jusqu'en 2011, en plus d'aider à la bergerie et de s'occuper de la fromagerie.

Parlons bergerie... tout a débuté avec la construction d'une première partie de la bergerie en 2000, suivie d'un agrandissement pour les femelles de remplacements et la pouponnière en 2002. La production de lait de brebis a toujours été notre objectif principal. Tous nos agneaux sont vendus en agneaux de lait dès qu'ils atteignent un poids d'environ 22 kg. Nous avons monté le troupeau jusqu'à 500 brebis à la traite, croisées East Friesan et Lacaune, toutes sélectionnées au niveau de la génétique afin d'améliorer la productivité. Nous avons fait des inséminations



pendant 6 ans afin d'améliorer la qualité de nos femelles de remplacement. Nous avons réduit le troupeau au fil des dernières années pour arriver aujourd'hui à un troupeau de 150 brebis à la traite, synchronisées en grande partie aux CIDR. Cette décision, nous l'avons prise pour réduire les coûts de production, les problèmes de main-d'œuvre, la durée de la traite et la production d'agneaux à l'allaitement artificiel. Nous avons 5 béliers pur-sang (East Friesan et Lacaune) pour faire notre remplacement de femelles (10-12 %) et 4 béliers (Suffolk et Hampshire) pour faire des agneaux plus viandeux. À la suite de discussions avec notre vétérinaire, nous avons pris la décision de ne plus laisser les agneaux sous les mères principalement pour la santé des mamelles

et pour atteindre un meilleur pic de lactation. Pour nous, ça représentait un gain important pour la production fromagère. Pour nous aider à bien démarrer les agneaux à l'allaitement artificiel, nous avons conçu une salle d'allaitement pour l'entraînement des nouveau-nés, puis, quand ils sont autonomes, ils sont transférés dans la pouponnière avec les louves automatiques. Certains matins, nous avons jusqu'à 25 agneaux à entraîner, mais ça vaut le coup d'être patient vu la qualité et l'uniformité des agneaux que ça donne, sans compter que notre taux de mortalité 0-30 jours a baissé autour de 7 %.

Parlons boutique, fromagerie et fromages... Grâce à la construction de la fromagerie à La Pocatière en 2004, nous faisons maintenant la



boucle de la production. Nous faisons notre mise en marché, nous sommes autonomes au niveau des fourrages et nous vendons de la saucisse produite avec nos agneaux. Comme ça, on n'a pas le stress que notre transformateur cesse ses activités ou que notre vendeur ferme sa boutique ou arrête d'acheter nos fromages. En 2021, nous avons ouvert une boutique à Pont-Rouge, suite à une opportunité d'affaires et un coup de cœur pour le bâtiment. Nos 2 boutiques sont situées dans un axe touristique et on y retrouve plus de 80 fromages artisanaux ainsi que plusieurs produits fins québécois. En ce qui concerne nos produits, nous réservons notre lait de brebis pour 2 fromages : la Tomme du Kamouraska (récipiendaire du Grand Prix du Public et du Meilleur fromage de brebis en 2006) et le Cormoran (bleu de brebis). Nous produisons également trois fromages à base de lait de vache Jersey provenant de la ferme des Caburons, soit le Vlimeux (fumé au bois d'érable et gagnant d'un Caseus en 2023), la Tomme au poivre (récipiendaire aussi d'un Caseus en 2013) et la Tomme du Peuple (rassembleuse et accessible). Cette décision a été prise afin d'accroître notre production et permettre d'optimiser nos installations. Durant le mois de septembre, nous produisons en exclusivité une tom-

mette au champignon homard en l'honneur du mois du champignon au Kamouraska.

Notre travail au quotidien... nous engageons 6 employés pour nous aider à la ferme, à la fromagerie et à nos 2 boutiques. Je travaille à la gestion du troupeau, au service à la clientèle et en approvisionnement dans nos 2 boutiques. Pascal-André travaille plus à l'administration de l'entreprise et au rayonnement extérieur. Il va aider à la bergerie au besoin, il effectue les travaux aux champs, l'aménagement et la réparation au niveau des bâtiments, mais en tant que passionné du monde du fromage, c'est les 2 mains dans le lait qu'il est le plus heureux! Par manque de temps et d'expertise, nous engageons une firme externe pour la gestion du site internet et des réseaux sociaux. Elle est indispensable! Nous faisons nos contrôles laitiers maison plus sporadiquement maintenant, soit en début, mi et fin de lactation. C'est suffisant pour trouver nos championnes!

Nos bons coups... nous avons adhéré au programme Maedi visna en 2019. En ayant réduit le troupeau, ça devenait plus accessible pour nous d'y adhérer. Nous n'avons pas compté nos heures à désinfecter les mangeoires à la traite, à la thermisation du lait, à démêler

les agneaux de femelles positives ainsi que le colostrum de celles-ci, mais nous savions que l'effort en valait la chandelle. Nous avons presque doublé la production de lait (nous produisons autant avec 150 brebis qu'avec 300), nos brebis sont en meilleure santé et elles vivent plus longtemps. Les agneaux naissent plus homogènes, avec un meilleur poids à la naissance et une meilleure croissance. On ne s'est jamais senti laissé à nous même. Le Dr Gaston Rioux, coordonnateur du programme, était toujours là pour nous guider quand nous avions besoin et y est encore, car nous ne sommes pas encore complètement assainis, mais ça s'en vient.



On n'est plus dans la vingtaine, mais tant que nous serons passionnés par l'agriculture, nous continuerons! .

Nos projets... on est en mouvements constants! Nous voulons diversifier l'offre à la ferme avec l'implantation de vergers de noisetiers et de poiriers. Comme pour la production de lait de brebis, nous avons suivi des formations de plusieurs jours à l'extérieur de la province pour être performants dans ce type de production qui nous passionne aussi. ■

Si vous désirez vous aussi nous faire part de votre témoignage ou voulez nous suggérer un éleveur en particulier, n'hésitez pas à contacter Marie-Claude à l'adresse suivante : marie-claude.litalien@cepoq.com
