



Nous recherchons la qualité du lait! Et vous?

Pour la première fois, un regroupement de chercheurs québécois de diverses disciplines ont décidé de placer la qualité du lait au cœur de leurs priorités et de la considérer dans ses multiples facettes. Pour le nouveau regroupement Op+LAIT, il s'agit d'obtenir un lait de qualité optimale, sans sacrifier les intérêts et les priorités de chacun des maillons de l'industrie laitière tout en satisfaisant un marché de consommateurs dont les exigences

sont toujours à la hausse. Après tout, la qualité est un continuum, c'est-à-dire un parcours, dont chaque étape peut influencer la suivante et ce, de la ferme jusqu'à l'arrivée du lait à l'usine.

LA VACHE ET SON ENVIRONNEMENT COMME POINT DE DÉPART

Le comptage des cellules somatiques (CCS) de même que le compte de bactéries totales sont des indicateurs de qualité du lait qui découlent d'une

gestion à la ferme où de nombreux volets doivent être pris en main : l'alimentation, le logement et l'hygiène des animaux, la méthode de traite, le suivi de santé du pis, la médecine préventive, la réforme, etc. Découvrir toutes les conditions d'élevage et d'environnement qui prédisposent aux infections du pis, qui influencent la résistance de la vache ou qui affectent le confort et la longévité du troupeau est une priorité de recherche du nouveau regroupement qui souhaite aussi mesurer les coûts reliés au contrôle de ces facteurs.

Le groupe de chercheurs s'intéresse aux bactériophages du lait pour lutter contre des bactéries indésirables ce qui permettrait de conserver, transformer ou fermenter le lait avec plus d'efficacité.

DÉVOILER LA FACE CACHÉE DES BACTÉRIES PATHOGÈNES

S'engager sur la voie de la réduction des antibiotiques est un défi de taille pour les producteurs laitiers. Ils devront avoir recours à des alternatives et des stratégies préventives efficaces pour contrer les infections intramammaires. Une autre priorité de recherche du regroupement Op+LAIT est de lever le voile sur les gènes de virulence, les gènes de résistance et le mode de survie des bactéries pathogènes. Ces avancées permettront de trouver des moyens de prévention et de contrôle comme des vaccins, l'utilisation des bactériophages (des virus s'attaquant aux bactéries), des substances inhibitrices ou des substances ayant des effets antivirulence.

LE LAIT SOUS LA LOUPE

La qualité du lait va bien au-delà du CCS et de la mammite. Le groupe de chercheurs compte aussi s'intéresser aux bactéries du lait, cette fois non pathogènes, pour leurs caractéristiques qui permettent de conserver, transformer ou fermenter le lait avec plus d'efficacité. Certains d'entre eux

GRACIEUSITÉ SYLVAIN MOINEAU (ULAVL)

ont pour point de mire d'autres subtilités du lait, soit les saveurs et les odeurs recherchées par les fromagers et les consommateurs.

La mission du regroupement Op+LAIT est de croiser les connaissances et les compétences des chercheurs membres de façon à ce que leurs travaux de recherche puissent s'imbriquer les uns dans les autres autour d'un objectif commun : innover vers la qualité!

Op+LAIT est financé depuis l'été 2015 par le Programme de regroupements

stratégiques du Fonds de recherche du Québec – Nature et technologies (FRQNT). La recherche de pointe, la formation de la relève scientifique et le transfert de connaissances sont au cœur de la mission du regroupement. Déjà, la mise en commun d'outils de recherche, des formations, des webinaires, des bourses d'étude et des projets en collaboration ont vu le jour. Les 35 chercheurs et les quelque 100 étudiants provenant de quatre universités québécoises (Université de Montréal, Université

Laval, Université de Sherbrooke et Université McGill), de deux collèges (ITA Campus de Saint-Hyacinthe et Cégep de Sherbrooke), de centres fédéraux d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, du MAPAQ et de Valacta sont aussi appuyés financièrement pour le transfert du savoir par Les Producteurs de lait du Québec. ♦

Pour en savoir plus :
www.opLAIT.org

SÉCHAGE À LA VITESSE DE LA LUMIÈRE

GF SÉRIE 102 / 1002 CIRCONDREURS

- Entretien par coupleurs sectoriels DigIDrive® pour une longue durée de vie avec un entretien minimal
- Temps de séchage raccourci grâce aux fourches asymétriques et à l'angle de travail plus prononcé
- Repliage hydraulique pour une transition aisée du transport au travail
- Nombreuses options et réglages disponibles pour passer dans diverses conditions

13 modèles de 9 pi à 56 pi à 56 pi à 5 pi de largeur de travail

INVESTIR DANS LA QUALITÉ

www.kuhnCanada.com

<p>AgriMati S. H. Ansis</p> <p>Machinerie JMS Thériault Anjou</p> <p>Centre Agricole Coaticook Houville Nicolet Rimouski Saint-Basile Saint-Maurice</p> <p>Fernand Campeau et Fils Dallousie Station</p>	<p>Les Équipements Colpron Huntingdon Sainte-Martine</p> <p>Les Équipements Adrien Phaneuf Granby La Grande-Vie Matielleville Upton Victoriaville</p> <p>Garage Oscar Brochu La Gendronne</p> <p>Machinerie Nordine Lussimville Saint-Roch-de-l'Achigan</p>	<p>J. René Lafond Mirabel</p> <p>Claude Joyal Mapierville Saint-Denis-sur-Richelieu Saint-Guilherme Stanbridge Station</p> <p>Machinerie Horticoles d'Abitibi Poutier</p> <p>Équipement Guillet Sabroville</p> <p>Machinerie de Ferme Kuhn inc. • Ste-Madeleine, QC • 868-809-5380</p>	<p>Garage Parizeau et Fils Saint-André-Avellin</p> <p>Service Agro-Mécanique Saint-Côme Saint-Pascal</p> <p>Services Agricoles de Beauve Sainte-Marie-de-Beauve</p> <p>Machinerie CH Wotton</p> <p>Truel Equipment New Liskeard, ON</p>
--	---	---	--