

Prix du Club de l'excellence Agropur pour la qualité du lait

Deux fermes de Dudswell se démarquent

par Fay POIRIER

Agropur a récemment remis ses prix régionaux et provinciaux pour la qualité du lait et deux fermes de Dudswell se sont démarquées. La Ferme Turcotte s'est mérité la première place en Estrie et la Ferme du Lac d'Argent a terminé 5^e sur près de 500 productions laitières.

Les producteurs, qui sont également voisins, se disent très heureux de recevoir de tels prix. « C'est la petite tape dans le dos qui me dit tu fais un beau travail, continue », affirme Martin Turcotte, propriétaire de la ferme Turcotte. Ce dernier, qui a repris la ferme de ses parents il y a 21 ans, compte environ 45 vaches dans son étable. Pour sa part, Réal Rodrigue, copropriétaire de la Ferme du Lac d'Argent, possède un troupeau d'une centaine de bêtes qu'ils considèrent, lui et sa femme Murielle Carette, un peu comme leurs bébés. « C'est familial, c'est nos vaches », exprime celle-ci. Dans les deux fermes, les animaux ont leur nom. « C'est plus personnalisé qu'une grosse ferme », selon



De gauche à droite, Sébastien Rodrigue, Murielle Carette et Réal Rodrigue, de la Ferme du Lac d'Argent, se sont mérité la cinquième place du Club de l'excellence Agropur.

M. Rodrigue.

S'ils ont réussi à atteindre ces niveaux, c'est selon eux, en partie grâce à leurs petits troupeaux. Ce facteur permet d'avoir un meilleur suivi sur chaque vache. L'autre élément important aux dires de M. Rodrigue, c'est d'avoir une bonne routine et d'avoir une rigueur dans celle-ci. « Les trayons des vaches, s'ils sont sales, tu n'auras jamais un lait de qualité. Tu ne peux pas être rigoureux à un endroit et négligeant à un autre », explique-t-il.

Cette rigueur est de mise autant pour lui, Mme Carette, leur fils Sébastien Rodrigue et leur employée, Roxanne Fréchette. Leur travail d'équipe leur permet d'atteindre une qualité. À la Ferme du Lac d'Argent, les propriétaires font de la médecine préventive. « Le vétérinaire vient une fois par mois pour vérifier l'état de santé du troupeau », explique le producteur. Pour M. Turcotte, ce qui les sort du lot, c'est l'attention qui est donnée aux animaux et

chaque petit détail compte. « Avec nos petits troupeaux, on a plus le temps de s'occuper de chacune de nos vaches que si on en avait 200-300 », explique Mme Carette.

La Ferme du Lac d'Argent existe depuis près de 100 ans. Appartenant d'abord au grand-père de Mme Carette, elle a été transmise de génération en génération et atteindra bientôt la 5^e avec le petit-fils désirant reprendre la relève. Leur troupeau est constitué de vaches de race Ayrshire. « Elles sont plus rustiques, moins de problèmes de maladie. C'est une race qui consomme moins aussi. Le lait est un peu plus haut en gras et en protéines », explique M. Rodrigue. Les producteurs considèrent avoir une culture écologique plus que biologique. « C'est qu'on n'abuse pas des pesticides et des engrais chimiques. On fonctionne plus avec du compost qu'on produit à la ferme », explique le propriétaire.

La Ferme Turcotte, quant à elle, existe depuis près de 45 ans. Possédant un troupeau



Martin Turcotte, propriétaire de la Ferme Turcotte, s'est vu remettre le premier prix régional pour le Club de l'excellence Agropur, ainsi que le deuxième prix pour Lait'xcellent.

de race Holstein, la famille Turcotte n'en est pas à son premier prix. Ces derniers sont d'ailleurs fièrement exposés à l'entrée de la ferme. « Le Club Agropur, c'est la troisième fois que je suis gagnant régional et finaliste, je l'ai peut-être été 3-4 fois aussi », explique le propriétaire. En plus de ce prix, en 2019, la ferme a remporté la deuxième place pour le prix Lait'xcellent par les Producteurs de lait du Québec.

Pour le futur, les deux producteurs ne veulent pas

agrandir, mais des changements au niveau de la configuration des bâtiments dans le but d'améliorer le bien-être animal et l'amélioration des installations sont prévus.

Le prix du Club de l'Excellence Agropur pour la qualité du lait a pour but de reconnaître, encourager et récompenser la quête de l'excellence. Pour évaluer la qualité du produit, la coopérative laitière se base sur trois critères, soit les cellules somatiques, les bactéries ainsi que la propreté des lieux.

Nous vivons l'histoire

Nos vies ont changé. Même si nous ne sommes pas tombés malades nous-mêmes, ou si nous ne connaissons pas quelqu'un qui l'a été, nous avons tous

été affectés de nombreuses manières. Certains majeurs, certains relativement mineurs.

La Société d'histoire et du patrimoine de Bury a

lancé une initiative pour encourager tous les citoyens de notre région à faire un bilan de la façon dont ils sont affectés par la crise mondiale de la pandémie du virus Corona.

À quoi ressemble votre vie quotidienne? Comment gérez-vous le fait de ne pas

aller au travail ou à l'école? Comment gardez-vous en toute sécurité le contact avec votre famille et vos amis?

Nous aimerions vous inviter à partager avec nous comment la pandémie affecte votre vie.

Les contributions de tous les âges seront les bienvenues.

Envoyez-nous vos histoires, photographies, vi-

déos, enregistrements audio ou tout ce qui vous vient à l'esprit pour contribuer à notre création d'un enregistrement réaliste de la période historique marquante que nous vivons actuellement.

Pour chaque personne qui a quelque chose à partager pour ce projet, une page Web « dédiée » sera créée pour votre contribution qui restera sur le site Web historique et

patrimonial de Bury en tant que document historique pour les générations futures.

Certaines entrées figureront sur la page du projet « Histoire vivante - Pandémie Covid-19 ».

Envoyez vos histoires, photos, vidéos ou enregistrements audio à :

John Mackley, archiviste
SHPB-BHHS
Bury1803@gmail.com

BÂTIMENT POUR ENTREPOSAGE

Unités d'une superficie de 10' X 20', toutes individuelles avec porte de garage. Emplacement clôturé pour motorisés, roulottes, bateaux, etc.

Information:
819 821-0784



640, rue Angus Nord • WESTBURY

Sortez de l'ombre!

Fructifiez vos ventes en annonçant dans le journal

Contactez notre conseiller publicitaire; il saura établir la stratégie qui vous convient.

Nicolas Lachance
Conseiller publicitaire
819 875-5501



We are living history. Right now!

Our lives have been changed. Even if we have not become sick ourselves, or know someone who has, we have all been effected in numerous ways. Some major, some relatively minor.

The Bury Historical and Heritage Society has begun an initiative to encourage all citizens of our region to make a record of how they are being effected by the global Corona-virus pandemic crisis.

What is your daily life like? How are you coping with not going to work or school? How are you safely keeping in touch with family and friends?

We would like to invite you to share with us how the pandemic is effecting your life. Contributions from everyone of all ages will be most welcome.

Send us your stories, photographs, videos, audio recording, or anything that



comes to mind to contribute to our creating a realistic record of the momentous period of history that we are all

currently living through. For each person who has something they are willing to share for this project, a "Dedicated" web-page will be created for your contribution that will remain on the

Bury Historical and Heritage Website as a historical record for future generations.

Certain entries will be featured on the "Living History - Covid-19 Pandemic" project page.

Send your stories, photos, videos or audio recordings to: John Mackley, Archivist SHPB-BHHS Bury1803@gmail.com

Consultez notre JOURNAL EN LIGNE pour des nouvelles chaque jour

journalhautsaintfrancois.com