

## DES ORGANISATIONS ET DES ENTREPRISES INNOVENT À PARTIR DES RÉSULTATS DE RECHERCHE SUPPORTÉS PAR NOVALAIT

**Québec, le 10 décembre 2009** – Les témoignages suivants illustrent comment des organisations, des fermes et des entreprises de transformation laitière ont fait des choix stratégiques et tiré avantage des savoirs et savoir-faire issus des projets de recherche supportés par Novalait inc.

### ***Mise à l'échelle canadienne d'un nouveau modèle de prévision de la production laitière***

Novalait inc. a financé le développement et la validation au Québec d'un nouveau modèle de prévision de la production laitière. Par la suite, la Commission canadienne du lait (CCL) a validé le modèle à l'échelle canadienne. Gilles Froment, directeur principal des politiques et des affaires corporatives à la CCL indique : « Ces prévisions nous permettent d'obtenir le potentiel de production des vaches en lactation au Canada sur une période prévisionnelle allant jusqu'à 9 mois. Cet outil additionnel, dont dispose la CCL et les provinces, aide à développer une meilleure gestion des quotas afin que la production de lait s'arrime le mieux possible à la demande de produits laitiers. »

### ***Implantation à la ferme du foin vache tarie***

Novalait inc. a supporté le développement et la validation en conditions commerciales d'un foin de transition à faible DACA (différence anions cations). Pour plus de détails, consulter l'article sur le site Web de Novalait inc. en suivant ce lien : [Foin pour vache en transition – Juin 2008](#). Voilà 5 ans qu'un producteur laitier de la région des Bois-Francs, M. Mario Lefebvre, donne à ses vaches taries ce fourrage spécialisé en préparation de la période de transition. À la ferme Bois Mou, un champ à faible teneur en potassium d'une superficie de 2,9 hectares, cultivé en fléole, suffit pour combler les besoins annuels de toutes les vaches en transition. Il observe beaucoup moins de cas de fièvre du lait et leur sévérité a aussi diminué « Des vaches à terre, on n'en a plus ! », dit-il.

### ***Des fromages probiotiques***

Novalait inc. a contribué au financement du Réseau de recherche sur les ferments lactiques qui a entre autres développé des procédés d'incorporation de bifidobactéries en fabrication fromagère par l'ajout de crèmes fermentées. Le D<sup>r</sup> Denis Roy de l'Université Laval rappelle : « Au début des années 2000, c'était une première au Canada de fabriquer des fromages probiotiques expérimentaux et nous étions parmi les précurseurs mondiaux ». Le développement s'est poursuivi et les fromages probiotiques ont fait leur apparition sur le marché.

Pour de plus amples informations :

Élise Gosselin, M. Sc., agr.  
Coordonnatrice de valorisation  
Novalait inc.  
418 527-7947  
[egosselin@novalait.ca](mailto:egosselin@novalait.ca)  
[www.novalait.ca](http://www.novalait.ca)