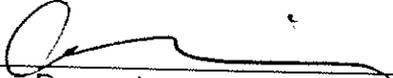


# **Accommodement raisonnable pour les producteurs- transformateurs artisans fermiers Ferme Bord Des Rosiers, Lait d'Antan Yves et André Desrosiers**

Pour continuer nos opérations et redémarrer la transformation du Lait d'Antan, nous avons besoin immédiatement :

- D'une classe de lait innovatrice et unique qui caractériserait le produit qu'est le lait d'Antan ainsi que les autres produits de l'artisan que nous vous avons énuméré antérieurement; Lait 1%, 2% et lait entier 3.25%, crème 35% et 45% sans agent de conservation, fromages cheddar en bloc ou en grains, fromage blanc 1%, fromage au lait cru, le braisé, le nabulsi, le marocain, fromage à pâte molle (Sara Brisou) ainsi que d'autres fromages d'affinage en développement.
- Que cette classe de lait soit spécifique à notre entreprise qui ne soit pas monnayable, qui reste attachée à la ferme ainsi qu'à son usine adjacente à la ferme;
- Que cette classe de lait soit suivie par la Régie des Marchés Agricoles pour le volume de ces produits, exemple: lait ou fromage;
- Que nous n'ayons pas à payer pour cette classe de lait les frais de mise en marché. ni les frais de publicité et de transport dont nous effectuons nous-mêmes;
- Nous nous engageons à ce que tout notre lait soit transformé à l'année à la ferme .

A-t-on le droit d'être une entreprise autonome qui n'a pas à demander à une organisation de la représenter.

  
\_\_\_\_\_  
André Desrosiers  
Ferme Bord Des Rosiers  
509, Rang Bord de l'eau  
St-Aimé Québec  
J0G 1K0  
450 788-2527

Date: \_\_\_\_\_ 17 avril 2007 \_\_\_\_\_



P I L U M A

FERME  
EXPÉRIMENTALE  
RESEARCH  
FARM

Annexe 2

## R.P.T.L.Q. : Regroupement des Producteurs-Transformateurs de Lait du Québec.

**Définition :** Regroupement des Producteurs-Transformateurs de lait du Québec. Producteurs laitiers et transformateurs à la ferme. Ceux-ci produisent leur propre matière première, le lait et la transforment (phases de transformation) à la ferme et distribuent eux-mêmes cette matière première (produits laitiers et tous produits alimentaires dérivés principalement du lait de leur entreprise.

**Sa mission :** Permettre à ses membres d'acquérir le pouvoir de se développer dans le respect des intérêts de chacun. Se donner le pouvoir de contribuer au développement économique des régions du Québec. Ce donner le pouvoir de contribuer à un développement structuré et durable de l'industrie laitière québécoise dans des créneaux de niches et de terroirs. Se donner le pouvoir d'informer et d'instruire les intervenants dans la gestion de l'offre, des lois, des règlements de nos besoins adaptés à notre survie. Le regroupement aura le pouvoir de représenter et négocier le respect des droits de chacun de ses membres.

**Services :** Offrir un contact privilégié, ordonné et équitable auprès des gestionnaires de l'offre et du gouvernement. Le regroupement échangera et informera ces derniers, de l'évolution, de l'aspiration et des visions du regroupement (R.P.T.L.Q.) et de ses membres, afin de développer harmonieusement et d'une façon constructive l'économie de nos régions respectives, et de pouvoir fournir à nos concitoyens des aliments de plus en plus typés, uniques et sants, tout cela selon la philosophie et croyance de chacun des québécois.

**Priorités :**

- Les approvisionnements de lait (Quota, convention de mise en marché des produits Laitiers, permis).
- Réglementations (Sanitaire, environnemental, identifications ..., etc.).
- Étiquetage (Produits du terroir, niche, régionaux, etc.).
- Échange de savoir (Technologique, de service, etc.) »
- Résautage.
- Représentation de l'R.P.T.L.Q. dans les comités tels : C.I.L.Q., Nova lait, etc.

**Pouvoir des membres :** Les membres seront directement actifs au fonctionnement de leur regroupement (R.P.T.L.Q.) ; En décidant, à une assemblée générale et annuelle de l'orientation à prendre et des priorités à traiter durant l'année. Le conseil d'administration fera une place aux futurs projets et futures entreprises, afin de s'assurer de toujours garder la mission première de l'R.P.T.L.Q., qui est le développement des produits de niches et des terroirs québécois, dans un respect des droits de chacun et des besoins des régions.





**P I L U M A**

**FERME  
EXPÉRIMENTALE  
RESEARCH  
FARM**

Saint-Basile, le mardi 27 mai 2003

F.P.L.Q.  
Madame Guylaine Gosselin  
Directrice générale  
555, boul. Roland Thérien  
Longueuil J4H Y9

Madame Gosselin,

Tout d'abord, j'aimerais vous remercier ainsi que notre président de la FPLQ, monsieur Jean Grégoire, pour la bonne réception et compréhension de nos besoins de créateurs de produits de niches.

Tel que convenu, je vous fait parvenir une ébauche (voir annexe) de ce que pourrait être le regroupement des producteurs-transformateurs de lait du Québec selon ma vision.

Bien vôtre,

  
Luc Mailloux

150  
ST-ANGÉLIQUE  
ST-BASILE  
DE  
PORTNEUF  
QUÉBEC  
CANADA  
GOA  
3G0

c.c.: M André Desrosiers





P I L U M A

FERME  
EXPÉRIMENTALE  
RESEARCH  
FARM

Saint Basile, le 2 juillet 2003

Fédération des producteurs de lait du Québec  
Monsieur Jean Grégoire  
Président  
555 boul. Roland-Therrien  
Longueuil, Qc  
J4H 3Y9

Monsieur le président,

Déjà plus de six semaines se sont écoulées depuis notre rencontre, à laquelle participaient également M. André Desrosiers, producteur-transformateur, ainsi que la directrice générale de votre fédération, Mme Guylaine Gosselin. Lors de cette rencontre, nous vous avons exposé, moi et M. Desrosiers, l'urgence d'agir, à court, moyen et long terme, concernant la problématique que vivent les producteurs-transformateurs du Québec. Vous nous avez démontré une bonne compréhension de cette situation.

Nous vous avons demandé, dans une première étape, une aide immédiate, qui pourrait être soit un prêt, soit la location de quota à moyen terme. D'autres alternatives pourraient aussi être équitablement mises sur pied avec la F.P.L.Q.

La seconde étape consistait en ce que je vous fasse parvenir mon projet de regroupement des producteurs-transformateurs de lait du Québec. Le document décrivant la définition, la mission, les services offerts et les priorités d'actions de ce projet (voir annexes 1 et 2) a été envoyé à Mme Guylaine Gosselin, à sa demande. Nous nous étions entendus pour que celle-ci contacte tous les producteurs-transformateurs de lait, afin que l'on puisse se réunir dans vos bureaux pour y travailler à construire le regroupement.

Sans doute autant que vous, nous souhaitons que cette organisation soit équitable et respectueuse des intérêts de chacun et que nous puissions contribuer au développement économique des régions du Québec. Nous espérons ainsi donner à tous les producteurs-transformateurs le pouvoir de contribuer à un développement structuré et durable de l'industrie laitière du Québec dans les créneaux de niche et de terroir.

150  
ST-ANGÉLIQUE  
ST-BASILE  
DE  
PORTNEUF  
QUÉBEC  
CANADA  
GOA  
3G0



Je voudrais donc, par cette lettre, vous transmettre certaines questions en suspens, suite à notre rencontre :

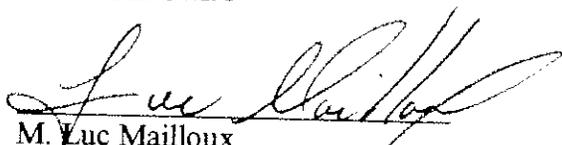
- 1) Qu'en est-il de l'exposé qui devait être fait devant votre conseil d'administration concernant la situation vécue par certains producteurs-transformateurs ?
- 2) Mme Gosselin a-t-elle reçu mon document concernant mon projet de regroupement ?
- 3) Mme Gosselin a-t-elle amorcé le contact avec les producteurs-transformateurs, tel qu'entendu ?

Je retiens de notre rencontre que vous nous avez persuadés que vous et la F.P.L.Q. n'étiez pas comme le « jardinier qui devient fou si une feuille dépasse la haie et que son jugement négatif force à intervenir avec sa scie pour amputer tout membre qui ne se conforme pas ».

Nous attendons impatiemment une réponse à nos interrogations.

Avec le désir de pouvoir contribuer au développement durable de l'industrie laitière, je vous transmets mes salutations distinguées.

Ferme PILUMA



M. Luc Mailloux

p.j.

c.c. M. le premier ministre du Québec, Jean Charest  
Mme la ministre du MAPAQ, Françoise Gauthier  
M. Daniel Pinard, communicateur  
M. Roméo Bouchard, président de l'Union Paysanne  
M. André Desrosiers, producteur-transformateur  
M. David Whissel, député d'Argenteuil  
M. Claude Régner, RMAAQ.



St-Aimé, le 8 décembre 2003

Monsieur Jean Grégoire, Président  
Madame Guylaine Gosselin, Directrice générale  
Monsieur Michel Beauséjour, Directeur Principal aux opérations  
**FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS DE LAIT DU QUÉBEC**  
555, boul. Roland-Therrien  
Longueuil (Québec)  
J4H 3Y9

**Objet : Vente de quota Laiterie Ferme Bord des Rosiers**

---

Madame, Messieurs,

Comme vous pouvez le constater, nous avons mis en vente la totalité de notre quota. En raison de la fermeture du marché de l'exportation le 20 décembre 2002, Laiterie Ferme Bord Des Rosiers était producteur-transformateur et marchand de lait ayant la possibilité de produire son lait sans avoir la totalité de son quota de lait.

Vu que notre statut de producteur-transformateur n'a pas trouvé preneur et que nous n'avons eu aucune aide; ( 1<sup>re</sup> étape : aide immédiate location de quota sur cinq (5) années, 2<sup>e</sup> étape : association producteur-transformateur, 3<sup>e</sup> étape, politique de développement à long terme dans les créneaux de niche pour le développement des régions) tel qu'il avait été favorablement entériné par Monsieur Grégoire et Madame Gosselin en mai dernier, nous avons essayé de survivre jusqu'au mois de décembre 2003, ce dont je vous avais mis au courant.

La Fédération des Producteurs de Lait du Québec a aidé deux (2) producteurs-transformateurs en trouvant un producteur avec un quota faisant en sorte que ce dernier s'est installé dans l'étable de M. Martin Guilbault qui a pu continuer à faire son fromage. M. Brisebois qui n'avait plus de quota, qui a loué ses installations à un producteur pour une période de cinq (5) ans. C'est pour une de ses 2 raisons que nous avons procédé à la vente de notre quota afin que nous puissions se mettre conforme avec un de ces règlements.

Il ne faut pas oublier que, pour nous, la différence entre le prix payé du producteur et le rachat de notre propre lait représente un handicap pour la survie des producteurs-transformateurs tel qu'évoqué lors de la réunion d'octobre dernier.

Nous vous prions, Madame, Messieurs, de donner suite à cette requête.

André Desrosiers  
Ferme Bord Des Rosiers Inc.  
509, Bord de l'Eau  
St-Aimé (Québec)  
J0G 1K0

Copies conformes :

Monsieur Jean Charest, Premier Ministre du Québec  
Madame Gauthier, Ministre de l'Agriculture  
Monsieur David Whissel, Député de Vaudeuil  
Maître Régnier, Président Régie des Marchés Agricoles  
Monsieur Laurent Pellerin, Union des Producteurs Agricoles  
Monsieur Roméo Bouchard, Union Paysanne  
Monsieur Luc Mailloux  
Monsieur Daniel Pinard

Longueuil, le 10 décembre 2003

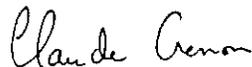
FERME BORD DES ROSIERS 234584-1  
509 RANG BORD DE L'EAU  
ST-AIME QC J0G 1K0

Madame,  
Monsieur,

Nous constatons que vous avez vendu la totalité de votre quota de lait avec comme date effective le 1<sup>er</sup> janvier 2004.

En fonction du Règlement sur les quotas des producteurs de lait (article 11) portant sur la responsabilisation totale de la production hors quota, nous sommes donc dans l'obligation de vous aviser que nous cesserons toute collecte de lait à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2004.

Nous croyons le tout conforme, je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'expression de mes sincères salutations.



Claude Grenon  
Directeur  
Gestion du lait

CG/mc

c.c. Syndicat des Producteurs de Lait de St-Hyacinthe  
166 M. CHAMBERLAND INC.

Fédération  
des producteurs  
de lait du Québec

Le 12 décembre 2003



Ferme Bord des Rosiers #234584-1  
509, rang Bord de l'Eau  
St-Aimé (Québec) J0G 1K0

Objet : Proposition de rencontre

---

Monsieur,

La présente fait suite aux récentes visites d'inspecteurs de la Fédération effectuées à votre ferme ainsi qu'à votre décision concernant la vente de la totalité de votre quota.

Certaines questions demeurent en suspend en regard de vos activités de transformation de cette année et également à l'égard de vos projets futurs maintenant que vous vous êtes départi de votre quota de production. Dans ces circonstances, il serait approprié que vous veniez rencontrer la Fédération afin de régulariser votre situation.

Nous vous prions donc de prendre contact le plus rapidement possible avec le soussigné afin que les dispositions requises soient prises en vue de la tenue de cette rencontre.

Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

Le Directeur principal aux opérations  
et partenariat externe.

Michel Beauséjour

MB/MB/ip

# Fédération des producteurs de lait du Québec

Le 16 décembre 2003



Monsieur Louis-Philippe Fay  
112c, chemin des Patriotes  
Sainte-Victoire-de-Sorel (Québec) J0G 1T0

Monsieur,

Nous avons parcouru votre lettre avec beaucoup d'intérêt et nous sommes sensibles à vos préoccupations.

La Fédération des producteurs de lait du Québec reconnaît l'apport et le travail des artisans transformateurs de produits laitiers. Nous sommes conscients que leur situation est différente de celle des grandes entreprises et c'est pourquoi nous évaluons présentement la possibilité de faire certains aménagements qui s'appliqueraient davantage à leur réalité.

Ces ajustements doivent toutefois demeurer conformes aux règlements établis par le MAPAQ (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation), notamment en ce qui concerne la qualité du lait, et respecter le principe d'équité entre les producteurs et entre les transformateurs. Les réflexions et les discussions se poursuivent afin de trouver des solutions satisfaisantes pour chacune des parties, tout en répondant aux besoins des consommateurs.

N'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires, il nous fera plaisir d'y répondre et d'échanger avec vous.

Recevez, Monsieur, nos meilleures salutations.

Jean Vigneault  
Directeur Communications et vie syndicale

# Fédération des producteurs de lait du Québec

Le 24 janvier 2003



FERME BORD DES ROSIERS  
509 Rang Bord De L'eau  
St-Aime (Québec) J0G 1K0

OBJET : Contrats d'exportation suite à la décision de l'OMC

N/Réf.: X7 10 10 N329

Chère productrice,  
Cher producteur,

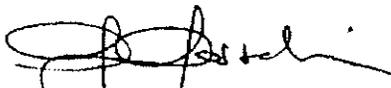
Plusieurs d'entre vous s'inquiètent actuellement du statut des contrats d'exportation conclus avant la fermeture du babillard, le 20 décembre dernier, à la suite de la décision de l'OMC. Comme vous le savez, le gouvernement canadien a indiqué qu'il se conformerait à cette décision. Il négocie actuellement avec les États-Unis et la Nouvelle-Zélande les modalités de transition.

**D'ici là, et jusqu'à nouvel ordre, les producteurs qui ont des contrats doivent livrer le lait et seront payés selon les modalités prévues.**

Les négociateurs canadiens ont bon espoir d'obtenir un délai raisonnable pour permettre aux producteurs et aux transformateurs qui ont des engagements conclus avant la fermeture du babillard le 20 décembre de s'ajuster. Dès que nous serons informés du résultat de ces négociations, nous communiquerons avec vous pour vous indiquer la marche à suivre pour les contrats qu'il resterait à remplir dans les prochains mois.

Veuillez agréer l'expression de nos sentiments distingués.

La Directrice générale,



Guylaine Gosselin

GG/sh

Le 27 janvier 2003

Monsieur Michel Beauséjour  
Fédération des producteurs de lait  
555, Boul. Roland Therrien  
Longueuil, Québec  
J4H 3Y9

**OBJET :** Producteur transformateur

---

Monsieur Beauséjour,

Notre ferme transforme notre lait en format 1 litre et 2 litres en lait entier pasteurisé à basse température non homogénéisé, un lait 2%, la crème 45%, le fromage blanc ainsi qu'un cheddar au lait cru. Notre clientèle recherche un lait au goût d'antan. Notre troupeau est alimenté avec de l'okara 95% biologique et nous n'utilisons aucun herbicides et fertilisons avec nos fumiers. Nous avons fait analysé notre lait et il contient 40 à 45% de gras courts. Le goût est unique et notre clientèle ne peut s'en passer.

Depuis le 20 décembre 2002, comme notre entreprise a investi dans la transformation à la ferme et suite à la défaite du Canada pour le lait d'exportation, notre entreprise n'est plus en mesure de produire son lait à partir du 1<sup>er</sup> mars 2003 parce que nous n'avons plus le volume nécessaire vu les nouvelles réglementations qui nous obligent à investir des sommes astronomiques. Si nous n'avons pas de support nous serons dans l'obligation de liquider l'entreprise.

Ayant une production unique, notre produit est un complément à ce qui se produit sur le marché. De cette façon, on peut produire notre lait et aller chercher une part de marché qui n'est pas produite. Notre entreprise a une capacité de 1,000,000 litres lait.

Nous sommes impliqués comme transformateur depuis dix ans.

1993 : Président fondateur - Fromagerie Polyethnique 2001 : vendus nos actions.  
1999 : Laiterie Ferme Bord Des Rosiers

Nous sommes prêts à nous impliquer pour développer les niches de marché du terroir en collaboration avec la Fédération des producteurs de lait.

En espérant une réponse favorable, veuillez agréer, Monsieur Beauséjour, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

André Desrosiers & Yves Desrosiers  
Laiterie Ferme Bord Des Rosiers  
509, Bord de l'eau  
St-Aimé, Québec  
J0G 1K0  
(450) 788-2527

Fédération  
des producteurs  
de lait du Québec



Longueuil, le 29 janvier 2003

Messieurs André & Yves Desrosiers  
Laiterie Ferme Bord Des Rosiers  
509, Bord de l'eau  
St-Aimé (Québec) J0G 1K0

OBJET : Statut de producteur-transformateur

---

Messieurs,

Nous accusons réception de votre lettre du 27 janvier dernier  
relativement au sujet mentionné en titre.

Votre dossier sera présenté au comité exécutif de la Fédération le 7  
février prochain. Aussitôt que les membres du C.E. auront statué sur  
celui-ci, nous vous en informerons.

Recevez, Messieurs, mes meilleures salutations.

Le directeur principal aux opérations  
et au partenariat externe,

Michel Beauséjour

MB/gb

Le 24 février 2003

Monsieur Sylvain Simard  
Le Ministre d'État à l'Éducation et à l'emploi  
Gouvernement du Québec

**OBJET :** Producteur transformateur

---

Monsieur Le Ministre,

Notre ferme transforme notre lait en format 1 litre et 2 litres en lait entier pasteurisé à basse température non homogénéisé, un lait 2%, la crème 45%, le fromage blanc ainsi qu'un cheddar au lait cru. Notre clientèle recherche un lait au goût d'antan. Notre troupeau est alimenté avec de l'okara 95% biologique et nous n'utilisons aucun herbicides et fertilisons avec nos fumiers. Nous avons fait analyser notre lait et il contient 40 à 45% de gras courts. Le goût est unique et notre clientèle ne peut s'en passer.

Depuis le 20 décembre 2002, comme notre entreprise a investi dans la transformation à la ferme et suite à la défaite du Canada pour le lait d'exportation, notre entreprise n'est plus en mesure de produire son lait à partir du 1<sup>er</sup> mars 2003 parce que nous n'avons plus le volume nécessaire vu les nouvelles réglementations qui nous obligent à investir des sommes astronomiques. Si nous n'avons pas de support nous serons dans l'obligation de liquider l'entreprise.

Ayant une production unique, notre produit est un complément à ce qui se produit sur le marché. De cette façon, on peut produire notre lait et aller chercher une part de marché qui n'est pas produite. Notre entreprise a une capacité de 1,000,000 litres lait.

Nous sommes impliqués comme transformateur depuis dix ans.

1993 : Président fondateur - Fromagerie Polyethnique 2001 : vendus nos actions.  
1999 : Laiterie Ferme Bord Des Rosiers

Nous étions prêts à nous impliquer pour développer les niches de marché du terroir en collaboration avec la Fédération des producteurs de lait, et comme l'annexe l'indique, aucun appui nous sera donné de leur part.

Considérant que La Fromagerie du Pied-de-vent inc., 149, chemin de la Pointe Basse, C.P. 28, Hâvre-aux-Maisons, Iles de la Madeleine, Québec G0B 1K0, (418)969-9292 sont producteurs-transformateurs fabriquent un fromage depuis 7 ans ont été subventionnés pour l'équipement, l'usine, et ne possédaient aucun quota de lait. L'entente initiale était de 5 ans avec la Fédération des Producteurs de lait et la Commission canadienne du lait. Vu les sommes d'argent astronomiques pour l'achat de quota après 5 ans, ils ne pouvaient pas plus investir dans les achats de quota après 5 ans d'opération. Un fromage vendu 50.00\$/kg sur le marché.

Le Ministre de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec Maxime Arsenault qui est député du comté des Îles de la Madeleine s'est préoccupé du sort de cette entreprise de producteur-transformateur. Ne nous dites pas que c'est un autre pays!

Sans votre appui comme Ministre, nous serons dans l'obligation de liquider notre entreprise dont nous avons plusieurs projets pour l'attrait touristique pour la région de Sorel-Tracy et ayant un produit unique au Québec un peu comme les Îles de la Madeleine.

**NOUS NE DEMANDONS PAS D'ARGENT MAIS UNE ENTENTE IDENTIQUE AUX ÎLES-DE-LA-MADELEINE ET UN STATUT DE BONIFICATION DES PLANS CONJOINTS PRODUCTEURS-TRANSFORMATEURS CE QUI VEUX DIRE D'ÊTRE PROPRIÉTAIRE DE NOTRE MATIÈRE PREMIÈRE QUI EST PRODUITE ET VENDU SUR LE MARCHÉ DE CONSOMMATION, CE QUI NE NUIT PAS AU PLAN COINJOINT DES PRODUCTEURS DE LAIT.**

En espérant une réponse favorable, veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

André Desrosiers & Yves Desrosiers

**Lait d'Antan**

Laiterie Ferme Bord Des Rosiers

509, Bord de l'eau

St-Aimé, Québec

J0G 1K0

(450) 788-2527

Le 25 février 2003

Monsieur Maxime Arsenau  
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation  
Gouvernement du Québec  
200, Chemin Sainte-Foy, 12<sup>e</sup> étage,  
Québec, Qué.  
G1R 4X6

**OBJET :** Producteur transformateur

---

Monsieur Le Ministre,

Notre ferme transforme notre lait en format 1 litre et 2 litres en lait entier pasteurisé à basse température non homogénéisé, un lait 2%, la crème 45%, le fromage blanc ainsi qu'un cheddar au lait cru. Notre clientèle recherche un lait au goût d'antan. Notre troupeau est alimenté avec de l'okara 95% biologique et nous n'utilisons aucun herbicides et fertilisons avec nos fumiers. Nous avons fait analyser notre lait et il contient 40 à 45% de gras courts. Le goût est unique et notre clientèle ne peut s'en passer.

Depuis le 20 décembre 2002, comme notre entreprise a investi dans la transformation à la ferme et suite à la défaite du Canada pour le lait d'exportation, notre entreprise n'est plus en mesure de produire son lait à partir du 1<sup>er</sup> mars 2003 parce que nous n'avons plus le volume nécessaire vu les nouvelles réglementations qui nous obligent à investir des sommes astronomiques. Si nous n'avons pas de support nous serons dans l'obligation de liquider l'entreprise.

Ayant une production unique, notre produit est un complément à ce qui se produit sur le marché. De cette façon, on peut produire notre lait et aller chercher une part de marché qui n'est pas produite. Notre entreprise a une capacité de 1,000,000 litres lait.

Nous sommes impliqués comme transformateur depuis dix ans.

1993 : Président fondateur - Fromagerie Polyethnique 2001 : vendus nos actions.  
1999 : Laiterie Ferme Bord Des Rosiers

Nous étions prêts à nous impliquer pour développer les niches de marché du terroir en collaboration avec la Fédération des producteurs de lait, et comme l'annexe l'indique, aucun appui nous sera donné de leur part.

Considérant que La Fromagerie du Pied-de-vent inc., 149, chemin de la Pointe Basse, C.P. 28, Hâvre-aux-Maisons, Îles de la Madeleine, Québec G0B 1K0, (418)969-9292 sont producteurs-transformateurs fabriquent un fromage depuis 7 ans ont été subventionnés pour l'équipement, l'usine, et ne possédaient aucun quota de lait. L'entente initiale était de 5 ans avec la Fédération des Producteurs de lait et la Commission canadienne du lait. Vu les sommes d'argent astronomiques pour l'achat de quota après 5 ans, ils ne pouvaient pas plus investir dans les achats de quota après 5 ans d'opération. Un fromage vendu 50.00\$/kg sur le marché.

Le 7 mars 2003

Monsieur Maxime Arsenau  
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation  
Gouvernement du Québec

**OBJET :** Producteur transformateur

---

Nous produisons et transformons à la ferme avec le lait de notre troupeau. Notre alimentation est particulière et nous produisons des produits du terroir, ce qui veut dire le plus naturel et écologique.

Nous avons une centaine de vaches laitières. Nous transformons depuis quatre (4) ans. Avec les investissements majeurs que nous avons effectués pour répondre aux normes de salubrité, de qualité et de mise en marché de nos produits, nous nous sommes servis du MEL. Nous avons demandé à la Régie des Marchés Agricoles de devenir marchand de lait ce qui veut dire vendre notre lait à l'exportation et de le racheter par la suite à la Fédération le même lait ce qui représentait 70% de notre production.

Suite au jugement du 20 décembre 2002, nous sommes durement touchés par des politiques de protectionnistes. Nous avons demandé de l'aide à la Fédération qui ont rejeté du revers de la main en nous disant de racheter du quota ou de racheter du lait d'un voisin (**Le problème c'est que l'alimentation n'est pas comme la nôtre**) ou de liquider votre entreprise.

Vu les investissements majeurs que nous avons effectués depuis quatre, cinq ans, nous sommes dans l'impossibilité d'investir dans le **quota qui représente au-delà de 2M\$**.

Liquider l'entreprise avec cinq familles qui y travaillent, ça ne reflète pas le développement des régions.

Nous demandons une aide immédiate vu que nous vidons notre lait dans la fosse depuis le 1<sup>er</sup> mars 2003 et que le camion citerne ne prend plus notre lait.

Nous demandons l'appui du Ministre. Nous espérons que la vision du développement des régions se fassent et nous sommes prêts à nous engager sous votre protection. Merci de l'attention portée à notre demande au nom du développement des régions.

André Desrosiers & Yves Desrosiers  
**Lait d'Antan**  
Laiterie Ferme Bord Des Rosiers  
(450) 788-2527

Le 6 mars 2003

Monsieur Maxime Arsenau  
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation  
Gouvernement du Québec

**OBJET :** Description des démarches et des investissements que nous avons effectués depuis le début du projet

1989	Demande de permis pour une fromagerie refusée	
1990-1991	Appui politique, obtention d un permis	
1992-1994	Construction d'une usine de fromagerie (Polyethnique) 4 producteurs	150.000.\$
1995-1996	Investissement à la ferme pour alimentation écologique avec sous produit :  <b>Ferme :</b> Environnement, Conformité normes agroalimentaires, alimentation, recherche et développement et équipements.	750.000.\$
1999	Démarrage usine de transformation à la ferme Lait D'Antan :  <b>Usine :</b> Environnement, conformité normes agroalimentaires, recherche et développement, équipements, marketing, distribution, permis, législation.	400.000.\$
2000-2003	Équipements, étiquettes, supporter les infrastructures. <b>perte</b> :	300.000\$
20-12-02	Investissement à cause du MFI (31 000\$/kg - 60Kg) aucune exportation possible pour l'entreprise <b>perte</b> :	1 800 000\$
	Comme producteur-transformateur, pour survivre, il nous faut prendre possession de notre matière première qui est le lait. Dans le cas comme le nôtre, il est unique. Aucun producteur ne produit un lait avec 45% de meilleurs gras.	

André Desrosiers & Yves Desrosiers  
Lait d'Antan  
Laiterie Ferme Bord Des Rosiers  
(450) 788-2527



Gouvernement du Québec  
Cabinet du ministre  
de l'Agriculture, des Pêcheries  
et de l'Alimentation

Québec, le 12 mars 2003

Monsieur André Desrosiers  
Monsieur Yves Desrosiers  
Laiterie Ferme Bord Des Rosiers  
509, Bord de l'eau  
St-Aimé (Québec) J0G 1K0

Messieurs,

Au nom du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation monsieur Maxime Arseneau, j'accuse réception de votre lettre du 25 février dernier concernant votre demande d'appui pour la sauvegarde de votre entreprise.

Soyez assurés que votre demande a été transmise aux autorités concernées du Ministère.

Recevez, Messieurs, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Marie Deraîche  
Attachée politique

Longueuil, le 15 mars 2004

Ferme Bord Des Rosiers Enr. #451  
Monsieur André Desrosiers  
509 rue Bord de l'Eau  
St-Aimé QC JoG 1K0

Objet : Production laitière et approvisionnement de votre usine

Monsieur,

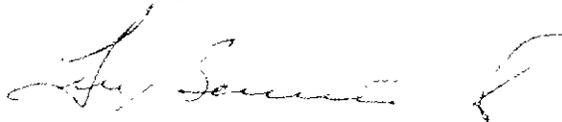
Faisant suite au contrat intervenu entre la Ferme Bord des Rosiers et M. Jean-Louis Lajoie, la production de lait déclarée depuis le mois de janvier 2004 est la propriété de M. Jean-Louis Lajoie.

L'approvisionnement de votre usine sera assuré en tout temps par le transporteur Marc Chamberland qui produira avant tout transfert de volume, un rapport de cueillette pour tout le lait requis par votre usine. D'aucune façon une personne autre que le personnel autorisé par l'entreprise de transport de M. Marc Chamberland n'est autorisé à déterminer le volume et effectuer les prélèvements d'échantillon tel que prévu à la convention sur le transport du lait et convention du mise en marché du lait.

Tout défaut à ce mode de fonctionnement constituera une contravention au règlement du quota des producteurs de lait et de la convention de mise en marché du lait.

La Fédération vous rappelle que votre statut de marchand de lait, vous permet de recevoir le lait qu'après que le transporteur ait déterminé le volume et procédé à l'échantillonnage du lait. Vous devez procéder tel que stipulé dans le règlement sur le paiement du lait à la Fédération et fournir dans les délais prescrits les documents relatifs à l'utilisation du lait et de sa valeur.

Comptant sur votre collaboration, recevez, Monsieur, l'expression des mes sentiments les plus distingués.



Luc Bournival  
Responsable aux contrôles techniques  
Gestion du lait

LB/mc

c.c. Monsieur Jean-Louis Lajoie  
Monsieur Marc Chamberland

Le 9 juin 2003

M. Jean Grégoire  
Président de la  
Fédération des Producteurs de lait

Objet: Laiterie Ferme Bord des Rapiers  
Producteur - transformateur

Monsieur Grégoire,

Suite à notre dernière rencontre, nous voulons savoir ce qui se passe. Notre entreprise est dans une situation extrêmement fragile, critique.

Au nom de nos clients et de votre famille, aiderez-vous. Nous sommes dans une impasse. Amenez-nous une solution!

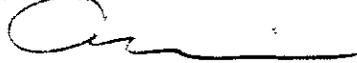
J'ai ne pouvons pas faire partie d'un rassemblement de producteur-transformateurs, si nous n'avons

M. Grégoire  
Page 2

Laitone Ferme Bord des Bois

vous pas d'aide immédiate.

Merci de nous entendre et d'agir rapidement.

  
André Desrosiers  
Propriétaire 

  
Yves Desrosiers  
Propriétaire

# Fédération des producteurs de lait du Québec

Le 3 juillet 2003



234584-1  
Monsieur André Desrosiers  
Ferme Bord des Rosiers  
509, rang Bord de l'eau  
Saint-Aimé (Québec) J0G 1K0

Objet : Producteur-transformateur

---

Monsieur,

La présente fait suite à la rencontre du 22 mai 2003 qui a eu lieu au bureau de la Fédération des producteurs de lait du Québec.

Les éléments abordés lors de cette rencontre ont fait l'objet de discussions auprès des instances de la Fédération. Bien que vos préoccupations aient été entendues et comprises, la Fédération est d'avis qu'il ne serait pas approprié, dans les circonstances, de prévoir un traitement particulier pour les producteurs-transformateurs. La *Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche* ne prévoit pas de statut particulier pour les producteurs-transformateurs et la Fédération se rallie à ce principe. Qui plus est, la Fédération tient également à privilégier un traitement équitable pour tous ses membres, que ceux-ci soient impliqués dans la transformation ou non. Dans cette optique, vous devez vous conformer à l'ensemble des règles de mise en marché en vigueur au Québec, ce qui inclut, notamment, la nécessité de détenir un quota de production.

Par ailleurs, la Fédération désire également vous rappeler que, selon les termes de la *Convention de mise en marché du lait* au Québec, vous êtes tenus de transmettre à celle-ci les documents pertinents de votre contrôle laitier. Nous vous demandons donc de nous transmettre, sur réception, une copie de vos résultats, tel que cela est prévu à l'article 4.11 de cette convention. Vous pouvez également, à votre convenance, signifier par écrit au PATLQ votre accord à ce que vos rapports de contrôles laitiers mensuels soient transmis par courriel directement à la Fédération, ce qui faciliterait ce processus.

D'autre part, votre entreprise n'est actuellement pas conforme en ce qui a trait à l'échantillonnage pour fin d'analyse de la composition et de la qualité de votre lait. En effet, nos registres démontrent que la prise d'échantillons dans votre bassin n'est effectuée que lorsque le transporteur ramasse votre lait. Or, cela devrait être fait à la fois lors du ramassage et lors de transfert du lait de votre bassin à votre fabrique laitière. Ces échantillons sont nécessaires pour le contrôle de la qualité et la préparation

# Fédération des producteurs de lait du Québec

Le 3 juillet 2003



Monsieur André Desrosiers  
Ferme Bord des Rosiers – 234584-1  
509, rang Bord de l'eau  
Saint-Aimé (Québec) J0G 1K0

Monsieur,

La Fédération des producteurs de lait du Québec est soucieuse de favoriser le développement du marché québécois des fromages fins. Un des groupes que nous visons est celui des producteurs-transformateurs qui sont très actifs dans ce marché et dont vous faites partie.

En tant que producteur-transformateur vous avez sûrement des idées sur ce qui permettrait à votre entreprise de se développer davantage que ce soit dans le secteur de la mise en marché, de la distribution ou encore de la qualité du produit. Nous aimerions connaître votre intérêt à participer à une rencontre qui regrouperait des producteurs-transformateurs du Québec et qui permettrait d'explorer les sujets pour lesquels il est possible de développer une collaboration.

Nous apprécierions que vous remplissiez le coupon-réponse ci-joint et que vous nous le retourniez d'ici le 15 juillet 2003.

Dans l'attente d'une réponse positive de votre part, je vous transmets mes plus cordiales salutations.

Le directeur principal aux opérations et au partenariat externe,

Michel Beauséjour



## COUPON-RÉPONSE

Je désire participer à cette rencontre exploratoire    oui     non

Le moment (mois, jour de la semaine) qui me conviendrait le mieux pour assister à une telle rencontre :

août     sept.     oct.     jour .....

Sujets dont j'aimerais discuter : .....

Lorsque nous aurons reçu les réponses, nous contacterons ceux qui ont répondu dans l'affirmative pour fixer une rencontre à un moment qui conviendra au plus grand nombre de répondants.

PRODUCTEURS-TRANSFORMATEURS

		Téléphone	Télocopieur
Ferme Piluma 150, rang Ste-Angélique St-Basile de Portneuf Qc G0A 3G0	Luc Mailloux	418-329-3080	418-329-3527
Ferme Bord des Rosiers enr. 509, rang Bord de l'Eau St-Aimé Qc J0G 1K0	André Desrosiers	450-788-2527	450-788-2527
Pichet F.X. inc. 1299, Notre-Dame Champlain Qc G0X 1C0	Michel Pichet	819-295-3004	
Ferme des Belles Prairies 400, rang St-Édouard Iberville Qc J2X 4J3	Daniel Gosselin Suzanne Dufresne	450-346-8732	450-346-9389
Ferme Thérox 72, chemin Cordon Ste-Edwidge Qc J0B 2R0	Réjean Théroux	819-849-3238	819-849-6522
Ferme Lehmann 291, rang St-Isidore Hébertville Qc G8N 1L6	Madame Lehmann	418-344-4015	
Ferme des Érables 1580, Eugène Trinquier Mont-Laurier Qc J9L 3G4	Gérald Brisebois	819-623-3459	
Ferme Dubois C.R.A.R. 781, Rang 9 Est Plessisville Qc G6L 2Y2	Frédéric Dubois	819-362-6417	819-362-1344
Ferme des Chutes 2300, rang St-Eusèbe St-Félicien Qc G8K 2N9	Gérard Bouchard	418-679-1769	418-679-1769

Ferme S.M.A. 2222 d'Estimauville Beauport Qc G1J 5C8	Denis Roy	418-667-0478	418-667-7375
Ferme Raymond Alary & Fils (1981) inc. 313, Route 158 Ste-Sophie Qc J5J 2V1	Ronald Alary	450-438-3082  450-530-2436 (fromagerie)	450-438-7446
Ferme Léo & Fils C.P. 103 Havre-aux-Maisons Qc G0B 1K0	Jérémie Arseneault	418-969-2637	

**COMMUNIQUÉ****L'ÉTAU DE LA FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS DE LAIT (UPA) SE REFERME DE PLUS EN PLUS SUR LES PRODUCTEURS ARTISANS.**

Le prix exorbitant des quotas de lait (\$31,000 le kg) et la phobie du lait cru rendent très difficile le démarrage et le développement de laiteries ou fromageries artisanales susceptibles d'offrir un produit laitier naturel et de qualité pourtant de plus en plus en demande.

La récente décision de l'OMC d'interdire notre filière de lait hors quota pour l'exportation vient de fermer la seule porte de secours qui restait à ces artisans. Des producteurs comme Le Lait d'Antan, le seul au Québec à commercialiser un lait semi-naturel, n'avaient d'autre choix, pour éviter d'investir des fortunes en quotas, que de vendre leur propre lait hors quota à l'exportation à plus ou moins 20 cents le litre pour le racheter à plus ou moins 60 cents en vue de le transformer. Le propriétaire du Lait d'Antan, après avoir investi pour augmenter sa production, se voit maintenant contraint d'acheter pour plus d'un million de quotas ou de fermer boutique.

Même ceux qui ont payé les quotas doivent racheter leur propre lait, qui ne sort pas de chez eux, en payant un prélevé de plus ou moins 15 cents le litre à la Fédération pour frais de mise en marché.

À moins d'être aux Îles-de-la-Madeleine, un autre pays paraît-il, d'où vient le Ministre de l'Agriculture. Mais ça c'est une autre histoire.

Quant à ceux, comme le célèbre Chevalier Mailloux de Portneuf, qu'on veut réduire à acheter du lait anonyme de la marmite nationale de la Fédération pour faire leur fromage, ils se font dire par les temps qui courent qu'on manque de lait au Québec (il n'y a pas si longtemps on en jetait!) et qu'on ne pourra leur en vendre, tout étant accaparé par les trois gros transformateurs Agropur, Saputo et surtout la multinationale sicilienne Parmalat qui aura bientôt le contrôle de toute la transformation. Et c'est eux, bien sûr, et non nos producteurs artisans, que M. Grégoire, le président de la Fédération, invite à se lancer dans l'exportation de «produits de créneau» qui ne tombent pas sous la condamnation de l'OMC.

Et si encore on assurait de cette façon l'avenir de nos fermes laitières et des prix raisonnables aux consommateurs. Mais les gestionnaires de ce système de contingentement de la production laitière ne peuvent fixer le prix du lait assez haut pour couvrir les frais des producteurs qui paient de tels quotas sans risquer de faire baisser la consommation. Ce système pourra-t-il résister longtemps à la pression des producteurs de lait étrangers et un gigantesque krach laitier pourra-t-il être évité?

Y a-t-il politique plus sûre pour détruire toute mise en marché de produits laitiers naturels, paysans ou non standardisés? Y aura-t-il un responsable politique pour mettre fin à pareil massacre? Il serait si simple de prévoir des quotas ou des plans conjoints spéciaux pour ce type de transformation plutôt que de tout sacrifier à ces agences de vente uniques et obligatoires?

Roméo Bouchard, Union paysanne, 418-492-7692 ou 418-860-8560

418

- elle manifeste une attitude contradictoire par laquelle elle s'insurge des conséquences de la mondialisation (ex. importations de dérivés laitiers américains) alors que nos produits au lait cru seraient une des solutions parce que protégés de la mondialisation

### SUGGESTIONS DE REPORTAGE

1- Vérification de l'état de la situation par un sondage éclair à propos du degré de tolérance du lait d'épicerie par la population.

Les Aliments de Santé Laurier de Place Laurier offrent un cadre unique à cet effet puisque non seulement ils sont situés dans un endroit très achalandé mais, en plus, ce commerce, la plus grande surface en aliments naturels du Canada, offriront bientôt sur demande à leur clientèle une dégustation du Lait d'Antan, un lait au goût frais, naturel et exquis, et pour lequel nous avons des témoignages santé de la part de consommateurs. Les reporters pourraient profiter de l'occasion pour interroger la clientèle sur place. Le tout n'est pas de fournir un cadre publicitaire à ce producteur mais d'illustrer des faits santé à l'aide du lait le plus de qualité actuellement disponible sur le marché.

2- Présentation de témoignages à propos de l'importance de la qualité du lait pour la santé du consommateur :

- guérison de fièvre des foies par la consommation de lait cru,
- correction de diarrhées hémorragiques chez une fillette de 19 mois en deux jours de consommation du lait d'Antan,
- évaluation par un médecin dentiste des troubles personnels occasionnés par les produits laitiers industrialisés des pays développés alors qu'elle n'a pas ces réactions en contrées moins développées,
- cas très éloquent de troubles chez une fillette de cinq ans qui avait cessé de croître et développait des caries dentaires, corrigés par la cessation du lait d'épicerie,
- etc.

Ces individus sont prêts à témoigner publiquement ainsi qu'une famille de producteurs laitiers de l'Estrie qu'on a accusés faussement d'avoir contaminé des gens en leur vendant du lait cru. Toutes les preuves techniques sont disponibles démontrant la fausseté des accusations contre cette famille. De plus, des professionnels de la santé sont prêts à témoigner (à huis clos dans la plupart des cas, pour éviter des ennuis) des troubles occasionnés par le lait d'épicerie et qu'escamotent les autorités. Il serait d'ailleurs pertinent d'essayer d'obtenir des explications de la part de ces dernières.

Je prendrai contact avec vous. Veuillez agréer, Monsieur, mes salutations les meilleures.

Dr Carol Vachon, Ph.D., consultant en nutrition  
 Dr en physiologie médicale de la Faculté de médecine de Québec  
 Post-doctorat de la Faculté de médecine de Genève,  
 Ex-chercheur senior pendant huit ans à la Faculté d'agriculture de Québec  
 650-0169

## CANADA PER CAPITA CONSUMPTION OF DAIRY PRODUCTS CONSOMMATION DE PRODUITS LAITIERS PAR PERSONNE

Year	FLUID MILK / LAIT DE CONSOMMATION <sup>(1)</sup>						CREAM / CRÈME <sup>(1)</sup>					
	3.25%	2%	1%	Skim Eclairé	Chocolate Chocolat	Buttermilk Beurre	10%	15%	35%	Sour Suave	TOTAL	
2001	14.03	41.78	17.21	8.73	4.87	0.38	2.95	1.80	1.03	1.66	7.44	
2000	14.19	43.19	17.24	8.58	4.45	0.38	2.75	1.47	0.96	1.25	6.44	
1999	14.10	43.51	16.53	8.35	4.88	0.43	2.87	1.35	0.92	1.20	6.24	
1998	14.75	44.56	16.35	8.18	4.23	0.43	2.88	1.10	0.89	1.11	5.98	
1997	15.00	45.42	16.17	8.04	4.02	0.38	2.86	0.95	0.85	1.11	5.98	
1996	15.39	47.05	15.45	7.75	3.95	0.40	2.89	0.79	0.87	0.92	5.47	
1995	15.93	48.29	14.31	7.29	4.03	0.42	2.90	0.75	0.86	0.95	5.33	
1994	15.81	50.17	13.01	6.60	3.81	0.42	2.82	0.58	0.81	1.04	5.23	
1993	17.17	51.84	11.13	6.19	3.38	0.44	2.90	0.53	0.84	1.02	5.06	
1992	18.44	54.06	10.22	6.27	3.28	0.44	2.81	0.48	0.82	0.99	4.99	
1991	19.87	55.89	8.53	6.38	3.43	0.47	2.81	0.49	0.84	0.95	4.81	
1990	21.97	57.07	5.86	6.34	3.90	0.49	2.89	0.46	0.86	0.99	4.81	
1989	24.28	62.08	...	5.80	3.93	0.50	2.75	0.48	0.85	0.99	4.59	
1988	26.88	62.76	...	5.44	4.00	0.51	2.89	0.44	0.86	1.04	4.99	
1987	28.84	62.64	...	5.27	4.00	0.53	2.88	0.43	0.90	1.02	4.91	
1986	29.70	61.56	...	4.74	3.52	0.52	2.92	0.39	0.89	0.99	4.85	
1985	31.45	58.73	...	4.23	3.38	0.53	2.81	0.36	0.84	0.94	4.72	
1984	33.17	59.32	...	3.73	3.43	0.53	2.68	0.29	0.78	0.86	4.43	
1983	34.99	58.36	...	3.47	3.40	0.57	2.53	0.28	0.72	0.81	4.18	
1982	37.20	57.13	...	3.41	3.53	0.56	2.54	0.28	0.69	0.78	4.04	
1981	38.12	55.28	...	3.38	3.90	0.57	2.75	0.27	0.69	0.78	4.17	
1980	40.63	54.14	...	3.72	3.83	0.61	2.89	0.28	0.64	0.78	4.81	

(1) Annual fluid milk and cream sales divided by the Canadian population. (See page 105) (1) Ventes annuelles de lait de consommation et de crème divisées par la population canadienne (voir page 105).  
 Calculés à partir des données de la Section du secteur laitier, AAC.  
 Source: Statistique Canada, Matrice 5952

Bonjour,

Tout a commencé la fin de semaine dernière. Comme à l'habitude, je me suis présentée à la fromagerie du Marché Maisonneuve pour me procurer du Lait d'Antan. C'est alors que j'ai appris avec stupéfaction que selon toute probabilité le produit ne sera plus disponible à l'avenir. Quelle tristesse! Au Québec, comme il m'est interdit de consommer du lait cru contrairement à mes ancêtres, j'avais trouvé dans ce produit une alternative acceptable au lait commercial que je considère dénaturé. C'est ainsi que j'ai décidé de m'impliquer en tant que citoyenne pour en savoir plus et faire part de mon insatisfaction dans ce dossier. Je trouve scandaleux que la Fédération des producteurs de lait du Québec contraigne deux agriculteurs, propriétaires d'une petite entreprise et désireux d'accroître la production de leur produit pour répondre à la demande du public, à cesser la production d'un tel produit. Je crois sincèrement qu'il y a des esprits malveillants au Québec. Voir le site [www.bonlait.com](http://www.bonlait.com) pour plus de détails. Le slogan « Acheter c'est voter » est devenu insuffisant...

Autre exemple d'injustice, c'est à mon retour au Québec après un long voyage en famille en Europe de l'Ouest que tout est devenu plus clair dans mon esprit. Y a-t-il une mafia des produits laitiers au Québec? C'est déjà scandaleux de devoir payer si cher pour les produits laitiers et plus particulièrement pour le fromage au lait cru au Québec en comparaison avec la France que maintenant en plus il n'y aura plus de Lait d'Antan. Il est prouvé que nous devrions favoriser les aliments crus dans notre alimentation pour leurs bienfaits. C'était la façon de faire avant l'industrialisation et les populations avaient plus de vitalité. C'est désolant que le fromage au lait cru soit devenu un aliment de luxe au lieu de faire partie de notre alimentation au quotidien en raison de son coût exorbitant. On nous laisse croire que c'est pour notre bien que les aliments doivent être traités (pasteurisés, homogénéisés, etc.) mais je crois plutôt que c'est pour limiter les pertes des industries. Bravo à des gens qui essaient de faire changer les choses. Dans le même sens, l'Organisation mondiale de la santé prévenait le Canada que les maladies chroniques à tout âge sont en forte hausse sur son territoire. Pour un pays riche, c'est très préoccupant et nous n'avons pas d'excuses de se retrouver dans une telle situation...

Selon moi, le problème dans l'industrie agroalimentaire vient du fait que l'on vise une production de masse au lieu de promouvoir la distinction. Une chance qu'il y a des agriculteurs qui veulent travailler à contre-courant et favoriser notre santé au lieu de l'économie à tout prix.

Le domaine du lait semble tabou et je crois aussi qu'il existe un monopole intouchable dans ce secteur nuisant au développement de nouveaux produits. J'en ai marre de me laisser dire quoi faire. Je suis habilitée à faire mes choix et à penser. C'est moi qui décide de ce qui est bon pour moi et non quelques individus qui se disent décider pour la collectivité. J'ai tellement honte de certains individus âgés qui enlaidissent notre province par leur pratique. Pendant que d'illustres penseurs nous sermonnent de ne pas travailler suffisamment, il y a beaucoup de québécois qui travaillent dans l'ombre des projecteurs et qui tentent d'innover.

Je crois sincèrement que l'industrie agroalimentaire est à repenser pour notre bien-être. En attendant, j'invite les gens à se faire entendre tout comme moi et je lance l'idée d'investir dans un regroupement pour soutenir la production de lait de cette ferme, comme le fait Équiterre dans le domaine des fruits, légumes et viande. Il faut retrouver une fierté d'être Québécois!

Merci de votre attention!

Date : Le 21 novembre 2006

Destinaire : M. André Desrosiers

No. de télécopie : 450 788 2527

Cher monsieur Desrosiers,

Voici le texte que j'ai transmis à M. Paul Arcand et/ou M. Daniel Pinard, à M. Fabien Deglise du journal Le Devoir ainsi qu'à l'équipe de l'émission Bazzo.tv et celle de l'équipe Méchant Contraste (Télé-Québec). Puisque le site Internet de la Fédération des producteurs de lait du Québec ne fonctionnait pas cet après-midi, je verrai à lui transmettre ce soir un texte remanié en retirant certains passages vexatoires pour ne pas nuire à votre cause.

Bonne fin de journée et surtout bonne chance!

Cordiales salutations,

Marlène Bélanger (Montréal)  
Tél. (résidence) : 514 253 5010

124 36

## Lait d'antan

---

**De :** "francine dumas" <francine.dumas@videotron.ca>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 15 septembre 2006 05:20  
**Objet :** remerciements

bonjour,

vous avez changé mon existence en me rendant la santé. Votre lait a sauvé mes intestins dont la flore était détruite suite à des traitements médicaux. Aujourd'hui je peux sortir de la maison sans crainte ni médicament. Gros merci et n'arrêtez pas la production. Nous recevons votre lait à la boîte à grain de Gatineau.

Robert Marois  
836 Notre-Dame  
Gatineau, Qué  
J8P 1N5

Internal Virus Database is out-of-date.

Checked by AVG Free Edition.

Version: 7.1.394 / Virus Database: 268.10.1/389 - Release Date: 2006-07-14

## Lait d'antan

---

**De :** "Que de Bonnes Choses" <info@quedebonneschoses.ca>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 25 août 2006 13:08  
**Objet :** QUE DE BONNES CHOSES - creme 35% et 45%

Bonjour

je vends votre lait et crème dans mon magasin à Hudson. Par contre... ca fait probablement 10fois maintenant que je commande votre crème fabuleuse à 35% et 45% et je ne l'ai jamais... Pouvez-vous svp m'expliquer quel est le problème par rapport à cette rupture de stock continue??? Si j'ai bien compris c'est une situation qui se répète durant l'été... pourquoi par contre. J'aimerais bien pouvoir l'expliquer à mes clients qui sont pas très content de ne jamais avoir leur crème!

J'attend de vos nouvelles.  
Gros merci.

Bonne fin de semaine!

Marie D'Avignon  
Que De Bonnes Choses  
33A rue Wharf  
Hudson, Qc  
J0P 1H0  
450-458-0558

--

Internal Virus Database is out-of-date.

Checked by AVG Free Edition.

Version: 7.1.394 / Virus Database: 268.10.1/389 - Release Date: 2006-07-14

## Ferme Bord Des Rosiers

---

**De :** "Marcel Dufault" <marceldufault\_royallepage@hotmail.com>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 18 janvier 2006 17:00  
**Objet :** Distribution

J'ai eu le plaisir de deguster votre lait pour la 1ere fois il y a 3 semaines...il est délicieux...! Je l'avais acheté chez IGA à St-Lambert...mais depuis, plus rien...le stock est toujours à sec...comment puis m'approvisionner régulièrement? J'habite à St-Lambert...un gros merci!

Marcel Dufault

Agent Immobilier Affilié  
Royal LePage  
Tél: 450-672-0321  
Fax: 450-672-8912

Internal Virus Database is out-of-date.  
Checked by AVG Free Edition.  
Version: 7.1.371 / Virus Database: 267.14.8/215 - Release Date: 2005-12-27

2006-01-18

Dossier courant : **Boîte de réception** Fermer la session Composer

Adresses



Dossiers



Options



Rechercher



Aide

Liste des  
messages | Supprimer

Précédent | Suivant

Faire suivre | Faire suivre en pièce jointe | Répondre | Répondre à tous

**Objet:** commentaires sur le lait**De:** "Annie Couture" <couani@hotmail.com>**Date:** Lun 3 avril 2006 19:29**À:** dantan@loginnovation.com**Priorité:** Normale**Options:** Afficher l'en-tête complet | Voir la version imprimante | Voir en HTML

Bonjour Monsieur je ne sais pas qui ,

C'est à moi que vous avez si gentiment donné un contenant de lait 3.25% au salon Expo manger santé bio, afin que je constate par moi-même que je pouvais très bien tolérer (enfin !) vos produits et j'en suis fort heureuse !!!! J'ai DÉGUSTÉ votre bon lait, mon fils et mon conjoint aussi avec un très grand plaisir. Nous en avons même acheté. Mon conjoint avait justement lu une semaine avant que je vous rencontre, un article concernant le fait que le lait pasteurisé à basse température était parfaitement bien toléré par les gens dits "intolérants au lactose ". Il a été à même de constater la réalité avec ma propre expérience. Je suis tellement heureux vous ne pouvez pas savoir comment.

Merci beaucoup Monsieur de faire du bon lait !

Annie, Eliot et Patrick  
Québec

[Télécharger en tant que fichier](#)**Pièces jointes :**

untitled-[2]

1,5 k

[ text/html ]

[télécharger](#) | [voir](#)[Supprimer et précédent](#) | [Supprimer et suivant](#)Déplacer vers : [Boîte de réception](#)[Déplacer](#)

## **Ferme Bord Des Rosiers**

---

**De :** "Andi Buricatu" <andiburicatu@videotron.ca>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 5 janvier 2006 17:13  
**Objet :** Merci

Chers Messieurs,

J'ai trouve votre lait fantastique. Du vrai lait!  
Tres longtemps j'ai cru que c'etait impossible de boir du vrai lait au Quebec  
(surtout a cause de grosses chaines qui poussent les produits des corporations)  
mais quand j'ai goute a votre lait j'ai change d'idee immediatement.  
Excellent travail messieurs, pas juste parce-que vous faites des bons produits et  
un bon business, non, mais parce-que faisant ce que vous faites et comment vous  
le faites vous contribuez a la vie, vous nourissez la vie dans une monde qui fait  
d'habitude l'envers.

D'aujourd'hui on va boire du vrai, et je trouve normal que ca coute un peu plus cher,  
de la meme facon que j'aime acheter mon vin non-dilue avec de l'eau.

Merci d'exister D'Antan ! Ca me donne de l'espoir de voir des compagnies comme  
la votre !

Andi Buricatu  
Montreal

Internal Virus Database is out-of-date.  
Checked by AVG Free Edition.  
Version: 7.1.371 / Virus Database: 267.14.8/215 - Release Date: 2005-12-27

2006-01-12

**Ferme Bord Des Rosiers**

---

**De :** "alexandra allain" <alexe7@sympatico.ca>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 4 décembre 2005 13:01  
**Objet :** commentaire

Bonjour j'ai goûté a votre lait 3.25 et j'ai adoré. Je suis maintenant accro. Je ne suis plus capable de m'en passer. Je me procure mon lait au Metro a Ste-Julienne et quand il n'en a plus, je suis tres déçue. Et que dire de la creme 45%, wow, il m'arrive d'en boire une gorgée de temps en temps. Félicitation. Ce sont de tres bons produits. Bravo.

Alexandra, une fan du lait

dantan)

--  
Internal Virus Database is out-of-date.  
Checked by AVG Anti-Virus.  
Version: 7.0.308 / Virus Database: 266.11.6 - Release Date: 2005-05-06

2005-12-08

## **Ferme Bord Des Rosiers**

---

**De :** "Patrick Saurel" <pasarel@cgocable.ca>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 22 août 2005 22:53  
**Objet :** tres bon

J'ai bu votre lait 3.25% pour la 1ere fois  
Enfin un lait qui a bon goût... meilleur pour la santé.

PS  
Drummondville

--  
Internal Virus Database is out-of-date.  
Checked by AVG Anti-Virus.  
Version: 7.0.308 / Virus Database: 266.11.6 - Release Date: 2005-05-06

**Ferme Bord Des Rosiers**

---

**De :** "Patrick Chabot" <Patrick\_chabot@videotron.ca>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 15 avril 2005 11:40  
**Objet :** lait...

Bonjour, nous aimons beaucoup votre lait, mais le IGA (St-dorothé, autoroute 13) qui le vendait, n'en à plus. Pouvez-vous nous dire ou nous pouvons nous le procurer.

Nous demeurons à Laval, dans le secteur de St-Dorothée.

Merci

Patrick

## **Ferme Bord Des Rosiers**

---

**De :** "Pigeon, Bruno" <Bruno.Pigeon@axa-assurances.ca>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 13 avril 2005 12:16  
**Objet :** Informations

Bonjour,

Je suis un consommateur de la région de Ste-Foy.  
J'achète votre lait chez Aliment santé Laurier, au centre commercial Place Laurier.

J'aimerais savoir s'il y a des épiceries qui vendent votre lait et où je peux le trouver ?

Merci à l'avance

Bruno Pigeon

**Ferme Bord Des Rosiers**

---

**De :** "érik gagnon" <catherik@total.net>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 2 avril 2005 11:18  
**Objet :** Disponibilité

Bonjour! Vos produits sont tout à fait extraordinaires malheureusement depuis quelque temps quand j'ai envie d'acheter du lait il n'y en a plus sur les tablettes de mon IGA à St-Lambert. De plus j'ai une recette du chef Yann Perreault (Area) qui demande du fromage frais d'Antan. Où puis-je en trouver?

Merci, et continuez de nous gâter...

Catherine Lejeune

## Ferme Bord Des Rosiers

---

**De :** "Ginette Bergeron" <ginette\_bergeron@cegep-sorel-tracy.qc.ca>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 4 février 2005 14:49  
**Objet :** Approvisionnement

Bonjour,

Tout d'abord je veux vous dire que j'adore votre lait, votre crème...

Depuis la période des fêtes, il m'arrive souvent de me retrouver devant des tablettes vides de vos produits aux deux épiceries IGA.

Je me demande s'il s'agit des meilleurs endroits pour m'approvisionner de vos produits dans la région ?

Merci de me répondre

Ginette Bergeron  
11 125, route Marie-Victorin  
Sorel-Tracy (Québec)  
J3P 5N3  
(450) 746-0596

ginette.bergeron@cegep-sorel-tracy.qc.ca

## Ferme Bord Des Rosiers

---

**De :** "Suzanne F." <suzanne.ferland@videotron.ca>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 4 mars 2005 21:29  
**Objet :** lait cru

Bonjour

Voilà je viens d'acheter un 2 litres de lait d'Antan...Ma 1<sup>re</sup> expérience en pis la dernière

Il est EXCELLENT

De plus, j'ai la chance de faire mon kéfir à partir de grains le 1<sup>er</sup> jour  
et j'ai essayé avec votre lait le résultat est super bon mieux qu'avec d'autres

- 2. *Ma question que veux dire lait cru au juste ?*
- 3. *Est-ce la même chose que fromage , et toute la polémique...*

PS. j'essaierai le fromage la prochaine fois, promis

Suzanne

## Ferme Bord Des Rosiers

---

**De :** "geoffroy" <geoffroyd@videotron.ca>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 26 septembre 2005 15:40  
**Objet :** un grand merci !

Bonjour,

Je vous écris pour vous féliciter pour votre lait. Je l'ai connu en allant chez biotope à l'île Perrot. Je suis arrivée au québec il y a 10 ans. J'ai essayé toutes les sortes de laits : les bio. les non bio etc.. Mais je dois dire, que quand découvrant votre lait j'ai retrouvé le goût du vrai lait, et j'encourage tout le monde autour de moi à faire l'expérience de "l'authentique". Les jeunes générations ont perdu le goût et nous devons leur faire découvrir les bons produits. Je tenais en vous encourager et surtout à vous remercier pour le travail que vous faites. Vous êtes un merveilleux exemple que nous avons au québec des produits de qualité. Merci beaucoup.

Danielle.

dgeoffroy@videotron.ca

**Ferme Bord Des Rosiers**

---

**De :** "s.brouard" <s.brouard@videotron.ca>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 14 octobre 2005 22:12  
**Objet :** Félicitation!

Bonjour, j'aimerais vous féliciter pour votre lait que j'ai découvert récemment. Je suis fier et très heureux que des québécois aient eu l'audace de produire ce genre de lait dans le monde d'aujourd'hui. J'ai redécouvert le vrai goût du lait de mon enfance. Dès la première gorgée, je me suis souvenu du temps où j'allais avec mes parents visiter mes oncles et tantes qui possédaient des fermes dans la région de Québec. Avant de nous en verser un verre, mes tantes prenaient soin de brasser le lait entier provenant de leurs propres vaches. Depuis un an, j'ai éliminé le lait ordinaire de mon alimentation pour du lait de soya biologique à cause des risques de résidu d'hormone et d'antibiotique. Comme je vous l'ai dit, j'adore le goût de votre lait mais les ingrédients non écrits m'importe autant que ceux qui le sont. C'est pourquoi j'aimerais bien savoir comment vos vaches sont traitées.

J'espère recevoir bientôt de vos nouvelles.

Internal Virus Database is out-of-date.  
Checked by AVG Anti-Virus.  
Version: 7.0.308 / Virus Database: 266.11.6 - Release Date: 2005-05-06

## Ferme Bord Des Rosiers

---

**De :** "alexandra allain" <alexe7@sympatico.ca>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 4 décembre 2005 13:01  
**Objet :** commentaire

Bonjour,j'ai goûté a votre lait 3.25 et j'ai adoré.Je suis maintenant accro.Je ne suis plus capable de m'en passer.Je me procure mon lait au Metro a Ste-Julienne et quand il n'en a plus,je suis tres decue.Et que dire de la creme 45%,wow,il m'arrive d'en boire une gorgée de temps en temps.Félicitation.Ce sont de tres bons produits.Bravo.

Alexandra, une fan du lait

dantan!

--  
Internal Virus Database is out-of-date.  
Checked by AVG Anti-Virus.  
Version: 7.0.308 / Virus Database: 266.11.6 - Release Date: 2005-05-06

2005-12-08

**Ferme Bord Des Rosiers**

---

**De :** "Richard Sylvestre" <rsylvestre@sjpg.com>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 1 juin 2005 15:57  
**Joindre :** rsylvestre.vcf  
**Objet :** Ou trouver le lait d'Antan

Salut

Je suis un résidant de la région de l'outaouais, et suite à notre discussion avec le Dr. Carol Vachon il nous a suggéré fortement votre lait pour notre fils Jérémy qui a présentement quelques problèmes de santé qui selon Dr. Vachon ceux-ci sont fort possiblement causer par le lait que l'on peut se procurer dans notre région.

J'ai vérifié avec quelques boutique sd'alimentation naturel ici, et je n'ai pu trouver votre produit. Pourriez-vous m'indiquer un distributeur ou un autre commerce par chez nous (Gatineau ou même Ottawa) ou je pourrais me procurer ce bon produit.

Espérant recevoir de vos nouvelles bonnes ou mauvaises sous peut.

Merci

Richard Sylvestre, ainsi que Monique ma conjointe et Jérémy (3 mois)  
819-777-3276

Internal Virus Database is out-of-date.

Checked by AVG Anti-Virus.

Version: 7.0.308 / Virus Database: 266.11.6 - Release Date: 2005-05-06

2005-06-02 15:55

2005-06-02

**Ferme Bord Des Rosiers**

---

**De :** "Verreault, Francine" <francine.verreault@surete.qc.ca>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 4 mai 2005 13:48  
**Objet :** Bonjour

Je veux me faire de la crème budwig et il me faut du fromage blanc frais au lait cru. Avez-vous un produit qui conviendrait et où pourrais-je le trouver?

Merci!

Francine Verreault

Montréal 514-598-4337

**Ferme Bord Des Rosiers**

---

**De :** "Ariane Avril Caron" <arianeavril@hotmail.com>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 29 avril 2005 17:31  
**Objet :** points de ventes

Bravo!

Le lait cru est le seul lait que j'arrive à digérer. Ça faisait longtemps que j'attendais ça.

merci beacoup!

Malheureusement j'ai beaucoup de difficulté à le trouver. Pourriez-vous m'indiquer des points de ventes près de ma demeure; voici mon adresse:

1561 Labrie

Longueuil Qc

J4G 2J9

merci pour votre attention,

Ariane Caron



**Ferme Bord Des Rosiers**

---

**De :** "Maryse Pagé" <maryse.page@videotron.ca>  
**À :** <dantan@loginnovation.com>  
**Envoyé :** 29 novembre 2005 14:57  
**Objet :** J'en veux !

Bonjour, j'ai goûté à votre lait cet été, je l'avais acheté au marché Jean-Talon. J'habite St-Bruno. Pouvez-vous me dire où je pourrais en trouver ? Je sais que le IGA de St-Bruno est très ouvert aux nouveaux produits, mais malheureusement le lait bio qu'on y vend n'est pas le vôtre.

Merci

PS. J'adore votre lait, mon chum et mes enfants aussi !

Maryse Pagé  
St-Bruno  
450 461-0181

Internal Virus Database is out-of-date.  
Checked by AVG Anti-Virus.  
Version: 7.0.308 / Virus Database: 266.11.6 - Release Date: 2005-05-06

2005-12-08