



Photo de droite
Fromagerie Bergeron

... Découvrez la

production laitière

L'agroalimentaire
nourrit et enrichit
la Chaudière-Appalaches...



Éric Labonté, MAPAQ

Véritable fleuron de l'agriculture québécoise, la production laitière se porte bien dans la région. Par exemple, dans la MRC de Lotbinière, ce sont plus de 265 entreprises qui œuvrent dans cette production. La vache de race Holstein est la plus populaire, notamment pour ses rendements très intéressants. Les autres races que comptent notre région sont : Ayrshire, Suisse brune, Canadienne et Jersey.

Saviez-vous qu'une seule vache produit suffisamment de lait pour combler les besoins annuels en lait et en produits laitiers de 30 personnes ? Les meilleures vaches produisent 70 litres de lait par jour pendant leur lactation qui dure 308 jours.

Si vous continuez votre parcours sur la Route verte 3 vers l'est, vous croiserez la *Fromagerie Bergeron* de Saint-Antoine-de-Tilly, qui produit ses fromages gouda à l'aide de lait d'ici. Sur le chemin, vous remarquerez certainement plusieurs fermes laitières. Bonne randonnée !

QUÉBEC, *Portraits agricoles et agroalimentaires de la Chaudière-Appalaches* (la Chaudière-Appalaches et MRC de Lotbinière), ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2009.

Fédération des producteurs de lait du Québec, *La route du lait de la ferme à la table*, Longueuil, 2005.

UNE PARTICIPATION DE :



Pour lire ce code QR, assurez-vous d'avoir téléchargé l'application correspondante sur votre téléphone intelligent.

