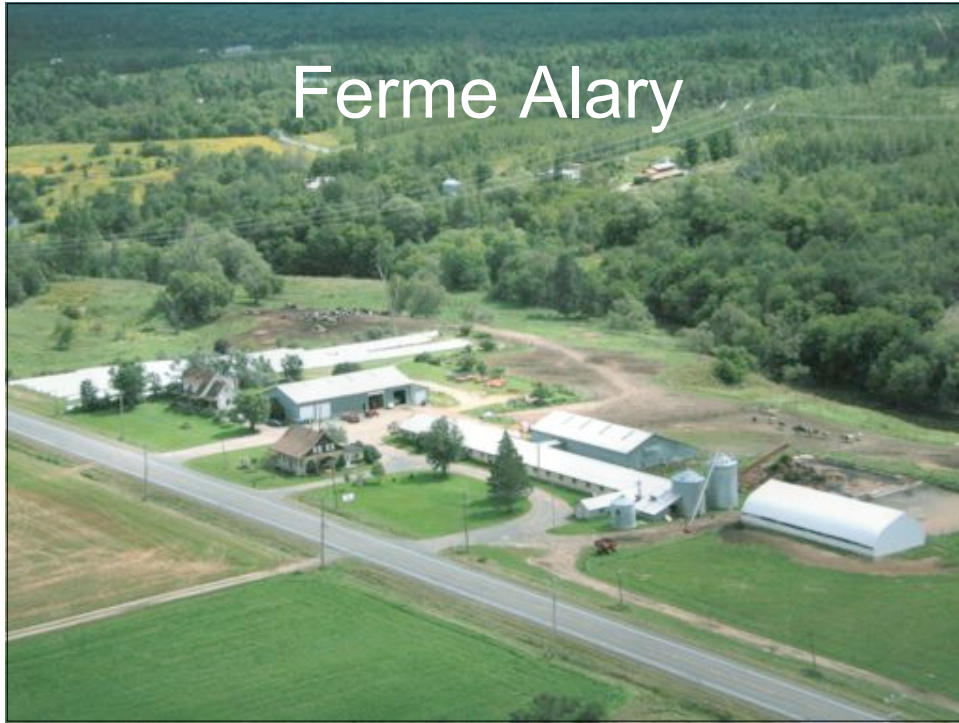
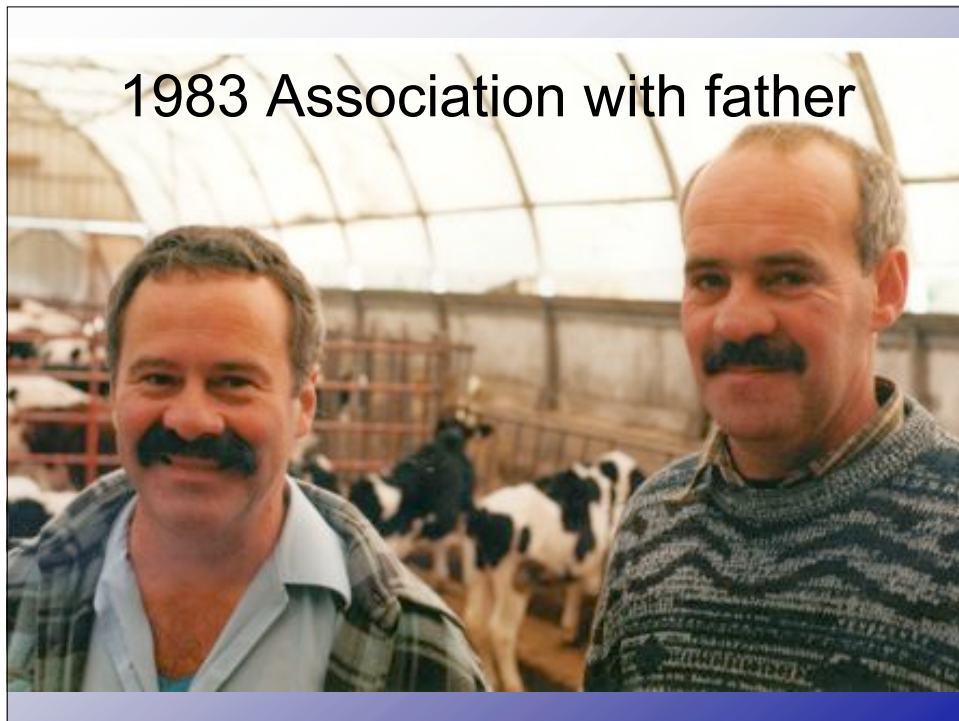


Ferme Alary



1983 Association with father



1989 Transition to organic



1999 Certification of the fields



2000 Certification of the herd

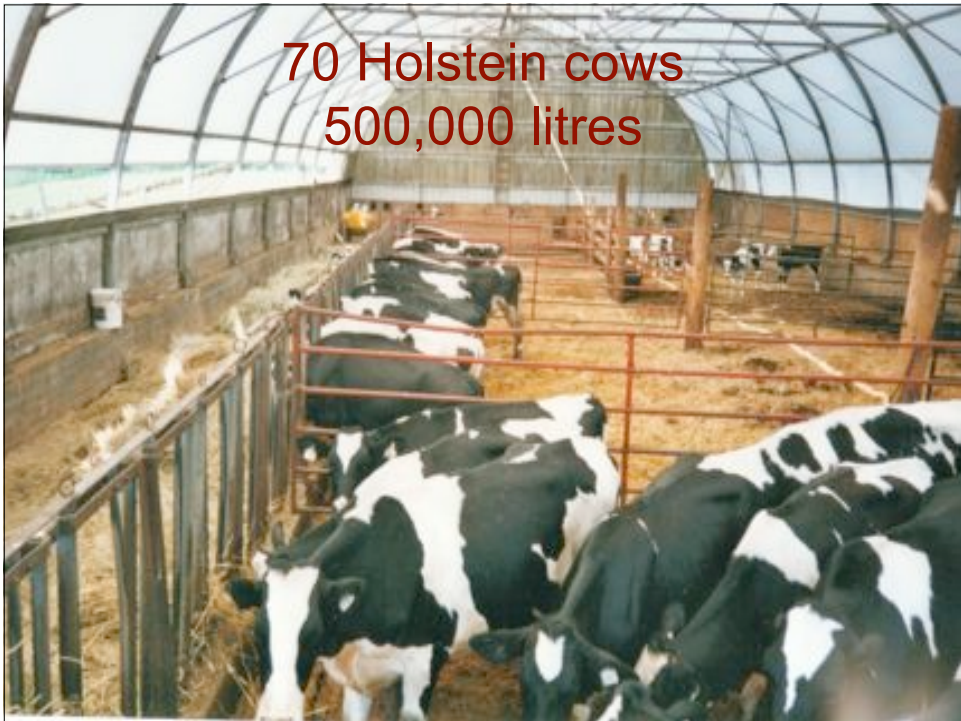


2000-2003 New generation





2003 Cheese plant



70 Holstein cows
500,000 litres



75 acres of mixed grain



50 acres of pasture



Our cheeses



Transition - Why?

- Better utilisation of fertilizers and pesticides
- Less contamination
- More autonomous

Organic-Why

- Self sufficient
- Consumer demand
- Innovate, challenge
- Premium

Transition – How?

- Courses - rotation
 - weed control
 - better utilisation of manure
 - green manure

Green manure



Transition – How?

- Courses
 - rotation
 - weed control
 - better utilisation of manure
 - green manure
 - alimentation
 - alternative medicine
- Visits
 - other farms in transition
 - organic farms in Ontario



Recommandations

- Make your own experiments
- Observation
- Prevention

Make cheeses-Why?



Make cheeses-Why?

- Process our milk as organic
- Make room to the new generation
- Security-WTO
- Take advantage of the enthusiasm for organics products
- Take advantage of the movement of “buy local”
- Way to save the small farms
- Regional development
- Agritourism

Difficulties

- Competition (something different)
- Marketing
- Training, consultant
- Deal with CFIA rules and inspectors





Processors

308	Nutrinar	Alma
372	Laiterie Lamothe & Frères ltée	Drummondville
410	Ferme Raymond Alary & Fils (1981) inc.	Ste-Sophie
426	Beurrerie (Ancestrale) du Patrimoine	Compton
428	F.X. Pichet	Champlain
450	Les Produits de marque Liberté inc.	Brossard
455	Fromagerie Clément inc.	St-Damase
465	Danone inc.	Boucherville
468	Fromages La Chaudière inc.	Lac Mégantic
473	Au Gré des Champs	St-Jean-sur-Richelieu
515	Fromagerie Ferme des Chutes	St-Félicien
525	Fromagerie de l'Alpage	Châteauguay
532	Fromagerie l'Ancêtre inc.	Bécancour
587	Fromagerie La Station inc.	Compton
610	Fromagerie des Grondines	Deschambault-Grondines
625	La Moutonnaire inc.	Chester Est
629	Bergerie Jeannine (1987) SENC	St-Rémi-de-Tingwick
668	Laiterie Tournevent	Drummondville

Role of the FPLQ (dairy board)

- Organise the transportation
- Divide the milk among the processors
- Negotiate the premium with the processors

NOTRE LAIT

Le lait est produit selon les méthodes biologiques. Les vaches ne doivent recevoir aucun antibiotique ni hormone.

Elles sont nourries uniquement d'aliments biologiques cultivés sur la ferme.



NOS FROMAGES

Nos fromages sont fabriqués à partir du lait cru biologique produit exclusivement sur notre ferme.

Non refroidi, non pasteurisé, non homogénéisé, non écrémé, le lait conserve ainsi toutes ses qualités propres.

Ce sont des « fromages fermiers ».



FABRICATION DU RASSEMBLEU

PRÉPARATION DU LAIT

- Arrivée du lait.
- Contrôle de la température, de l'acidité et de la qualité.
- Ensemencement des ferments dont le *Penicillium Roqueforti*.
- Repos pour permettre l'acidification.



COAGULATION

- Caillage à l'aide de la présure
- Coupage du caillé avec une harpe



ÉGOUTTAGE

- Brassage
- Chauffage
- Soutirage du lactosérum (petit lait)



ENMOULAGE

- Mise en moules
- Pressage



DÉMOULAGE ET PIQUAGE

- Les fromages sont démoulés et piqués pour permettre au bleu de se développer à l'intérieur.



SALAGE

- Le sel agit comme antiseptique
- Freine le développement des micro-organismes
- Favorise la bonne conservation du fromage
- Accélère le séchage et la formation d'une croûte



AFFINAGE

- La maturation se fait dans un hâloir (cave) à une température et une humidité contrôlée.
- Des retournements sont effectués régulièrement.
- La saveur, l'odeur et la croûte se développent.



EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE



DISTRIBUTION

- Nos fromages sont distribués dans les boutiques spécialisées de toutes les régions du Québec

