



Par amour de la transformation avec Patrick Soucy

Balado de Savoir FAC

TRANSCRIPTION DE BALADO

Intervieweur : Darlene McBain (DM)

Invité : Patrick Soucy (PS)

Intro : DM : De FAC voici le balado *La terre et la table*, une série qui porte sur la gestion des entreprises agricoles où nous nous entretenons avec des producteurs de partout au pays. Je suis votre animatrice Darlene McBain.

PS : Il ne faut pas avoir froid aux yeux. Puis on avait un but, moi puis ma conjointe : c'était de produire, transformer le produit puis de s'en aller vers la transformation parce que le gain, notre avenue était vers là. Deuxième chose, il faut être bien appuyé, ce qui est très, très important.

Intro : DM : Bienvenue à cet épisode du Balado du Savoir FAC *La terre et la table*. Nous rencontrons aujourd'hui Patrick Soucy, un producteur laitier et fromager de Saint-Nicolas dans la région de Chaudière-Appalaches. Patrick Soucy, de la Ferme Phylum, est un entrepreneur visionnaire. Ayant lui-même grandi dans une ferme laitière, il caressait le rêve de développer des produits originaux et innovants provenant de la transformation du lait.

En 2002, en partant de zéro, sa conjointe Annie et lui font l'acquisition d'une exploitation agricole qu'ils restaurent de fond en comble pour ensuite y accueillir, en 2008, leur premier troupeau de 30 vaches Jersey. Aujourd'hui, l'entreprise compte 63 kilos de quota de production. En 2016, ils envisagent de donner une valeur ajoutée à leur lait de catégorie A2 en créant des fromages inspirés de ce qui se fait dans le monde, mais qui sont moins présents au Québec.

Pour ce faire, ils font appel à un professeur et à un étudiant chercheur spécialisés dans ce domaine. En 2019, ils concrétisent leur projet de fromagerie artisanale et ouvrent leur boutique qui offre plusieurs types de fromages, de laits aromatisés et de glaces. Les produits commercialisés sous l'étiquette Phylum sont aussi mis sur le marché par l'intermédiaire du marché du détail.

0:02:37

DM : Patrick Soucy, bonjour et bienvenue à *La terre et la table*. Patrick, la Ferme Phylum, l'entreprise dont tu es copropriétaire avec ta conjointe, elle est située à Saint-Nicolas dans la belle de région de Chaudière-Appalaches. Parlons d'abord de l'entreprise. Est-ce que tu peux nous expliquer les activités ou ce que vous faites à la ferme?

PS : Oui, bonjour. Merci Darlene. À la ferme en ce moment ce qu'on fait comme activité c'est que l'activité principale c'est la production laitière et la transformation laitière, quasiment uniquement. On n'a pas de grande culture, on ne fait pas d'autre chose que le secteur laitier qui nous anime (sic) assez fort dans l'entreprise.

On est propriétaires, moi et ma conjointe, Annie Claessens, depuis 2002 qu'on est sur le site de la terre, mais pas en production. En production laitière seulement que depuis 2008 et la transformation laitière depuis 2019 seulement. On a bâti l'usine en commençant en 2018 et on a ouvert les portes [le] 30 juin 2019, quasiment six mois avant la COVID.

Intro : DM : Ayant connu Patrick à l'université, j'étais curieuse de savoir comment il avait fini par se lancer en agriculture et de quelle façon l'entreprise avait évolué au fil des années.

0:04:03

PS : En 2008, on a eu la possibilité de participer à un concours qui existait depuis deux ans : c'était l'accessibilité au quota laitier par l'entreprise de la fédération qui était le « 10/10 » qu'on appelait dans le temps. C'était pour la relève, pour établir des jeunes en agriculture. J'avais toujours bien – j'étais moins jeune dans ce temps-là; j'avais 39 ans. Mais je savais où je voulais m'en aller.

Je viens d'une ferme laitière, mon père était un éleveur émérite en production laitière à Saint-Édouard-de-Lotbinière, mais il a vendu quand j'étais trop jeune. J'avais 13 ans, et à 13 ans, tirer 60 vaches puis faire de l'exposition puis être renommé. Puis en plus, j'étais allergique aux animaux. C'est drôle à dire, hein? J'étais allergique, écoute, je n'étais même pas capable de rentrer dans l'étable sans que je commence à brailler des yeux ou bien à éternuer. Mais à force de m'entêter à travailler dans le domaine, les allergies ont passé. Au niveau animal, les allergies ont passé. La seule chose, aujourd'hui, dont je suis allergique, c'est l'herbe à poux.

Alors pour revenir en 2008, quand j'ai appliqué pour le programme (ils en donnaient dix), alors il fallait monter un dossier, etc., mais avec mon *background* universitaire, mon *background* de gestionnaire, ça a été facile de monter le dossier, et on a eu le quota. Donc le programme, c'est simple : tu achètes 10 kilos, ils te prêtent 10 kilos. Nous, au lieu d'acheter juste 10 kilos on a acheté 20 kilos plus le 10 du prêt de la fédération, donc on montait à 30 kilos.

La bâtisse, la grange, quand ils ont dit : « Oui, vous avez accès au quota, » bien là il a fallu qu'on commence à rebâtir la grange, à reconfigurer la grange pour une étable laitière. On a fait une rallonge de 70 pieds pour accueillir plus d'animaux. Mais on avait un litige entre moi puis ma blonde. Moi je suis un gars du milieu des holsteins. J'ai toujours travaillé avec des holsteins, mon père était un éleveur de holsteins, on a une génétique « Holstein » dans la famille. Puis ta blonde elle, elle vient de la (inaudible), mais elle a dit : « Si on rentre des animaux un jour, ça va être des jerseys, parce qu'elles

sont plus petites à travailler. Si tu veux me voir dans l'étable, ça va être des jerseys, parce que ces animaux sont plus petits pour les enfants puis c'est plus beau, etc. ».

Eh oui. Et elle avait gagné puis effectivement, on a... Puis il y a un autre facteur aussi, c'est que l'étable, la configuration n'était pas assez large, puis moi ce que je voulais c'était du confort pour les animaux. C'était primordial, si on rentre des animaux laitiers, ça prend du confort pour les animaux. Alors l'étable, étant trop petite un peu pour rentrer un cheptel holstein, les stalles sont plus grandes si on veut leur donner du confort, puis pour nous les employés, ceux qui ont à travailler avec les animaux, ça prend du confort aussi. Donc je voulais des allées plus larges, des allées d'alimentation plus larges alors on s'est tourné vers la jersey. C'est une vache plus petite donc je pouvais trouver le meilleur confort pour les vaches jerseys et le meilleur confort pour nous les travailleurs qui travaillent avec les animaux.

Alors on est entré en 2008 — exactement le 15 novembre 2008 — on a entré les animaux laitiers pour la première fois. Alors ça a été le bonheur dans la famille, surtout pour moi parce que c'était mon rêve du retour à la terre. Aussitôt que j'ai su que j'avais le quota le 1^{er} juin, d'accord, j'ai eu l'annonce, je pense, entre le 1^{er} et le 10 juin, et aussitôt que j'ai eu l'annonce que c'était affirmatif, j'ai appelé mon boss, je lui ai donné ma démission, ma lettre de démission, je lui ai donné mon deux-trois semaines d'avis. Parce que je voulais respecter mon employeur, je lui ai donné un bon avis pour qu'il trouve — le temps qu'il se retourne, se vire de bord, et là j'ai commencé la construction et de là bien les animaux sont rentrés à partir du mois de novembre pour faire les premières traites.

Ça fait qu'il a fallu tout que je reconstruise. On a construit nous autres mêmes avec un contracteur — beaucoup d'autoconstruction au niveau de l'étable.

0:08:29

DM : Vous avez travaillé longtemps. C'était un projet qui a été sur plusieurs années. J'ai une question par rapport à 2008 : est-ce que c'était toujours dans vos projets? Depuis que vous étiez en couple puis que vous avez acheté la terre, ça faisait-tu partie de votre rêve ou de votre vision d'avoir une production laitière, ou c'est vraiment le fait qu'on a eu ce nouveau programme-là de 10/10, achat de quota, donc le quota qui faisait que ça a changé vos projets de vie un peu?

PS : Bien t'as complètement raison Darlene, parce que quand j'ai travaillé comme représentant laitier, c'était toujours dans mon *background*. C'était dans mes rêves de dire « okay, un jour je vais avoir ma ferme laitière puis je vais partir ». Mais à force de travailler là-dedans puis de voir les hausses du prix de quota, parce que le quota dans ce temps-là montait toujours à 45 000, j'ai essayé de faire du transfert non apparenté, j'ai essayé d'acheter direct. J'ai essayé par tous les moyens que j'avais dans le temps de dire « okay, je vais partir en production laitière ». Puis avec les années qui passaient puis que je voyais que ce n'était pas possible de s'établir en production laitière, bien le rêve a diminué puis s'est comme estompé. Et en 2002, quand on a acheté, ce n'était pas dans le but de faire une production laitière, pas du tout. C'était parce que c'était de vivre à la

campagne, c'était près de Québec pour le travail d'Annie puis moi je pouvais me retrouver un poste, sans problème, dans la région de Québec. J'étais au port de Québec dans ce temps-là.

Alors pour nous c'était juste un lieu. On avait un grand terrain (inaudible) j'aurais pu faire de la culture. J'ai même fait un essai : j'ai fait un peu de culture d'ail biologique, mais l'ADN « végétal » n'était pas dans moi. Moi je suis un gars d'animal. Alors ça s'est arrêté assez vite la production de grande culture d'ail et de végétaux et c'est pour ça que le programme pour nous autres ça a été comme, wow! Ça a fait un wow! J'ai dit, « *yes!* Je peux réaliser mon rêve, je peux partir en production laitière, je vais pouvoir vivre, faire vivre à mes enfants ce que j'ai vécu quand j'étais jeune, mais aussi le bien-être de vivre en campagne et le travail ».

0:10:51

DM : Patrick, toutes les vaches sont des jerseys à la Ferme Phylum. Elles produisent un taux de matière grasse plus élevé donc ce qui permet d'aller chercher un rendement de production plus important que la moyenne. Quand vous avez choisi cette race, aviez-vous déjà en tête, Annie et toi, d'effectuer éventuellement un virage vers la transformation laitière à la ferme?

PS : Oui. Quand on a choisi la Jersey, j'avais une arrière-pensée... Parce que je vais te dire Darlene, l'idée de la transformation ça date de l'Université Laval. J'avais fait un cours – je ne me rappelle plus [quel] professeur – qui m'avait fait réaliser ça. Écoutez, on était sortis du cours et probablement que c'était sur un cours sur la commercialisation tout court et je m'étais assis à la cafétéria à l'Université Laval au (inaudible) puis moi je m'étais dit « le jour que je vais avoir une production laitière, pas longtemps plus tard il va y avoir une transformation, parce que ce n'est pas vrai que je vais laisser la marge aux détaillants puis aux distributeurs », etc.

Alors ça m'est toujours resté dans la tête que quand tu fais de la commercialisation, c'est beaucoup plus de travail, effectivement, mais au moins les revenus, le gain de revenu est encore supérieur. Alors quand on a pensé au troupeau, quand Annie m'a dit « il n'y aura pas une holstein qui va rentrer ici », puis on a regardé pour des jerseys, moi dans ma tête, jerseys, taux de gras élevé, taux de protéines, transformation fromagère exceptionnelle alors j'ai dit « il n'y a pas de problème, on rentre de la jersey », parce que je savais que dans mon arrière... dans mon but, à la fin, il allait y avoir une transformation qui allait pousser à côté de ça.

Intro : DM : Dès le début, Patrick avait une vision claire de ce qu'allait devenir la Ferme Phylum. Cependant, je souhaitais en connaître davantage, notamment sur le fait que lui et sa conjointe n'avaient pas eu peur d'innover pour développer des produits de niche. Je lui ai alors demandé si le choix de la race Jersey qui compose son troupeau était un facteur d'importance dans cette démarche.

0:13:09

PS : Quand on a commencé avec le lait jersey avec le troupeau, j'ai trouvé – bien je ne dis pas « j'ai » – on a trouvé qu'il y avait un créneau de lait A2A2 qui n'était pas exploité aussi. Alors on a commencé. Aussitôt que le troupeau est rentré, on a fait des croisements génétiques pour sélectionner les vaches A2A2 pour que si on allait [un jour] avoir la transformation, dans notre vision on n'allait avoir que du lait A2A2. Le lait A2A2 ça veut dire c'est un lait qui n'a pas la bêta-caséine A1, donc qui est un lait qui serait – qui est beaucoup plus digestible pour ceux qui sont intolérants à la caséine A1. Parce qu'on ne produit pas la bêta-caséine A1 au niveau de la Jersey, qui sont seulement A2A2.

00:14:01

DM : Et on le voit sur vos bouteilles. Si je me rappelle bien c'est écrit ça « Lait A2 », hein? Ça se peut?

PS : Oui, c'est ça. Au niveau de la commercialisation c'est inscrit sur toutes nos bouteilles, sur nos fromages que c'est fait à partir de lait A2A2. Alors il y a beaucoup de clients qui viennent à la boutique ou à la transformation et qui achètent nos produits parce qu'ils viennent redécouvrir le yogourt, ils viennent redécouvrir les fromages, ils viennent redécouvrir le goût du lait que sans en boire – qu'eux autres pensaient que c'était du lactose qu'ils étaient allergiques, mais en réalité ce n'était pas une intolérance au lactose, c'était à la bêta-caséine A1 qui n'avait pas la même condition.

0:14:41

DM : Donc ça c'est une valeur ajoutée encore plus de vos produits.

PS : Oui, ça c'est une valeur ajoutée – un gain qu'on fait. Il faut se démarquer par rapport au marché.

Intro : DM : À l'évidence et par son vécu, Patrick était destiné à réussir dans ce domaine. Je lui ai demandé quel avait été l'élément déclencheur qui l'avait poussé à réaliser ce pari audacieux.

0:15:04

PS : L'élément déclencheur pour la (inaudible) au niveau d'Annie puis moi là de dire « okay, là on se lance en transformation », ça a été en 2015. En 2015... Quand j'ai commencé à tirer des vaches en 2008, j'ai toujours été à trois traites. Écoute, j'ai peut-être été l'équivalent d'un mois à deux traites comme tout le monde, traditionnelles – mais je savais que... Je suis un gars de performance donc moi ce que je voulais c'est tirer le maximum de mes vaches. Au niveau du confort c'était parfait, c'était impeccable, au niveau de la régie c'était impeccable, mais je voulais tirer le plus de lait possible pour avoir un bon rendement par vache.

Alors on s'est mis à faire trois traites par jour en commençant. Donc pour une jersey nous autres on avait des rendements supérieurs de 15 % par rapport à la moyenne parce que je

les tirais trois fois par jour. Sauf que ce que ça demande tirer trois fois par jour, ça demande des longues heures de travail. Quand on n'a pas beaucoup d'employés – quand on démarre, on ne peut pas se permettre d'avoir bien des employés. Alors j'avais un employé du soir qui venait faire ma troisième traite. Pour moi c'était parfait, c'était le meilleur des deux mondes. Et l'été j'avais des stagiaires en agronomie, des « première année » à l'Université Laval. Donc l'été on pouvait se permettre d'avoir un peu plus de *loose* au niveau de la charge de travail.

Et en 2015 on a dit : « bien là qu'est-ce qu'on fait? » Là on commençait à être assez gros, on avait toujours fait l'acquisition de quotas, d'achat de quotas, puis on s'était dit, on s'était assis moi puis Annie, on a dit : « bon, qu'est-ce qu'on fait? Est-ce qu'on s'en va vers la robotique? » Alors en 2015 on a pris le choix de robotiser l'étable. On a défait l'étable au mois de juin et on a sorti le troupeau. Le troupeau est allé se faire traire – j'avais engagé deux étudiantes pour aller traire le troupeau dans une étable qui avait été vidée par un encan, alors j'ai loué l'étable pendant deux mois.

On a fait la transformation et rentré le robot. Mais le premier jour que j'ai cassé le ciment, il y a eu la crise laitière. Le prix du lait – nos budgets qu'on avait faits c'était aux alentours de – dans le temps c'était 90 ¢, de mémoire, et le prix du lait a chuté à 70 ¢. Ça change les revenus, je peux te le dire. Et si on n'avait pas cassé le ciment, je peux t'annoncer que le projet de la robotisation ne se serait pas fait, pas au prix du lait à ce moment-là.

Alors en 2015 on a mis la robotisation. En mettant la robotisation, qu'est-ce que ça donne? Ça ne donne pas moins d'ouvrage, mais ton ouvrage est réparti dans le temps de ta journée. Tu n'es plus obligé d'être là à des heures fixes. Mais dans ce temps-là qu'est-ce que ça fait? Ça fait que Patrick a plus de temps à penser. Donc si Patrick a plus de temps à penser, il pense à des choses qu'il ne devrait peut-être pas penser comme la transformation.

Alors le (inaudible) de la transformation s'est mis en branle de plus en plus fort. Ça fait qu'on s'est assis, moi puis Annie, puis on a regardé dans le temps et on a dit : « qu'est-ce qui se passe? Qu'est-ce qui se passe pour la vision laitière dans le temps? Est-ce que le prix du lait va remonter, il va rester stable ou il va diminuer? » Et les revenus, tout avait commencé à avoir une hausse au niveau des... Les intrants avaient une hausse de prix, alors on a dit : « si on veut rester en production, le seul moyen qu'on va avoir à faire dans le temps ça va être de faire la transformation ».

Alors j'ai dit : « parfait! J'ai le okay de ma conjointe ça fait qu'on se lance en transformation. » Ça fait que le soir je commence à dessiner les plans, le lendemain j'appelle des fournisseurs en équipement, etc. Au bout d'une semaine, j'avais les ingénieurs de trouvés, j'avais les équipements tous trouvés. Je me suis assis, j'ai dit : wo! C'est bien beau ça. J'ai un problème. Demain matin, j'ai l'usine de prête de l'autre bord. Qu'est-ce que je fais? Je ne sais pas faire de fromage. Je ne sais rien faire à part faire du lait. »

Ça fait que j'ai tout pris mes papiers, j'ai jeté ça à la poubelle, puis j'ai recommencé à zéro. Ce qu'on a fait – je suis allé à l'Université Laval, je suis allé voir le département des sciences et technologie des aliments, puis j'ai rencontré un professeur et là on a établi un projet de recherche durant l'été pour investir dans cinq produits. Ce que j'ai fait – on a investi, on a financé un programme de recherche qui avait un professeur et un étudiant pour qu'eux autres, avec mon lait, puissent développer cinq produits laitiers. Ça a été d'abord la crème glacée, le lait au chocolat, le yogourt, le beurre et un cheddar. Pas un cheddar, mais un fromage frais de type cheddar.

Alors on a... Durant l'été le projet de recherche s'est fait. On a fait les tests de goût avec des... Et au fur et à mesure qu'à l'université le projet avançait, plus il se greffait du monde autour. Parce qu'eux autres... c'est rare qu'un producteur vienne financer un projet de recherche. Habituellement, c'est une multinationale, c'est une grosse compagnie qui va financer un projet de recherche. Mais ils voyaient débarquer un petit producteur qui avait une vision pour transformer son lait. Puis eux autres ils ont embarqué là-dedans.

Puis là il s'est greffé un autre professeur titulaire, il s'est greffé d'autres étudiants à la maîtrise et à la fin du projet on était sept ou huit autour de la table à faire des tests de goût, à dire : « on s'en va vers là, on s'en va vers ci », alors moi j'étais choyé. Mais à un moment donné les fonds budgétaires étaient épuisés. Ça fait que rendu en octobre, là tes projets de recherche c'est fini, moi je n'ai plus d'argent pour financer ça. Mais eux autres... le professeur a dit : « Hey! Moi je n'arrête pas ça là. On a eu trop de plaisir cet été. Écoute tu n'as aucun fromage fin de fait. » Puis le professeur qui – un autre professeur qui s'était greffé, lui, s'en allait à sa retraite. Il dit : « Regarde, moi je vais faire un *deal* avec toi. On va aller chercher du lait, on va se faire des fromages fins, je vais fabriquer des petits fromages fins chez nous, des recettes, puis on va se rencontrer tous les mois pour développer tes recettes de fromages fins. » Bien j'ai dit : parfait! »

Alors ça, c'était en 2016 et on a arrêté de se rencontrer tous les mois en 2019. Mais c'est pas pire parce qu'avec le professeur, on a développé une dizaine de recettes de fromages autant farfelues que l'autre et dans mon *background*, dans mon portfolio, j'ai environ une dizaine de recettes de fromages fins. Puis encore aujourd'hui, le professeur, qui est à la retraite, il vient encore à la ferme chercher du lait et il retourne chez lui puis il me fait des petits tests puis il nous ramène ça, on déguste et on dit : « hum, là on touche une piste », ou, « ah non, ce n'est pas dans nos cordes », ou « non, ce n'est pas viable dans l'usine qu'on est capable de faire ».

Tellement qu'en ce moment, aujourd'hui où on se parle, on est le 8 septembre aujourd'hui, on est en train de faire un test de fromage (inaudible), donc du genre, qu'il a créé avec mon lait, mais il va être prêt dans trois semaines ou un mois, puis on va pouvoir faire la dégustation, parce qu'on l'a créé à en usine, parce que les premiers tests qu'ils ont fait ils ont dit : « Wow! On touche à de quoi. » Puis là on est en train de créer pour la première fois en usine puis on va voir dans trois ou quatre semaines le résultat. Et peut-être qu'on va le mettre en mise en marché, effectivement.

Alors c'est ça. On a toujours fait de la recherche et développement, même avec l'usine depuis qu'elle est construite. On a toujours cherché à faire des nouveaux produits. Puis j'ai une nouvelle machine qui devrait rentrer au mois d'octobre, je crois, j'espère, je me croise les doigts parce que ça fait 16 semaines qu'on l'attend pour faire un nouveau produit, un nouveau créneau pour la transformation.

Mais pour les produits, tu as parlé du O'Kéfir. Ça c'est un fromage, quand on a commencé la transformation, puis quand on a commencé en 2016 le *thinking*, on ne voulait pas faire un produit... On a un lait qui est authentique, c'est un lait qui est différencié par 1) c'est du jersey et 2), c'est du lait A2A2, mais on ne voulait pas tomber dans des produits qui existent puis qui auraient pu être comparables. Parce qu'il ne faut pas oublier que dans le temps, en 2016-2017, ça commençait à se parler de l'entente avec la France pour importer les tonnes, je me rappelle plus le tonnage exact...

0:24:10

DM : De fromages fins français qui rentrent au pays.

PS : Oui. Ça fait que nous on s'est dit : « on serait suicidaires de s'en aller dans un type de fromage qui va rentrer parce qu'eux autres c'est du *dumping* en général, puis on ne serait pas capables de le produire dans les coûts respectables pour le vendre aux consommateurs. » Alors on s'est dit : « on va essayer de créer des produits différenciés qui n'auraient pas de comparables. » Le plus bel exemple c'est le O'Kéfir. Le O'Kéfi, r c'est fait à base de kéfir de lait, donc on fabrique notre kéfir, ensuite on fabrique notre fromage. Il est calciné (sic) au vin blanc pendant trois mois. Après ça il est fini en salle d'affinage pendant un an. Il est affiné pendant un an avant la commercialisation.

Mais il n'y a pas d'autres producteurs qui vont fabriquer du fromage à base de kéfir. On est le seul en Amérique. On est deux dans le monde, l'autre est en Ukraine. C'est osé, mais c'est le pari qu'on s'est donné : d'être osés à la base, mais ça a pris toujours bien trois ans de développement à ce fromage (inaudible) pour développer parce qu'il ne faut pas oublier que du kéfir c'est effervescent. Donc ce qui arrivait c'est que les fromages créaient des bulles puis (inaudible) éclataient.

0:25:31

DM : Bien oui. Ça ne donnait pas la texture voulue, ni en bouche, j'imagine.

PS : Oui. Alors ça a pris trois ans à développer le fromage qu'on a en ce moment. Donc on touche un créneau qui est dit, okay, on fait un fromage à base de kéfir qui, si vous mangez le fromage, vous le dégustez, en langue, il y a un petit piquant. Il y a un petit picotement sur la langue. C'est l'effervescence du kéfir qui fait faire ça. Alors on retrouve les matières de base, qui est le kéfir, qui est rempli de probiotiques. Le prochain test qui reste à faire c'est de vérifier s'il y a des probiotiques dans le fromage. Mais là on n'est pas rendus là parce que c'est assez dispendieux comme coût de recherche pour faire

ça. Mais on sait que quand on déguste le fromage, tu as l'effervescence du probiotique, alors on se croise les doigts qu'il en reste.

Intro : DM : Patrick et sa conjointe se sont entourés de personnes compétentes afin de créer des produits de qualité qui font leur fierté et qui sont très appréciés par leur clientèle. De plus, ils ont eu à planifier de façon stratégique les différentes étapes qui ont mené au succès de la Ferme Phylum. J'ai demandé à Patrick quels avaient été les plus grands facteurs de développement pour assurer la prospérité de son entreprise.

0:26:53

PS : Écoute, c'est une bonne question. Je pense, pour la première, il ne faut pas avoir peur du risque à la base, puis il ne faut pas écouter les ouï-dire. Parce que quand on a commencé le projet, je te rappelle qu'on était dans les milieux que le prix du lait avait chuté drastiquement et qu'il y avait la venue des fromages français, les ententes, puis peut-être que le quota allait tomber, etc. Alors il ne faut pas avoir froid aux yeux. Puis on avait un but, moi puis ma conjointe : c'était de produire, transformer le produit, puis de s'en aller vers la transformation parce que le gain, notre avenue était vers là. Deuxième chose, il faut être bien appuyé, ce qui est très, très important. L'équipe de chercheurs dont on s'est entourés, c'est un des titulaires du cours de la transformation alimentaire – c'est un professeur, le titulaire de la transformation laitière à l'Université Laval. Lui, il juge les Caséus, donc à la base il savait vers quoi il pouvait nous enligner au niveau des fromages, tel goût. Il avait beaucoup d'expertise.

L'autre professeur, qui a pris sa retraite, était au niveau de la qualité. Il était de l'innocuité et de la qualité des aliments – qu'il enseignait, donc il savait où nous enligner. C'est lui qui avait fait la conception des fromages parce qu'il a développé un goût pour ça, mais il y avait un goût sur le contrôle de la qualité, rigoureuse puis très stricte. Ensuite, dans l'équipe de recherche j'avais une diététiste. On avait une personne qui s'était greffée pour s'amuser, pour le goût puis l'intérêt, elle s'était greffée au projet parce qu'elle, ce qui est d'important [c'est que] le consommateur veut moins de sucre. Okay, on met moins de sucre. Mais ça ne goûte pas pareil. Plus de sucre ou moins de sucre ou plus de sel, moins de sel, moins de gras, plus de gras. En tout cas, des fois on en perdait notre jargon. Mais c'était un bienfait pour ça pour nous autres.

Alors c'est de s'entourer, 1) d'une équipe pour la transformation. Après ça le financier – très important. Ça prend quelqu'un qui croit à ton projet. Si tu arrives pas trop préparé, t'as pas trop de vision, puis tu ne sais pas où tu veux t'en aller, bien le projet ne marchera pas. Alors il faut y croire. Si tu y crois puis si tu travailles fort puis si tu prouves à ton financier que tu as une vision puis que tu t'en vas vers là, ça coûtera les yeux que ça coûtera. La plupart [des gens] vont embarquer parce qu'ils savent que ton projet va aller loin.

Alors moi je pense que la recette c'est ça. Elle part de là. C'est sûr qu'après ça tu as plein d'aléas. La COVID, je n'ai pas fait exprès moi pour que ça arrive chez nous en partant, dans le démarrage.

Intro : DM : En terminant, j'ai demandé à Patrick ce que signifiait le terme « phylum » dans le choix de nom de son entreprise.

0:30:18

PS : Darlene, moi je suis la sixième génération de producteurs laitiers dans la famille. Mais la ferme paternelle est à Saint-Édouard-de-Lotbinière. Mon père a vendu quand j'étais très jeune – j'avais 13 ans – alors il n'y a pas eu de continuité des Soucy sur cette terre-là. Par contre, depuis, quand on a bâti, quand on a [lancé] l'entreprise... Moi en réalité je suis la sixième génération de producteurs laitiers, d'agriculteurs dans ma famille.

Puis le nom « phylum », bien ça reflète un peu ça. Le nom « phylum » veut dire en latin « lignée ». Ça veut dire la croissance. C'est ça que ça veut dire en latin, la lignée. Alors pour nous on a dit « lignée » : lignée de producteurs laitiers, lignée laitière dans mon cheptel laitier de jersey. J'ai des vaches exceptionnelles, dont on a fait beaucoup de transplantations embryonnaires qu'on a exportées à travers le monde. Donc ça fait partie de ça, c'est une partie de la lignée.

0:31:21

DM : De bâtir la génétique. Je comprends.

PS : Puis la croissance en même temps La croissance de l'entreprise, la croissance au niveau de la transformation. Alors c'est un tout. C'est pour ça que le mot « phylum » est parti de là. On ne voulait pas faire un acronyme avec nos noms puis la Ferme PatAnn ou AnnPat ou PatAnnie ou Annie ou Annie et Fils ou Annie et Filles, peu importe.

DM : Dans cet épisode, nous avons écouté l'histoire de Patrick Soucy, un producteur laitier qui a su prendre des risques calculés tout au long de sa carrière en gardant en tête une vision claire de ce qu'allait devenir son entreprise. Il a trouvé un créneau qui n'était pas encore exploité et a utilisé les ressources qu'il avait à sa disposition afin de parvenir à son but. J'ai bien hâte d'essayer ses produits lors de ma prochaine visite.

Êtes-vous inspirés par cette série? Eh bien nous avons une saison entière de disponible sur notre site internet au www.fac.ca/balados. Ici vous pouvez écouter tous les épisodes de la dernière saison.

Ce balado vous a été présenté par le logiciel AgExpert, un logiciel de gestion agricole conçu pour les entreprises agricoles canadiennes. Pour en savoir plus, rendez-vous sur agexpert.ca.

La terre et la table est un balado produit par FAC et réalisé en collaboration avec Mario Lepage.

Pour tout voir et tout savoir, visitez fac.ca/Savoir

Tous droits réservés 2020, Financement agricole Canada. L'information dans cette vidéo est présentée à des fins de référence générale seulement et ne vise pas à fournir des conseils de nature commerciale précis. Elle ne doit pas être utilisée pour

remplacer les conseils d'un professionnel. Les opinions exprimées dans cette vidéo sont celles des présentateurs et ne reflètent pas nécessairement l'opinion de FAC. FAC ne garantit pas l'exactitude, l'intégralité, la pertinence ou la fiabilité de l'information et décline expressément toute responsabilité en lien avec tout dommage ou toute perte pouvant découler de l'utilisation de cette vidéo. Il est interdit de reproduire en totalité ou en partie, cette vidéo ou toute autre vidéo produite par FAC à des fins de distribution commerciale, sans la permission écrite préalable de FAC.