TRUE BLUE TOUR SERIES

MORNING FRESH DAIRY

juin 2021

français

Alta

1
BIENVENUE À MORNING FRESH DAIRY !

Je m'appelle Lori Graves et je vous souhaite la bienvenue à la ferme familiale, Morning Fresh Dairy. La famille a créé cette laiterie il y a longtemps, lorsqu'elle avait des vaches et qu'elle voulait échanger du lait contre d'autres produits que les voisins offraient peut-être. Ils ont commencé petit, ont travaillé dur et n'ont pas vraiment eu beaucoup d'enfants pour l'époque. Mais les enfants se sont accrochés.

0:27

Morning Fresh Dairy existe depuis 1894 et je suis la quatrième génération. Quatre de mes enfants travaillent actuellement ici et entre les quatre enfants, nous avons trois petits-enfants. Et j'espère que les petits-enfants l'aimeront autant que les autres.

0:47

Donc, Morning Fresh Dairy est situé à Bellevue, Colorado, qui se trouve à Pleasant Valley. La région du Colorado dans laquelle nous nous trouvons est au nord-ouest de Denver et nous sommes sur le versant est. Vous avez donc les belles montagnes et nous sommes au bord des montagnes. Donc vous avez la vallée et ensuite vous avez les plaines. Et je pense que nous sommes dans un endroit parfait. Nous avons une rivière qui passe par là. C'est juste un endroit magnifique. Celui qui l'a nommé Pleasant Valley a eu raison.

1:19

Eh bien, mon mari est né et a grandi ici. Il s'appelle Rob. Il adore l'agriculture, premièrement. Et de deux, il aime les vaches. Il a fait une école de finance. Il est très doué pour avoir une vue d'ensemble, très doué pour voir comment toutes les pièces fonctionnent ensemble, très doué pour garder un œil sur tout afin que les pièces ne s'emmêlent pas. Il s'occupe des rouages et j'essaie d'être le visage de Morning Fresh Dairy. J'essaie de m'assurer que les gens sont au courant de ce que nous faisons ici, du travail que nous accomplissons et de la façon dont nous voulons prendre soin de cette vallée tout en fournissant ce que les gens de notre communauté veulent et dont ils ont besoin.

1:56

Mon fils aîné, Brian, est allé à l'école des Mines à Boulder, Colorado et il est ingénieur en mécanique. Il s'occupe de tout ce qui concerne les écrous et les boulons dans l'usine de lait de consommation. Et puis ma fille, Alex, a deux diplômes, un en comptabilité et un autre en mécanique . Mais pour l'instant, c'est notre comptable. Elle s'occupe de beaucoup de nos comptes. Et puis nous avons Trevor, qui a l'esprit d'entreprise, et qui nous aide actuellement à planter le maïs et à cultiver la terre, car c'est le printemps et c'est très important. Et puis nous avons Amber, et elle essaie actuellement de comprendre quelle est sa position ici. Mais ce qu'elle a décidé de faire et qu'elle aime vraiment faire, c'est prendre toute la crème qu'elle peut trouver et la transformer en glace. Et ensuite nous vendons la crème glacée dans notre magasin. Elle est délicieuse.

2:58

Il y a tellement d'éléments qui s'assemblent pour faire fonctionner la ferme familiale. Et ce que je préfère, c'est plutôt une vue d'ensemble. C'est la façon dont la famille et la terre doivent s'unir pour que tout fonctionne, car nous cultivons notre propre terre. Et pour pouvoir le faire de génération en génération et même simplement d'année en année, il faut en prendre soin. Et nous avons décidé il y a longtemps que nous n'utiliserions pas de pesticides. Si vous allez dans un de nos champs, vous aurez des insectes sur vous. Nous pratiquons notre propre agriculture et nous prenons ce que nous avons récolté pour nourrir les vaches, qui donnent leur lait, puis nous utilisons le fumier et nous le rendons à la terre. C'est toute une symbiose interconnectée que nous avons ici.

3:53

Il y a environ 20 ans, cette laiterie Morning Fresh Dairy était simplement connue sous le nom de laiterie Graves' et la laiterie Graves' englobait la terre, l'alimentation, les vaches, la livraison à domicile, les clients, les employés du bureau. Et c'était vraiment difficile d'en garder la trace. Et c'était juste une sorte de grand méli-mélo. Nous avons donc ajouté une définition et cela aide à expliquer aux gens les différentes composantes. L'une des choses importantes pour moi, l'une de mes valeurs fondamentales est que je ne voudrais pas donner à nos clients quelque chose que je ne serais pas heureux de donner à ma propre famille.

4:34

Nous avons toujours Graves Dairy, c'est-à-dire les vaches, la salle de traite et tout ce qui s'y rattache. Et puis nous avons Morning Fresh Dairy, qui est le visage que les gens voient. C'est la façade du magasin. C'est la livraison à domicile. C'est le lait et l'épicerie. C'est l'entreprise qui interagit avec les petites entreprises locales et propose leurs produits à la communauté. Tous ensembles, les gens de la communauté nous aident en nous soutenant. Ils nous aident à maintenir cette vallée et à entretenir cette région d'une manière qui est bénéfique pour tous. Nous sommes plus qu'heureux que nos clients viennent voir notre ferme, car nous sommes très fiers de la façon dont nous le faisons.

2
GÉNÉTIQUE ET REPRODUCTION

Je suis Adam Vander Dussen d'Alta Genetics. Nous sommes ici, à Morning Fresh Dairy, dans l'un des enclos de reproduction. Je vais vous parler de la façon dont nous sélectionnons nos taureaux.

0:11

Actuellement, ils sélectionnent sur une approche équilibrée sur la production, la santé et le type. Le plan génétique sur le lait est de quarante, quarante, vingt, pour simplifier. Nous mettons environ 20 % d'accent sur le type, 40 % sur la santé et 40 % sur la production. Ils se concentrent un peu sur les pieds et les jambes, beaucoup sur la production de lait liquide et beaucoup sur le taux de gestation des filles et la vie productive.

Pour l'instant, ils utilisent des taureaux comme AltaGOPRO, AltaOLAF et AltaTRILL. Pour ce qui est du bœuf, ils utilisent notre race Sim-Angus.

0:45

La reproduction est assez simple. Nous élevons environ 50 % des vaches à partir des chaleurs naturelles et le reste relève du programme de synchronisation, qui fonctionne très bien.

Pour les vaches, nous commençons généralement par la semence sexée lors de la première lactation, puis après la deuxième reproduction, nous passons à la viande bovine. Et à la deuxième lactation, nous utilisons de la semence conventionnelle, puis de la semence bovine.

1:22

Donc récemment cette année, en février, nous avons commencé à changer leur approche. Dans le passé, ils utilisaient strictement de la semence conventionnelle sur tous les animaux. Et à partir de février 2021, nous avons commencé à utiliser de la semence fortement sexée sur leurs génisses et principalement de la semence bovine sur leurs vaches parce qu'ils ont beaucoup de génisses pour les remplacements. Dans les six à huit prochains mois, nous devrons probablement modifier cela pour nous adapter aux stocks de remplacement.

Grâce à Alta, nous avons Jon Holewinski, qui a joué un rôle crucial dans la création d'une prévision de remplacement des génisses et nous l'avons appliquée ici aussi à Morning Fresh. Et tous les trois à six mois, ces prévisions doivent être mises à jour en fonction des chiffres de reproduction, des données hebdomadaires de vérification de la gestation et des besoins de l'exploitation - s'il s'agit d'une augmentation, d'un maintien ou d'une diminution du nombre de vaches.

2:14

Nous avons un technicien qui s'occupe de ce compte qui gère et classifie sept jours sur sept, 365 jours par an. La technologie que nous utilisons ici est le logiciel de Valley Ag. Nous utilisons DairyComp, et nous utilisons aussi Pocket CowCard. Nous l'utilisons pour scanner les EID dans les oreilles des vaches pour les photos. Et nous utilisons aussi Pocket CowCard pour entrer les accouplements.

2:37

J'ai choisi d'utiliser Alta parce que le programme que nous avions avant ne fonctionnait pas. Je veux dire, c'était bien, mais pas là où je le voulais. J'ai donc décidé d'appeler Adam à Alta et il était là pour m'aider. Après avoir commencé à travailler avec Alta, notre taux de gestation n'a cessé d'augmenter. Le taux de conception a augmenté de manière significative. On s'en sort très bien. Et maintenant, nous avons une grande quantité de génisses en stock pour l'avenir.

3
SALLE DE TRAITE

Je m'appelle Lorenzo Garcia et je suis le directeur de Morning Fresh. Et là, nous allons parler de la gestion de la salle de traite.

0:10

Nous avons une salle de traite DeLaval de 40 stalles – c'est une rotative. Cette étable a été construite il y a six ans, elle est donc relativement récente.

0:21

Donc, une fois que la vache est chargée, nous la déshabillons pour vérifier s'il y a des mastites ou du sang dans le lait. Et puis nous utilisons la brosse pour les nettoyer. On réalise un trempage et non une pulvérisation des trayons. Je pense que cela fonctionne mieux pour le contrôle de la mammite. Cela a très bien fonctionné pour nous. Et à partir de là, nous attendons environ une minute pour les suspendre. Et une fois qu'elles ont fini de traire, nous les trempons dans de l'iode et elles sortent.

0:58

Notre taux de cellules somatiques est vraiment bas. Elles vont de 30 à 50 000, c'est assez constant. On a beaucoup de lait. Donc ça fonctionne bien pour nous.

1:11

Il faut juste garder le protocole en place. C'est juste que vous devez avoir un protocole en place et le faire respecter. Si vous ne l'appliquez pas, alors ça ne fonctionne pas. Nous avons généralement une réunion mensuelle, et nous abordons tous les problèmes et parlons des différentes façons de rendre les choses plus faciles et meilleures pour tout le monde, vaches comprises.

1:40

Nous essayons également de maintenir le calme dans l'étable, pas de cris, pas de hurlements. Nous veillons à la sécurité des vaches et des employés. C'est notre objectif.

1:54

En ce qui concerne les nouveaux employés, nous essayons généralement de leur apprendre le travail le plus facile pour commencer, puis nous les faisons progresser au fur et à mesure. Nous avons quatre personnes par équipe qui travaillent dans la salle de traite et le pousseur de vache. Il y en a donc cinq au total. Chaque groupe a un chef d'équipe et il est chargé de s'assurer que les autres font leur part, organise les pauses déjeuner entre autre, et chaque équipe fait de même.

2:28

En ce qui concerne les mastites, nous n'en avons pas vraiment beaucoup, donc ce n'est pas un gros problème pour nous. Nous en avons une de temps en temps, mais ce n'est généralement pas grave.

4
LE CONFORT DES VACHES

Je m'appelle Lorenzo Garcia et je suis le directeur de Morning Fresh Dairy. Et aujourd'hui, nous allons parler du confort des vaches.

0:09

Nous avons une litière de sable, et nous avons également un système de chasse d'eau qui envoie le sable dans le couloir de chasse d'eau. Ensuite, nous le récupérons, nous l'étalons sur une plate-forme en béton, nous le faisons sécher et nous le réutilisons. Nous utilisons principalement du sable neuf pour les vaches à forte production, comme les vaches fraîches et les vaches de reproduction, et nous utilisons du sable récupéré pour les vaches gestantes et certaines vaches taries. Nous traitons les stalles libres une fois par semaine.

0:40

Après le vêlage, les vaches vont dans l'enclos frais, qui est un petit enclos où nous les gardons pendant deux jours. Puis elles vont dans un enclos de transition. Et de là, elles vont dans le parc de reproduction.

0:59

Nous séparons les vaches de première lactation et les secondes et les plus grandes, vous savez, elles vont toutes ensemble.

1:07

Nous avons des étables libres, ventilées naturellement, et la capacité de nos enclos est d'environ 200 animaux par enclos. Quand il fait assez sec, les vaches sortent sur leur terrain d'exercice pendant un certain temps. Et elles aiment vraiment ça.

1:28

Nous n'avons pas vraiment de stress thermique. Nous n'avons pas de ventilateurs ici parce qu'il fait naturellement frais, c'est l'avantage d'être près des montagnes.

5
ÉLEVAGE DES GÉNISSES

Je suis Lorenzo Garcia, directeur de Morning Fresh Dairy, et nous allons parler de l'élevage des génisses.

0:06

Dès qu'un veau est né, qu'il s'agisse d'une génisse ou d'un taureau, nous le prenons et le sortons de l'enclos dans les 15 minutes. Pas plus longtemps que ça. Nous les mettons dans une remorque que nous maintenons assez propre et bien couchée. Nous leur donnons le premier biberon de colostrum dans la demi-heure qui suit. Et quatre heures plus tard, ils en reçoivent un autre et douze heures plus tard, encore un.

0:37

Nous testons le colostrum. Nous utilisons généralement un réfractomètre numérique. Nous congelons le colostrum parce que nous voulons en garder suffisamment pour ne jamais en manquer. Nous ne congelons que du colostrum de bonne qualité, car s'il n'est pas de bonne qualité, il ne vous sera d'aucune utilité.

0:55

Après leur troisième repas, ils sont transférés dans les clapiers à veaux et y restent pendant 60 jours. Dans les clapiers, nous donnons normalement du lait d'allaitement pur, pas de lait entier du tout. Et ça marche pour nous. Ensuite, nous les transférons dans un enclos collectif. Il y a normalement vingt-cinq têtes par enclos, et elles restent là pendant trois mois, puis elles viennent ici, à ma gauche. Une fois qu'ils sont ici, ils sont normalement dans des groupes de soixante-quinze têtes et ensuite ils continuent à descendre jusqu'à ce qu'ils arrivent à l'enclos de reproduction.

1:34

Ici, à Morning Fresh, les génisses peuvent être accouplées après 385 jours, mais nous les accouplons aussi en fonction de leur taille. Les génisses sont accouplées 3 fois avec de la semence sexée. Puis avec de la semence conventionnelle et et enfin la 5ème et dernière fois avec de la semence de bœuf.

1:53

Après environ 400 jours, les animaux qui n'ont pas été accouplés à partir de chaleurs naturelles reçoivent une injection de prostaglandine. Et nous reproduisons à partir de cette injection de prostaglandine. Sept jours plus tard, si un animal n'a pas été accouplé, on lui fait une autre injection de prostaglandine. Et tous les animaux qui ne sont pas en chaleur après les deux injections de prostaglandine, nous utilisons une synchro CIDR pour les accoupler.

2:15

Et une fois qu'elles sont gestantes, nous les sortons de l'enclos de reproduction et nous les emmenons dans l'enclos des femelles enceintes derrière moi et elles y restent jusqu'à ce qu'elles soient déplacées vers la zone de vêlage et nous recommençons tout.

2:28

Le plus grand défi en ce qui concerne le climat, ce sont les tempêtes de neige. Elles peuvent être vraiment mauvaises, mais on nettoie et on continue.

2:41

Ce dont je suis le plus fier, de toute cette opération, c'est le taux de mortalité. Nous perdons rarement un animal. Une génisse de qualité vous donne un lait de qualité, donc je me concentre sur la qualité.

6
MISE EN BOUTEILLE DU LAIT À MORNING FRESH DAIRY

Bonjour, je m'appelle Bryan. Je suis ingénieur procces chez Morning Fresh Dairy, et nous nous trouvons dans la salle de traitement primaire.

0:09

Je suis un producteur laitier de cinquième génération. Nous faisons de la livraison de lait en direct de la ferme au client depuis environ 1912.

0:18

Tout dans ce bâtiment est conçu pour traiter le lait le plus délicatement possible.

L'avantage de Morning Fresh est que tout est sur place. Les vaches sont donc traites à 20 mètres de l'endroit où le lait est traité. Nous pouvons traire une vache dans la première équipe, la traiter le jour même et la livrer au client en moins de six heures. Tout est proche, rapide et frais.

0:39

Nous avons du lait entier, 2%, 1% et du lait écrémé. Nous produisons aussi un lait entier à 2%, et nous faisons aussi un 2% sans lactose. Notre produit phare est probablement le lait au chocolat. Nos produits spéciaux ont chaque mois une saveur différente, je crois que ce mois-ci c'est le caramel salé. Nous faisons un lait à la fraise, qui équivaut à ¼ de fraise.

0:58

Nous embouteillons dans des bouteilles en verre, ce qui aide à la capacité thermique de la bouteille et permet au client d'avoir un produit plus frais, surtout quand il fait 35°C. Elles sont entièrement réutilisables, donc la seule chose que vous jetez ou que vous essayez de recycler est le bouchon, ce qui est beaucoup moins dommageable pour l'environnement que nos bidons.

1:14

Cette usine a été conçue pour traiter le lait aussi délicatement que possible. Nous passons directement de la vache à la bouteille en verre et au client. En fait, tout ce qui se trouve entre les deux est constitué de pompes à large canal et à basse fréquence. Tout ce que nous pouvons faire pour traiter le lait en douceur et le mettre directement dans une jolie bouteille en verre réutilisable.

1:32

Donc juste après qu'il soit trait, il passe par deux séries de filtres pour enlever toutes les particules fines ou tout ce qui n'a pas été nettoyé en premier lieu par les trayeurs. Immédiatement après la filtration, il passe dans un refroidisseur de presse qui nous fait passer de la température de la vache à entre 1.6 et 2.2°C pour le stockage. Et il est transféré dans trois silos de stockage qui tournent pour les trois équipes, se remplissent proprement entre les deux et nous tournons entre ces trois silos toute la journée.

1:59

Après avoir été refroidi, nous stockons le lait entre quatre et vingt-quatre heures. Le week-end ou chaque fois que l'usine de transformation de Morning Fresh ne fonctionne pas, le lait est vendu à Noosa Yogurt, qui se trouve à environ 100 mètres de l'endroit où nous nous trouvons.

2:11

Pendant la semaine, tout le lait est apporté dans notre salle de traitement primaire où nous séparons la crème, l'écrémé, le 2 %, toutes les saveurs du lait. Nous avons une cuve de mélange où nous pouvons faire du lait au chocolat ou n'importe lequel de nos parfums spéciaux comme fraise ou chocolat-menthe.

2:28

La majorité de nos produits sont pasteurisés à court terme, donc c'est le HTST qui est derrière moi. Aux États-Unis, HTST signifie high temp short time. Selon les normes internationales, comparé au lait UHT, c'est une méthode de traitement très douce. Aux États-Unis, HTST est de 74°C pendant quinze secondes.

2:44

Le lait entier - nous ne le normalisons pas. Il est donc de 3.5 à 4.2, ce que la vache produit est ce que nous mettons dans la bouteille pour notre lait entier et notre crème supérieure. Le lait entier est homogénéisé, donc vous n'avez pas la crème sur le dessus. Quand le lait est homogénéisé, vous obtenez un produit cohérent dans tout le verre. Presque tout le reste est homogénéisé. La crème et quelques-uns de nos parfums spéciaux sont les seuls que nous n'homogénéisons pas en interne.

3:08

Ensuite, après la pasteurisation, tout est mis en bouteille sur place, et la plupart est livré par notre propre réseau de distribution sur des camions de transport, des camions frigorifiques que vous voyez sur l'autoroute. Nous faisons beaucoup de livraisons locales à domicile, avec quelqu'un dans une camionnette, une méthode très traditionnelle de livraison à domicile. Nous l'apportons dans une boîte à lait sur votre porche.

7
MARKETING DU LAIT ET SENSIBILISATION DE LA COMMUNAUTÉ

Bonjour, je m'appelle Pinky. Je suis responsable du contenu numérique pour Morning Fresh Dairy et je me trouve devant notre bureau et notre café. Nous allons parler un peu de ce que nous faisons pour distribuer notre lait au grand public. Comment nous allons de la ferme à la table, et comment nous faisons des choses comme des visites, pour faire tout notre travail de sensibilisation de la communauté.

0:25

Une grande partie de notre sensibilisation des clients se fait par le biais d'événements et des visites. Nous organisons entre 12 et 16 visites par semaine en moyenne, ouvertes au public, et nous organisons également des visites privées pour les grossistes et autres personnes curieuses de découvrir la ferme. Des écoles par exemple viennent aussi de temps en temps.

0:44

Nous voulons vraiment qu'ils viennent ici à la ferme pour voir en personne à quel point nous nous soucions des vaches, à quel point nous nous soucions de la qualité du lait. Et nous pouvons vraiment montrer aux gens chaque étape, vous savez, en sachant que nous travaillons avec des entreprises comme Alta et en sachant que nous avons des choses comme notre robot de traite pour rendre chaque étape du processus confortable, et en même temps être de bons agriculteurs. En grande partie nous organisons des visites, des événements, et nous faisons aussi beaucoup de travail avec des œuvres de charité. Des vaches heureuses, la durabilité et un lait de haute qualité vont vraiment de pair et je pense que Morning Fresh a trouvé de nombreux moyens de perfectionner cela.

1:22

Nous avons une série de chauffeurs-livreurs, des " laitiers " si vous voulez, qui prennent les camions de Morning Fresh Dairy et les livrent dans tout le nord du Colorado. Nous livrons du lundi au vendredi dans l'après-midi, de sorte que lorsque vous rentrez chez vous après le travail, vous pouvez avoir du lait frais et local sur le pas de votre porte.

1:40

Bien que nous nous concentrions principalement sur notre lait, nous mettons en bouteille et livrons notre propre lait, du jus d'orange et de la limonade, ainsi que de la crème et quelques autres produits. Nous distribuons également d'autres entreprises locales qui font les choses de manière durable et efficace comme nous le faisons, en mettant l'accent sur la qualité. Des choses comme le granola, nous livrons beaucoup de cafés. Nous livrons à plusieurs milliers de foyers dans tout le nord du Colorado.

2:06

J'aime vraiment tout ce qui concerne la laiterie. J'ai l'occasion de passer beaucoup de temps à enseigner aux gens, aux enfants, aux grossistes, à d'autres entreprises, ce que signifie rendre une laiterie écologique, durable, mais toujours délicieuse et de haute qualité.

2:21

L'autre raison qui me pousse à travailler dans une ferme laitière est que je bois environ deux litres de lait par jour. Je suis donc bien placé pour tester de nouveaux parfums !