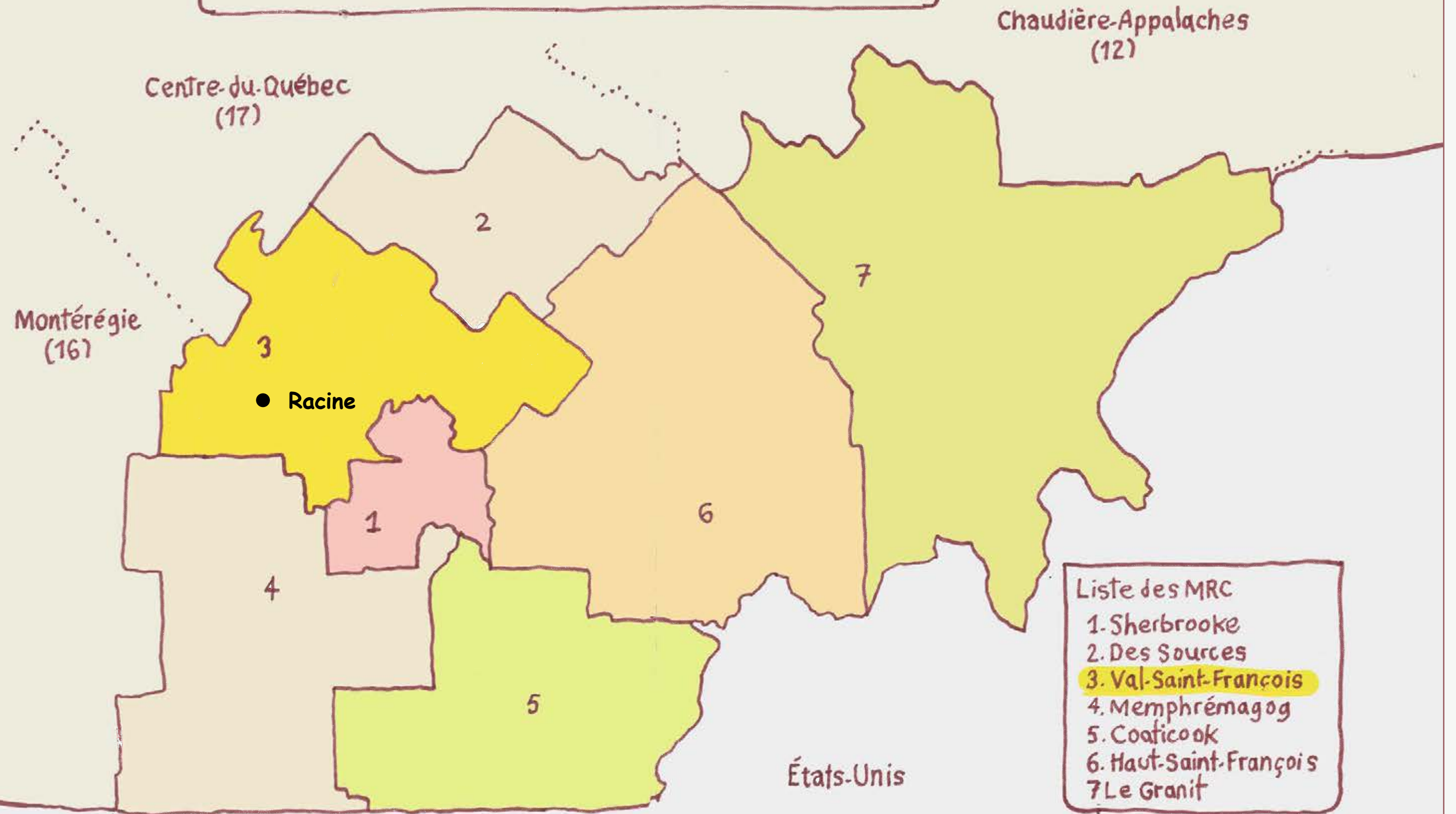




Bergerie Nouvelle France

Racine

L'Estrie, ses municipalités et ses régions





Jean-Paul Houde

Lumière

De la vache à la brebis : l'évolution d'une ferme

La Bergerie Nouvelle France est une ferme familiale estrienne qui a pris un virage vers l'élevage ovin et la fromagerie artisanale en 2008, misant sur le bien-être animal, des pratiques agricoles respectueuses des sols et la biodiversité. Son lait de brebis, transformé localement, donne naissance à des fromages primés, dont le réputé Zacharie Cloutier.



La Bergerie Nouvelle France est une ferme familiale transmise depuis trois générations. Acquis vers 1952 par les grands-parents de Jean-Paul et Marie-Chantal Houde, elle était à l'origine consacrée à la production laitière bovine, comme beaucoup d'exploitations au Québec à cette époque.

En 2008, les deux frères et sœurs ont amorcé un virage vers l'élevage de brebis pour se consacrer à la fabrication fromagère. Aujourd'hui, la ferme compte environ 200 brebis adultes et une centaine d'agnelles.



Les animaux sont nourris exclusivement de foin sec, sans ensilage, afin de produire un lait de grande qualité, idéal pour la transformation en fromage. La ferme cultive également 250 acres de foin, destiné à nourrir le troupeau et à la vente. Entre les traites, les brebis vont au pâturage,

ce qui favorise leur bien-être tout en apportant de nombreux bénéfices à la ferme. En déposant leurs déjections dans les champs, elles attirent les mouches, qui elles-mêmes, attirent les hirondelles et des oiseaux dont plusieurs espèces sont en déclin au Québec.



De plus, des nichoirs ont été installés un peu partout sur la propriété. Le pâturage permet aussi d'entretenir des terrains en pente, difficiles d'accès pour la machinerie agricole. Des abreuvoirs sont aménagés dans chaque champ pour éviter que les brebis ne s'abreuvent dans les cours d'eau.

Cette pratique contribue à préserver la beauté des paysages, un atout précieux pour le tourisme rural. D'ailleurs, les terres de la bergerie sont accessibles aux marcheurs, cyclistes et skieurs de fond, grâce à une piste traversant leur érablière en plus de permettre d'observer les nichoirs.



À la Bergerie Nouvelle France, le bien-être des brebis et la santé des sols vont de pair. Pour prévenir le piétin, une maladie fréquente chez les moutons au pâturage, les brebis bénéficient de bains de pieds deux fois par semaine. Côté culture, le labour est préféré aux pesticides, et la majorité

des champs, en prairies permanentes, sont renouvelés environ tous les dix ans. Plusieurs parcelles sont bordées de haies brise-vent qui jouent un rôle essentiel dans la protection des cultures. En Estrie, où les couverts de neige s'amenuisent, ces haies permettent de retenir la neige, essentielle pour



isoler les sols du froid hivernal. Enfin, la présence de ruches sur la propriété incite à réduire l'usage des pesticides, tout en favorisant la biodiversité et la pollinisation naturelle. Le lait de la Bergerie est transformé à la Fromagerie Nouvelle France, située tout près de la ferme.



On y fabrique des fromages artisanaux de grande qualité, principalement à base de lait de brebis. Le Zacharie Cloutier, l'un de leurs fromages phares, s'est illustré à de nombreuses reprises, remportant plusieurs fois le prestigieux Caseus d'or.



À la fromagerie, on retrouve aussi d'autres produits comme du yogourt, de la viande d'agneau et diverses spécialités maison. Lors de votre passage à Racine, ouvrez l'œil : les brebis pourraient être au pâturage !

Les brebis sont au pré.

Avec la participation financière de :

Québec 

Développement Val-Saint-François
2026 — Photoreportage, graphisme
et coordination: Jean Gardy Philistin
Éliot B. Lafrenière et Véronique Gagnon

 **VAL-
SAINT-
FRANÇOIS**
MRC DU