

# Aperçu de l'industrie laitière

## En quelques lignes...

Le lait et les produits laitiers canadiens sont aussi diversifiés que les paysages et les habitants du Canada en plus de jouir d'une excellente renommée mondiale. L'application de normes de qualité rigoureuses dans les exploitations laitières et les usines de transformation rehausse cette réputation internationale, en plus de témoigner d'un engagement indéfectible à l'égard de pratiques exemplaires en matière de bien-être des animaux et de durabilité de l'environnement.

Le secteur laitier canadien est assujéti à un système de gestion de l'offre fondé sur la planification de la production nationale, des prix réglementés et des contrôles à l'importation des produits laitiers. L'industrie laitière se classe (valeur des recettes monétaires agricoles) au troisième rang du secteur agricole canadien après les secteurs des céréales et oléagineux et des viandes rouges.

Le tableau ci-dessous souligne certaines des principales caractéristiques de l'industrie laitière canadienne :

### Points culminants de 2015

Fermes laitières	
Total des recettes agricoles nettes tirées de l'industrie laitière	6,02 milliards de dollars
Livraisons manufacturières de produits laitiers	17,0 milliards de dollars
Nombre de bovins laitiers	1,4 million de têtes (1 <sup>er</sup> janvier 2016)
Nombre de fermes laitières	11 450 (1 <sup>er</sup> Décembre 2015)
Production de lait	81,8 millions hl
Production de lait biologique (année laitière 2013-2014)	1,033 million hl
Production de lait de chèvre	0,547 million hl

<b>Secteur de la transformation</b>	
Plus grands transformateurs	Saputo, Agropur et Parmalat
Nombre d'usines	474 usines laitières
<b>Utilisation du lait</b>	
Lait de consommation	27,9 millions hl
Lait industriel	53,6 millions hl
Production des principaux produits	Fromages de spécialité (143 408 tonnes) Cheddar (146 570 tonnes) Mozzarella (128 587 tonnes) Yogourt (405 704 tonnes) Crème glacée dure (148 722 tonnes) Beurre (88 334 tonnes) Lait écrémé en poudre (97 823 tonnes)
Consommation par habitant	Lait de consommation (70,64 litres) Fromage (12,49 kg) Crème (9,94 litres) Yogourt (10,53 litres) Crème glacée (4,79 litres) Beurre (2,82 kg)
Emplois de l'industrie laitière *(Recensement de l'Agriculture 2011)	Secteur manufacturier (23 322 emplois) * Fermes laitières (22 055 emplois)
<b>Commerce</b>	
<b>Produits laitiers</b>	
Importations	899,4 millions de dollars
Principaux produits importés	Fromage, matières protéiques du lait, produits de lactosérum, beurre et caséine
Principaux fournisseurs	États-Unis, Nouvelle-Zélande, France et Italie
Exportations	210,7 millions de dollars
Principaux produits exportés	Fromage, produits de lactosérum, lait écrémé en poudre et produits constitués de composants naturels du lait
Principaux marchés	États Unis, Égypte, Chine et Mexique

<b>Génétique laitière</b>	
Exportations nettes (embryons de bovins, semence et bovins laitiers vivants)	140,7 millions de dollars
Principaux marchés de la génétique animale canadienne	États Unis, Mexique et République de la Corée (bovins laitiers)  États Unis, Pays-Bas et Chine (semence laitière) Australie, République de la Corée et Inde (embryons)

## **Génétique (2015)**

L'industrie laitière canadienne est reconnue pour la qualité génétique supérieure de son cheptel, de même que pour ses programmes élaborés d'amélioration et d'évaluation génétique des troupeaux laitiers. Plus de 75 % des troupeaux laitiers sont inscrits aux différents programmes de contrôle laitier. Les vaches inscrites aux programmes officiels de contrôle laitier ont produit en moyenne 10 043 kg de lait par période de lactation (305 jours) avec une teneur moyenne de 3,95 % en matière grasse et de 3,23 % en protéines.

La race Holstein est la race laitière la plus courante (93 % du cheptel laitier); les races Ayrshire, Suisse Brune, Canadienne, Guernsey, Jersey et Shorthorn laitière sont aussi présentes dans les fermes canadiennes.

Le Canada est à l'avant-garde de recherches novatrices en matière de génétique laitière. Le profil d'ADN d'un animal est déterminé au moyen des évaluations génomiques de plus de 60 caractères différents. À ce jour, les évaluations sont effectuées au moyen de génotypes imputés (panels de 6 000 et 50 000).

## **La transformation des produits laitiers**

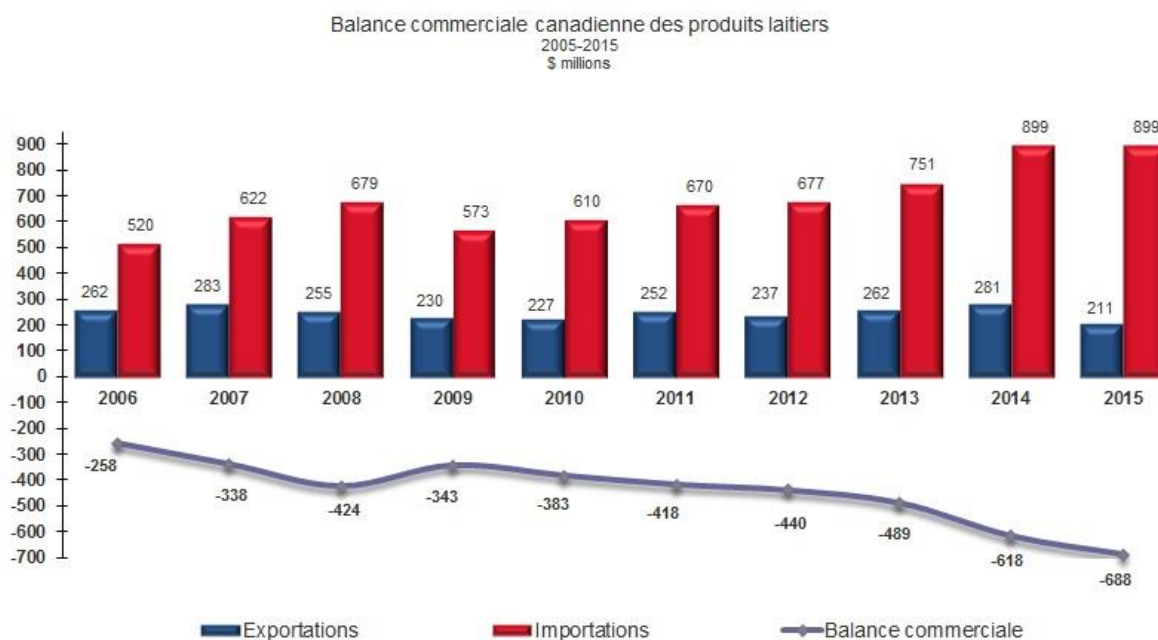
Les Canadiens en quête de produits sains et nutritifs continuent d'avoir accès à un éventail sans cesse plus large de produits laitiers canadiens novateurs et de qualité. De nouveaux produits laitiers ont été développés, comme les yogourts de type grec, les aliments pré et probiotiques, les produits sans lactose et les produits enrichis de calcium et d'oméga-3. Les protéines du lait continuent d'être utilisées comme ingrédients dans un éventail grandissant de denrées alimentaires, comme les préparations pour nourrissons, les boissons sportives et nutritives et les confiseries.

L'industrie des fromages canadiens est entrée dans une phase de maturité qui s'exprime par un savoir-faire inspiré de nombreuses traditions fromagères ainsi que par la diversité de plus de 1 000 variétés de fromage (à base de lait de vache, de chèvre, de brebis et de bufflonne). Bon nombre de ces fromages sont reconnus dans le monde entier pour leur qualité et leur saveur.

## Vue d'ensemble du commerce

En 2015, les importations de produits laitiers ont totalisé 198 503 tonnes (899,4 millions de dollars), tandis que les exportations ont atteint 82 476 tonnes (211,1 millions de dollars). Ces chiffres révèlent une stagnation de la valeur des importations et une baisse de 24,9 % de la valeur des exportations par rapport à l'an dernier. Comme l'illustre le graphique 1, qui représente la balance commerciale canadienne des produits laitiers au cours de la dernière décennie, les importations de produits laitiers ont toujours été supérieures aux exportations.

Graphique 1:



Source : Statistique Canada

Le volume des importations effectuées dans le cadre du Programme d'importation pour réexportation (PIR) a augmenté de 12% en 2015 pour s'établir à 33 380 tonnes. Ces importations représentent 17 % du total des importations de produits laitiers (en volume). Les produits laitiers importés dans le cadre de ce programme servent essentiellement à la fabrication de produits alimentaires transformés destinés à l'exportation.

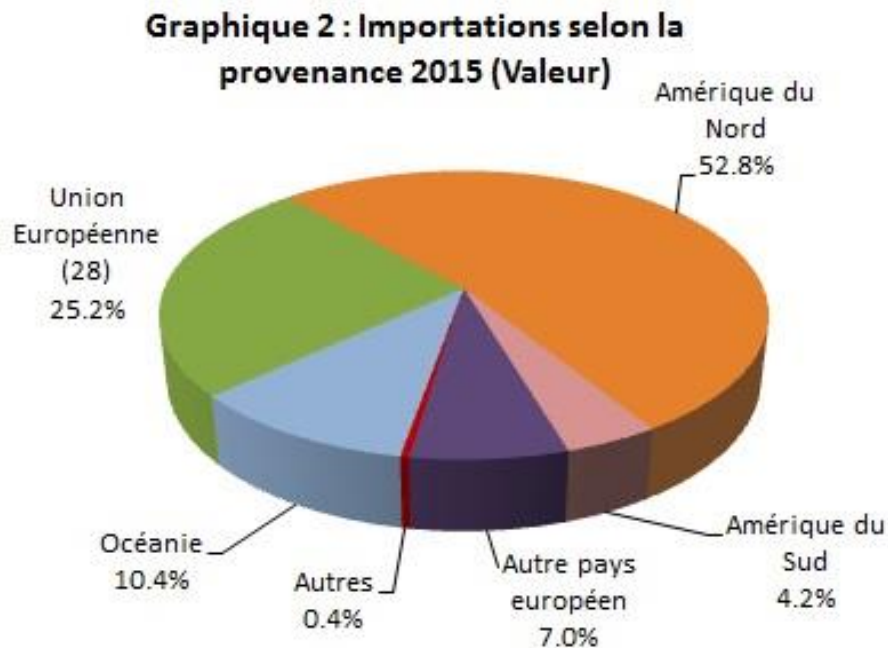
Le Canada n'est pas un grand exportateur de produits laitiers. Sa production de lait et de produits laitiers est destinée principalement aux marchés intérieurs. Néanmoins, les principales exportations canadiennes de produits laitiers comprennent le fromage, les produits à base de lactosérum, le lait écrémé en poudre, le yogourt, le lait entier en poudre et les concentrés de protéines de lait.

Comme l'illustrent les figures 2 et 3, la majeure partie des importations canadiennes de produits laitiers ont été fournies par :

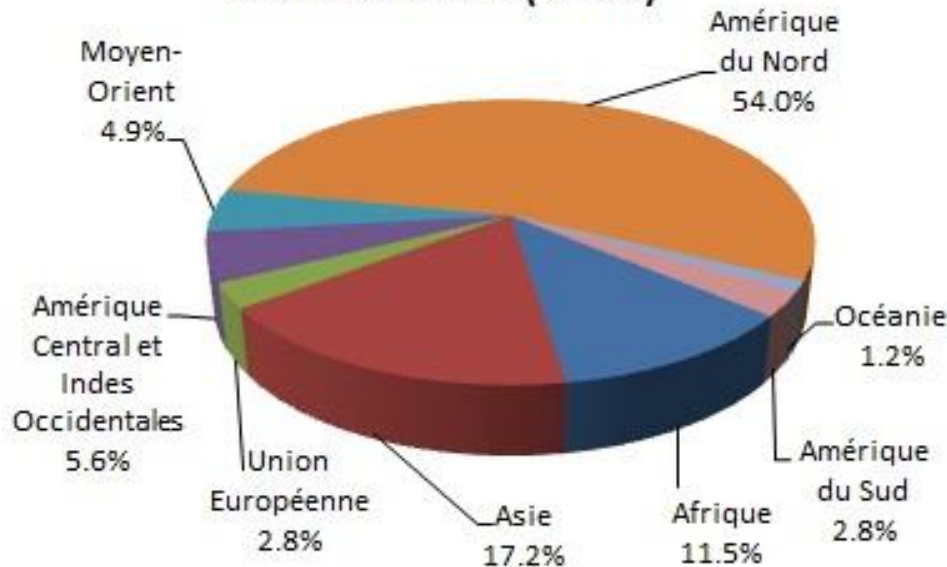
- l'Amérique du Nord (474,7 millions de dollars), l'Union européenne (226,5 millions de dollars) et l'Océanie (93,3 millions de dollars), qui représentaient ensemble 88,4 % de la valeur des importations totales, une baisse de 1,6 % par rapport à 2014. Les États Unis (474,6 millions de dollars), la Nouvelle Zélande (83,6 millions de dollars), la France (62,3 millions de dollars), l'Italie (56,3 millions de dollars) et la Suisse (46,2 millions de dollars) ont été les principaux pays fournisseurs.

Les principales destinations des exportations canadiennes sont les suivantes :

- l'Amérique du Nord (114 millions de dollars), l'Asie (36,2 millions de dollars) et l'Afrique (24,2 millions de dollars), qui reprÉsentent ensemble 82,7 % de la valeur des exportations totales. Les États Unis (104,2 millions de dollars), l'Égypte (20,1 millions de dollars), la Chine (9,9 millions de dollars), le Mexique (9,4 millions de dollars) et l'Arabie Saoudite (7,3 millions de dollars) ont ÉtÉ les principaux pays de destination.



**Graphique 3 : Exportations selon la destination 2015 (Valeur)**



Source : Statistique Canada

## Salubrité et qualité

Les gouvernements et les partenaires de l'industrie collaborent de près pour coordonner le transport du lait depuis la ferme jusqu'au consommateur. Les Producteurs laitiers du Canada, l'Association des transformateurs laitiers du Canada, la Commission canadienne du lait, l'Agence canadienne d'inspection des aliments, les offices de commercialisation provinciaux, les entreprises de transformation laitière, les coopératives et Agriculture et Agroalimentaire Canada collaborent tous pour assurer la vigueur et le dynamisme du secteur.

Des normes de qualité très strictes appliquées à l'ensemble de la chaîne de production et de transformation du Canada contribuent à l'excellente réputation des produits laitiers canadiens. Les principaux programmes de qualité qui garantissent la salubrité et la qualité supérieure du lait et des produits laitiers sont énumérés ci dessous.

- Un nombre important d'usines laitières ont reçu la certification pour le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) et/ou ISO.
- Le programme de salubrité des aliments à la ferme « Lait canadien de qualité » est basé sur les normes HACCP et certifié par l'ACIA.

- Saines pratiques de bien-être animal dans le Code de pratiques pour le soin et la manipulation des bovins laitiers.
- Normes, stratégies et protocoles nationaux de biosécurité dont l'objectif est de protéger les ressources animales.
- Programmes nationaux d'éradication des graves maladies du bétail (dont plusieurs ont été éradiquées du cheptel laitier).
- Contrôle et suivi obligatoires conformes aux conventions internationales, en particulier les conventions de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), qui protègent les animaux de ferme canadiens contre les maladies graves.
- Conception d'un système élaboré de traçabilité qui est une priorité pour le Canada et qui comporte trois composantes de base : l'identification des animaux, l'identification des installations et le transport des animaux.

Les Producteurs laitiers du Canada ont lancé l'initiative proAction, un cadre national qui intégrera dans un seul programme d'assurance des modules sur la qualité du lait, la salubrité des aliments, la traçabilité des animaux d'élevage, les soins prodigués aux animaux, la biosécurité et la durabilité environnementale.

Les activités de recherche et développement pour de nouveaux produits laitiers et l'avancement des méthodes de production sont le fruit d'alliances stratégiques établies entre les producteurs, les transformateurs, les universités et les centres de recherche fédéraux et provinciaux.

Source : Le Centre canadien d'information laitière : [http://www.dairyinfo.gc.ca/index\\_f.php](http://www.dairyinfo.gc.ca/index_f.php)