



# Aperçu de l'industrie laitière canadienne



## En quelques lignes ...

- Le lait et les produits laitiers canadiens sont réputés dans le monde pour leur excellence. L'application de normes de qualité rigoureuses tant dans les exploitations que dans les usines de transformation contribue à cette renommée.
- L'industrie laitière se classe au troisième rang du secteur agricole canadien après les secteurs des grains et de la viande rouge. En 2010, la production laitière au Canada a généré des recettes monétaires nettes à la ferme de 5,5 milliards de dollars et des ventes de 13,7 milliards de dollars, représentant 15 % des ventes du secteur des aliments et boissons au Canada.
- Environ 81 % des exploitations laitières canadiennes se situent en Ontario et au Québec, 13 % dans les provinces de l'Ouest et 6 % dans les provinces de l'Atlantique. Le cheptel canadien de bovins laitiers totalise 1,4 million d'animaux et la ferme laitière canadienne compte en moyenne 72 vaches.
- On compte 455 usines de transformation laitière (dont 274 inspectées par le gouvernement fédéral) qui génèrent plus de 22 650 emplois à travers le Canada.
- Au Canada, le secteur laitier repose sur un système de gestion de l'offre basé sur une planification de la production intérieure, des prix réglementés à la production et un contrôle des importations de produits laitiers.

## ... la génétique

- L'industrie laitière canadienne est reconnue pour la qualité génétique supérieure de son cheptel bovin, de même que pour ses programmes élaborés d'amélioration des troupeaux laitiers et d'évaluation génétique.
- La race Holstein est la race laitière la plus importante (93 % du cheptel laitier); les races Ayrshire, Suisse Brune, Canadienne, Guernsey, Jersey et Shorthorn laitière sont aussi présentes dans les fermes canadiennes.
- En 2010, la production moyenne des vaches canadiennes inscrites dans les programmes officiels de contrôle laitier était de 9 768 kg de lait par lactation de 305 jours, avec une teneur moyenne en matière grasse de 3,79 % et en protéines de 3,21 %.
- Le Canada est à l'avant-garde de la recherche innovatrice en matière de génétique laitière. Grâce au génotypage, les généticiens peuvent déterminer le profil d'ADN d'un animal et produisent actuellement des évaluations génomiques pour plus de 60 caractères différents. Depuis octobre 2010, le Réseau laitier canadien publie des évaluations génomiques qui sont calculées en utilisant des génotypes imputés (panneaux 3K et 50K).
- Le Canada est un exportateur net de matériel génétique de souche laitière (embryons de bovins, semence bovine et bovins laitiers). Les exportations de génétique laitière canadienne dans 98 pays différents ont totalisé environ 101 millions de dollars en 2010. Les exportations canadiennes de semence de taureau de race laitière représentent environ 20 % des exportations mondiales. En 2010, les États-Unis étaient la principale destination des bovins de reproduction canadiens, comptant pour 58 % du total des exportations de bovins laitiers.

## ... la transformation des produits laitiers

- Le secteur de la transformation laitière est relativement concentré. Actuellement, 15 % des usines canadiennes sont la propriété des trois plus importants transformateurs au pays (Saputo, Agropur et Parmalat), et transforment près de 80 % de tout le lait cru produit au Canada.
- Le marché du lait de consommation (lait et crème) représente 39 % de la production laitière (29,5 millions d'hectolitres), tandis que le marché du lait de transformation (ex. : beurre, fromage, yogourt et crème glacée) constitue 61 % de la production ou 47 millions d'hectolitres de lait.
- Les produits laitiers du Canada sont aussi diversifiés que ses paysages et son peuple. Du cheddar fort aux fromages fins, de la crème glacée aux boissons lactées, le choix est grand et varié.
- Bien qu'encore jeune, 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 ses 667 variétés de fromage (vache, chèvre et brebis). Plusieurs de ces fromages sont reconnus à travers le monde pour leur qualité et leur saveur.
- Parmi ces 667 variétés distinctes de fromages canadiens :
  - 477 variétés proviennent du Québec (71 %)
  - 125 variétés proviennent de l'Ontario (19 %)
  - 65 variétés proviennent des autres provinces canadiennes (10 %)
- L'innovation du secteur laitier canadien est fondée sur l'expertise de l'industrie en recherche et développement. Les scientifiques du Canada sont des chefs de file dans le développement et le transfert de technologies novatrices. Un exemple d'innovation canadienne est le développement d'une vaste gamme de produits laitiers fonctionnels. Plusieurs produits ont déjà été mis en marché, comme les yogourts prébiotiques et probiotiques, les yogourts contenant des phytostérols, le lait ultra filtré et les produits laitiers contenant des acides gras oméga-3. Les Canadiens recherchant des produits sains et nutritifs continueront à avoir accès à une gamme croissante de produits laitiers canadiens de qualité qui répondent à leurs besoins.
- La production de lait biologique, bien que relativement mineure, connaît une croissance constante au Canada et a atteint 87 millions de litres en 2009-2010, soit plus du double d'il y a cinq ans.
- Le Canada est un importateur net de produits laitiers depuis 2000. L'Union européenne est le plus grand exportateur vers le Canada, suivi des États-Unis et de la Nouvelle-Zélande. Les deux principaux produits importés sont les fromages fins et les ingrédients à base de protéines laitières.

## ... la qualité et la salubrité

- Les normes strictes de qualité appliquées à l'ensemble de la chaîne de production et de transformation au Canada contribuent à l'excellente réputation des produits laitiers canadiens. Un nombre important d'usines laitières ont reçu la certification d'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) et/ou de l'Organisation internationale de normalisation.
- Les Producteurs laitiers du Canada ont mis sur pied un programme de salubrité des aliments à la ferme : « Lait canadien de qualité ». Ce programme est basé sur les normes HACCP et certifié par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Il vise à aider les producteurs à prévenir et à réduire les risques liés à la salubrité des aliments à la ferme, tout en améliorant la qualité du lait à la ferme. Le programme assure aux consommateurs la preuve que le lait est produit selon des normes clairement définies de salubrité et de qualité.
- L'ACIA est chargée d'établir des normes pour les produits laitiers, d'inspecter les usines laitières relevant de la compétence fédérale et de réglementer l'emballage et l'étiquetage. L'ACIA a aussi pour mandat d'appliquer les programmes de santé animale et d'assurer la salubrité des produits laitiers.
- Grâce à des normes strictes, les troupeaux laitiers canadiens sont exempts de plusieurs maladies bovines importantes. L'ACIA assure le maintien de programmes nationaux d'éradication tout en assurant un contrôle obligatoire et une surveillance correspondant aux accords internationaux, tels que ceux de l'Organisation mondiale de la santé animale, protégeant ainsi le cheptel canadien de maladies graves qui pourraient restreindre le commerce ou poser des risques à la santé humaine.

- De plus, l'ACIA et les producteurs laitiers collaborent au développement de normes nationales volontaires de biosécurité à la ferme pour l'industrie laitière. L'élaboration et la mise en œuvre de telles normes profiteront à la fois à l'industrie et au gouvernement, en réduisant les risques et les coûts associés à l'apparition, à l'amplification et à la propagation de maladies à la ferme.
- Le Code de pratiques pour le soin et la manipulation des bovins laitiers, développé pour l'ensemble du pays et distribué à tous les producteurs laitiers du Canada en 2009, prévoit de saines pratiques en matière de logement, de gestion, de transport et autres méthodes d'élevage.
- Les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux, de concert avec l'industrie, ont fait de l'élaboration d'un système complet de traçabilité un objectif prioritaire au Canada. Au Canada, les systèmes de traçabilité reposent sur trois éléments de base : l'identification des animaux, le déplacement des animaux et l'identification des installations. Le système d'Identification nationale des bovins laitiers coordonne l'identification de tous les animaux laitiers au Canada. Cela signifie que tous les nouveau-nés, mâles et femelles, sont étiquetés à l'aide du même système.
- L'industrie laitière canadienne travaille actuellement à l'élaboration d'une stratégie détaillée de durabilité environnementale concernant les changements climatiques axée sur la réduction des émissions de gaz à effet de serre dans le contexte de l'efficacité toujours croissante de l'industrie laitière canadienne.

### ... les associations et organismes liés au secteur laitier

- Le gouvernement et les partenaires de l'industrie travaillent de concert afin d'assurer l'acheminement du lait de la ferme au consommateur. La force et le dynamisme de l'industrie sont le résultat de la coopération entre les Producteurs laitiers du Canada, l'Association des transformateurs laitiers du Canada (ATLC), la Commission canadienne du lait (CCL), les agences et offices provinciaux de mise en marché du lait, les industriels laitiers et Agriculture et Agroalimentaire Canada.
- La CCL appuie l'industrie par la mise en œuvre de politiques laitières nationales. Elle évalue les fluctuations de la demande et de la production laitière et coordonne la mise en commun des revenus du lait, les systèmes de partage des marchés et les activités de retrait des surplus.
- La recherche et le développement de nouveaux produits laitiers sont le fruit d'alliances stratégiques entre les producteurs, les transformateurs, les universités et les centres de recherches fédérales et provinciales.
- Le Canada, en tant que chef de file mondial de la salubrité des aliments, aspire à devenir chef de file de l'innovation et de la protection environnementale. Ses normes rigoureuses dans ces domaines contribuent à la qualité du lait et des produits laitiers canadiens et répondent aux exigences des consommateurs d'ici et d'ailleurs.

... Vous voulez en savoir plus? Visitez le Centre canadien d'information laitière au <http://www.infolait.gc.ca>, ou communiquez avec :

#### **Pierre Doyle, P.Ag.**

Directeur adjoint – secteur laitier  
 Division des productions animales  
 Agriculture et Agroalimentaire Canada  
 1341, chemin Baseline, T5-2-353  
 Ottawa, Ontario K1A 0C5  
**Tél. :** 613-773-0235  
**Télééc. :** 613-773-0200  
**Courriel :** [cdicinfo@agr.gc.ca](mailto:cdicinfo@agr.gc.ca)

#### **Chantal Paul**

Chef, Communications et planification stratégique  
 Commission canadienne du lait  
 960, avenue Carling, Édifice 55  
 Ottawa, Ontario  
 K1A 0Z2  
**Tél. :** 613-792-2040  
**Télééc. :** 613-792-2009  
**Courriel :** [cdc-ccl@cdc-ccl.gc.ca](mailto:cdc-ccl@cdc-ccl.gc.ca)