



Aperçu de l'industrie laitière canadienne



En quelques lignes

Le lait et les produits laitiers canadiens sont aussi diversifiés que ses paysages et ses habitants 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 agricoles nettes) au troisième rang du secteur agricole canadien après les secteurs des grains et oléagineux et de la viande rouge.

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

Fermes laitières	2012
Recettes agricoles nettes totales	5,9 milliards de dollars
Expéditions de produits laitiers manufacturés	14 milliards de dollars
Nombre de bovins laitiers	1,4 million de têtes
Nombre d'exploitations laitières	12 529
Production de lait	79,5 millions hl
Production de lait biologique	94 millions de litres
Production de lait de chèvre	46,7 millions de litres (estimation)
Secteur de la transformation	
Plus grands transformateurs	Saputo, Agropur et Parmalat
Nombre d'usines	480 usines laitières
Utilisation du lait	
Lait de consommation	28,9 millions hl
Lait industriel	50,6 millions hl

Production des principaux produits	Fromages de spécialité (247 785 kg) Cheddar (134 567 kg) Mozzarella (110 743 kg) Yogourt (312 633 kg) Crème glacée dure (189 467 kg) Beurre (97 993 kg) Poudre de lait écrémé (84 588 kg)
Consommation par habitant	Lait de consommation (77,28 litres) Fromage (12,09 kg) Crème (9,65 litres) Yogourt (8,29 litres) Crème glacée (5,61 litres) Beurre (2,83 kg)
Emplois de l'industrie laitière	Secteur manufacturier (24 487 emplois) Exploitant de fermes laitières (22 055)
Commerce	
Produits laitiers	
Importations	677,3 millions de dollars
Principaux produits importés	Fromage, isolats de protéines du lait et caséine
Principaux fournisseurs	États-Unis, Nouvelle-Zélande, France
Exportations	237,5 millions de dollars
Principaux produits exportés	Fromage, crème glacée et produits du lactosérum
Principaux marchés	États-Unis, Arabie saoudite, Mexique
Génétique laitière	
Exportations nettes (embryons de bovins, sperme et bovins laitiers vivants)	110,3 millions de dollars
Principaux marchés de la génétique animale canadienne	États-Unis, Russie et Kazakhstan (bovins laitiers) États-Unis, Pays-Bas et Brésil (sperme) Australie, Allemagne et Japon (embryons)

Génétique

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 76 % des troupeaux laitiers sont inscrits aux différents programmes de contrôle laitier. Les vaches inscrites aux programmes officiels de contrôle laitier ont produit en moyenne 9 780 kg de lait par période de lactation (305 jours) avec une teneur moyenne de 3,85 % en matière grasse et de 3,22 % en protéines.

La race Holstein est la race laitière la plus courante (94 % 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 par imputation (panels de 6 000 et 50 000).

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. Une diversité de nouveaux produits laitiers ont été développés comme les yogourts de type grecque, les aliments pré et probiotiques, les produits sans lactose et les produits enrichis au calcium et à l'oméga-3. Les protéines du lait continuent d'être eés 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 1000 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.

Salubrité et qualité

Le gouvernement 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 supérieures du lait et des produits laitiers sont :

- Un nombre important d'usines laitières ont reçu la certification 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), la protection des 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 : identification des animaux, identification des installations et transport des animaux.

Les activités de recherche et développement sur les nouveaux produits laitiers et les méthodes de production sont le fruit d'alliances stratégiques établies entre les producteurs, les transformateurs, les universités et les centres de recherches du fédéral et des provinces.

Pour plus de renseignements, veuillez vous adresser à :

Pierre Doyle, agronome

Directeur adjoint, Secteur laitier, Division de l'industrie animale
Agriculture et Agroalimentaire Canada
1341, chemin Baseline, T5-2-353
Ottawa (Ontario) K1A 0C5
Tél. : 613-773-0235
Télé. : 613-773-0200
Courriel : cdicinfo@agr.gc.ca

Ou

Chantal Paul

Chef, Service des communications
Commission canadienne du lait
960, avenue Carling, bâtiment 55
Ottawa (Ontario) K1A 0Z2
Tél. : 613-792-2040
Télé. : 613-792-2009
Courriel : cdc-ccl@agr.gc.ca

Aperçu de l'industrie laitière

© Sa Majesté la Reine du Chef du Canada, représentée par le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire (2013).

Version électronique accessible à l'adresse :

www.dairyinfo.gc.ca

Catalogue n°

ISSN 1923-6891

AAC n° 12051F

Also published in English under the title *Canada's Dairy Industry at a glance*

Pour d'autres renseignements, veuillez nous joindre à www.agr.gc.ca ou nous appeler au numéro gratuit 1-855-773-0241.

