



# 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.
- 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.
- En 2008, la production laitière au Canada a généré des recettes monétaires nettes à la ferme de 5,3 milliards de dollars et des ventes de produits laitiers de 13,1 milliards de dollars, représentant 15 % des ventes du secteur des aliments et boissons au Canada. L'industrie laitière se classait donc au troisième rang du secteur agricole canadien après les secteurs des grains et de la viande rouge.
- Environ 81 % des exploitations laitières canadiennes se situent en Ontario et au Québec, 13,5 % dans les provinces de l'Ouest et 5,5 % dans les provinces de l'Atlantique. De plus, on compte 459 usines de transformation laitière (dont 275 enregistrées à l'inspection fédérale) générant plus de 22,730 emplois.
- Approximativement 75 % du lait transformé au Canada est réparti entre trois grandes compagnies/coopérative. Des petits artisans produisent également une sélection importante de fromages fins.
- Au 1<sup>er</sup> janvier 2009, la population canadienne de bovins laitiers totalisait 1,4 millions de têtes, dont 978 400 étaient des vaches laitières. Une ferme laitière canadienne moyenne compte 70 vaches.

## ... la génétique

- L'industrie laitière canadienne est reconnue pour la qualité génétique supérieure de son cheptel bovin. Le Canada exporte du matériel génétique de souche laitière principalement en Amérique du Nord, vers l'Union européenne et autres pays européens et la région Asie/Pacifique.
- La race Holstein est la race laitière la plus importante (93 pour cent du cheptel laitier); les races Ayrshire, Canadienne, Guernsey, Jersey, Shorthorn laitière et Suisse Brune sont aussi présentes sur les fermes.
- En 2008, la production moyenne des vaches canadiennes inscrites aux programmes officiels de contrôle laitier était de 9 642 kg de lait par lactation de 305 jours, avec une teneur moyenne en matière grasse de 3,78 % et une teneur moyenne en protéine de 3,23 %.
- Le Canada est à l'avant-garde des nouvelles technologies 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. À compter d'août 2009, le réseau canadien de laiterie (RCL) publiera des évaluations génomiques qui combineront la valeur génomique directe (VGD) d'un animal avec son évaluation génétique traditionnelle.
- En 2008, les exportations annuelles de matériel génétique de souche laitière totalisaient plus de 177,8 millions de dollars; ce qui représente une augmentation de 73 % comparativement à l'an passé. Cette augmentation est principalement attribuable à la réouverture des marchés pour les bovins laitiers de reproduction. En 2008, le Canada a exporté des bovins laitiers de reproduction au Mexique, en Russie, en Serbie, en Croatie, à Cuba, aux États-Unis et vers plusieurs autres destinations.

## ... la transformation des produits laitiers

- Le secteur de la transformation laitière est relativement concentré. Actuellement, 14 % des usines sont la propriété des trois plus importants transformateurs au pays (Saputo, Agropur et Parmalat), transformant environ 75 % de tout le lait produit au Canada.
- Le marché du lait de consommation (lait et crème) représente 38,9 % 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 61,1 % de la production ou 46,2 millions d'hectolitres de lait.
- Confrontée à une concurrence accrue et aux avances rapides en technologie, l'industrie laitière a dû s'adapter pour rester concurrentielle et pour trouver de nouvelles opportunités. L'innovation du secteur laitier canadien est fondée sur l'expertise de l'industrie en recherche et développement. Les scientifiques du Canada sont des leaders dans le développement et le transfert de technologies laitières novatrices. Un exemple d'innovation laitière canadienne est le développement d'une vaste gamme de produits laitiers fonctionnels. Plusieurs produits ont été déjà mis en marché, comme les yogourts probiotiques, le lait ultra filtré et les produits laitiers contenant les 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 répondront à leurs besoins en matière de santé.
- Le lait biologique est une production en pleine croissance au Canada. La production a atteint 62,2 millions de litres en 2007-2008, représentant un peu moins d'un pour cent de la production laitière totale. La production de lait de chèvre et de brebis est aussi en croissance.
- 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, la sélection est diversifiée. Par exemple, au Canada, il y a 665 variétés de fromage (chèvre, brebis, et vache). Plusieurs de ces fromages sont reconnus à travers le monde pour leur qualité et leur saveur. Parmi ces 665 variétés distinctes de fromages canadiens :
  - 477 variétés proviennent du Québec (71,7%)
  - 125 variétés proviennent de l'Ontario (18,8%)
  - 63 variétés proviennent des autres provinces canadiennes (9,5%)

## ... le commerce laitier

- Pour 2008, les exportations de produits laitiers en provenance du Canada totalisaient 255 millions de dollars. Par contre, les importations se chiffraient à 678 millions de dollars. Les principaux produits laitiers exportés par le Canada furent des fromages (en particulier de type cheddar) et de la crème glacée, représentant respectivement 27 % et 19 % de nos exportations. En ce qui concerne les importations, différentes variétés de fromage (39 %) et de la caséine (19 %) constituaient les principaux produits importés. Les États-Unis et l'Union européenne (UE27) sont nos principaux partenaires commerciaux.
- Le Canada importe une variété de fromages fins de diverses provenances. Les fournisseurs les plus importants sont l'Italie et la France.

## ... 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 HACCP et/ou ISO.
- 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).
- L'ACIA est chargée d'établir des normes pour les produits laitiers, d'inspecter les usines et de réglementer l'emballage et l'étiquetage. L'ACIA a aussi le mandat d'appliquer les programmes d'hygiène vétérinaire et de veiller à la salubrité des produits laitiers.

- Grâce à des normes strictes, les troupeaux laitiers canadiens sont exempts de plusieurs maladies bovines importantes. Le programme national de santé animale de l'Agence canadienne d'inspection des aliments 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'OIE, protégeant ainsi le cheptel canadien de maladies graves qui pourraient restreindre le commerce ou poser des risques à la santé humaine.
- Le système d'identification nationale des bovins laitiers (INBL) coordonne l'identification de tous les animaux laitiers au Canada. Ceci signifie que tous les animaux nouveau-nés, mâles et femelles, sont étiquetés à l'aide du même système. Pour chaque ensemble d'étiquettes, le numéro unique d'identification national de l'animal peut être lu de trois façons; par radiofréquence (IRF), par code à barres et visuellement.

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

- Le gouvernement et les divers 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 laitière canadienne sont le résultat de la coopération entre les Producteurs laitiers du Canada (PLC), l'Association des transformateurs laitiers du Canada (ATLC), la Commission canadienne du lait (CCL), Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) et les agences et offices provinciaux de mise en marché du lait.
- La CCL appuie l'industrie par la mise en œuvre des politiques laitières nationales. Elle évalue les fluctuations de la demande de lait et de produits laitiers ainsi que les fluctuations de la production laitière et coordonne la mise en commun des revenus du lait et les systèmes de partage des marchés.
- 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 fédéraux et provinciaux.
- Le Canada, en tant que leader mondial de la salubrité et de l'innocuité des aliments, aspire à devenir chef de file de l'innovation et de la protection environnementale. Ses normes rigoureuses contribuent à la qualité du lait et des produits laitiers canadiens qui rencontrent les exigences des consommateurs d'ici et d'ailleurs.

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

**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](mailto:cdicinfo@agr.gc.ca)

**Chantal Paul**  
**Chef, Service des communications**  
 Commission canadienne du lait  
 960 rue Carling, Édifice 55  
 Ottawa, Ontario  
 K1A 0Z2  
**Tél.:** (613) 792-2040  
**Télé:** (613) 792-2009  
**Courriel :** [cdc-ccl@cdc-ccl.gc.ca](mailto:cdc-ccl@cdc-ccl.gc.ca)

© Sa Majesté la Reine du Chef du Canada, 2009  
 N° AAC 11016F  
 A72-66/2009F-PDF  
 978-1-100-92408-3

Also available in English under the title: *Canada's Dairy Industry at a Glance*