



Aperçu de l'industrie laitière canadienne



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 de la viande rouge.

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

Fermes laitières	2015
Total des recettes agricoles nettes tirées de l'industrie laitière	6,02 milliards de dollars
Expéditions de produits laitiers manufacturés	17,0 milliards de dollars
Nombre de bovins laitiers	1,4 million de têtes (1 ^{er} Janvier 2016)
Nombre d'exploitations laitières	11 450 (1 ^{er} décembre 2015)
Production de lait	81,8 millions hl
Production de lait biologique (année laitière 2014-2015)	1,033 million hl
Production de lait de chèvre	0,547 million hl
Secteur de la transformation	
Plus grands transformateurs	Saputo, Agropur et Parmalat
Nombre d'usines	474 usines laitières

Utilisation du lait	
Lait de consommation	27,9 millions hl
Lait industriel	53,6 millions hl
Production des principaux produits	Fromages de spécialité (143 408 t.) Cheddar (146 570 t.) Mozzarella (128 587 t.) Yogourt (405 704 t.) Crème glacée dure (148 722 t.) Beurre (88 334 t.) Lait écrémé en poudre (97 823 t.)
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) * Exploitations laitières (22 055 emplois)
Commerce	
Produits laitiers	
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
Génétique laitière	
Exportations nettes (embryons de bovins, sperme 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).

Transformation des produits laitiers

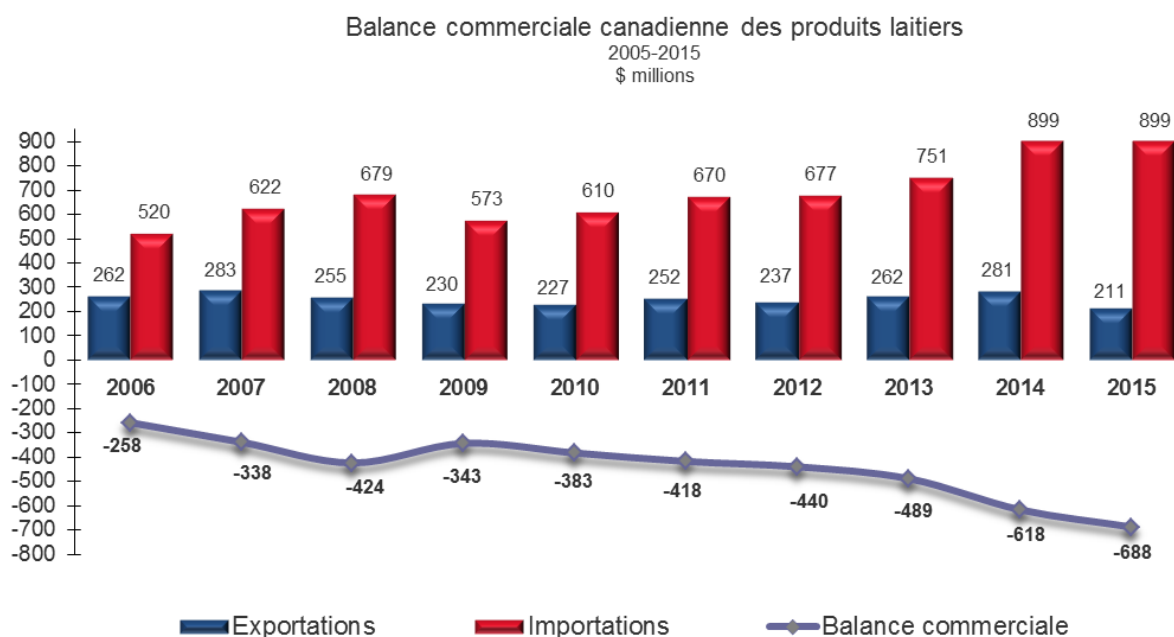
Les Canadiens en quête de produits sains et nutritifs continuent d'avoir accès à un éventail sans cesse plus large de produits laitiers canadiens novateurs et de qualité. De nouveaux produits laitiers ont été développés, comme les yogourts de type grec, les aliments pré et probiotiques, les produits 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



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.

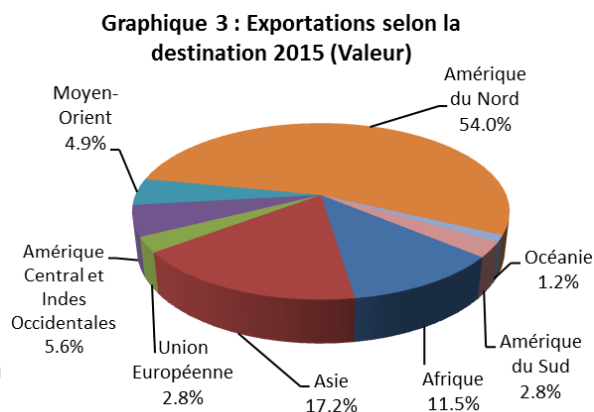
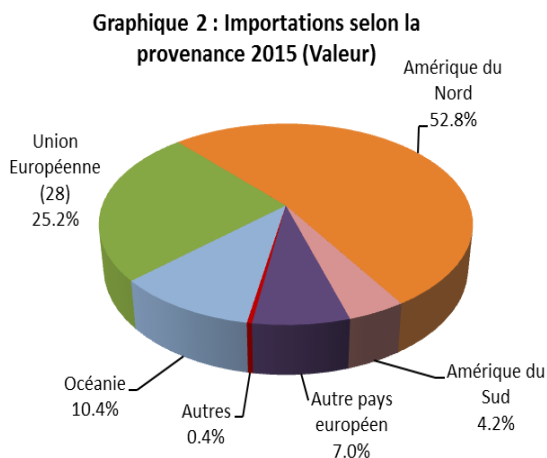
Le Canada n'est pas un grand exportateur de produits laitiers. Sa production de lait et de produits laitiers est destinée principalement aux marchés intérieurs. Néanmoins, les principales exportations canadiennes de produits laitiers comprennent le fromage, les produits à base de lactosérum, le lait 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 (474,5 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.



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 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 : identification des animaux, identification des installations et 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 animaux, la biosécurité et la durabilité environnementale.

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 recherche fédéraux et provinciaux.

Pour plus de renseignements, veuillez vous adresser à :

Directeur adjoint,
Section des produits laitiers
et de la volaille
Agriculture et Agroalimentaire Canada
1341, chemin Baseline, T5-4
Ottawa (Ontario) K1A 0C5
Tél. : 613-773-0246
Courriel : cdicinfo@agr.gc.ca

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

Aperçu de l'industrie laitière canadienne

Version électronique accessible à l'adresse :
www.dairyinfo.gc.ca

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 composez le
1-855-773-0241 (sans frais).

