



Aperçu de l'industrie laitière canadienne



Aperçu

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 au deuxième rang du secteur agricole canadien (en termes de valeur des recettes monétaires agricoles) et vient juste derrière le secteur de la viande rouge.

Le secteur laitier canadien offre une gamme variée de lait et des produits laitiers 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 tableau ci-dessous souligne certaines des principales caractéristiques de l'industrie laitière canadienne :

Points culminants de 2017

Fermes laitières	2017
Total des recettes monétaires agricoles nettes tirées de l'industrie laitière	6,56 milliards de dollars
Expéditions de produits laitiers manufacturés	14,3 milliards de dollars
Nombre de bovins laitiers	1,41 million de têtes (1 ^{er} Janvier 2018)
Nombre d'exploitations laitières	10 593 (Aout 1, 2018)
Production de lait	89,8 million hl
Production de lait biologique	1,214 million hl (année laitière 2016-2017)
Production de lait de chèvre	0,533 million hl (2017)
Secteur de la transformation	
Les plus grands transformateurs	Saputo, Agropur et Parmalat
Nombre d'usines	478 usines laitières
Utilisation du lait	
Lait de consommation	27,38 millions hl

Lait industriel	62,24 millions hl
Production des principaux produits	Fromages de spécialité (163 538 t.) Cheddar (162 355 t.) Mozzarella (148 049 t.) Yogourt (387 464 t.) Crème glacée dure (141 875 t.) Beurre (108 774 t.) Lait écrémé en poudre (109 367 t.)
Consommation par habitant	Lait de consommation (66,68 litres) Fromage (13,79 kg) Crème (11,09 litres) Yogourt (10,31 kg) Beurre (3,23 kg)
Emplois de l'industrie laitière * (Recensement de l'Agriculture 2016)	Secteur manufacturier (23 417 emplois) * Exploitations laitières (18 805 emplois)
Commerce	
Produits laitiers	
Importations	872,6 millions de dollars
Principaux produits importés	Fromage, beurre, matières protéiques de lait, et produits de lactosérum
Principaux fournisseurs	États-Unis, Nouvelle-Zélande, Italie et France
Exportations	\$398,9 millions de dollars
Principaux produits exportés	Lait écrémé en poudre, fromage, produits de lactosérum, et yogourt
Principaux marchés	États-Unis, Algérie et Égypte
Génétique laitière	
Exportations nettes (embryons de bovins, semence et bovins laitiers vivants)	148,9 millions de dollars
Principaux marchés de la génétique animale canadienne	États-Unis, le Mexique et la République de Corée (bovins laitiers) États-Unis, Pays-Bas et Brésil (semence laitière) Australie, Japon et Allemagne (embryons)

Génétique (2017)

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 71.5% des troupeaux laitiers sont inscrits aux différents programmes de contrôle laitier. Les vaches inscrites aux programmes officiels de contrôle laitier ont produit en moyenne 10 528 kg de lait par période de lactation (305 jours) avec une teneur moyenne de 3,98 % en matière grasse et de 3,25 % 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 d'évaluations génomiques de plus de 60 caractères différents. À ce jour, les évaluations sont effectuées au moyen de génotypes imputés (panels de 3 000 et 50 000).

Transformation des produits laitiers

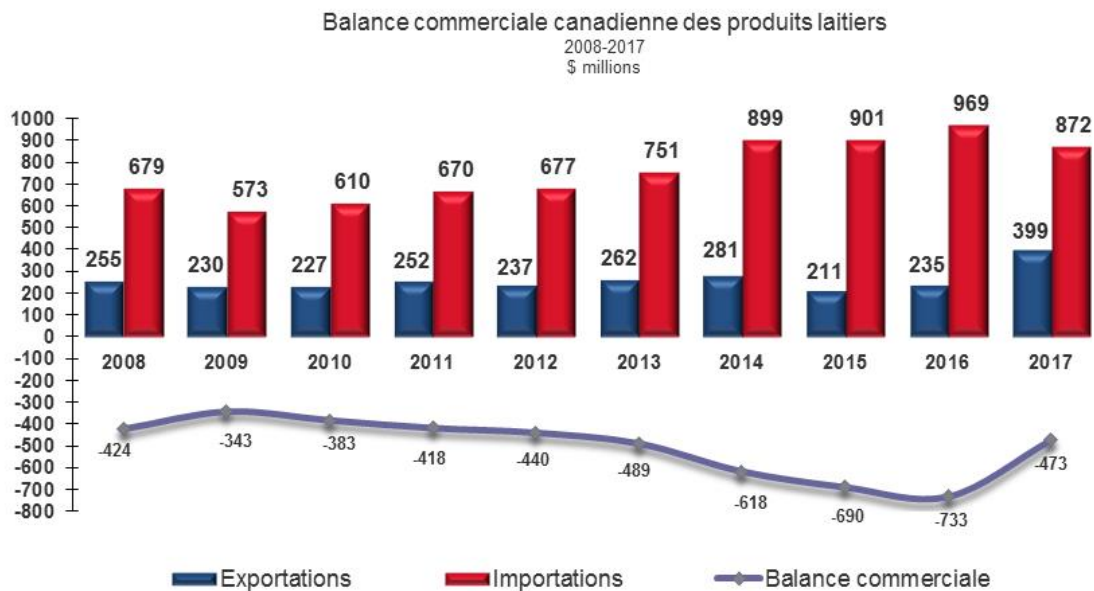
Les Canadiens en quête de produits sains et nutritifs continuent d'avoir accès à un éventail sans cesse plus large de produits laitiers canadiens novateurs et de qualité. De nouveaux produits laitiers ont été développés, comme les yogourts de type grec, les aliments pré et probiotiques, les produits 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 d'environ 1 450 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.

Aperçu du commerce

En 2017, les importations de produits laitiers ont totalisé 186 768 tonnes (872,6 millions de dollars), tandis que les exportations ont atteint 171 815 tonnes (398,9 millions de dollars). Ces chiffres révèlent une diminution de la valeur des importations de 10 % et une croissance des exportations de 69,5% par rapport à l'année dernière. 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 élevées que les exportations.

Graphique 1



Source : Statistique Canada

Le volume des importations effectuées dans le cadre du Programme d'importation pour réexportation (PIR) a augmenté de 7,3% en 2017 pour s'établir à 37 103 tonnes. Ces importations représentent 20 % du total des importations de produits laitiers (en termes de 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.

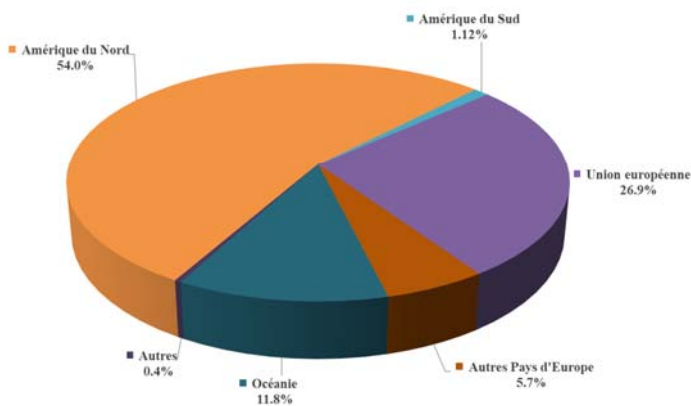
Comme l'illustrent les graphiques 2 et 3, la majeure partie des importations canadiennes de produits laitiers ont été fournies par :

- l'Amérique du Nord (471,1 millions de dollars), l'Union européenne (235,1 millions de dollars) et l'Océanie (103,3 millions de dollars). Ces trois zones représentent 93.1 % de la valeur des importations totales, soit une augmentation de 1.2 point de pourcentage par rapport à 2016. Les États-Unis (470,7 millions de dollars), la Nouvelle-Zélande (96,7 millions de dollars), l'Italie (77,4 millions de dollars), la France (61,2 millions de dollars), et la Suisse (33,6 millions de dollars) ont été les principaux pays fournisseurs.

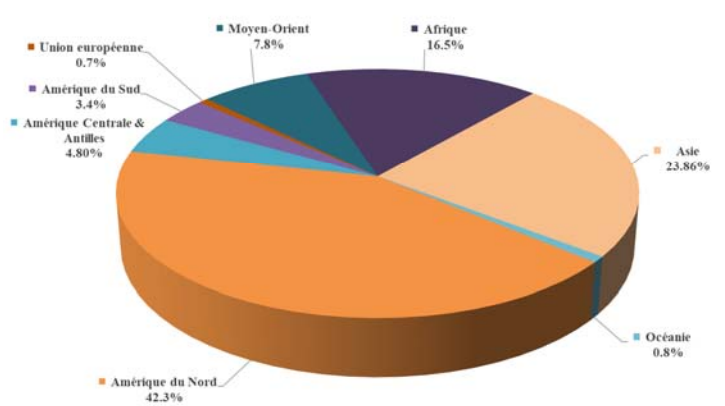
Les principales destinations des exportations canadiennes sont les suivantes :

- L'Amérique du Nord (168,7 millions de dollars), l'Asie (95,1 millions de dollars) et l'Afrique (65,7 millions de dollars), ce qui représente 82,6 % de la valeur totale des exportations. Les États-Unis (149,5 millions de dollars), Algérie (32,2 millions de dollars), l'Égypte (26,9 millions de dollars), Mexique (18,8 millions de dollars) et Malaisie (18,0 millions de dollars) ont été les principaux pays de destination.

Graphique 2: Importations par origine
2017 (Valeur)



Graphique 3: Exportations par destination
2017 (Valeur)



Source : Statistique Canada

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 opère également l'initiative proAction. Cette initiative propose un programme unique d'assurance de la qualité à la ferme qui identifie un cadre national comprenant divers volets tels la qualité du lait, la salubrité des aliments, le bien-être animal, la traçabilité des animaux, la biosécurité ainsi que le développement durable de l'environnement.

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 :

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

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).

