



L'INDUSTRIE de l'agriculture, des aliments et des boissons au Canada

L'industrie laitière canadienne

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 établissements de transformation contribue à cette renommée.

En 2002, les recettes monétaires agricoles nettes de l'industrie laitière étaient de 4,2 milliards de dollars. L'industrie se classait donc au quatrième rang du secteur agricole canadien, après les industries des grains, de la viande rouge et de l'horticulture. Près de 38 000 personnes travaillent dans des fermes laitières et près de 26 000 autres occupent un emploi en transformation primaire.



Le Canada exporte sur des marchés traditionnels et nouveaux des produits laitiers à valeur ajoutée, comme le fromage cheddar fort, certains des meilleurs fromages de spécialité, de la crème glacée et des boissons lactées. Il exporte aussi dans les pays en développement des produits faciles à conserver, comme le beurre, le lait en poudre, le lait concentré sucré et le lait évaporé. En 2002, ses exportations ont frôlé les 368,1 millions de dollars.

Le Canada est aussi un importateur dans ce domaine. En 2002, il a acheté à l'étranger pour 540,5 millions de dollars de produits laitiers (surtout des fromages). L'Union européenne est son principal fournisseur, suivie des États-Unis et de la Nouvelle-Zélande.

En outre, l'industrie laitière canadienne a mis au point un cheptel bovin génétiquement supérieur, et ce, grâce à de solides programmes de contrôle laitier et d'évaluation génétique, qui sont en place depuis 1905. Les bovins laitiers du pays, réputés pour leur capacité à produire énormément de lait pendant de longues périodes, sont exportés dans plus de 50 pays. Les exportations canadiennes de matériel génétique de type laitier s'élèvent à plus de 168 millions de dollars par année.

Les principaux clients sont les États-Unis, la Chine, l'Union européenne, le Japon, l'Amérique du Sud, l'Australie et le Moyen-Orient.

L'industrie possède d'excellentes capacités de recherche et de développement tant en matière de production que de transformation. D'impressionnantes installations de recherches (des gouvernements, des universités et du secteur privé) s'emploient à préserver la compétitivité à long terme de l'industrie, ainsi que la salubrité et la qualité de ses produits, grâce au développement et au transfert de technologies d'avant-garde.

L'industrie laitière canadienne fonctionne conformément à un régime de gestion de l'offre. Ce système de régularisation du marché vise à encourager la production de quantités suffisantes de lait et de crème de transformation pour satisfaire à la demande canadienne de produits laitiers et réaliser certaines exportations prévues.





La Commission canadienne du lait ainsi qu'Agriculture et Agroalimentaire Canada, en collaboration avec des associations de producteurs, comme les Producteurs laitiers du Canada, et de transformateurs, comme les conseils provinciaux de producteurs laitiers, jouent un rôle prépondérant dans les efforts déployés pour conserver le dynamisme de l'industrie laitière canadienne.

Renseignements supplémentaires

Il existe au pays deux marchés pour le lait canadien : celui de la consommation (lait et crème fraîche) et celui de la transformation (produits fabriqués, comme le beurre, le fromage, le yogourt et la crème glacée).

Environ 80 p. 100 des fermes laitières canadiennes se trouvent en Ontario et au Québec. Les autres se situent dans l'Ouest et dans les provinces de l'Atlantique.

Durant la campagne laitière 2001–2002, 1,14 million de vaches réparties dans 18 673 fermes laitières ont produit près de 75 millions d'hectolitres de lait.

En 2001, la production des quelque 292 usines de transformation a été évaluée à 9,9 milliards de dollars, soit 13,6 p. 100 des ventes générées par l'industrie des aliments et des boissons au Canada.

En 2002, la production de fromage cheddar canadien a poursuivi sa croissance pour atteindre 122 943 tonnes. Celle des fromages de spécialité a également crû pour s'établir à 211 687 tonnes. Parmi ces derniers, la mozzarella se classait premier, avec une part de

57 p. 100. En outre, le Canada produit plus de 300 variétés différentes de fromages fins, y compris des fromages au lait cru ainsi que des fromages de chèvre et de brebis. La production de beurre, quant à elle, a totalisé 75 644 tonnes.

En 2002, le Canada a produit 473 millions de litres de crème glacée et de produits dérivés (crèmes glacées dure et molle ainsi que mélanges à crème glacée) et 8,1 millions de litres de yogourt glacé (yogourts glacés dur et mou). La production de yogourt a continué de croître pour se chiffrer à 176 millions de kilogrammes.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Pierre Doyle, agronome
Directeur adjoint, Section de l'industrie laitière
Direction générale des services à l'industrie
et aux marchés
Agriculture et Agroalimentaire Canada
1341 Chemin Baseline, Tour 7
Ottawa (Ontario)
K1A 0C5
Téléphone : (613) 759-6264
Télécopieur : (613) 759-6313
Courriel : doylep@agr.gc.ca

ou

Shana Bailey
Agente des communications
Commission canadienne du lait
Édifice 55
960, avenue Carling
Ottawa (Ontario)
K1A 0Z2
Téléphone : (613) 792-2040
Télécopieur : (613) 792-2009
Courriel : cdc-ccl@agr.gc.ca

Vous trouverez d'autres renseignements sur les produits, les fournisseurs et les possibilités d'investissement dans le secteur agroalimentaire canadien en consultant le site Web du Service d'exportation agroalimentaire (<http://sea.agr.ca>).

L'industrie canadienne de l'agriculture, des aliments et des boissons est reconnue à l'échelle internationale comme une des meilleures au monde pour ce qui est d'assurer à la fois la salubrité et la qualité des aliments et des conditions propices au commerce. En outre, les consommateurs se préoccupent davantage de la sécurité, de la salubrité et de la qualité de leurs aliments, et exigent d'être mieux informés sur les méthodes de production de ces derniers. Plus que jamais, les consommateurs veulent l'assurance que leurs aliments sont inoffensifs et produits de façon écologique.

Le Canada a pour objet de devenir le chef de file mondial en matière de salubrité des aliments, d'innovation et de production écologique et d'être celui qui répond le mieux aux besoins des consommateurs au Canada et à l'étranger.