

TRIBUNAL CANADIEN DU COMMERCE EXTÉRIEUR

RAPPORT DU PERSONNEL

(Saisine no : GC-97-001)

**MÉLANGES DE PRODUITS LAITIERS ÉCHAPPANT AUX LIMITES DES
CONTINGENTS DU CANADA**

DÉPOUILLEMENT DES DONNÉES

Préparé par:

Audrey Chapman	Agent principal de recherche
Paule Couët.....	Agent principal de recherche
Leo Curtin.....	Agent de recherche
Shiu-Yeu Li.....	Agent de recherche
Wayne Lee.....	Agent de recherche
Julie Charlebois	Préposée aux statistiques
Shawn Jeffrey	Préposé aux statistiques
Christian Hallé.....	Préposé aux statistiques

Révisé par:

Sandy Greig	Directeur
-------------------	-----------

Approuvé par:

R.W. Erdmann
Directeur exécutif

Date:

Le 16 mars 1998

TABLE DES MATIÈRES

	Page
PARTIE I - CONTEXTE	1
PARTIE II - DÉPOUILLEMENT DES DONNÉES	2
1. Importations de mélanges de produits laitiers échappant aux limites des contingents tarifaires (CT)	2
a) Principaux intervenants	2
b) Importations apparentes	3
c) Importations de produits dans les numéros tarifaires échappant aux limites des CT	8
2. Produits laitiers glacés	10
a) L'industrie	10
b) Processus de fabrication de la crème glacée	14
c) Utilisation de mélanges d'huile de beurre et de sucre et d'autres mélanges de produits laitiers	19
d) Achats de mélanges d'huile de beurre et de sucre par les transformateurs	21
e) Production	21
f) Coût unitaire moyen de certains principaux ingrédients	25
g) Marché apparent	26
h) Utilisation actuelle et possible des mélanges d'huile de beurre et de sucre	29
i) Données financières	31
j) Stocks	32
k) Investissement	33
l) Capacité	34
m) Emploi et Productivité	35
PARTIE III - ÉTABLISSEMENT DES PRIX	36
1. Établissement des prix et revenu des producteurs laitiers	36
2. Régime d'établissement des prix des classes spéciales	41
3. Prix des composants par classe	43
4. Comparaison des indices des prix canadiens et américains	46
5. Prix de gros de certains produits laitiers au Canada et aux États-Unis	48
6. Prix des marchés mondiaux	50

LISTE DES TABLEAUX

	Page
Tableau 1 Principaux importateurs de mélanges de produits laitiers échappant aux limites des CT	2
Tableau 2 Mélange d'huile de beurre et de sucre Importations apparentes	4
Tableau 3 Importations apparentes - mélanges d'huile de beurre et de glucose et d'huile de beurre et de solides de transformation ¹	5
Tableau 4 Total des importations apparentes de tous les mélanges d'huile de beurre	5
Tableau 5 Importations apparentes des mélanges d'huile de beurre et de sucre Majoration moyenne	6
Tableau 6 Importations apparentes de mélanges d'huile de beurre, par importateur	7
Tableau 7 Enquête sur les importations dans certains numéros tarifaires	9
Tableau 8 Marques de commerce des produits laitiers glacés fabriqués par certains transformateurs	16
Tableau 8 (suite) Marques de commerce des produits laitiers glacés fabriqués par certains transformateurs	18
Tableau 9 Utilisateurs de mélanges d'huile de beurre et de sucre	19
Tableau 10 Avantages et inconvénients de l'utilisation des mélanges d'huile de beurre et de sucre, selon les transformateurs	20
Tableau 11 Achats de mélange d'huile de beurre et de sucre par les transformateurs	21
Tableau 12 Production de produits laitiers glacés, par transformateur	22
Tableau 13 Production de produits laitiers glacés, par province 1997	23
Tableau 14 Production de produits laitiers glacés contenant des mélanges d'huile de beurre et de sucre	24
Tableau 15 Achats et coût unitaire moyen de certains principaux ingrédients	25
Tableau 16 Consommation intérieure de crème glacée au Canada	26
Tableau 17 Produits laitiers glacés Ventes nationales	27
Tableau 18 Opinions et points de vue sur la conjoncture actuelle du marché intérieur	28
Tableau 19 Limites actuelles et possibles de la teneur en matière grasse provenant du mélange d'huile de beurre et de sucre dans les produits laitiers glacés	29
Tableau 20 Économie associée à l'utilisation des mélanges d'huile de beurre et de sucre importés au lieu de la matière grasse à 100 % de source intérieure, selon les transformateurs de produits laitiers glacés.	30
Tableau 21 Etat des résultats financiers	31
Tableau 22 Stocks de mélanges de produits laitiers glacés importés	32
Tableau 23 Investissements pour la production de produits laitiers glacés	33
Tableau 24 Capacité de production et utilisation de la capacité pour la crème glacée et autres produits laitiers glacés	34
Tableau 25 Emploi et niveau de productivité	35
Tableau 26 Calcul du revenu du producteur	37
Tableau 27 Prix de soutien, prix cible, subside fédéral et marge des transformateurs	40

Tableau 28 Système d'établissement des prix du lait des classes spéciales Système de classification du lait	42
Tableau 29 Prix de certains composants du lait et volume utilisé, par classe et par produit - Canada	43
Tableau 30 Prix de certains composants du lait et volume produit dans la classe 5	44
Tableau 31 Quantité de produits et prix moyen versé aux producteurs	45
Tableau 32 Indices des prix à la transformation au Canada et aux États-Unis	46
Tableau 33 Indices des prix à la consommation au Canada et aux États-Unis	47
Tableau 34 Comparaison des prix de gros de certains produits au Canada et aux États-Unis ¹	49
Tableau 35 Divers prix du beurre, de l'huile de beurre et du sucre	50

LISTE DES FIGURES

	Page
Figure 1 Diagramme de l'établissement des prix du lait de transformation	38

LISTE DES APPENDICES

	Page
APPENDICE I - PRIX DE GROS AUX ÉTATS-UNIS	54
APPENDICE II - MARCHÉ APPARENT DE LA MATIÈRE GRASSE DESTINÉE À LA TRANSFORMATION	55

LISTE DES ANNEXES

Annexe 1	Analyse des importations dans certains codes du SH
Annexe 2	Production de produits laitiers glacés par région XX
Annexe 3	Production de produits laitiers glacés par région XX
Annexe 4	Production de produits laitiers glacés par région XX
Annexe 5	Production de produits laitiers glacés par région XX
Annexe 6	Production de produits laitiers glacés par région XX
Annexe 7	Production de produits laitiers glacés par région XX
Annexe 8	Production de produits laitiers glacés par région XX
Annexe 9	Production de produits laitiers glacés par région XX
Annexe 10	Production de produits laitiers glacés par région XX
Annexe 11	Production de produits laitiers glacés par région XX
Annexe 12	Production de produits laitiers glacés par région XX
Annexe 13	Production et coût unitaire moyen XX
Annexe 14	Production et coût unitaire moyen XX
Annexe 15	Production et coût unitaire moyen XX
Annexe 16	Production et coût unitaire moyen XX
Annexe 17	Production et coût unitaire moyen XX
Annexe 18	Production et coût unitaire moyen XX
Annexe 19	Production et coût unitaire moyen XX
Annexe 20	Production et coût unitaire moyen XX
Annexe 21	Production et coût unitaire moyen XX
Annexe 22	Achats et coût unitaire moyen des ingrédients principaux XX
Annexe 23	Achats et coût unitaire moyen des ingrédients principaux XX
Annexe 24	Achats et coût unitaire moyen des ingrédients principaux XX
Annexe 25	Achats et coût unitaire moyen des ingrédients principaux XX
Annexe 26	Achats et coût unitaire moyen des ingrédients principaux XX
Annexe 27	Achats et coût unitaire moyen des ingrédients principaux XX
Annexe 28	Achats et coût unitaire moyen des ingrédients principaux XX
Annexe 29	Achats et coût unitaire moyen des ingrédients principaux XX
Annexe 30	Achats et coût unitaire moyen des ingrédients principaux XX
Annexe 31	Volume, valeur des ventes et valeur unitaire moyenne de certains produits laitiers glacés XX
Annexe 32	Volume, valeur des ventes et valeur unitaire moyenne de certains produits laitiers glacés XX

Annexe 33	Volume, valeur des ventes et valeur unitaire moyenne de certains produits laitiers glacés XX
Annexe 34	Volume, valeur des ventes et valeur unitaire moyenne de certains produits laitiers glacés XX
Annexe 35	Volume, valeur des ventes et valeur unitaire moyenne de certains produits laitiers glacés XX
Annexe 36	Volume, valeur des ventes et valeur unitaire moyenne de certains produits laitiers glacés XX
Annexe 37	Volume, valeur des ventes et valeur unitaire moyenne de certains produits laitiers glacés XX
Annexe 38	Volume, valeur des ventes et valeur unitaire moyenne de certains produits laitiers glacés XX
Annexe 39	Volume, valeur des ventes et valeur unitaire moyenne de certains produits laitiers glacés XX
Annexe 40	Volume, valeur des ventes et valeur unitaire moyenne de certains produits laitiers glacés XX
Annexe 41	Volume, valeur des ventes et valeur unitaire moyenne de certains produits laitiers glacés XX
Annexe 42	Volume, valeur des ventes et valeur unitaire moyenne de certains produits laitiers glacés XX
Annexe 43	Utilisation actuelle et possible du mélange d'huile de beurre et de sucre - XX
Annexe 44	Utilisation actuelle et possible du mélange d'huile de beurre et de sucre - XX
Annexe 45	Utilisation actuelle et possible du mélange d'huile de beurre et de sucre - XX
Annexe 46	Utilisation actuelle et possible du mélange d'huile de beurre et de sucre - XX
Annexe 47	Utilisation actuelle et possible du mélange d'huile de beurre et de sucre - XX
Annexe 48	Utilisation actuelle et possible du mélange d'huile de beurre et de sucre - XX
Annexe 49	Utilisation actuelle et possible du mélange d'huile de beurre et de sucre - XX
Annexe 50	Utilisation actuelle et possible du mélange d'huile de beurre et de sucre - XX
Annexe 51	États des résultats XX
Annexe 52	États des résultats XX
Annexe 53	États des résultats XX
Annexe 54	États des résultats XX
Annexe 55	États des résultats XX
Annexe 56	États des résultats XX
Annexe 57	États des résultats XX
Annexe 58	États des résultats XX
Annexe 59	États des résultats XX

Annexe 60	Stocks de mélanges de produits laitiers importés XX
Annexe 61	Stocks de mélanges de produits laitiers importés XX
Annexe 62	Stocks de mélanges de produits laitiers importés XX
Annexe 63	Stocks de mélanges de produits laitiers importés XX
Annexe 64	Stocks de mélanges de produits laitiers importés XX
Annexe 65	Capacité de production et utilisation de la capacité pour la crème glacée et les autres produits laitiers glacés XX
Annexe 66	Capacité de production et utilisation de la capacité pour la crème glacée et les autres produits laitiers glacés XX
Annexe 67	Capacité de production et utilisation de la capacité pour la crème glacée et les autres produits laitiers glacés XX
Annexe 68	Capacité de production et utilisation de la capacité pour la crème glacée et les autres produits laitiers glacés XX
Annexe 69	Capacité de production et utilisation de la capacité pour la crème glacée et les autres produits laitiers glacés XX
Annexe 70	Capacité de production et utilisation de la capacité pour la crème glacée et les autres produits laitiers glacés XX
Annexe 71	Capacité de production et utilisation de la capacité pour la crème glacée et les autres produits laitiers glacés XX
Annexe 72	Capacité de production et utilisation de la capacité pour la crème glacée et les autres produits laitiers glacés XX
Annexe 73	Capacité de production et utilisation de la capacité pour la crème glacée et les autres produits laitiers glacés XX
Annexe 74	Capacité de production et utilisation de la capacité pour la crème glacée et les autres produits laitiers glacés XX

PARTIE I - CONTEXTE

Dans le cadre de la présente enquête, le Tribunal a distribué 161 questionnaires à des transformateurs canadiens de produits laitiers glacés et de fromage fondu, à des importateurs, à des ambassades et à des associations industrielles étrangères ainsi qu'aux Producteurs laitiers du Canada. Le présent rapport du personnel de la recherche du Tribunal résume les données provenant des réponses aux questionnaires et d'autres sources.

Le nombre de questionnaires distribués aux divers groupes est le suivant :

Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés	62
Questionnaire du transformateur de fromage fondu	7
Questionnaire de l'importateur	6
Questionnaire abrégé de l'importateur	76
Questionnaire des ambassades et des associations industrielles étrangères	9
Les Producteurs laitiers du Canada	1

PARTIE II - DÉPOUILLEMENT DES DONNÉES

1. Importations de mélanges de produits laitiers échappant aux limites des contingents tarifaires (CT)

a) Principaux intervenants

Le tableau 1 fournit un aperçu des principaux importateurs de mélanges de produits laitiers échappant aux limites des CT au Canada qui ont répondu aux questionnaires du Tribunal.

Tableau 1
Principaux importateurs de
mélanges de produits laitiers échappant aux limites des CT

Importateur	Contexte	Produits
Burt Lewis Inc. / Burt Lewis International Corp.	Depuis 1976, fait le commerce de la gamme intégrale des denrées laitières. Burt Lewis International Corp. a été constituée en société en 1996 dans le but précis de s'occuper du volume croissant du commerce international.	Importations de mélanges d'huile de beurre et de sucre, depuis la fin de 1993.
G. Van Kam Trading Company Ltd.	Constituée en société en 1985, dans le but de faire le commerce international d'ingrédients alimentaires, avec concentration dans le secteur laitier.	Importations de mélanges laitiers originaires des É.-U. et de l'UE, depuis 1991
International Dairy Ingredients Inc.	Constituée en société en 1996, fait le commerce d'ingrédients laitiers canadiens, exporte des mélanges de produits laitiers canadiens, importe des mélanges de produits laitiers.	Importations de mélanges d'huile de beurre et de sucre, depuis 1996.

Source : Questionnaire à l'intention de l'importateur.

b) Importations apparentes

(i) Mélange d'huile de beurre et de sucre

Le mélange d'huile de beurre et de sucre a été importé au Canada dans le numéro tarifaire 2106.90.95.00 – Autres préparations, contenant à l'état sec plus de 10 p. 100 de solides de lait en poids mais moins de 50 p. 100 en poids de contenu laitier – cela, depuis 1995. Revenu Canada a indiqué que le mélange d'huile de beurre et de sucre avait été importé dans le numéro tarifaire 2106.90.90.99 en 1993 et dans le numéro 2106.90.99.99 en 1994.

Le tableau 2 montre les importations apparentes durant la période allant de 1993 à 1997 selon les données rapportées par les importateurs officiels qui ont répondu au questionnaire du Tribunal.

(ii) Mélanges d'huile de beurre et de glucose et d'huile de beurre et de solides de transformation

Des mélanges d'huile de beurre et de glucose et d'huile de beurre et de solides de transformation ont aussi été importés au Canada dans le numéro tarifaire 2106.90.95. Le tableau 3 montre les importations apparentes durant la période allant de 1993 à 1997.

(iii) Mélanges d'huile de beurre

Le tableau 4 montre les importations apparentes de tous les mélanges d'huile de beurre durant la période allant de 1993 à 1997, y compris les mélanges d'huile de beurre et de sucre, d'huile de beurre et de glucose et d'huile de beurre et de solides de transformation.

Tableau 2
Mélange d'huile de beurre et de sucre
Importations apparentes
Volume (en milliers de kg)

	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>	<u>1997</u>
<u>Union européenne</u>					
Belgique	XX	XX	XX	XX	XX
Royaume-Uni	XX	XX	XX	XX	XX
Total partiel	XX	XX	XX	XX	XX
<u>Autres pays</u>					
Mexique	XX	XX	XX	XX	XX
Nouvelle-Zélande	XX	XX	XX	XX	XX
États-Unis	XX	XX	XX	XX	XX
Total partiel	XX	XX	XX	XX	XX
Importations apparentes totales	XX	XX	XX	XX	XX
Différence en pourcentage		-66	697	192	152

Valeur
(en milliers de \$)

<u>Union européenne</u>					
Belgique	XX	XX	XX	XX	XX
Royaume-Uni	XX	XX	XX	XX	XX
Total partiel	XX	XX	XX	XX	XX
<u>Autres pays</u>					
Mexique	XX	XX	XX	XX	XX
Nouvelle-Zélande	XX	XX	XX	XX	XX
États-Unis	XX	XX	XX	XX	XX
Total partiel	XX	XX	XX	XX	XX
Importations apparentes totales	XX	XX	XX	XX	XX
Différence en pourcentage		-67	823	201	148

Valeur unitaire
(en \$/kg)

<u>Union européenne</u>					
Belgique	XX	XX	XX	XX	XX
Royaume-Uni	XX	XX	XX	XX	XX
Total partiel	XX	XX	XX	XX	XX
<u>Autres pays</u>					
Mexique	XX	XX	XX	XX	XX
Nouvelle-Zélande	XX	XX	XX	XX	XX
États-Unis	XX	XX	XX	XX	XX
Total partiel	XX	XX	XX	XX	XX
Importations apparentes totales	XX	XX	XX	XX	XX

Source: Questionnaire à l'intention de l'importateur, question 13.

Tableau 3					
Importations apparentes - mélanges d'huile de beurre et de glucose et d'huile de beurre et de solides de transformation¹					
Volume (en milliers de kg)					
	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>	<u>1997</u>
D'huile de beurre et de glucose	XX	XX	XX	XX	XX
D'huile de beurre et de solides de transformation ²	XX	XX	XX	XX	XX
Total	XX	XX	XX	XX	XX
Valeur (en milliers de \$)					
D'huile de beurre et de glucose	XX	XX	XX	XX	XX
D'huile de beurre et de solides de transformation	XX	XX	XX	XX	XX
Total	XX	XX	XX	XX	XX
Valeur unitaire (en \$/kg)					
D'huile de beurre et de glucose	XX	XX	XX	XX	XX
D'huile de beurre et de solides de transformation	XX	XX	XX	XX	XX
Moyenne	XX	XX	XX	XX	XX
Nota:					
1. XX					
2. XX					
Source : Questionnaire à l'intention de l'importateur, question 13.					

Tableau 4					
Total des importations apparentes de tous les mélanges d'huile de beurre					
	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>	<u>1997</u>
Volume total (en milliers de kg)	433	147	1 167	3 404	8 752
Valeur totale (en milliers de \$)	949	312	2 878	8 676	22 026
Prix moyen à l'importation (en \$/kg)	2.19	2.13	2.47	2.55	2.52
Source : Questionnaire à l'intention de l'importateur, question 13.					

(iv) Majoration moyenne des importations de mélanges d'huile de beurre et de sucre

Tableau 5					
Importations apparentes des mélanges d'huile de beurre et de sucre					
Majoration moyenne					
(en \$/kg)					
<u>IMPORTATEURS</u>	Prix moyen à l'importation				<u>1997</u>
	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>	
International Dairy Ingredients					
XX	XX	XX	XX	XX	XX
G. Van Kam					
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
Burt Lewis					
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
	Prix moyen des ventes d'importations				
	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>	<u>1997</u>
International Dairy Ingredients					
XX	XX	XX	XX	XX	XX
G. Van Kam					
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
Burt Lewis					
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
	Majoration (%)				
	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>	<u>1997</u>
International Dairy Ingredients					
XX	XX	XX	XX	XX	XX
G. Van Kam					
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
Burt Lewis					
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX

Source: Questionnaire à l'intention de l'importateur, questions 13 et 16.

(v) **Observations générales**

Les prix courants ne sont pas disponibles, chaque vente étant négociée séparément, au cas par cas.

Un seul importateur disposait d'un stock. Celui-ci était minimal.

(vi) **Activité d'importation future**

	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>	<u>1997</u>	<u>Prévisions pour 1998</u>
Burt Lewis Inc.	XX	XX	XX	XX	XX	XX XX
G. Van Kam Trading	XX	XX	XX	XX	XX	XX XX
International Dairy Ingredients	XX	XX	XX	XX	XX	XX

Source: Questionnaire à l'intention de l'importateur, question 14.

c) Importations de produits dans les numéros tarifaires échappant aux limites des CT

Dans le cadre de sa recherche, le personnel du Tribunal a tenté de recenser les autres mélanges de produits laitiers échappant aux limites des contingents qui sont importés au Canada, en plus des mélanges d'huile de beurre et de sucre. La recherche préliminaire a montré que ces autres mélanges, s'il en est, pourraient être importés dans les numéros tarifaires suivants : 1704.90.90.90; 1806.20.90; 1806.90.90; 1901.90.39.1901.90.40; 1901.90.59 et 2106.90.95.

À partir des données à l'importation de Statistique Canada dans les numéros tarifaires désignés, le personnel du Tribunal a recensé et choisi les principaux importateurs dans chacun des numéros tarifaires, durant la période de janvier à novembre 1997. Les importateurs dont le volume des importations a représenté durant la période susmentionnée 0,5 p. 100 ou plus du volume total des importations dans les numéros tarifaires désignés ont été choisis et le Tribunal leur a fait parvenir un Questionnaire abrégé de l'importateur. Le pourcentage de la couverture des importations totales dans chacun des numéros tarifaires va de 67 à 98 p. 100. Soixante-seize questionnaires ont été envoyés; 52 questionnaires ont été retournés au Tribunal, dûment remplis. Le questionnaire, de deux pages, demande aux importateurs de décrire les produits importés en 1997 dans les numéros tarifaires susmentionnés ainsi que leur utilisation. Le tableau 7 montre les résultats de cette partie de la recherche. Une description détaillée des produits et de l'utilisation qu'en font les importateurs, le numéro tarifaire dans lequel les produits ont été importés ainsi que le volume et la valeur de ces importations figurent à l'annexe 1 (protégée).

Tableau 7
Enquête sur les importations dans certains numéros tarifaires

<u>Catégorie</u>	<u>Nombre de sociétés déclarant des importations</u>
Produit - Vente au détail	
Préparations d'aliments pour bébés ou suppléments alimentaires	2
Chocolats finis	15
Friandises et confiseries	14
Produits de boulangerie	4
Poudings préparés	10
Garnitures de glaces, sauces et trempettes	3
Produit - Utilisation secondaire	
Produits de chocolat	13
Pâte de cacao	1
Décorations pour gâteaux	2
Ingrédients de fromage et aromatisants; enrobages de yogourt	2
Produit - Transformation secondaire	
Miettes de chocolat, miettes au lait	1

Nota : Le nombre de sociétés déclarantes est supérieur au nombre de sociétés qui ont répondu au questionnaire puisqu'elles importent divers produits.

Source : Questionnaire abrégé de l'importateur.

2. Produits laitiers glacés

La présente section inclut des tableaux sommaires basés sur les réponses aux questionnaires. Les réponses de chaque société figurent aux annexes protégées ci-jointes.

a) L'industrie

Les paragraphes suivants décrivent brièvement les principaux intervenants de l'industrie qui transforment les produits laitiers glacés et qui ont répondu aux questionnaires du Tribunal.

(i) Unilever Canada Limited (Good Humor-Breyers)

Unilever Canada Limited (Unilever), de Toronto (Ontario), est une filiale en propriété exclusive d'Unilever PLC. La société UL Canada Inc., (UL Canada), de Toronto (Ontario), est une filiale en propriété exclusive d'Unilever et Good Humor-Breyers, de Burlington (Ontario), est une division de UL Canada.

Unilever a conclu une entente limitée d'agence de vente et de distribution, passée entre Good Humor-Breyers et Parmalat (Beatrice Foods), pour l'Ontario, le Manitoba, la Saskatchewan et l'Alberta. Elle a aussi conclu une entente limitée d'agence de vente et de distribution passée entre Good Humor-Breyers et Natrel Inc., pour le Québec.

Il y a eu un certain nombre d'acquisitions au sein du groupe de sociétés d'Unilever. Les principales acquisitions sont les suivantes :

- Septembre 1992 - Unilever acquiert l'entreprise de crème glacée de Dickie Dee. Cette entreprise comprenait les barres de crème glacée et les nouveautés laitières glacées Richard D.
- Janvier 1993 - L'entreprise de crème glacée Dickie Dee devient une division d'UL Canada.
- Février 1993 - Unilever achète les entreprises Popsicle et Klondike. Ces entreprises, connues sous le nom de Popsicle Industries, sont devenues une division d'UL Canada.
- Juillet 1994 - UL Canada achète l'entreprise de crème glacée, de yogourt glacé et de nouveautés glacées de Beatrice Foods.

- Mai 1995 - UL Canada achète les entreprises de crème glacée, de yogourt glacé, de nouveautés glacées et de desserts laitiers glacés de Natrel. Ces dernières sont ensuite intégrées à la division Good Humor-Breyers d'UL Canada.

Les produits laitiers glacés et les nouveautés laitières glacées sont fabriqués à l'usine de Simcoe (Ontario) et les produits laitiers glacés en vrac destinés aux services d'alimentation et autres produits laitiers glacés sont produits à l'usine de Montréal-Nord (Québec).

(ii) Nestlé Canada Inc.

Nestlé Canada Inc., (Nestlé), de North York (Toronto), est une filiale en propriété exclusive de Nestlé S.A. de Suisse. Nestlé est active au Canada depuis 1987 et a été incorporée en 1922. Ses 11 usines au Canada fabriquent divers produits transformés. Elle produit de la crème glacée, des nouveautés laitières glacées et des desserts laitiers glacés à ses usines de London et d'Edmonton.

Nestlé est la société mère d'un nombre croissant d'entreprises. En janvier 1997, Nestlé a acquis les actifs de la division des produits glacés des Aliments Ault. En mai 1997, Nestlé a acheté le groupe des produits de crème glacée de Dairyworld Foods.

(iii) David Chapman's Ice Cream Ltd. (Chapman)

David Chapman's Ice Cream Ltd., de Markdale (Ontario), est une société fermée, sous direction familiale, qui fabrique de la crème glacée et des nouveautés laitières glacées sous sa propre marque de commerce et sous des marques de distribution. Elle a été constituée en société en octobre 1973.

(iv) Canada Safeway Limited (Lucerne Foods)

Canada Safeway Limited, (Safeway), de Calgary (Alberta), est une filiale en propriété exclusive de Safeway Inc., de Pleasanton (Californie). Constituée en société en 1929, Safeway exploite des supermarchés et des épiceries de détail.

Depuis 1965, Safeway s'est approvisionnée d'une gamme complète de produits laitiers auprès de ses filiales en propriété exclusive, Lucerne Foods Ltd. et la société remplacée, Jasper Dairy Ltd. Canada Safeway Ltd. et Lucerne Foods Ltd. ont fusionné le 31 décembre 1995. Présentement, Safeway fabrique et vend des produits laitiers y compris

la crème glacée, le yogourt, la crème sûre et le fromage cottage. La crème glacée, le lait glacé et les desserts laitiers glacés sont fabriqués à ses usines de Winnipeg et d'Edmonton.

(v) Agropur, coopérative agro-alimentaire (Agropur)

Agropur est une coopérative de transformation et de commercialisation de produits laitiers qui appartient aux plus de 4 600 producteurs agricoles qui en sont membres. Présentement, elle ramasse le lait et fabrique et distribue une vaste gamme de produits laitiers y compris le lait de consommation, le beurre, la crème, le yogourt, le fromage et des préparations de crème glacée molle. Ses filiales sont Natrel Inc. (100 p. 100), Natrel (Ontario) Inc. (100 p. 100) et Aliments Ultima Inc. (50 p. 100); elle est actionnaire minoritaire de Bright Cheese House (49 p. 100). En 1995, elle a vendu son usine de crème glacée et de nouveautés laitières glacées de Montréal-Nord, à Unilever. Agropur a passé une entente de distribution avec Unilever. En mars 1997, elle a acheté l'exploitation de lait de transformation, basée en Ontario, de la société Les Aliments Ault, ainsi que son exploitation de fabrication et de distribution à la grandeur du Canada de yogourt, de fromage cottage, de crème sûre, de trempettes et de boissons non laitières. Agropur fabrique présentement des mélanges de crème glacée molle au Québec et en Ontario, ces produits étant vendus à certains distributeurs sous des marques de commerce de distribution telles XX

(vi) Parmalat Canada Inc.

Parmalat Canada Inc., (Parmalat) a été XX

XX

Présentement, Parmalat produit de la crème glacée à son usine de Calgary (Alberta).

(vii) Amalgamated Dairies Limited

Amalgamated Dairies Limited, (Amalgamated Dairies), de l'Île-du-Prince-Édouard, est une entreprise du type coopérative constituée en 1953 et appartenant à des producteurs agricoles. Elle exploite cinq usines de transformation laitière.

De nos jours, Amalgamated Dairies fabrique et transforme des produits laitiers y compris le lait, la crème, le beurre, le fromage, le lactosérum, le babeurre et d'autres produits laitiers dont les produits laitiers glacés.

(viii) Baskin Robbins Canada

Baskin Robbins Canada est une filiale en propriété exclusive de Baskin Robbins International, de Glendale (Californie). Elle exploite une usine à Peterborough (Ontario) où elle produit de la crème glacée, de la crème glacée molle, des sorbets et du yogourt.

(ix) Schwan's Canada Limited.

Schwan's Canada Limited, de Neepawa (Manitoba), a été constituée en société en 1989 et est une filiale en propriété exclusive de Schwan's International Holding Inc.

Schwan's fabrique de la crème glacée, du yogourt glacé, des sorbets et des nouveautés laitières glacées.

(x) Central Smith Creamery

Central Smith Creamery, de Peterborough (Ontario), est une filiale en propriété exclusive de Fraser Scates Ltd. Elle produit de la crème glacée, des sorbets et du yogourt glacé.

(xi) Les Desserts Congelés

Les Desserts Congelés, de Montréal (Québec), est une société fermée constituée en 1956. Elle fabrique de la crème glacée, du yogourt glacé, des sorbets et des bâches de crème glacée à son usine de Montréal.

b) **Processus de fabrication de la crème glacée¹**

Le mélange de base pour la fabrication de la crème glacée est composé de crème et autres ingrédients laitiers ainsi que d'édulcorants. Légalement, la crème glacée doit contenir au moins 10 p. 100 de matière grasse, ce pourcentage pouvant atteindre jusqu'à 16 p. 100 pour certaines crèmes glacées de qualité supérieure. Les solides non-gras du lait représentent de 9 à 12 p. 100 de la crème glacée. Il s'agit des protéines (caséine et lactosérum) et des glucides présents dans le lait. La part des édulcorants dans la crème glacée est habituellement de 12 à 16 p. 100. Il peut s'agir d'une combinaison de sirop de glucose et de sucrose. Finalement, l'eau, qui provient du lait ou d'autres ingrédients, forme de 55 à 64 p. 100 de la crème glacée. En termes de composition, le lait glacé est très semblable à la crème glacée sauf qu'il ne contient, de par la loi, que de 3 p. 100 à 5 p. 100 de matière grasse.

Les ingrédients de cette mixture sont mélangés dans les bonnes proportions dans une cuve spéciale. Le mélange peut également contenir une certaine quantité d'ingrédients fonctionnels, comme des agents stabilisants et émulsifiants. Ces derniers aident à empêcher la formation de cristaux de glace dans la crème glacée après sa congélation et aident à lui donner corps et texture.

L'étape suivante est la pasteurisation, où le mélange est chauffé et gardé à une température prédéterminée pendant une certaine période de temps. Le type de pasteurisation le plus commun est la méthode de température élevée pour une courte période de temps, où le mélange est chauffé à 175 °F et gardé à cette température pendant 25 secondes.

Le mélange chaud est ensuite homogénéisé. Sous une pression de 2 000 à 2 500 lb/po², les globules de gras sont réduits en particules encore plus petites pour aider à rendre la crème glacée plus lisse.

Après l'homogénéisation, le mélange chaud est rapidement refroidi à une température d'environ 40 °F. Puis, la congélation du mélange est accomplie selon l'une de deux méthodes : la « congélation continue », où un flot continu du mélange est congelé, ou encore la « congélation en lots », où une quantité déterminée de crème glacée est congelée à la fois. Pendant la congélation de la crème glacée, des lames ou « battoirs » fouettent et aèrent le mélange. Sans cette aération, le produit fini serait non comestible : il

1. Source: International Dairy Foods Association, International Ice Cream Association, Washington,

s'agirait d'une masse solide congelée de crème, de lait, de sucre et d'aromatisants. Cette aération, appelée « foisonnement² » (volume d'air ajouté au mélange), est limitée du fait que la crème glacée doit peser au moins 4,5 lb par gallon et contenir au moins 1,6 lb de solides.

Si le processus de congélation continue est utilisé, les ingrédients comme les fruits et les noix sont ajoutés après la congélation à l'aide d'un distributeur mécanique. Les saveurs liquides sont ajoutées au mélange avant la congélation. L'opération de remplissage commence en remplissant les contenants de tailles diverses, les tasses ou moules pour la crème glacée sur bâtonnet ou tout autre produit laitier glacé.

Après la congélation et le remplissage, la crème glacée est amenée dans une chambre de durcissement, où des températures sous le point de congélation durcissent encore plus la crème glacée. De la chambre de durcissement, elle est chargée dans des camions réfrigérés pour livraison aux distributeurs et aux détaillants.

Le tableau 8 montre une liste des principaux transformateurs de produits laitiers glacés ainsi que des produits sous marque de commerce qu'ils fabriquent.

D.C., *The Latest Scoop*, Édition 1997 et *Modern Dairy Products*, par Lincoln M. Lambert.

2. Le « foisonnement » est habituellement égal à deux ou trois fois le volume des solides du mélange. Un foisonnement habituel pour de la crème glacée en boîte, de 40 p. 100 à 80 p. 100, pour la crème glacée molle, et de 80 p. 100 à 100 p. 100 et parfois 150 p. 100 pour la crème glacée en gros. Donc, un gallon de mélange produit environ deux gallons de crème glacée.

<u>Catégorie de produit laitier glacé</u>	<u>XX</u>	<u>XX</u>	<u>XX</u>
iv - De luxe	XX		
E) Autres produits laitiers glacés			
i - Yogourt	XX	XX	XX
	XX		
	XX		
	XX		
ii - Sorbet	XX	XX	
iii - Autres			

Source : Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés, question 23.

Tableau 8 (suite)
Marques de commerce des produits laitiers glacés fabriqués
par certains transformateurs
1997

<u>Catégorie de produit laitier</u> <u>glacé</u>	<u>Marque privée</u>		<u>Autres</u>	
	<u>Nom de la société</u>	<u>Nom commercial</u>	<u>Nom de la société</u>	<u>Nom commercial</u>
A) Crème glacée	XX	XX		
i - Économique	XX	XX	XX	XX
	XX	XX	XX	XX
	XX	XX	XX	XX
	XX	XX	XX	XX
	XX	XX	XX	XX
			XX	XX
			XX	XX
ii - Ordinaire			XX	XX
	XX	XX	XX	XX
	XX	XX	XX	XX
	XX	XX	XX	XX
	XX	XX	XX	XX
	XX	XX	XX	XX
iii - Supérieure	XX	XX	XX	XX
			XX	XX
iv - De luxe			XX	XX
			XX	XX
B) Lait glacé	XX	XX	XX	XX
C) Desserts laitiers glacés			XX	XX
D) Nouveautés laitières glacées				
i - Économiques	XX	XX		
		XX		
ii - Ordinaires			XX	XX
			XX	XX
iii - Supérieures				
iv - De luxe				
E) Autres produits laitiers glacés				
i - Yogourt			XX	XX
			XX	XX
			XX	XX
			XX	XX
ii - Sorbet	XX	XX	XX	XX
	XX	XX	XX	XX
	XX	XX	XX	XX
			XX	XX
iii - Autres			XX	XX

Source: Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés, question 23.

c) **Utilisation de mélanges d'huile de beurre et de sucre et d'autres mélanges de produits laitiers**

Le tableau ci-dessous montre les transformateurs de produits laitiers glacés qui utilisent des mélanges d'huile de beurre et de sucre.

	1997	
	Oui	Non
XX		XX
XX		XX
XX	XX	
XX		XX
XX	XX	
XX	XX	
XX		XX
XX	XX	

Source : Réponses au Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés.

Le Tableau 10 montre un sommaire des avantages et des inconvénients de l'utilisation des mélanges d'huile de beurre et de sucre, selon les principaux utilisateurs qui ont répondu au questionnaire du Tribunal.

Tableau 10
**Avantages et inconvénients de l'utilisation des mélanges d'huile de beurre
et de sucre, selon les transformateurs**

<u>Avantages</u>	<u>Inconvénients</u>
Économie de coût par rapport à la matière grasse de source intérieure (XX)	Plus difficile à manipuler dans les opérations de transformation que les liquides (XX); difficile à manipuler et à incorporer aux mélanges de crème glacée dans les systèmes automatisés (XX), XX
Permet d'établir des prix compétitifs XX	XX
Avantage au niveau des coûts (XX)	Il y a une limite à l'utilisation du mélange d'huile de beurre et sucre en termes de saveur (XX), arrière-goût indésirable de la crème glacée en cas d'utilisation de mélanges à des niveaux inappropriés XX
XX	
Plus longue durée de conservation (XX), XX	Plus grand apport de main-d'oeuvre nécessaire (XX), (XX).
Approvisionnements stables (XX), les mélanges peuvent être utilisés en cas de pénurie de matière grasse (XX), approvisionnements sûrs de matière grasse pour remplacer une partie des besoins en matière grasse de source intérieure, XX	XX
Facilité d'entreposage (XX)	XX
Fond/se dissout plus facilement que le beurre, et donc plus facile à utiliser que ce dernier (XX)	XX
XX	
XX	

Source : Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés.

d) **Achats de mélanges d'huile de beurre et de sucre par les transformateurs**

Le tableau suivant montre les achats de mélanges d'huile de beurre faits par les transformateurs selon leur réponse au questionnaire du Tribunal.

Compagnie	Importateur	Origine	Année	Volume (000kg)	Valeur (000\$)	Coût unitaire moyen
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
	XX	XX	XX	XX	XX	XX
	XX	XX	XX	XX	XX	XX
	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX

Source: Questionnaire des transformateurs de produits laitiers glacés, annexe II.

e) **Production**

Le Tableau 12 montre une ventilation de la production intérieure de produits laitiers glacés en 1997, par société ayant répondu au questionnaire du Tribunal.

	Volume (en litres)	%
XX	XX	XX
TOTAL	319 976 050	100.0

Source : Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés, question 27.

Le tableau suivant montre une ventilation régionale de la production intérieure, par volume et par catégorie de produits laitiers glacés.

Tableau 13						
Production de produits laitiers glacés, par province						
1997						
(en litres)						
<u>Province</u>	<u>Crème glacée</u>	<u>Lait glacé</u>	<u>Nouveautés laitières glacées</u>	<u>Desserts laitiers glacés</u>	<u>Autres produits laitiers glacés</u>	<u>Production totale</u>
Colombie-Britannique	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Alberta	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Saskatchewan	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Manitoba	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Ontario	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Québec	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Terre-Neuve	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Nouveau-Brunswick	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Nouvelle-Écosse	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Î.-P.-É.	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Total	XX	XX	XX	XX	XX	319,976,050

Nota: Le présent tableau inclut les données fournies par: XX

Source: Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés, question 27.

Les renseignements détaillés sur chaque société figurent aux annexes protégées 2 à 12.

Le Tableau 14 montre la proportion de la production intérieure de produits laitiers glacés qui contiennent du mélange d'huile de beurre et de sucre ou d'autres mélanges de produits laitiers par rapport à la production intérieure totale. Ce tableau ne montre pas le volume de mélange d'huile de beurre et de sucre utilisé dans la production de produits laitiers glacés.

Il convient de prendre note que le tableau ci-dessous ne se rapporte qu'à la production de certaines sociétés. La production des sociétés suivantes n'est pas incluse : XX.

Tableau 14			
Production de produits laitiers glacés contenant des mélanges d'huile de beurre et de sucre			
1997			
<u>Catégorie de produit laitier glacé</u>	<u>Production totale</u>	<u>Production contenant un mélange d'huile de beurre et de sucre</u>	<u>Proportion de la production contenant un mélange d'huile de beurre et de sucre par rapport à la production totale</u>
	(en litres)	(en litres)	(en %)
A) Crème glacée			
i - Économique	XX	XX	XX
ii - Ordinaire	XX	XX	XX
iii - Supérieure	XX	XX	XX
iv - De luxe	XX	XX	XX
B) Lait glacé	XX	XX	XX
C) Desserts laitiers glacés	XX	XX	XX
D) Nouveautés laitières glacées	XX	XX	XX
E) Autres produits laitiers glacés	XX	XX	XX
Total des produits laitiers glacés	XX	XX	XX

Nota: Le présent tableau inclut les données fournies par: XX
XX
La production totale recensée ne correspond pas aux résultats du tableau de production précédent.

Source: Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés, annexe V.

Les renseignements détaillés sur chaque société figurent aux annexes protégées 13 à 21.

f) **Coût unitaire moyen de certains principaux ingrédients**

Le Tableau 15 donne une indication des coûts unitaires moyens de certains principaux ingrédients utilisés en 1997.

<u>Catégorie d'ingrédient principal</u>	<u>Volume acheté</u> (en kg)	<u>Coût unitaire moyen</u> (en \$/kg)
Matière grasse provenant de produits laitiers	XX	XX
Mélanges d'huile de beurre et de sucre	XX	XX
Ingrédients laitiers (non-gras)	XX	XX
Ingrédients laitiers modifiés	XX	XX
Sucre et édulcorants	XX	XX

Nota: Le présent tableau inclut les données fournies par: XX

Source: Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés, annexe IV.

Les renseignements détaillés sur chaque société figurent aux annexes protégées 22 à 30.

g) **Marché apparent**

Le tableau 16 montre la consommation intérieure de crème glacée au Canada selon les données de Statistique Canada.

Tableau 16
Consommation intérieure de crème glacée au Canada
(En milliers de litres)

	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Production	294 533	315 498	344 535	338 642	331 090
Importations	934	975	942	834	991
Exportations	<u>1 307</u>	<u>487</u>	<u>1 146</u>	<u>8 224</u>	<u>10 481</u>
Consommation intérieure	294 160	315 986	344 331	331 252	321 600

Nota : Il est supposé que les stocks de clôture et d'ouverture sont nuls.

Source : Statistique Canada et Agriculture Canada, matrices 5633 et 5635.

Le Tableau 17 montre les ventes nationales de produits laitiers glacés en 1997 et le prix de vente unitaire moyen des diverses catégories de crème glacée et d'autres produits laitiers glacés, calculé par le personnel du Tribunal d'après les réponses aux questionnaires.

Il convient de prendre note que le tableau ci-dessous ne se rapporte qu'aux ventes de certaines sociétés. Les ventes de la société suivante ne sont pas incluses : XX

	<u>Volume des ventes</u> (en litres)	<u>Part en %</u>	<u>Valeur unitaire moyenne</u> (en \$/litre)
<u>Ventes nationales</u>			
Crème glacée			
Économique	XX	XX	XX
Ordinaire	XX	XX	XX
Supérieure	XX	XX	XX
De luxe	XX	XX	XX
Lait glacé	XX	XX	XX
Desserts laitiers glacés	XX	XX	XX
Nouveautés laitières glacées			
Économiques	XX	XX	XX
Ordinaires	XX	XX	XX
Supérieures	XX	XX	XX
De luxe	XX	XX	XX
Autres produits laitiers glacés	XX	XX	XX
Total des ventes nationales	286 029 205	100.0	1.65
Nota: Le présent tableau inclut les données fournies par: XX			
Source: Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés, annexe X.			

Les renseignements détaillés sur chaque société figurent aux annexes protégées 31 à 42.

(i) **Conjoncture du marché intérieur**

Le tableau ci-dessous montre un sommaire des points de vue et des opinions sur la conjoncture actuelle du marché intérieur comme en ont fait état certains transformateurs qui ont répondu au questionnaire du Tribunal.

Tableau 18	
Opinions et points de vue sur la conjoncture actuelle du marché intérieur	
XX	XX
XX	XX XX XX
Good Humor-Breyers	. . . faibles marges bénéficiaires de certaines catégories de crème glacée. Le marché actuel de la crème glacée est hautement compétitif avec deux concurrents globaux, Unilever et Nestlé, qui se disputent la première place, en plus d'une catégorie de fabricants qui possèdent leur propre marque de commerce et de fabricants vigoureux au plan local. De plus, il y a une capacité excédentaire dans le marché, ce qui, dans l'ensemble, a comprimé les prix. . . . les marges sont présentement à un niveau qui ne peut être maintenu à long terme. Il faudra que les prix montent considérablement, ou que les coûts des matières premières diminuent.
Chapman	Marché fortement compétitif.
Source : Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés.	

h) Utilisation actuelle et possible des mélanges d'huile de beurre et de sucre

Le tableau suivant montre les limites minimales et maximales de la teneur réelle en pourcentage de mélange d'huile de beurre et de sucre utilisé en 1997 dans la fabrication de produits laitiers glacés et l'utilisation maximale possible de mélange d'huile de beurre et de sucre, par catégorie comme en ont fait état les transformateurs qui ont répondu au questionnaire du Tribunal.

Tableau 19		
Limites actuelles et possibles de la teneur en matière grasse provenant du mélange d'huile de beurre et de sucre dans les produits laitiers glacés		
<u>Catégorie de produit laitier glacé</u>	<u>Limites actuelles de la teneur en matière grasse provenant du mélange d'huile de beurre et de sucre</u>	<u>Limites maximales possibles de la teneur en matière grasse provenant du mélange d'huile de beurre et de sucre</u>
	<u>Limites minimales-maximales</u>	<u>Limites minimales-maximales</u>
A) Crème glacée		
i - Économique	XX	XX
ii - Ordinaire	XX	XX
iii - Supérieure	XX	XX
iv - De luxe	XX	XX
B) Lait glacé	XX	XX
C) Desserts laitiers glacés	XX	XX
D) Nouveautés laitières glacées		
i - Économiques	XX	XX
ii - Ordinaires	XX	XX
iii - Supérieures	XX	XX
iv - De luxe	XX	XX
E) Autres produits laitiers glacés		
i - Yogourt	XX	XX
ii - Sorbet	XX	XX
iii - Autres	XX	XX

Nota: Le présent tableau inclut les renseignements fournis par: XX

Source: Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés, question 23.

Les renseignements détaillés sur chaque société figurent aux annexes protégées 43 à 50.

Le Tableau 20 fait état des renseignements fournis par certains transformateurs sur les coûts comparatifs de la production de produits laitiers glacés contenant des mélanges d'huile de beurre et de sucre et ceux, hypothétiques, d'un même volume de production sans utilisation de mélanges d'huile de beurre et de sucre en 1997.

Tableau 20				
Économie associée à l'utilisation des mélanges d'huile de beurre et de sucre importés au lieu de la matière grasse à 100 % de source intérieure, selon les transformateurs de produits laitiers glacés.				
Transformateur	Produit/volume (en litres) 1997	Coût moyen actuel (en \$/litre)	Coût unitaire moyen estimatif sans mélange d'huile de beurre (en \$/litre)	Économie estimative
XX	XX	XX	XX	XXXX
XX	XX	XX	XX	XXXX
XX	XX	XX	XX	XXXX
Méthode de calcul différente				
XX	XXXX		XX	XX
XX	XX		XX	XX

Source : Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés, question 29.

i) **Données financières**

Le tableau suivant montre les résultats financiers consolidés de certains transformateurs de produits laitiers glacés en 1997.

	<u>1997</u>	<u>Part en %</u>
Volume des ventes (000 litres)	XX	
Ventes nettes	XX	XX
Coût des marchandises vendues	XX	XX
Marge bénéficiaire brute	XX	XX
Frais généraux, de vente et d'admin.	XX	XX
Frais financiers	XX	XX
Bénéfice net avant impôt	XX	XX

Nota: Les données financières n'ont pas été fournies par tous les transformateurs, par conséquent seulement les résultats de l'année 1997 sont présentés.

Le présent tableau inclut les données fournies par: XX

Source: Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés, annexe VI.

Les renseignements détaillés sur chaque société figurent aux annexes protégées 51 à 59.

j) **Stocks**

Le tableau suivant montre les stocks de mélanges d'huile de beurre et de sucre déclarés par les sociétés qui ont répondu au questionnaire du Tribunal.

	<u>Volume</u> <u>(en kg)</u>	<u>Valeur</u> <u>(en milliers de \$)</u>
<u>A) Huile de beurre et sucre</u>		
Le 31 décembre 1992	XX	XX
Le 31 décembre 1993	XX	XX
Le 31 décembre 1994	XX	XX
Le 31 décembre 1995	XX	XX
Le 31 décembre 1996	XX	XX
Le 31 décembre 1997	XX	XX
<u>B) Autres mélanges de produits laitiers</u>		
Le 31 décembre 1992	XX	XX
Le 31 décembre 1993	XX	XX
Le 31 décembre 1994	XX	XX
Le 31 décembre 1995	XX	XX
Le 31 décembre 1996	XX	XX
Le 31 décembre 1997	XX	XX

Nota: Le présent tableau inclut les données fournies par: XX

Source: Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés, annexe III.

Les renseignements détaillés sur chaque société figurent aux annexes protégées 60 à 64.

k) Investissement

Le Tableau 23 montre l'investissement engagé par les transformateurs de produits laitiers glacés.

Tableau 23						
Investissements pour la production de produits laitiers glacés						
(en milliers de \$)						
Investissements totaux	Prévisions					
	<u>1995</u>	<u>1996</u>	<u>1997</u>	<u>1998</u>	<u>1999</u>	<u>2000</u>
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
Total	3 228	28 915	19 419	34 536	8 955	14 030

Source: Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés, annexe VIII.

d) Capacité

Le tableau suivant montre la capacité et l'utilisation de la capacité, se rapportant à la crème glacée et à d'autres produits laitiers glacés, déclarées par les sociétés qui ont répondu au questionnaire du Tribunal.

Tableau 24	
Capacité de production et utilisation de la capacité pour la crème glacée et autres produits laitiers glacés	
1997	
<u>Crème glacée</u>	
Capacité pratique de production de l'usine (en litres)	XX
Utilisation de la capacité (en litres)	XX
Taux d'utilisation de la capacité (en %)	57
<u>Autres produits laitiers glacés</u>	
Capacité pratique de production de l'usine (en litres)	XX
Utilisation de la capacité (en litres)	XX
Taux d'utilisation de la capacité (en %)	54

Nota: Le présent tableau inclut les données fournies par: XX

Source: Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés, annexe IX

Les renseignements détaillés sur chaque société figurent aux annexes protégées 65 à 74.

m) **Emploi et Productivité**

Le tableau suivant montre le nombre de personnes qui oeuvrent au niveau de la production des produits laitiers glacés ainsi que le volume de production de produits laitiers glacés.

Tableau 25					
Emploi et niveau de productivité					
	<u>Nombre</u>	<u>1997</u>	<u>Production de</u>	<u>Niveau de productivité</u>	
	<u>d'employés</u>	<u>produits laitiers glacés</u>	<u>(en litres)</u>	<u>par employé</u>	<u>(en milliers de litres)</u>
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX
Total	1 503				

Source: Questionnaire du transformateur de produits laitiers glacés, annexe VII.

PARTIE III - ÉTABLISSEMENT DES PRIX

1. Établissement des prix et revenu des producteurs laitiers

Ainsi qu'il est expliqué dans le rapport de personnel intitulé « *Profil de l'industrie laitière canadienne* », la CCL établit le prix cible national du lait de transformation, la marge théorique du transformateur et les prix de soutien du beurre et du lait écrémé en poudre. Ces derniers font l'objet d'une révision, chaque année, le 1^{er} août et le 1^{er} février. Le tableau 26 et la figure 1 montrent le lien entre les divers éléments de la structure d'établissement des prix.

Tableau 26
Calcul du revenu du producteur

pour la période allant du 1^{er} février 1998 au 31 janvier 1999

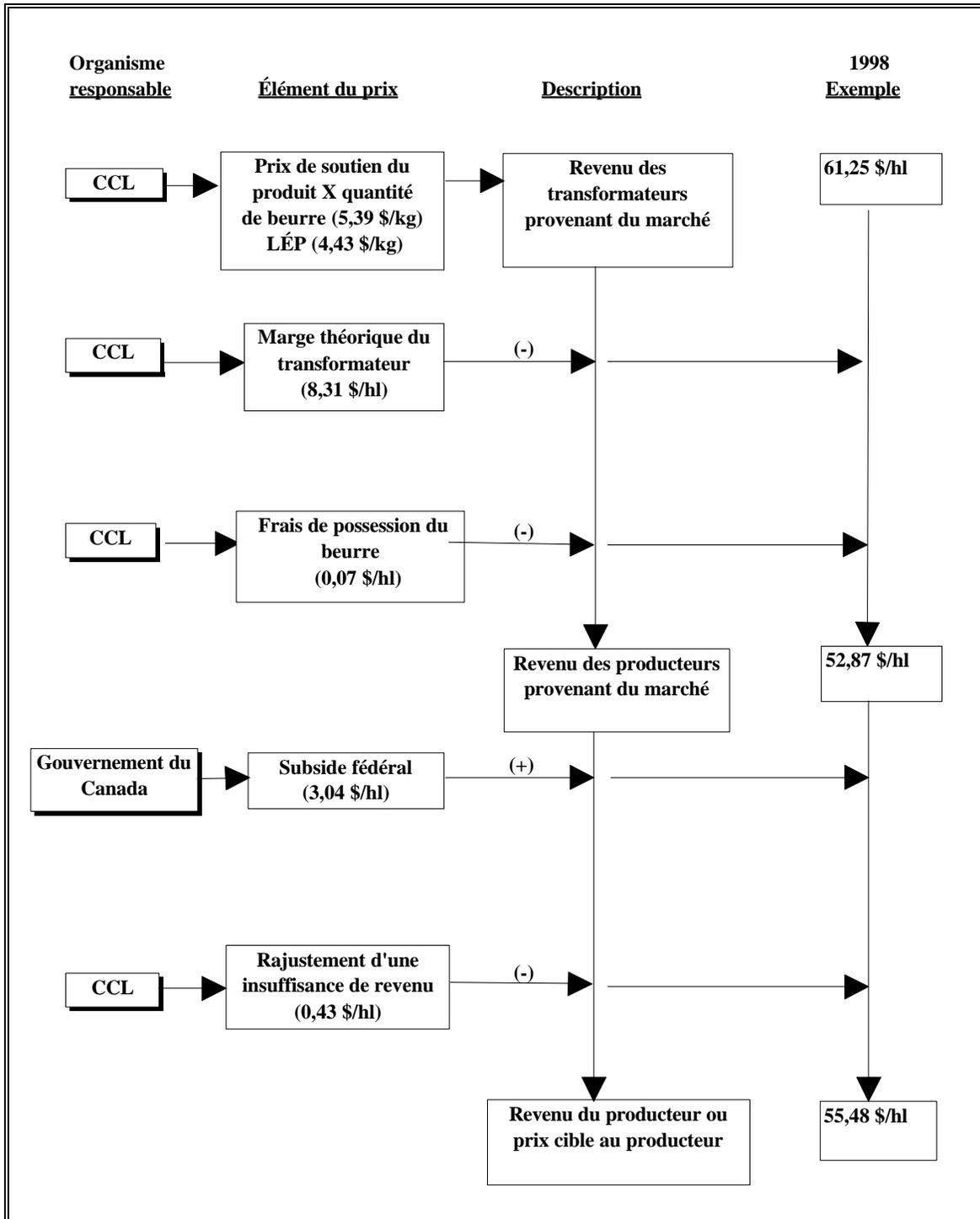
1. Revenu des transformateurs provenant du marché	= (prix de soutien du beurre x quantité de beurre dans un hl de lait) + (prix de soutien du lait écrémé en poudre x quantité de lait écrémé en poudre dans un hl de lait) = (5,3927 \$/kg x 4,365 kg/hl) + (4,431 \$/kg x 8,51 kg/hl) = 61,25 \$/hl
2. Revenu des producteurs provenant du marché	= Revenu des transformateurs provenant du marché - moins marge théorique des transformateurs - frais de possession du beurre = 61,25 \$/hl - 8,31 \$/hl - 0,07 \$/hl = 52,87 \$/hl
3. Revenu total du producteur ou prix cible au producteur	= Revenu du producteur provenant du marché + subside laitier fédéral - rajustement d'une insuffisance de revenu = 52,87 \$/hl + 3,04 \$/hl - 0,43 \$/hl = 55,48 \$/hl

Définitions :

1. hl = hectolitres ou 100 litres
2. « Prix de soutien » - Le beurre et la poudre de lait écrémé sont des co-produits, c'est-à-dire qu'à partir d'un (1) hl de lait, il est possible de produire 4,364 kg de beurre et 8,51 kg de lait écrémé en poudre. Ces deux produits uniquement sont assortis d'un prix de soutien.
3. Le calcul de la « marge théorique des transformateurs » vise à prévoir le coût de la transformation du lait en beurre et de lait écrémé en poudre ainsi qu'un rendement sur l'investissement du transformateur.
4. Le « subside fédéral » est un paiement du gouvernement qui stabilise le prix à la consommation des produits de lait de transformation en réduisant le prix requis des producteurs en provenance du marché. Le subside fédéral n'est versé que pour la production de lait de transformation destiné au marché intérieur et aux exportations planifiées vers l'Union européenne. Le subside laitier fédéral, présentement de 3,04 \$ l'hectolitre, baisse progressivement de 0,76 \$ l'hectolitre par année et devrait être totalement éliminé d'ici le 1^{er} février 2002.
5. Les « frais de possession de beurre » de 0,07 \$ l'hectolitre prévoient l'entreposage et le financement de niveaux normaux de stocks de beurre et une partie des dépenses administratives de la CCL.
6. Le « rajustement d'une insuffisance de revenu » est la compensation payée aux producteurs pour une insuffisance de prix lorsque le subside fédéral a été réduit la première fois.

Source : Commission canadienne du lait.

Figure 1
Diagramme de l'établissement des prix du lait de transformation



Jusqu'au début des années 90, les augmentations de prix étaient en général réparties à peu près également entre le beurre et la poudre de lait écrémé. Cependant, depuis le 1^{er} août 1993, le prix de soutien du beurre est demeuré inchangé et l'augmentation a été appliquée au lait écrémé en poudre. Il en est résulté que le lait écrémé en poudre est devenu relativement plus coûteux, ce qui a augmenté les pressions sur les produits laitiers contenant relativement peu de matières grasses mais beaucoup de solides non gras. Puisque les produits maigres entrent dans cette dernière catégorie et étant donné leur popularité croissante, les transformateurs laitiers n'ont guère été heureux de cette évolution. Le 1^{er} février 1998, les prix de soutien du beurre ont augmenté légèrement pour alléger quelque peu les pressions sur les prix du lait écrémé en poudre.

Le 1^{er} février 1998, le prix de soutien du lait écrémé en poudre a augmenté, passant de 4,203 \$ à 4,431 \$ le kilogramme, tandis que le prix de soutien du beurre est passé de 5,324 \$ à 5,3927 \$ le kilogramme. La marge théorique des transformateurs est passée de 8,12 \$ à 8,31 \$ l'hectolitre.

Des frais de possession du beurre de 0,07 \$ l'hectolitre sont soustraits du revenu garanti aux transformateurs en provenance du marché pour couvrir l'entreposage et le financement des niveaux normaux de stocks de beurre et une partie des dépenses administratives de la CCL.

Le 1^{er} février 1998, la décision d'établissement des prix a inclus une augmentation de 1,25 \$ l'hectolitre pour les producteurs de lait de transformation. Le revenu total du producteur est égal au montant de 55,91 \$ l'hectolitre, moins le rajustement d'une « insuffisance de revenu », de 0,43 \$. La réduction du subside fédéral, qui est passée de 3,80 \$ à 3,04 \$ l'hectolitre, a été reportée dans le marché au moyen de rajustements du prix de soutien.

Le Tableau 27 montre (1) le prix de soutien du beurre, (2) le prix de soutien du lait écrémé en poudre, (3) le subside fédéral, (4) la marge des transformateurs et (5) le prix cible au producteur, depuis 1980.

Tableau 27
Prix de soutien, prix cible, subside fédéral et marge des transformateurs

	Prix de soutien (en \$/kg)		En \$ l'hectolitre		Prix cible
	Beurre	Lait écrémé en poudre	Subside fédéral	Marge des transf.	
1 ^{er} avril 1980	3,34	2,01	6,03	3,71	33,31
1 ^{er} août 1980	3,51	2,13	6,03	4,13	34,61
1 ^{er} janvier 1981	3,63	2,20	6,03	4,13	35,70
1 ^{er} avril 1981	3,78	2,28	6,03	4,54	36,61
1 ^{er} août 1981	3,95	2,37	6,03	4,56	38,06
1 ^{er} janvier 1982	4,13	2,46	6,03	4,56	39,61
1 ^{er} avril 1982	4,17	2,50	6,03	5,03	39,61
1 ^{er} août 1982	4,33	2,59	6,03	5,06	41,02
1 ^{er} janvier 1983	4,38	2,61	6,03	5,06	41,40
1 ^{er} avril 1983	4,42	2,65	6,03	5,06	41,66
1 ^{er} août 1983	4,55	2,72	6,03	5,30	42,80
1 ^{er} janvier 1984	4,60	2,74	6,03	5,30	43,18
1 ^{er} avril 1984	4,71	2,79	6,03	5,54	43,83
1 ^{er} août 1984	4,78	2,85	6,03	5,53	44,65
16 août 1985	4,93	2,92	6,03	5,72	45,68
1 ^{er} août 1986	5,04	2,98	6,03	5,84	46,48
1 ^{er} février 1988	5,10	3,01	6,03	5,84	47,06
1 ^{er} août 1988	5,10	3,01	6,03	7,20	47,06
1 ^{er} août 1989	5,17	3,05	6,03	7,15	47,45
1 ^{er} août 1990	5,33	3,13	6,03	7,34	48,69
1 ^{er} août 1991	5,33	3,30	6,03	7,52	49,92
1 ^{er} août 1992	5,32	3,30	6,03	7,52	49,86
1 ^{er} février 1993	5,36	3,34	6,03	7,52	50,26
1 ^{er} août 1993	5,32	3,50	5,43	7,60	50,76
1 ^{er} août 1994	5,32	3,71	5,43	7,83	52,28
1 ^{er} août 1995	5,32	3,93	4,62	7,97	53,23
1 ^{er} août 1996	5,32	4,20	3,80	8,12	54,23
1 ^{er} février 1998	5,39	4,43	3,04	8,31	55,48

Source : Commission canadienne du lait

2. Régime d'établissement des prix des classes spéciales

Présentement, le lait produit au Canada est vendu selon un système commun de classification du lait pour la fabrication des produits visés par les classes 1 à 5 ci-après. Le Tableau 28 décrit les divers produits inclus dans chacune des classes.

Tableau 28
Système d'établissement des prix du lait des classes spéciales
Système de classification du lait

Classe de lait	Produits
Classe 1A	lait 3,25 %, lait 2 %, lait 1 %, lait écrémé, lait modifié ou enrichi, lait casher, lait UHT (tous les types).
Classe 1B	crème à fouetter, crème de table, crème moitié/moitié, crème à café, crème UHT (tous les types)
Classe 1C	lait au chocolat et lait aromatisé, lait écrémé ou partiellement écrémé au chocolat ou aromatisé, boisson aromatisée à base de lait, lait de poule, boissons cordiales, lait concentré pour fins de reconstitution en lait de consommation, lait acidulé (lait acidophile), lait traité pour l'intolérance à la lactose, babeurre, au chocolat ou aromatisé UHT (tous les types).
Classe 2	crème acidulée (crème sûre), lait utilisé dans la préparation de mélanges (crème glacée, crème glacée légère, lait glacé, lait frappé, fondant, yogourt glacé, sorbet, autres produits laitiers glacés), poudings, boissons repas à base de lait, préparations pour soupes, préparations pour nourrissons, « caféinate », yogourt, kéfir.
Classe 3A	fromage en grains, tous les fromages frais cheddar et du type cheddar, tous les fromages frais (cottage, quark, baker, ricotta, fromage en grains crémeux frais, Harzkäse), fromages à faible teneur en gras des dénominations de 3A, fromages en version écrémée des dénominations de 3A, fromages en saumure des dénominations de 3A, tous les fromages fins.
Classe 3B	fromage cheddar, caillés brassés, caillés brassés de lait écrémé, bases crémeuses à fromage (mélange de fromage), fromage cheddar casher, cheddar allégé.
Classe 4A	tous les types de beurre (incluant beurre aromatisé, beurre à teneur réduite en calories, beurre de culture, beurre aux fines herbes), tous les types de lait en poudre, caséine, caséinate, lait condensé aux fins d'ingrédient dans l'industrie alimentaire, huile de beurre.
Classe 4B	lait concentré pour la vente au détail, lait concentré sucré pour la vente au détail
Classe 4C	nouveaux produits pour le marché intérieur
Classe 4D	aliments transformés pour animaux, inventaires et pertes extraordinaires; pour un produit non classé, période de six mois aux fins du classement; entre-temps, le prix est fonction de l'endroit où le produit est placé ou il est considéré faire partie de la classe 4C s'il s'agit d'un nouveau produit.
Classe 5A et 5B	transformateur secondaire affrontant la concurrence des produits finis importés - classe 5A - produits de fromage - fromages servant d'ingrédient pour la transformation secondaire aux fins des marchés intérieurs ou d'exportation. Produits autres que le fromage. Les produits finis admissibles comprennent : pizzas congelées, repas congelés, repas de pâtes alimentaires congelés, soupes en poudre et en conserve, sauces en poudre et en conserve, sauces à salades, mélanges à pâtisserie en poudre, préparations d'aliments pour bébés, desserts congelés, entrées congelées, mélanges au chocolat en poudre, poudings, macaroni et fromage et ghee.
Classe 5B	transformateur secondaire (boulangerie), n'affrontant pas la concurrence des produits finis importés aux fins des marchés intérieurs ou d'exportation. Les permis sont délivrés pour le beurre, l'huile de beurre, le beurre importé, le lait écrémé en poudre utilisé dans le pain au lait.
Classe 5C	intrants laitiers pour l'industrie de la confiserie, les produits finis admissibles incluent les barres de chocolat, les truffes de chocolat et les friandises.
Classe 5D	intrants selon un volume déterminé : 1,23 mil hl pour diverses exportations, 0,43 mil hl pour le fromage vers le R.-U., surplus structurel du lait écrémé en poudre établi par le CCGAL. Tous les autres participants - tous les autres produits
Classe 5E	Plan C et retrait des surplus

Source : Commission canadienne du lait.

3. Prix des composants par classe

Les producteurs reçoivent différents prix pour les composants du lait selon l'utilisation finale des produits. Le prix le plus élevé l'hectolitre de lait qu'ils touchent est celui du lait destiné au marché intérieur dans les classes 1 à 4.

Le Tableau 29 montre le prix et le volume des composants du lait utilisés dans la fabrication de divers produits des classes 1 à 4 durant les six premiers mois de 1997. Les prix indiqués représentent un prix moyen pour l'ensemble du Canada.

Produit	Classe	Prix des composants (en \$/kg)			(En \$/hl) Total	Volume utilisé (en Mkg)		
		M.G. ¹	Protéine	A.S. ²		M.G.	Protéine	A.S.
Laits de consommation	1a	5,46	6,56	3,70	61,61	28,76	38,59	67,13
Crèmes de consommation	1b	5,43	5,22	3,58	56,62	7,62	1,75	3,04
Crème glacée, yogourt	2	5,43	4,00	3,89	54,37	10,18	3,49	6,07
Fromages fins	3a	5,47	9,04	0,58	51,78	29,27	26,56	46,26
Cheddar	3b	5,48	8,59	0,58	50,40	17,67	15,66	27,27
Beurre, ingrédients	4a	5,45	3,51	3,51	50,82	21,53	6,77	11,65
Lait condensé	4b	5,44	3,62	3,62	51,71	1,57	1,15	2,66

Source : Commission canadienne du lait

1. M.G. = Matière grasse
2. A.S. = Autres solides

Dans les classes 1 à 4, c'est le lait de consommation qui reçoit le prix le plus élevé, suivi de la crème de consommation. Il convient de savoir que le prix l'hectolitre est estimatif, puisque le producteur est payé en fonction des composants utilisés pour préparer les produits laitiers.

Le volume de matière grasse, de protéine et d'autres solides représente le volume de ces composants utilisé dans la production des divers produits de lait énumérés.

Le tableau 30 montre le prix de certains composants du lait et le volume des produits de la classe 5. Il fait ressortir le rendement considérablement moindre pour les

classes 5a à 5c par rapport aux classes 1 à 4. Le lait utilisé dans les classes 5d et 5e, par l'industrie de transformation secondaire qui doit affronter la concurrence des importations, reçoit un prix moindre. Le rendement le plus faible est celui associé à la classe 5e, qui vise les produits excédentaires à écouler à des prix du disponible sur le marché mondial.

Les prix sont sensibles aux variations des prix mondiaux et aux fluctuations des taux de change, ce qui se reflète dans leur niveau.

Tableau 30
Prix de certains composants du lait et volume produit dans la classe 5
De janvier à juin 1997 (valeur moyenne)

Produit	Classe	Prix du composant (en \$/kg)			Prix total au producteur (en \$/hl)	Volume produit
		<u>M.G.</u>	<u>Protéine</u>	<u>A.S.</u>		
		Fromage fin	5a	2,99		
Cheddar	5a	3,05	7,01	0,57	36,55	1 902t
Lait de transformation	5b	3,08	2,92	2,92	37,00	3 454KL
Crèmes	5b	3,05	2,92	2,92	36,89	1 906KL
Yogourt	5b	3,05	2,92	2,92	36,91	110t
Beurre, ingrédients	5b	2,98	2,91	2,94	36,75	5 246t
Produits laitiers de confiserie	5c	2,64	2,59	2,59	32,51	n.d.
Lait	5d	2,18	2,18	2,12	27,28	2 021KL
Crème	5d	2,46	2,46	2,46	30,69	189KL
Yogourt	5d	2,57	2,57	2,57	32,06	31KL
Fromage fin	5d	1,94	4,87	0,51	25,37	1 656t
Cheddar	5d	3,97	6,72	0,51	38,56	3 203t
Beurre	5d	1,83	1,83	1,83	24,91	506t
Lait	5e	2,15	2,15	2,15	26,87	1 993KL
Crème	5e	2,20	2,20	2,20	27,47	16.8KL
Fromage fin	5e	1,50	4,54	0,51	22,75	5 027t
Cheddar	5e	1,86	4,92	0,51	25,23	1 982t
Beurre	5e	1,28	1,28	1,28	15,98	5 087t

Nota : t = tonnes, M.G. - matière grasse, hl - 100 litres, KL= milliers de litres, A.S. = autres solides
Un hl de lait = approximativement 3,6 kg de matière grasse, 3,21 kg de protéine et 5,6755 kg d'autres solides.
Source : Commission canadienne du lait.

Le Tableau 30 montre que le lait utilisé dans la production de beurre visé par la classe 5d, par exemple, donne au producteur 1,83 \$/kg pour chacun de ses composants, à savoir la matière grasse, les protéines et les autres solides, pour un prix total au producteur de 24,91 \$/hl. Le volume total de beurre produit aux termes de la classe 5d a atteint 506 tonnes durant la période allant de janvier à juin 1997.

Le Tableau 31 permet de comparer les volumes des produits finals dans les divers groupes de classes et les prix moyens associés versés aux producteurs durant les six premiers mois de 1997. Il convient de noter le différent prix reçu pour le beurre selon la classe dans laquelle il est utilisé.

Produit	Classes 1 à 4		Classes 5a , 5b, 5c		Classes 5d, 5e	
	Volume	En \$/hl	Volume	En \$/hl	Volume	En \$/hl
Lait	12,5 MhL	61,61	0,03 MhL	37,00	0,04 MhL	27,08
Crème	0,6 MhL	56,62	0,02 MhL	36,89	0,002 MhL	30,43
Crème glacée	42,664 t	54,37	-	-	-	-
Yogourt	51,351 t	54,37	110 t	36,91	30 t	30,68
Fromage fin	75,312 t	51,78	7,418 t	36,37	6,683 t	23,40
Cheddar	56,540 t	50,40	1,1902 t	36,55	5,185 t	33,47
Beurre	44,642 t	50,82	2,600 t	36,28	5,087 t	18,25
Lait écrémé en poudre	16,663 t	50,82	2,003 t	37,28	19,450 t	23,56

Nota : MhL = Million d'hectolitres t = tonnes
Source : Commission canadienne du lait.

4. Comparaison des indices des prix canadiens et américains

Le tableau 32 montre les indices des prix à la transformation ou de gros de certains produits laitiers au Canada et aux États-Unis.

Tableau 32						
Indices des prix à la transformation au Canada et aux États-Unis						
1992 = 100						
Indices des produits	Canada Numéro de matrice	1993	1994	1995	1996	1997¹
		Beurre	P2046	101,7	102,7	103,2
Fromage, autre que de lait entier	P2048	101,1	104,6	107,6	112,3	117,3
Lait écrémé, en poudre	P2049	104,8	109,1	113,5	117,8	121,7
Crème glacée et lait glacé	P2053	101,8	104,7	108,1	112,9	113,2
Autres produits laitiers	P2054	99,7	103,6	107,7	109,8	112,8
Fromage, cheddar et fondu	P2056	101,4	104,9	108,2	113,5	118,1
Indices globaux						
Produits laitiers	P2040	101,2	104,8	107,9	111,3	114,3
Produits de lait de transformation	P2045	101,4	104,5	107,2	110,8	113,4
États-Unis						
Indices des produits						
Beurre de fabrication	PCU2021#1	91,9	85,1	93,6	120,0	129,1
Crème glacée et glaces	PCU2024#1	101,9	102,0	102,7	106,2	110,5
Fromage naturel et fondu	PCU2022#	99,9	100,4	100,8	108,8	105,4
Cheddar	PCU2022#30201	100,6	101,2	100,8	111,8	103,1
Fromage fondu	PCU2022#411	101,2	101,4	103,2	111,0	108,9
Indice global						
Produits laitiers	PCU202_#	100,4	101,7	101,8	109,9	109,1
Nota :						
1 Indices de 1997 : les données canadienne incluent la période allant de janvier à novembre uniquement; les données américaines sont des données provisoires.						
2. Pour l'essentiel, la dénomination des produits canadiens et américains est celle qui figure dans la liste.						
3. Pour obtenir d'autres détails, se reporter au numéro de matrice CANSIM du Canada et au numéro d'identification de la série des États-Unis.						
Source : Statistique Canada, numéro de catalogue 62-011-XPB, et United States Bureau of Labor Statistics Data Producer Price Index Revision-Current Series, adresse URL : http://stats.bls.gov/ .						

L'indice des prix des produits de transformation montre la grande influence des prix de soutien sur les prix à la transformation. De 1993 à 1997, le prix de soutien du

beurre est demeuré stable, ce qui se reflète dans l'indice du prix du beurre. Les prix du lait écrémé en poudre, par ailleurs, ont augmenté sensiblement, ainsi que ceux du fromage. Ceux de la crème glacée ont augmenté légèrement. L'indice des produits laitiers a augmenté de près de 13 p. 100, plus que celui du beurre, mais moins que celui du lait écrémé en poudre.

Le tableau 33 montre les indices du prix de détail de certains produits laitiers au Canada et aux États-Unis.

Tableau 33						
Indices des prix à la consommation au Canada et aux États-Unis						
1992 = 100						
Canada						
Indices des produits	Numéro de matrice	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>	<u>1997</u>
Lait frais	P700021	98,9	97,2	99,1	100,3	103,1
Beurre	P700022	99,6	100,5	104,2	105,7	109,0
Fromage	P700023	101,0	102,3	104,9	107,2	110,2
Crème glacée et produits connexes	P700024	96,9	97,1	98,4	101,2	102,9
Indice global						
Produits laitiers	P700020	99,5	99,1	101,7	103,4	106,1
États-Unis						
Indices des produits						
Lait frais entier	CUUR0000SS09011	101,2	103,8	103,7	111,6	113,1
Beurre	CUUR0000SS10011	93,9	89,7	92,7	116,5	124,2
Fromage et produits connexes	CUUR0000SEFJ02	99,9	100,7	101,8	106,8	109,0
Crème glacée et produits connexes	CUUR0000SEFJ03	100,6	103,0	105,0	110,5	115,0
Indice global						
Produits laitiers et produits connexes	CUUR0000SEFJ	100,7	102,5	103,3	110,6	113,2
Nota :						
1. Pour l'essentiel, la dénomination des produits canadiens et américains est celle qui figure dans la liste.						
2. Pour obtenir d'autres détails, se reporter au numéro de matrice CANSIM du Canada et au numéro d'identification de la série des États-Unis.						
Source : Statistique Canada, numéro de catalogue 62-010-XPB et United States Bureau of Labor Statistics Data Consumer Price Index-All Urban Consumers, adresse URL: http://stats.bls.gov/ .						

5. Prix de gros de certains produits laitiers au Canada et aux États-Unis

Le tableau 34 montre les prix de gros du beurre, du lait écrémé en poudre et du fromage, au Canada et aux États-Unis.

Le prix de gros du beurre aux États-Unis diminue depuis les années 80, mais celui du lait écrémé en poudre y a augmenté. Le prix du fromage y a augmenté légèrement. Depuis le début des années 90, le prix du beurre aux États-Unis a toujours été voisin des prix mondiaux, sauf dans les cas de pénurie intérieure.

La comparaison des prix de soutien au Canada avec les prix des États-Unis montre que, bien que la tendance des prix du beurre ait été à la baisse aux États-Unis, ces prix ont augmenté au Canada jusqu'en 1992 puis sont demeurés stables jusqu'au 1^{er} février 1998. Il convient également de noter que le taux de change a une forte influence sur les prix aux États-Unis convertis en dollars canadiens. L'écart entre les prix américains et les prix canadiens n'est plus aussi marqué, bien qu'il demeure considérable. L'écart entre les prix de gros du fromage aux États-Unis et le prix du fromage au Canada s'est aussi creusé. Il convient de noter que les prix canadiens sont des prix de soutien et non des prix de gros réellement observés. La comparaison des prix au Canada et aux États-Unis doit se faire avec circonspection. Il est cependant utile d'observer les différences dans l'évolution des prix.

Tableau 34
Comparaison des prix de gros de certains produits au Canada et aux États-Unis¹
(en \$ CAN/kg)

	<u>Beurre</u>		<u>Lait écrémé en poudre</u>		<u>Fromage</u>	
	É.-U.	Canada	É.-U.	Canada	É.-U.	Canada
1981	3,91	3,95	2,46	2,37	3,69	3,91
1982	4,02	4,33	2,53	2,59	3,76	4,28
1983	4,00	4,55	2,53	2,72	3,76	4,49
1984	4,25	4,78	2,60	2,85	3,94	4,72
1985	4,25	4,93	2,53	2,92	3,84	4,85
1986	4,43	5,04	2,47	2,98	3,90	4,94
1987	4,10	5,04	2,32	2,98	3,60	4,94
1988	3,59	5,10	2,17	3,01	3,36	5,15
1989	3,34	5,17	2,75	3,05	3,62	5,19
1990	2,63	5,33	2,59	3,13	3,50	5,34
1991	2,51	5,33	2,37	3,30	3,14	5,49
1992	2,20	5,32	2,86	3,30	3,51	5,48
1993	2,12	5,32	3,19	3,50	3,74	5,66
1994	2,03	5,32	3,25	3,71	3,96	5,85
1995	2,28	5,32	3,28	3,93	4,02	6,06
1996	3,02	5,32	3,67	4,20	4,48	6,30
1997	3,28	5,32	3,36	4,20	4,05	6,30

Nota :

1. Les prix aux États-Unis sont les prix de gros publiés par l'USDA, mais exprimés en dollars canadiens. Le taux de change moyen annuel a considérablement changé, passant de 1,199 en 1981 à 1,4267 en 1997.
2. Les prix au Canada sont les prix de soutien du beurre et du lait écrémé en poudre.
3. Un calcul similaire à celui des prix de soutien a été appliqué pour établir le prix du fromage, c'est-à-dire le revenu provenant du marché divisé par le rendement du cheddar (9,3633 par hectolitre de lait).
4. Le prix de gros du beurre aux États-Unis est celui de la qualité A Chicago, les prix du lait écrémé en poudre aux États-Unis sont les prix de gros du lait maigre en poudre, États du Centre, les prix de gros du fromage aux États-Unis sont pour des blocs de 40 livres de cheddar du Wisconsin.
5. L'appendice I donne la liste des prix américains en dollars des États-Unis.

Source : USDA, Agriculture et Agriculture et Agroalimentaire Canada, CCL.

6. Prix des marchés mondiaux

L'écart entre les divers prix des produits laitiers dans les marchés mondiaux est très marqué. Une faible partie seulement de la production laitière est exportée et la variation de l'offre et de la demande a tendance à influencer fortement sur le prix des transactions. Le tableau suivant montre certains prix des marchés mondiaux. Les moyennes annuelles ont tendance à masquer les fluctuations en cours d'année.

Tableau 35
Divers prix du beurre, de l'huile de beurre et du sucre

(en \$ US par MT)

	1993	1994	1995	1996	1997
Beurre					
Bas mondial ¹	1 240	1 092	2 008	1 669	1 518
Haut mondial ¹	1 446	1 500	2 303	1 831	1 689
États-Unis ²	1 409	1 368	1 661	1 997	1 770
Canada ³	1 330	1 264	1 746	1 780	1 870
Huile de beurre :					
Bas mondial	-	1 400	2 000	-	-
Haut mondial	-	2 300	2 750	-	-
(en ¢US par livre)					
Sucre raffiné⁴:					Jan-oct.
Bas mondial	11,60	13,14	16,31	13,95	13,58
Haut mondial	13,39	18,65	20,27	18,14	15,66

Nota :

* Données mondiales : selon les rapports de l'USDA; Canada SH 040.10.00 et SH 0405.00.10 avant 1996; États-Unis : selon les rapports de l'USDA.

1. Moyenne simple des prix mensuels f.a.b. Europe du nord et certains prix à quai mondiaux selon les rapports de l'USDA.
2. Valeur annuelle des exportations divisée par la quantité annuelle des exportations selon les rapports de l'USDA; les données de 1997 visent la période allant de janvier à septembre.
3. Valeur annuelle des exportations divisée par la quantité annuelle des exportations selon les rapports de Statistique Canada.
4. Contrat no 5, prix quotidien à Londres pour le sucre raffiné FAB d'Europe, prix du disponible, sur le LIFFE, Londres.

Source : USDA, TIERS

En décembre 1997, les inquiétudes concernant les fluctuations des taux de change et les conditions économiques en Asie ainsi que les spéculations concernant les répercussions du phénomène El Nino ont affecté les prix internationaux. Les prix internationaux de la matière grasse du beurre sont demeurés fermes. Les prévisions concernant la matière grasse du beurre indiquent un marché stable ou croissant durant la première moitié de 1998. Tant aux États-Unis que pour les pays de l'Union européenne, la situation du beurre sur le plan national demeure relativement difficile. Les prix cités pour le beurre produit dans les pays de l'Union européenne sont présentement de 1 900 à 2 000 \$ la tonne (FAB). Les prix cités pour l'huile de beurre se situent environ à 100 \$ la tonne de plus que ceux du beurre.

Lorsque la CCL vend des produits aux termes de la classe 5e dans le marché mondial, dans le cadre du programme de retrait des surplus, elle les vend à un prix mondial. Étant donné les politiques gouvernementales qui s'appliquent dans plusieurs pays, les prix des transactions internationales doivent être examinés avec le plus grand soin.

Appendice I - Prix de gros aux États-Unis

	Beurre		Lait écrémé en poudre		Cheddar	
	\$ US/kg	\$ CAN/kg	\$ US/kg	\$ CAN/kg	\$ US/kg	\$ CAN/kg
1981	3,26	3,91	2,05	2,46	3,07	3,69
1982	3,26	4,02	2,05	2,53	3,05	3,76
1983	3,25	4,00	2,05	2,53	3,05	3,76
1984	3,28	4,25	2,00	2,60	3,04	3,94
1985	3,11	4,25	1,85	2,53	2,82	3,84
1986	3,19	4,43	1,78	2,47	2,81	3,90
1987	3,09	4,10	1,75	2,32	2,72	3,60
1988	2,92	3,59	1,77	2,17	2,73	3,36
1989	2,82	3,34	2,33	2,75	3,06	3,62
1990	2,25	2,63	2,22	2,59	3,00	3,50
1991	2,19	2,51	2,07	2,37	2,74	3,14
1992	1,82	2,20	2,37	2,86	2,91	3,51
1993	1,64	2,12	2,47	3,19	2,90	3,74
1994	1,49	2,03	2,38	3,25	2,90	3,96
1995	1,67	2,28	2,39	3,28	2,93	4,02
1996	2,21	3,02	2,69	3,67	3,29	4,48
1997	2,36	3,28	2,43	3,36	2,92	4,05

Nota :

1. Les prix aux États-Unis sont les prix de gros publiés par l'USDA, mais exprimés en dollars canadiens. Les prix au Canada sont les prix de soutien du beurre et du lait écrémé en poudre. Le prix du fromage est fondé sur le rendement (9,3633 kg par hectolitre de lait).
2. Le prix de gros du beurre aux États-Unis est celui de la qualité A Chicago.
3. Les prix du lait écrémé en poudre aux États-Unis sont les prix de gros du lait maigre en poudre, États du Centre.
4. Les prix de gros du fromage aux États-Unis sont pour des blocs de 40 livres de cheddar du Wisconsin. Un calcul similaire à celui des prix de soutien a été appliqué pour établir ces prix, c'est-à-dire le revenu provenant du marché divisé par le rendement du cheddar.

Source : USDA, Dairy Market News

Appendice II - Marché apparent de la matière grasse destinée à la transformation (En milliers de kilogrammes)										
	<u>1993</u>	<u>%</u>	<u>1994</u>	<u>%</u>	<u>1995</u>	<u>%</u>	<u>1996</u>	<u>%</u>	<u>1997</u>	<u>%</u>
Consommation intérieure approvisionnée par la production intérieure	143 268	XX	149 348	XX	148 900	XX	135 502	XX	141 760	XX
Importations										
Matière grasse provenant des mélanges d'huile de beurre :										
États-Unis	XX									
Nouvelle-Zélande	XX									
Autres	<u>XX</u>									
Total provenant des mélanges d'huile de beurre	XX	XX								
Matière grasse provenant du beurre	<u>XX</u>	<u>XX</u>								
Total des importations	XX	XX								
Marché apparent total	XX	100								
Changement sur un an (en %)			4,0		0,1		(7,2)		6,6	
<p>Nota : La matière grasse provenant des mélange d'huile de beurre comprend les mélanges d'huile de beurre et de sucre, d'huile de beurre et de glucose, d'huile de beurre et de solides de transformation. Les données de 1997 pour les importations de beurre découlent d'un calcul estimatif fondé sur les données de neuf mois pour les années 1996 et 1997. Les importations d'huile de beurre ont été converties en leur équivalent de matière grasse d'après le facteur de conversion de 0,487 (0,49 x 0,993), où 0,49 représente les 49 % d'huile de beurre dans les mélanges laitiers et 0,993 représente la quantité de matière grasse dans l'huile de beurre. Les importations de beurre ont été converties en leur équivalent de matière grasse selon le facteur de conversion de 0,81, soit le pourcentage de matière grasse dans le beurre.</p>										
<p>Source : Questionnaires, Agriculture et Agroalimentaire Canada et calculs du TCCE.</p>										

ANALYSE DES IMPORTATIONS DANS CERTAINS CODES DU SH

1997 - 11 mois

Nom de l'importateur	Numéro tarifaire	1997 - 11 mois		Description	Utilisation	Catégorie
		Volume est. (en kg)	Valeur est. (en \$ CAN)			
	1704.90.90.90			Miettes de tablettes de chocolat	Transformation secondaire	Miettes de chocolat
	1806.20.90			Miettes de chocolat	Transformation secondaire	Miettes de chocolat
	1704.90.90.90			Enrobages de chocolat composé	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1806.20.90			Enrobages de chocolat composé	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1704.90.90.90			Enrobages de yogourt	Utilisation secondaire	Ingrédients de fromage et aromatisants; enrobages de yogourt
	1704.90.90.90			Enrobages et grains de chocolat	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1806.20.90			Tablettes de chocolat au lait	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1704.90.90.90			Chocolat blanc et coloré	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1806.20.90			Tablettes de chocolat au lait et boutons	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1704.90.90.90			Chocolat blanc	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1806.20.90			Tablettes de chocolat au lait belge	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1806.90.90			Chocolat composé	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1806.20.90			Pâte de cacao enrichie	Utilisation secondaire	Pâte de cacao
	1704.90.90.90			Chocolat composé	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1806.20.90			Enrobages de chocolat	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1704.90.90.90			Tranches de gelée aromatisée aux fruits	Utilisation secondaire	Décorations pour gâteaux
	1704.90.90.90			Enrobages/grains/copeaux de chocolat	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1806.20.90			Granulés de chocolat	Utilisation secondaire	Décorations pour gâteaux
	2106.90.95			Aromatisant de fromage naturel	Utilisation secondaire	Ingrédients de fromage et aromatisants; enrobages de yogourt
	1806.20.90			Pâte de chocolat	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1704.90.90.90			Décorations pour gâteaux	Utilisation secondaire	Décorations pour gâteaux
	1806.90.90			Chocolat	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1806.90.90			Copeaux et morceaux de chocolat	Utilisation secondaire	Produits de boulangerie
	1806.20.90			Enrobages de chocolat	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1806.20.90			Flocons et pelures de chocolat	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1806.20.90			Tablettes de chocolat au lait	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1704.90.90.90			Chocolat composé sans cacao	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1806.20.90			Chocolat composé sans cacao	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1806.90.90			Chocolat au lait	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1704.90.90.90			Chocolat blanc composé	Utilisation secondaire	Produits de chocolat
	1704.90.90.90			Produits de boulangerie et d'aide à la boulangerie	Vente au détail	Produits de boulangerie
	1806.90.90			Friandises de chocolat au lait	Vente au détail	Produits de boulangerie
	1806.90.90			Fondue au chocolat et tartinages	Vente au détail	Chocolats finis
	1704.90.90.90			Bonbons durs	Vente au détail	Friandises et confiseries
	1806.90.90			Chocolats finis	Vente au détail	Chocolats finis

ANALYSE DES IMPORTATIONS DANS CERTAINS CODES DU SH

Nom de l'importateur	Numéro tarifaire	1997 - 11 mois		Description	Utilisation	Catégorie
		Volume est. (en kg)	Valeur est. (en \$ CAN)			
	1806.90.90			Confiseries	Vente au détail	Friandises et confiseries
	1806.90.90			Chocolats en vrac enveloppés	Vente au détail	Chocolats finis
	1704.90.90.90			Préparations de fudge en poudre	Vente au détail	Produits de boulangerie
	1806.20.90			Préparations de fudge en poudre avec chocolat	Vente au détail	Produits de boulangerie
	1806.90.90			Préparations de tarte aux pacanes	Vente au détail	Produits de boulangerie
	1704.90.90.90			Tablettes de sésame	Vente au détail	Friandises et confiseries
	1704.90.90.90			Guimauves	Vente au détail	Friandises et confiseries
	1806.90.90			Chocolats	Vente au détail	Chocolats finis
	1806.90.90			Chocolats finis	Vente au détail	Chocolats finis
	1901.90.39			Mini-poudings au chocolat	Vente au détail	Poudings préparés
	1806.90.90			Chocolats finis et tartinages	Vente au détail	Chocolats finis
	1704.90.90.90			Copeaux de caramel	Vente au détail	Chocolats finis
	1806.90.90			Chocolats et friandises	Vente au détail	Friandises et confiseries
	1704.90.90.90			Confiseries	Vente au détail	Friandises et confiseries
	1901.90.40			Poudings prêts à manger	Vente au détail	Poudings préparés
	1704.90.90.90			Garnitures de glaces	Vente au détail	Garnitures de glaces, sauces et trempettes
	1806.90.90			Garnitures de glaces	Vente au détail	Garnitures de glaces, sauces et trempettes
	1704.90.90.90			Friandises et confiseries	Vente au détail	Friandises et confiseries
	1704.90.90.90			Confiseries gélifiées	Vente au détail	Friandises et confiseries
	1806.90.90			Assortiment de chocolats, tablettes et noix	Vente au détail	Chocolats finis
	1901.90.40			Poudings au riz et crèmes caramels	Vente au détail	Poudings préparés
	1901.90.40			Poudings préparés	Vente au détail	Préparations d'aliments pour bébés ou suppléments alimentaires
	2106.90.95			Préparations d'aliments pour bébés	Vente au détail	Préparations d'aliments pour bébés ou suppléments alimentaires
	1806.90.90			Chocolats finis	Vente au détail	Chocolats finis
	1901.90.39			Crèmes-desserts prêtes à manger	Vente au détail	Poudings préparés
	1704.90.90.90			Friandises	Vente au détail	Friandises et confiseries
	1806.90.90			Chocolats et réglisses	Vente au détail	Friandises et confiseries
	1901.90.39			Pouding en portions	Vente au détail	Poudings préparés
	1704.90.90.90			Biscuits de sésame polonais	Vente au détail	Friandises et confiseries
	1704.90.90.90			Bouchées aromatisées aux fruits	Vente au détail	Produits de boulangerie
	1901.90.39			Préparations à muffins	Vente au détail	Produits de boulangerie
	1704.90.90.90			Collations aux fruits	Vente au détail	Friandises et confiseries

ANALYSE DES IMPORTATIONS DANS CERTAINS CODES DU SH

Nom de l'importateur	Numéro tarifaire	1997 - 11 mois		Description	Utilisation	Catégorie
		Volume est. (en kg)	Valeur est. (en \$ CAN)			
	1806.20.90			Garnitures chaudes de fudge	Vente au détail	Garnitures de glaces, sauces et trempettes
	1806.90.90			Sirop de chocolat	Vente au détail	Garnitures de glaces, sauces et trempettes
	1901.90.39			Poudings préparés	Vente au détail	Poudings préparés
	1901.90.40			Poudings préparés	Vente au détail	Poudings préparés
	1901.90.40			Pouding au riz et au tapioca	Vente au détail	Poudings préparés
	1901.90.39			Trempettes végétariennes	Vente au détail	Garnitures de glaces, sauces et trempettes
	1704.90.90.90			Enrobages de chocolat et copeaux	Vente au détail	Chocolats finis
	1806.90.90			Granulés de chocolat	Vente au détail	Chocolats finis
	1901.90.39			Poudings en portions	Vente au détail	Poudings préparés
	1806.20.90			Préparations de chocolat en poudre	Vente au détail	Poudings préparés
	1901.90.59			Préparations de vanille en poudre	Vente au détail	Poudings préparés
	1806.90.90			Chocolats assortis	Vente au détail	Chocolats finis
	1704.90.90.90			Friandises de sésame	Vente au détail	Friandises et confiseries
	1806.90.90			Chocolats assortis et tartinages	Vente au détail	Chocolats finis
	1901.90.39			Préparations alimentaires en poudre	Vente au détail	Préparations d'aliments pour bébés ou suppléments alimentaires
	1704.90.90.90			Friandises	Vente au détail	Friandises et confiseries
	1806.90.90			Friandises	Vente au détail	Friandises et confiseries
	1704.90.90.90			Confiseries de réglisse et de sucre	Vente au détail	Friandises et confiseries
	1806.90.90			Friandises de réglisse	Vente au détail	Friandises et confiseries
	1806.90.90			Confiseries de chocolat	Vente au détail	Chocolats finis
	1806.90.90			Confiseries de chocolat	Vente au détail	Chocolats finis
	1901.90.39			Crèmes-desserts prêtes à manger	Vente au détail	Poudings préparés
	1806.90.90			Chocolats assortis	Vente au détail	Chocolats finis

Nota :

NR : Statistique Canada ne dispose d'aucune donnée recensée sur ce numéro tarifaire.

Source : Questionnaire abrégé de l'importateur; Statistique Canada