

TRADUCTION NON RÉVISÉE

PUBLIC

TRIBUNAL CANADIEN DU COMMERCE EXTÉRIEUR

RAPPORT DU PERSONNEL

(Saisine n° : GC-97-001)

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

PROFIL DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE CANADIENNE

Préparé par :

Leo Curtin.....	Chercheur principal
Peter Rakowski.....	Chercheur
Po Yee Lee	Économiste
Shawn Jeffrey.....	Statisticien

Révisé par :

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

Approuvé par :

R.W. Erdmann
Directeur exécutif

Date :

Le 16 mars 1998

TABLE DES MATIÈRES

	Page
1. Introduction	1
2. Aperçu du système canadien de gestion nationale des approvisionnements de lait	2
a) Commission canadienne du lait	2
b) Gestion nationale des approvisionnements de lait	3
c) Programme d'offre d'achat	4
d) Mise en commun	5
e) Commerce international	7
f) Établissement des prix	8
3. Secteur de la production	10
a) Production de lait	10
b) Quota de mise en marché (QMM)	12
c) Volumes et prix par classe	14
d) Situation financière des producteurs laitiers	15
e) Quelques facteurs qui influent sur la production	17
f) Comparaison internationale des fermes laitières	20
4. Secteur de la transformation des produits laitiers au Canada	21
a) Aperçu	21
b) Structure de l'industrie	22
c) Répartition régionale et activité économique	23
d) Secteur du lait de transformation	23
e) Secteur du lait de consommation	23
f) Commerce	24
g) Aperçu de certains produits laitiers	24
h) Crème glacée	25
i) Yogourt	29
j) Beurre	30
k) Fromages fins	31
l) Cheddar	32
m) Fromage fondu	33
n) Poudre de lait écrémé	34
o) Lait concentré non sucré	35
5. Industrie de la transformation secondaire	36

LISTE DES TABLEAUX

	Page
Tableau 1	Livraisons totales de lait, par province 11
Tableau 2	Livraisons régionales de lait et de crème 11
Tableau 3	Nombre de fermes laitières 12
Tableau 4	Quota de mise en marché, par province, le 1 ^{er} août 13
Tableau 5	Volumes et prix, par classe 15
Tableau 6	Recettes monétaires agricoles du secteur laitier - 1995 16
Tableau 7	Revenus et dépenses des fermes laitières, par taille de ferme 17
Tableau 8	Consommation de lait de consommation par habitant au Canada 18
Tableau 9	Écrémage du lait de consommation 19
Tableau 10	Demande de produits laitiers, par habitant 20
Tableau 11	Comparaison internationale des fermes laitières 21
Tableau 12	Tendances dans le secteur de la transformation du lait 22
Tableau 13	Production de certains produits laitiers 25
Tableau 14	Production de crème glacée 25
Tableau 15	Production de crème glacée dure, par province 26
Tableau 16	Production de crème glacée molle, par province 26
Tableau 17	Consommation intérieure de crème glacée 27
Tableau 18	Importations de crème glacée 27
Tableau 19	Exportations de crème glacée 28
Tableau 20	Production de mélange à crème glacée, par province 29
Tableau 21	Production de yogourt, par province 29
Tableau 22	Consommation intérieure de yogourt 30
Tableau 23	Production de beurre, par province 30
Tableau 24	Consommation intérieure de beurre 31
Tableau 25	Production de fromages fins, par province 32
Tableau 26	Consommation intérieure de fromages fins 32
Tableau 27	Production de cheddar, par province 33
Tableau 28	Consommation intérieure de cheddar 33
Tableau 29	Consommation intérieure de fromage fondu 34
Tableau 30	Production de poudre de lait écrémé, par province 35
Tableau 31	Consommation intérieure de poudre de lait écrémé 35
Tableau 32	Consommation intérieure de lait entier concentré 36
Tableau 33	Utilisation des classes spéciales 5a, 5b, 5c - 1996-1997 37
Tableau 34	Engagements, par ingrédient laitier, selon les permis délivrés 38
Tableau 35	Engagements, par ingrédient laitier 39

LISTE DES APPENDICES

	Page
Appendice I - Calcul du revenu cible et des prix de soutien	40
Appendice II - Certains tableaux : producteurs et transformateurs laitiers	41
Appendice III - Glossaire	48
Appendice IV - Facteurs de conversion : produits laitiers	52

1. Introduction

Le secteur de la production laitière canadienne est le troisième secteur agricole en importance en termes de recettes monétaires agricoles, se situant immédiatement après les secteurs des grains et des viandes de boucherie. Les recettes monétaires agricoles totales du secteur laitier au Canada, c'est-à-dire le revenu de la vente du lait et le subside laitier fédéral, se sont élevées à 3,7 milliards de dollars durant la campagne laitière 1996-1997. L'importance relative de la production laitière n'est cependant pas la même dans toutes les provinces. Au Québec, la production laitière représente 33,6 p. 100 de toutes les recettes agricoles, alors qu'en Saskatchewan, elle ne représente que 1,9 p. 100.

Le secteur de la transformation des produits laitiers comprend les transformateurs (primaires), qui transforment le lait reçu des producteurs en produits laitiers comme le lait de consommation, le beurre, le fromage, la crème glacée, le yogourt, et les poudres de lait. En 1996, on comptait 285 usines de transformation, dont le chiffre d'affaires dépassait 7,8 milliards de dollars.

Certains produits laitiers sont expédiés à des transformateurs secondaires, qui en utilisent divers volumes comme intrants dans leur activité de transformation alimentaire telle la préparation de produits de boulangerie, de confiserie et d'aliments pour bébé. Les transformateurs secondaires, qui font directement face à la concurrence des importations, par exemple certains confiseurs, ont accès à des ingrédients laitiers à plus bas prix.

D'autres intervenants s'intéressent également à l'industrie laitière. Il s'agit notamment des entreprises de transport de lait cru et d'aliments, des importateurs, des exportateurs, des grossistes, des détaillants, de l'industrie des services d'alimentation et, enfin, des consommateurs. La première partie du présent rapport donne un aperçu du système de gestion de l'offre (appelé gestion des approvisionnements) en vigueur dans l'industrie laitière canadienne. La plupart des renseignements qui y sont présentés proviennent du *Rapport annuel 1996-1997 de la Commission canadienne du lait*. Le rapport traite ensuite du secteur de la production, c.-à-d. les producteurs laitiers, puis du secteur de la transformation. L'accent y est alors placé sur les principaux produits laitiers. Le rapport se termine par un aperçu du secteur de la transformation secondaire qui utilise des produits laitiers comme intrants dans son activité.

2. Aperçu de la gestion nationale des approvisionnements de lait¹

Il existe deux marchés du lait au Canada : le marché du lait de consommation (lait de consommation et crème fraîche) et celui du lait de transformation (produits laitiers transformés comme le beurre, le fromage, la crème glacée et le yogourt). Le marché du lait de transformation inclut la crème séparée à la ferme destinée à la fabrication de produits laitiers. Le marché du lait de consommation, qui représente environ 40 p. 100 de la production laitière, est assujéti à des règles provinciales, tandis que la réglementation du marché du lait de transformation relève de la compétence du gouvernement fédéral. L'industrie laitière canadienne est exploitée en fonction de la campagne laitière, qui va du 1^{er} août au 31 juillet de chaque année.

a) Commission canadienne du lait

La Commission canadienne du lait, une société d'État fédérale, administre le système de gestion des approvisionnements du lait de transformation.

En mars 1965, un comité consultatif fédéral sur l'industrie laitière a recommandé la création de la Commission canadienne du lait (la CCL) en tant que moyen efficace de contrôler la production du lait et de coordonner les stratégies fédérales et provinciales. Le 31 octobre 1966, la *Loi sur la Commission canadienne du lait* (la Loi sur la CCL) a été proclamée, marquant le début du système de gestion des approvisionnements laitiers que nous connaissons aujourd'hui.

L'article 8 de la Loi sur la CCL prévoit ce qui suit : « La Commission a pour mission, d'une part, de permettre aux producteurs de lait et de crème dont l'entreprise est efficace d'obtenir une juste rétribution de leur travail et de leur investissement et, d'autre part, d'assurer aux consommateurs un approvisionnement continu et suffisant de produits laitiers de qualité. »

La CCL tire son financement du gouvernement fédéral, des producteurs et du marché; elle vise à équilibrer et servir les intérêts de tous les intervenants dans cette industrie, soit les producteurs, les transformateurs, les transformateurs secondaires, les exportateurs, les consommateurs et les gouvernements. Elle est en grande partie responsable de l'administration du Plan national de commercialisation du lait, l'entente fédérale-provinciale qui régit la production du lait de transformation, et elle encourage fortement les intervenants de l'industrie laitière à collaborer sur les questions de stratégies.

1. Source : Commission canadienne du lait, *Rapport annuel 1996-1997*.

Elle est aussi un organisme de consultation auprès du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

La CCL est autorisée à acheter, entreposer, transformer ou vendre des produits laitiers; à verser des paiements aux producteurs de lait et de crème dans le but de maintenir la stabilité du prix du lait et de la crème de transformation; à mener des enquêtes sur les questions relatives à la production, à la transformation et à la mise en marché de tout produit laitier; et à participer à la promotion de l'utilisation des produits laitiers.

La Commission établit le prix cible national pour le lait de transformation, la marge théorique des transformateurs et les prix de soutien pour le beurre et la poudre de lait écrémé. En outre, elle calcule et recommande le niveau du quota national de mise en marché (le QMM), c'est-à-dire le contingent de production du lait et de la crème de transformation. Ces éléments de la gestion des approvisionnements sont discutés ci-après. Veuillez aussi vous reporter au glossaire, à la fin du présent rapport.

b) Gestion nationale des approvisionnements de lait

Le Plan national de commercialisation du lait est une entente fédérale-provinciale administrée par le Comité canadien de gestion des approvisionnements de lait (le CCGAL). Le CCGAL réunit des représentants des producteurs de toutes les provinces, sauf Terre-Neuve, où il n'y a pas d'industrie du lait de transformation. Des représentants d'organisations nationales de consommateurs, de transformateurs (le Conseil national de l'industrie laitière du Canada) et de producteurs (les Producteurs laitiers du Canada) participent également à l'action du CCGAL, à titre de membres sans droit de vote.

Le marché intérieur est surtout approvisionné par la production canadienne de lait, ainsi que par les importations limitées de beurre, de fromage et d'autres produits laitiers. Chaque année, selon les prévisions de production et de demande préparées par la Commission, le CCGAL établit le quota de mise en marché du lait de transformation; de plus, il contrôle à intervalles réguliers et rajuste le QMM en fonction des changements de la demande, tels que calculés en termes de matière grasse. Le plan détermine la part du QMM de chaque province et prévoit le partage de toute hausse ou baisse de quota. Chaque province alloue sa part respective du quota à ses producteurs d'après ses propres politiques.

c) Programme d'offre d'achat

Le Programme d'offre d'achat permet à la CCL de travailler avec le secteur privé pour équilibrer la demande et l'offre saisonnières de produits pour le marché intérieur. De plus, il permet à l'industrie ou à la CCL d'exporter les produits qui sont en surplus des besoins canadiens, aux prix sur le marché international.

Par le passé, le Programme constituait le fondement de la structure de prix du lait de transformation et des produits laitiers au pays. La CCL achetait les excédents de beurre et de poudres de lait écrémé, au prix de soutien, et l'écoulait sur le marché international. Aucune limite ne s'appliquait à la quantité de beurre et de poudres de lait écrémé qu'elle pouvait vendre.

Récemment, le Programme d'offre d'achat a été modifié; il comprend plusieurs éléments.

(i) Programme de retrait des surplus

Le Programme de retrait des surplus consiste en deux éléments opérationnels, soit le retrait des surplus entrepris par la CCL et celui entrepris par les transformateurs. Ce mécanisme est conçu pour minimiser la production de produits fabriqués pour des exportations non planifiées alors qu'il existe des débouchés intérieurs et des exportations planifiées. Avant d'exporter des produits jugés excédentaires, la Commission consulte la province d'origine pour s'assurer que les besoins du marché intérieur sont satisfaits. Si un surplus est identifié, la CCL peut acheter le produit aux prix en vigueur sur le marché mondial ou encore émettre un permis de classe 5(e) aux exportateurs privés pour exécuter la transaction.

(ii) Stocks de beurre

La CCL estime que le niveau « normal » prédéterminé de stocks de beurre, présentement établi à 10 millions de kilogrammes par le CCGAL, constitue le niveau cible de stocks jugés nécessaires pour que soit approvisionné le marché intérieur tout au long de l'année. Si les stocks dépassent ce niveau au cours de l'année et sont excédentaires par rapport aux besoins intérieurs, l'excédent est exporté. Comme le montre le tableau 24 ci-après, en tout temps durant l'année, les stocks de beurre peuvent dépasser très sensiblement le niveau cible de 10 millions de kilogrammes.

À l'intérieur de ce niveau, une quantité d'environ 2 000 tonnes de beurre en vrac, désigné beurre en vrac de ce qui est appelé communément le Plan « A », est conservée comme tampon contre toute insuffisance saisonnière du marché intérieur.

Les entreprises utilisent le Plan B pour équilibrer la saisonnalité de leur production et de leurs ventes (autrement dit, la saisonnalité des approvisionnements) durant l'année civile. Il s'agit essentiellement d'un programme d'entreposage. Aux termes du Plan B, les producteurs peuvent vendre du beurre à la CCL, mais ils doivent le racheter en deçà d'une année civile à compter de la date de fabrication, au prix qu'ils l'ont vendu. Aucune limite n'est imposée sur la quantité de beurre pouvant être achetée et vendue par la CCL conformément au Plan B. Le niveau total des stocks de beurre détenus par la Commission sert d'indicateur de la nécessité de rajuster les quotas de lait ou d'exporter les surplus.

(iii) Programme d'aide pour le lait concentré

Ce programme d'entreposage encourage les fabricant à produire du lait concentré et condensé sucré durant les périodes de l'année où les approvisionnements dépassent la demande intérieure. Un taux prédéterminé d'aide financière est ainsi offert au fabricant pour contrebalancer les frais de possession occasionnés par la durée d'entreposage additionnelle.

(iv) Plan B pour la poudre de lait écrémé

Ce programme a été mis en œuvre pour encourager la production de différents types spécialisés de poudre de lait écrémé lorsque les approvisionnements de lait sont abondants, ce qui minimise la demande de solides de lait écrémé frais à l'automne lorsque la production laitière est habituellement faible. De plus, ce programme contribue à équilibrer la demande saisonnière et l'approvisionnement du produit.

d) Mise en commun

Élaborées en fonction des conditions changeantes sur les marchés intérieur et international au cours des dernières années, les ententes de mise en commun font l'objet d'une mise en application en évolution constante, et continueront de faire l'objet d'ajustements. La meilleure façon d'illustrer la mise en commun est de se servir du système de classification du lait.

La plupart des agences et offices provinciaux de mise en marché du lait achètent le lait des producteurs et le vendent aux transformateurs qui s'en servent dans la fabrication

de produits laitiers. Le lait est expédié directement des fermes à l'usine de transformation. La plupart des provinces appliquent un système de contingent par usine aux livraisons de lait aux usines de transformation. Le lait produit au Canada est vendu aux transformateurs selon un système commun de classification du lait pour la fabrication des produits visés dans les classes 1 à 5. Les transformateurs versent le prix établi pour la classe pertinente à l'administration provinciale, qui met en commun les revenus de toutes les ventes et les répartit entre les producteurs en fonction de leur production. Tous les producteurs reçoivent le même prix, sauf dans les cas de production individuelle excédentaire.

- Classe 1
- a) lait de consommation
 - b) crèmes de consommation
 - c) boissons à base de lait
 - d) lait de consommation destiné au Yukon et Territoires du Nord-Ouest (Alberta seulement)
- Classe 2 yogourt et crème glacée
- Classe 3
- a) fromages fins
 - b) cheddar
- Classe 4
- a) beurre, poudre et lait condensé destinés à servir comme ingrédient
 - b) lait condensé destiné à la vente au détail
 - c) nouveaux produits destinés aux marché intérieur
 - d) aliments pour animaux et produits non classés
- Classe 5
- a) fromage pour la transformation secondaire
 - b) autres produits laitiers pour la transformation secondaire
 - c) confiserie
 - d) autres marchés compétitifs pour les produits laitiers
 - e) retrait des surplus

Aux termes de la première entente de mise en commun, connue sous le nom de *Mise en commun de la classe 5*, on classe le lait, on en établit le prix puis on le rend disponible selon son utilisation finale dans les produits laitiers et les produits contenant des ingrédients laitiers. Les revenus du marché de ces ventes de la classe 5 sont partagés, ou mis en commun, entre tous les producteurs laitiers des neuf provinces signataires du Plan national de commercialisation du lait. Les prix de la classe 5 sont établis à des niveaux qui permettent aux produits laitiers canadiens d'être concurrentiels dans les marchés mondiaux. Des permis délivrés par la CCL permettent de contrôler le volume des composants laitiers disponibles aux termes de cette classe.

Selon une autre entente de mise en commun, appelée l'*Entente de mise en commun de tout le lait de l'Est*, les revenus de toutes les ventes de lait (classes 1 à 4 y compris) sont mis en commun entre les producteurs du Manitoba, de l'Ontario, du Québec, de la Nouvelle-Écosse, du Nouveau-Brunswick et de l'Île-du-Prince-Édouard. Parce que six provinces y participent, on l'appelle souvent la P-6. Elle est entrée en vigueur le 1^{er} août 1996.

Depuis le 1^{er} mars 1997, une entente semblable visant les classes 1 à 4, connue sous le nom d'*Entente de mise en commun du lait de l'Ouest*, ou la P-4, est également en place parmi les producteurs laitiers de la Colombie-Britannique, de l'Alberta, de la Saskatchewan et du Manitoba. Les revenus du Manitoba sont d'abord partagés avec ceux des provinces de l'Ouest, puis avec ceux de l'Est.

e) **Commerce international**

(i) **Importations**

Pendant de nombreuses années, le Canada a eu recours à toute une gamme de mesures pour contrôler les importations de produits laitiers, afin de permettre l'exploitation et d'assurer la stabilité de son système de gestion des approvisionnements de lait.

Cependant, ces mesures ont changé considérablement en 1995 par suite de l'*Entente sur l'agriculture* de l'Accord de l'organisation mondiale du commerce (l'OMC). Ainsi, le Canada et les autres signataires sont convenus de remplacer les anciennes restrictions quantitatives à l'importation par des quotas ou contingents tarifaires. Les importations dans les limites des contingents sont assujetties à un bas tarif tandis que celles qui dépassent les limites établies sont assujetties à des tarifs plus élevés, appelés équivalents tarifaires. Les pays ont aussi dû autoriser un accès accru à leur marché intérieur. Le Canada s'est engagé à autoriser des volumes d'importations de beurre qui augmenteront d'ici la campagne laitière de 2000-2001.

(ii) **Exportations**

Les produits laitiers transformés non requis pour satisfaire les besoins du marché canadien sont exportés directement par la Commission ou vendus par des exportateurs privés selon un système assurant l'accès à du lait dont les prix sont fixés selon le marché de destination des produits finis en question.

Au nom de l'industrie, la CCL exporte surtout du beurre, du lait concentré et des poudres de lait à des organismes commerciaux d'État dans d'autres pays. Toute une gamme de produits sont exportés directement par le secteur privé à plus de 30 pays.

Le Canada représente moins de 1 p. 100 des ventes de produits laitiers sur les marchés mondiaux.

Introduit en août 1995, le Programme optionnel d'exportation a pour but de permettre aux transformateurs et aux exportateurs, ainsi qu'aux producteurs qui les approvisionnent, de profiter de nouveaux débouchés d'exportation sans empiéter sur les marchés existants ni nuire à l'approvisionnement du marché intérieur. En vertu de ce programme, les provinces peuvent attribuer jusqu'à 5 p. 100 de leur production totale et les producteurs individuels jusqu'à 10 p. 100 de leur production totale sous quota à cette fin, si les marchés existent. Les agences et offices provinciaux sont chargés de déterminer si ce programme doit être offert dans leur province respective, d'établir les directives régissant la réception des demandes des transformateurs et exportateurs, d'établir la méthode suivant laquelle la production requise serait assurée pour les projets approuvés et de négocier le prix du lait acheté aux termes du programme. Le *Rapport annuel 1996-1997* de la CCL indique que trois projets étaient cours pendant la campagne laitière de 1996-1997.

f) Établissement des prix

La Commission établit le prix cible du lait de transformation, la marge théorique des transformateurs et les prix de soutien du beurre et de la poudre de lait écrémé. Ces niveaux sont révisés chaque année, soit le 1^{er} août et le 1^{er} février.

L'établissement du niveau du prix cible et des prix de soutien comporte une décision des commissaires de la CCL. Les conseils provenant des dirigeants de l'industrie, les calculs effectués à partir de formules de coût et de production, les conditions du marché, le contexte laitier changeant et la situation générale de l'économie canadienne sont pris en considération au moment de la révision des prix des produits laitiers.

Aux termes de la Loi sur la CCL, le prix cible constitue le niveau de revenu jugé adéquat pour les producteurs laitiers efficaces afin qu'ils recouvrent leurs dépenses et reçoivent une juste rétribution pour leur travail et leur investissement par rapport au lait vendu à des fins de transformation. Les prix de soutien sont établis à des niveaux conçus pour assurer aux fabricants de produits laitiers une marge théorique couvrant les coûts et

garantir un revenu de leur investissement, et pour assurer un revenu équitable aux producteurs.

Le prix cible sert de guide aux autorités provinciales qui en fait déterminent les prix du lait versés aux producteurs. Lorsque l'*Entente de mise en commun de tout le lait de l'Est* a été passée le 1^{er} août 1996, il a fallu harmoniser les systèmes de classification provinciaux. Il a aussi été convenu d'établir un prix commun pour les classes 1 à 4. Cependant, les provinces disposent d'une certaine marge de manœuvre dans l'application des prix. L'Île-du-Prince-Édouard peut faire varier le prix de plus ou moins 4,3 p. 100, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse, de 3 p. 100, le Manitoba, de 2 p. 100 et l'Ontario et le Québec, de 1 p. 100.

Un nouvel élément par rapport au début des années 90 a été le changement progressif vers le paiement du lait en fonction de ses composants. Les producteurs sont maintenant payés selon la quantité de matière grasse, de protéines (principalement la caséine) et des autres solides (lactose et minéraux) contenus dans le lait qu'ils livrent. Le système précédent était fondé sur le volume de lait produit ajusté en fonction de la teneur réelle du lait en matière grasse.

L'évolution vers un système de paiement en fonction des composants du lait vise surtout la mise en place d'un système d'établissement de prix davantage axé sur le marché. Ce système donne à l'industrie la possibilité d'obtenir de meilleurs profits du marché, où l'importance relative de la matière grasse diminue. Le nouveau système donne la souplesse nécessaire pour déplacer l'importance accordée à la matière grasse et l'attribuer à ses composants d'une plus grande valeur.

Les revenus des producteurs proviennent de la vente de lait sur le marché, c'est-à-dire la mise en commun des revenus, obtenus dans toutes les classes, et aussi du paiement du subside fédéral versé aux producteurs de lait de transformation. Le gouvernement du Canada assure le financement des paiements de subside qui atténuent le prix à la consommation des produits de lait de transformation en réduisant les prix requis du marché par les producteurs. Le subside fédéral n'est versé que pour la production de lait de transformation destinée au marché intérieur et aux exportations planifiées vers l'Union européenne. Il est prévu que le subside laitier fédéral, présentement de 3,04 \$ l'hectolitre, sera réduit de 0,76 \$ l'hectolitre par année et sera totalement éliminé le 1^{er} février 2002.

Le 1^{er} février 1998, la décision d'établissement des prix comprenait une hausse de 1,25 \$ l'hectolitre, portant le prix cible à 55,48 \$ l'hectolitre (contenant 3,6 kg de matière

grasse) pour le lait de transformation aux producteurs. La réduction du subside fédéral de 3,80 \$ l'hectolitre à 3,04 \$ l'hectolitre a été passée au marché grâce à des rajustements au prix de soutien. Des frais de mise en marché du beurre, de 0,07 \$ l'hectolitre, ont été ajoutés au revenu cible pour l'entreposage et le financement des niveaux d'inventaire normaux de beurre et une partie des dépenses administratives de la CCL. Le prix de soutien de la poudre de lait écrémé est passé de 4,203 \$ le kilogramme 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 a augmenté, passant de 8,12 \$ à 8,31 \$ l'hectolitre de lait de transformation.

L'appendice I donne un exemple numérique qui illustre la relation entre les divers prix décrits dans la présente partie. Une étude détaillée de la structure d'établissement des prix paraîtra dans un rapport distinct préparé par le personnel.

3. Secteur de la production²

a) Production de lait

Il existe deux marchés primaires pour le lait : le marché du lait et de la crème de consommation (classe 1); et le marché du lait de transformation, où l'on retrouve des produits laitiers comme le beurre, le cheddar, les fromages fins (parfois appelés fromages de spécialité), la poudre de lait écrémé, la poudre de lait entier, la crème glacée et le yogourt (classes 2 à 5).

La production totale de lait pour la campagne laitière 1996-1997 a été de 72,7 millions d'hectolitres (voir le tableau 1³). Le marché du lait de consommation représente 38 p. 100 de la production laitière, soit 27,4 millions d'hectolitres, et le marché du lait de transformation, 62 p. 100, soit 45,3 millions d'hectolitres de lait (voir le tableau 2). Le Québec est le plus grand producteur de lait, avec 38,1 p. 100 de la production nationale, suivi par l'Ontario, avec 33,4 p. 100, l'Alberta (8,3 p. 100), la Colombie-Britannique (7,8 p. 100), le Manitoba (3,8 p. 100), la Saskatchewan (2,8 p. 100), la Nouvelle-Écosse (2,4 p. 100), le Nouveau-Brunswick (1,8 p. 100), l'Île-du-Prince-Édouard (1,3 p. 100), et Terre-Neuve qui ne produit que du lait de consommation (0,4 p. 100).

2. Source : CCL, GREPA, Statistique Canada

3. Les livraisons totales de lait par province par année civile figurent à l'appendice II.

Tableau 1
Livraisons totales de lait, par province
(en millions d'hectolitres)

Province	1991-1992	1992-1993	1993-1994	1994-1995	1995-1996	1996-1997
T.-N.	0,296	0,291	0,296	0,306	0,304	0,306
Î.-P.-É.	0,996	0,935	0,961	0,943	0,960	0,928
N.-É.	1,688	1,631	1,635	1,669	1,691	1,741
N.-B.	1,233	1,178	1,146	1,197	1,231	1,294
Québec	27,031	25,652	26,483	27,042	27,879	27,663
Ontario	24,042	22,699	22,999	23,655	24,137	24,255
Manitoba	2,824	2,683	2,756	2,841	2,763	2,789
Sask.	2,111	2,049	1,992	2,043	2,032	2,010
Alberta	5,755	5,543	5,575	5,731	5,877	6,004
C.-B.	<u>5,110</u>	<u>5,191</u>	<u>5,430</u>	<u>5,672</u>	<u>5,705</u>	<u>5,698</u>
Canada	71,057	67,852	69,273	71,070	72,577	72,686

Source : Statistique Canada, numéro de catalogue 23-001.

La production de lait de consommation se fonde sur la population et pratiquement toutes les provinces sont autosuffisantes à cet égard. La part de production du volume total de lait de transformation est dans une large mesure basée sur la production au moment de la mise en place du système canadien de gestion des approvisionnements du lait.

Tableau 2
Livraisons régionales de lait et de crème
Campagne laitière 1996-1997

	Total	De consommation	De transformation
Canada (en millions d'hectolitres)	72,686	27,43	45,25
	En pourcentage des livraisons nationales		
T.-N.	0,4	1,2	0,0
Î.-P.-É.	1,3	0,5	1,7
N.-É.	2,4	3,9	1,5
N.-B.	1,8	2,4	1,4
Québec	38,1	24,6	46,2
Ontario	33,4	36,6	31,4
Manitoba	3,8	4,2	3,6
Sask.	2,8	3,0	2,6
Alberta	8,3	11,3	6,4
C.-B.	<u>7,8</u>	<u>12,4</u>	<u>5,1</u>
Canada	100	100	100

Source : Statistique Canada, numéro de catalogue 23-001.

Le nombre de fermes livrant du lait ou de la crème a diminué constamment depuis le début des années 70 (voir le tableau 3). La plupart des fermes qui ont quitté l'industrie laitière étaient de petites fermes livrant de la crème séparée à la ferme ou dont les livraisons n'étaient destinées qu'au marché du lait de transformation. Étant donné que la production totale de lait et de crème n'a pas changé sensiblement, il est évident que les fermes laitières qui restent produisent, en moyenne, beaucoup plus de lait qu'auparavant.

Province	1971-1972	1993-1994	1994-1995	1995-1996	1996-1997
Î.-P.-É.	2 654	502	485	449	423
N.-É.	2 257	503	491	478	455
N.-B.	2 332	418	407	395	379
Québec	44 784	11 864	11 782	11 409	10 986
Ontario	29 515	8 793	8 509	8 195	8 140
Manitoba	10 323	1 154	1 108	948	880
Sask.	14 231	758	763	693	583
Alberta	15 116	1 312	1 272	1 188	1 135
C.-B.	<u>1 792</u>	<u>895</u>	<u>883</u>	<u>860</u>	<u>837</u>
Canada	122 914	26 199	25 700	24 165	23 818

Source : Commission canadienne du lait, rapports annuels.

De 1970-1971 à 1995-1996, le nombre de producteurs agricoles livrant de la crème a baissé constamment, passant de 54 233 à 598. En 1970-1971, on comptait 50 808 exploitations dont la production était destinée uniquement au marché du lait de transformation alors que l'an dernier ce nombre n'était que de 104. Présentement, presque tous les producteurs laitiers livrent à la fois du lait de consommation et du lait de transformation. Il existe maintenant moins de 24 000 fermes laitières au Canada et on s'attend que ce nombre baissera encore, bien que moins rapidement.

b) Quota de mise en marché (QMM)

Les producteurs surveillent de près le QMM parce que c'est sur lui que se fonde leur production de lait de transformation. Pour le 1^{er} août, soit le début de chaque nouvelle campagne laitière, le CCL calcule le QMM d'après les prévisions de la demande (tableau 4). Le QMM fait l'objet d'une surveillance durant toute l'année et est rajusté au besoin par le CCGAL.

Tout changement du QMM se reflète au niveau de la ferme laitière. La production de lait de transformation, autre que celui de la classe 5, est payée au prix intérieur, plus

élevé que le prix international. Toute production excédentaire tombe dans la classe 5e. Plus les volumes de lait de classe 5 sont élevés, plus le rendement moyen du producteur par hectolitre de lait est faible. L'évolution de la demande intérieure de produits laitiers peut faire varier le QMM sensiblement au cours d'une période donnée. En 1980, le QMM était de 175,8 millions de kilogrammes de matière grasse. Il a par la suite peu à peu diminué jusqu'en 1988, à 170,6 millions de kilogrammes de matière grasse, puis la baisse s'est accélérée jusqu'au niveau des 148,1 millions de kilogrammes au 1^{er} août 1992. Depuis 1992, le QMM a augmenté progressivement, mais a baissé de 3 p. 100 pour la campagne laitière 1997-1998. La production de lait de consommation est plus stable en raison de la faible variabilité de la consommation globale de lait.

Les quotas de production ont une valeur intrinsèque et peuvent faire l'objet de commerce, la plupart du temps à l'intérieur d'une même province bien qu'un mécanisme interprovincial d'échange de quotas ait récemment été mis en place. Il faut noter qu'un producteur peut produire au-delà de son quota, mais au lieu du prix intérieur, il recevra, pour ce surplus de lait, le prix de la classe 5e), qui est beaucoup plus faible.

Tableau 4
Quota de mise en marché, par province, au 1^{er} août
(en millions de kilogrammes de matière grasse)

Province	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>	<u>1997-1998</u>
Î.-P.-É.	3,019	3,019	3,006	3,006	3,010	2,994
N.-É.	1,919	1,917	2,076	2,092	2,058	1,954
N.-B.	1,853	1,877	1,975	1,956	1,932	1,904
Québec	70,183	71,731	74,879	75,186	75,666	73,430
Ontario	46,314	48,584	48,584	48,170	48,391	47,662
Manitoba	5,623	5,715	5,919	5,829	5,505	5,541
Sask.	3,686	3,724	3,926	3,943	3,934	3,848
Alberta	9,748	9,772	10,264	10,303	9,994	9,976
C.-B.	<u>6,575</u>	<u>6,625</u>	<u>6,779</u>	<u>7,458</u>	<u>7,158</u>	<u>7,215</u>
Canada	148,101	150,693	157,407	157,942	157,949	154,424

Nota : Terre-Neuve n'a pas de quota pour le lait de transformation.

Source : Commission canadienne du lait, rapports annuels.

c) Volumes et prix par classe

Le tableau suivant montre le pourcentage de la production totale, en termes de matière grasse, selon les différentes classes durant la campagne laitière 1996-1997. Les prix sont pour les six premiers mois et ne sont présentés qu'à titre d'exemples. D'autres périodes feraient ressortir d'autres résultats.

Dans les classes 1 à 4, le lait de consommation reçoit le prix le plus élevé, suivi de la crème fraîche. Il faut savoir que les rendements l'hectolitre sont estimatifs puisque les producteurs sont payés pour les composants qui servent dans la fabrication de produits laitiers. Les recettes pour les produits des classes 5a) à 5c) sont sensiblement inférieures. Il s'agit du lait qui sert dans l'industrie de la transformation secondaire, qui doit faire face à la concurrence des importations. Les prix pour les produits des classes 5d) et 5e) sont les plus bas. De loin, les recettes les plus faibles sont celles enregistrées pour les produits de la classe 5(e), qui est composée essentiellement de marchandises excédentaires, qui sont vendues à des prix du disponible sur le marché mondial.

Les volumes donnent une indication de l'importance des différents produits et le prix reflète les différents prix que les producteurs reçoivent pour le même produit, mais à des fins différentes. Par exemple, au cours des six premiers mois de 1997, les producteurs ont reçu 51 \$ l'hectolitre pour le lait devant servir dans la fabrication du beurre destiné au marché intérieur. Pour le beurre utilisé aux termes de la classe 5b), ils ont reçu 37 \$ l'hectolitre; pour le beurre excédentaire (classe 5e), leur revenu a été de 16 \$ l'hectolitre.

Tableau 5
Volumes et prix, par classe

Classe	Produit	Utilisation de matière grasse (000 kg)	Part de l'utilisation totale	Prix par classe, \$/hl
Classe 1	Lait de consommation	83 580	30,2	61
Classe 2	Crème glacée et yogourt	20 631	7,5	54
Classe 3a	Fromages fins	61 495	22,2	52
Classe 3b	Cheddar	34 323	12,4	50
Classe 4a	Beurre, poudre de lait	37 230	13,5	51
Classe 4b	Lait condensé destiné à la vente au détail	2 649	1,0	52
Classe 4c	Nouveaux produits destinés au marché intérieur	274	0,1	-
Classe 4d	Aliments pour animaux	1 282	0,5	-
Classe 5a	Fromage pour la transformation secondaire	4 813	1,7	36
Classe 5b	Autres produits laitiers	5 132	1,9	37
Classe 5c	Confiserie	2 871	1,0	33
Classe 5d	Autres marchés compétitifs	9 462	3,4	25 - 32
Classe 5e	Retrait des surplus	<u>12 472</u>	<u>4,5</u>	16 - 27
Total		276 214	100	

Nota : Utilisation estimative de la matière grasse dans chaque classe pour 1996-1997. Les prix sont pour les six premiers mois de 1997.

Source : Commission canadienne du lait.

Les prix des produits des classes 1 à 4 sont relativement stables; ceux des produits de la classe 5 sont beaucoup plus volatiles. Ces prix sont sensibles à la variation des prix mondiaux, et les reflètent.

d) Situation financière des producteurs laitiers

Les recettes totales (y compris les subsides) des producteurs laitiers ont atteint, en 1996, presque 4 milliards de dollars, venant au troisième rang, après les secteurs des grains et des viandes de boucherie. L'importance du secteur laitier par rapport aux autres secteurs agricoles varie selon la province. Elle est relativement plus faible dans les provinces des Prairies, mais est très grande à Terre-Neuve, au Québec, au Nouveau-Brunswick et en Nouvelle-Écosse (voir le tableau 6). Étant donné la stabilité de la production et de la gestion de l'établissement des prix du lait, les recettes du secteur laitier varient peu d'une année à l'autre.

Tableau 6
Recettes du secteur laitier* - 1995
(000 \$)

Province	Secteur laitier	Tous les secteurs agricoles	Secteur laitier en % des secteurs agricoles
Terre-Neuve	22 880	60 899	37,57
Î.-P.-É.	43 299	284 390	15,23
Nouvelle-Écosse	88 258	327 464	26,95
Nouveau-Brunswick	61 744	284 020	21,74
Québec	1 295 689	3 860 419	33,56
Ontario	1 169 532	6 080 123	19,24
Manitoba	128 720	2 353 170	5,47
Saskatchewan	96 035	5 060 102	1,90
Alberta	268 448	5 693 434	4,72
C.-B.	<u>292 287</u>	<u>1 493 011</u>	<u>19,58</u>
Canada	3 466 892	25 497 022	13,60

Source : Statistique Canada, numéro de catalogue 21-603.

Compilé par le Groupe de recherche en économie et politique agricoles (GREPA), Université Laval, 1996.

* N'incluent pas les subsides.

Les fermes laitières sont hautement spécialisées. Plus de 60 p. 100 de toutes les fermes laitières tirent plus de 90 p. 100 de leur revenu de leur activité liée aux produits laitiers. Cet état des choses s'explique notamment du fait que le secteur laitier est un secteur à forte densité de main-d'œuvre et que le travail requis est passablement constant durant toute l'année. La plupart des producteurs laitiers cultivent certaines récoltes destinées à leur exploitation.

Le tableau suivant montre le revenu d'exploitation moyen des fermes laitières, classé par importance du revenu. À cette fin, les revenus comprennent les revenus tirés des récoltes, de l'exploitation laitière y compris le subside fédéral, du bétail, des programmes et des paiements d'assurance. Les dépenses comprennent toutes les dépenses liées aux récoltes, à l'exploitation laitière, au bétail et à l'équipement.

Ferme moyenne	10 000 \$ à 24 999 \$	25 000 \$ à 49 999 \$	50 000 \$ à 99 999 \$	100 000 \$ à 249 999 \$	250 000 \$ à 499 999 \$	500 000 \$ et plus	Toutes les fermes
Revenus	18 448	36 915	76 840	164 106	330 950	747 574	193 634
Dépenses	12 348	28 126	54 909	119 671	252 480	595 796	145 076
Revenu d'exploitation	6 099	8 789	21 931	44 434	78 470	151 778	48 558
N ^{bre} de fermes	580	1 135	3 955	12 745	4 470	910	23 900

Source : *Vue d'ensemble des revenus agricoles selon le type de ferme, Canada, 1995*, Agriculture et Agroalimentaire Canada, septembre 1997.

e) Quelques facteurs qui influent sur la production

Le QMM national est basé sur l'autosuffisance en matière grasse. Ce quota est calculé d'après la quantité de matière grasse nécessaire pour répondre à la demande intérieure de matière grasse dans les produits laitiers moins la matière grasse dans les importations planifiées, plus la matière grasse dans les exportations planifiées.

Un des facteurs qui réduit la demande de lait de transformation est l'écrémage croissant du secteur du lait de consommation. Tandis que dans le passé, le lait entier, contenant 3,25 p. 100 de matière grasse, était le plus populaire, il existe maintenant une forte tendance en faveur du lait à faible teneur en matière grasse. De nos jours, le lait 2 p. 100 est le plus populaire, et ce dernier commence à être remplacé par le lait 1 p. 100. Le lait écrémé gagne aussi en popularité.

Le tableau suivant montre la consommation de lait par habitant.

	<u>3,25 %</u>	<u>2 %</u>	<u>1 %</u>	<u>Écrémé</u>	<u>Babeurre</u>	<u>Au chocolat</u>	<u>Total</u>
1980	41,4	55,1	n.d.	3,8	0,6	4,0	104,9
1981	39,9	56,3	n.d.	3,4	0,6	4,0	104,2
1982	38,0	58,3	n.d.	3,5	0,6	3,6	104,0
1983	35,8	59,7	n.d.	3,6	0,6	3,5	103,1
1984	34,0	60,8	n.d.	3,8	0,5	3,5	102,6
1985	32,0	61,3	n.d.	4,3	0,5	3,4	101,6
1986	30,5	63,3	n.d.	4,9	0,5	3,6	102,9
1987	29,5	64,6	n.d.	5,4	0,5	4,1	104,2
1988	27,8	64,8	n.d.	5,6	0,5	4,1	102,9
1989	25,2	64,4	n.d.	6,0	0,5	4,1	100,3
1990	22,4	58,3	6,0	6,5	0,5	4,0	97,7
1991	20,4	57,1	8,7	6,5	0,5	3,5	96,7
1992	18,8	55,1	10,4	6,4	0,5	3,3	94,4
1993	17,4	52,5	11,3	6,3	0,4	3,4	91,4
1994	17,1	50,9	13,2	6,7	0,4	3,9	92,2
1995	16,1	49,0	14,4	7,4	0,4	3,9	91,3
1996	15,0	45,9	15,0	7,6	0,4	3,8	87,8

Nota : n.d. - Données non disponibles.

Source : Statistique Canada, numéros de catalogue 91-002, 23-001. Compilé par le GREPA, Université Laval.

L'excédent de matière grasse extrait du lait cru, qui en contient presque 4 p. 100, est diverti vers le marché du lait de transformation. La tendance croissante en faveur du lait à faible teneur en matière grasse réduit donc le quota de production pour le marché du lait de transformation. On s'attend que l'écémage du lait de consommation continue de gagner en importance au cours des prochaines années.

Tableau 9
Écrémage du lait de consommation
(en millions de kilogrammes de matière grasse)

Province	<u>1988</u>	<u>1990</u>	<u>1992</u>	<u>1994</u>	<u>*1995</u>	<u>1996</u>
Î.-P.-É.	0,104	0,121	0,130	0,130	0,147	0,147
N.-É.	0,788	0,931	1,010	0,935	0,975	1,047
N.-B.	0,563	0,606	0,705	0,720	0,752	0,752
Québec	3,722	4,675	6,056	6,367	6,937	7,426
Ontario	10,198	11,920	12,807	13,317	14,990	15,184
Manitoba	0,972	1,152	1,290	1,456	1,702	1,890
Sask.	0,810	0,992	1,164	1,133	1,310	1,332
Alberta	1,947	2,167	2,640	2,601	3,362	3,416
C.-B.	<u>1,526</u>	<u>2,005</u>	<u>1,965</u>	<u>2,426</u>	<u>3,398</u>	<u>4,100</u>
Canada	20,613	24,572	27,769	29,090	33,577	35,298

* Données de 1995 rajustées selon le classement harmonisé.

Source : Commission canadienne du lait, rapports du CCGAL.

De 1988 à 1996, l'augmentation de l'écrémage du lait de consommation a représenté environ 14,7 millions de kilogrammes de matière grasse, soit une augmentation de 71 p. 100.

Par ailleurs, il faut aussi tenir compte de la tendance persistante chez les consommateurs à choisir des produits à faible teneur en matière grasse et des exhortations soutenues à consommer moins de matière grasse pour des raisons de santé. Le beurre est souvent désigné dans les médias comme un produit à haut risque pour la santé. Étant donné le vieillissement de la population, on peut s'attendre à ce que ce type de préoccupations s'accroissent à l'avenir.

Le tableau 10 montre la demande de divers produits laitiers par habitant au Canada. La consommation du beurre a diminué tandis que celle du fromage, et particulièrement des fromages fins, a augmenté. La consommation de crème glacée baisse légèrement et connaît des écarts annuels importants, tandis que la demande de yogourt a augmenté rapidement au cours des années 80, mais semble avoir plafonné.

Tableau 10
Demande de produits laitiers, par habitant

	Beurre	Cheddar	Fromage fondu	Fromages fins	Yogourt	Crème glacée
	(kg / habitant)			(l / habitant)		
1978	4,56	1,41	2,97	3,30	1,69	12,24
1979	4,46	1,98	2,80	3,50	1,65	12,96
1980	4,53	1,94	2,93	3,57	1,64	12,98
1981	4,43	1,95	2,97	3,76	1,68	12,83
1982	4,29	1,57	3,02	3,98	1,74	12,35
1983	4,38	1,59	3,05	4,00	1,90	12,58
1984	4,28	1,90	2,87	4,18	2,13	12,06
1985	4,10	2,15	2,80	4,66	2,43	12,33
1986	3,93	2,37	2,68	5,24	2,77	12,55
1987	3,93	2,34	2,82	5,51	3,20	12,15
1988	3,83	2,10	3,08	5,61	3,29	12,39
1989	3,62	2,15	3,05	5,79	3,36	11,99
1990	3,28	1,69	3,05	5,47	3,28	11,47
1991	2,99	1,86	2,76	5,53	3,18	10,88
1992	2,84	1,72	2,78	5,71	3,05	10,30
1993	2,99	1,92	2,69	5,90	3,01	10,93
1994	2,86	1,95	2,75	5,95	3,06	11,80
1995	2,74	2,18	2,72	5,59	3,02	11,46
1996	2,76	n.d.	2,55	5,74	3,13	11,03

Nota : La demande de cheddar par habitant ne comprend pas le cheddar utilisé dans le fromage fondu.
n.d. - Données non disponibles

Source : Statistique Canada, numéros de catalogue 32-229 et 91-002. Compilé par le GREPA, Agriculture et Agroalimentaire Canada.

Un autre facteur qui comprime la demande de lait de transformation est l'accès accru au marché que le Canada a consenti d'accorder aux produits laitiers étrangers. Aux termes de l'Accord de l'OMC, le contingent tarifaire du beurre, pour la campagne laitière se terminant en 1996, a été de 1 964 tonnes. Il augmentera jusqu'à 3 274 tonnes pour la campagne se terminant en 2001. En 1996, les importations de beurre ont représenté 2 p. 100 de la production canadienne de beurre.

f) Comparaison internationale des fermes laitières

La structure de l'industrie laitière varie énormément selon les pays producteurs. Cependant, la tendance est à un moins grand nombre de fermes, d'une plus grande taille. Étant donné les différences géographiques entre les divers pays, cette diversité n'a rien d'étonnant. Parmi les pays occidentaux, la Nouvelle-Zélande est celui où le lait est produit

au moindre coût, principalement parce que les troupeaux y paissent presque toute l'année. En Amérique du Nord et en Europe de l'Ouest, par ailleurs, les troupeaux laitiers exigent un apport beaucoup plus grand de main-d'œuvre. Aux États-Unis, particulièrement en Californie et dans les États du Pacifique sud-ouest, les troupeaux laitiers comptent parfois plusieurs milliers de têtes.

Le tableau 11 montre un aperçu comparatif de l'industrie laitière de divers pays et régions.

	Volume (en millions de litres)	N ^{bre} de fermes	Taille du troupeau	Production par ferme (en litres)	Production par vache (en kg)	Ferme moyenne (en hectares)
Ontario	2 259	9 770	42,9	231 218	5 546	n.d.
Québec	2 581	12 659	39,6	203 887	5 299	93,6
Californie	10 111	4 000	302,5	2 527 661	8 595	158,2
Wisconsin	10 074	30 000	51,4	335 801	6 716	87,4
Minnesota	4 270	12 500	50,8	341 611	6 924	138,2
New York	5 034	10 700	67,9	470 461	7 122	87,3
Suède	3 259	18 897	27,8	172 453	6 385	44,0
R.-U.	13 758	41 000	64,3	335 554	5 390	52,1
Australie	7 125	14 622	116,1	487 300	4 319	183,0
N.-Zélande	8 077	16 710	155,8	483 369	3 192	102,7
Danemark	4 336	18 000	39,8	249 891	6 536	37,1

Nota : n.d. - données non disponibles.
Source : GREPA, Université Laval, *Les faits saillants laitiers québécois*, 1996.

4. Secteur de la transformation des produits laitiers au Canada

a) Aperçu⁴

En 1996, les produits laitiers fabriqués et expédiés à partir de quelque 285 usines de transformation réparties au Canada ont été évalués à 7,8 milliards de dollars, représentant 14 p. 100 de toutes les ventes des produits transformés des secteurs

4. Source : Commission canadienne du lait et Agriculture et Agroalimentaire Canada.

alimentaire et de boissons. Les deux principaux marchés du lait au Canada sont celui du lait de consommation et celui du lait de transformation. Le marché du lait de consommation (lait et crème de consommation) représente environ 38 p. 100 du lait produit. Le marché du lait de transformation représente les autres 62 p. 100, et est destiné à la fabrication de produits comme le beurre, la poudre de lait, le lactose, la crème glacée et les nouveautés laitières glacées, le yogourt et de nombreuses variétés de fromage.

L'industrie de la transformation est surtout située en Ontario et au Québec, qui représentent 71 p. 100 de la production. Le Québec est le principal producteur de lait de transformation et le premier producteur de beurre, de fromage, de poudres de lait et de yogourt au pays, tandis que l'Ontario est le principal producteur de crème glacée, avec 45 p. 100 de la production canadienne.

Le tableau 12 montre un aperçu des récentes tendances de l'emploi, du nombre d'usines et des livraisons dans le secteur de la transformation de produits laitiers.

	<u>1991</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Emploi	23 557	20 616	20 245	20 798	23 969	22 231
Usines	316	308	291	278	270	285
Livraisons (en millions de \$)	7 570	7 443	7 318	7 290	7 350	7 795

Nota : Le nombre d'usines en 1996 est une donnée estimative provenant d'Agriculture et Agroalimentaire Canada.

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada.

b) **Structure de l'industrie**

L'évolution de l'industrie de la transformation du lait au Canada révèle une tendance à la restructuration. L'environnement dans lequel œuvre l'industrie a conduit à d'acquisitions, à des fusions et à des fermetures d'usine de même qu'à la concentration et à la spécialisation des activités de transformation. L'industrie est devenue de plus en plus concentrée entre les mains de joueurs importants. Trois entreprises affichent des ventes annuelles de produits laitiers supérieures à 1 milliard de dollars et cinq entreprises contrôlent la moitié de toutes les usines et transforment plus de 60 p. 100 de la production⁵.

5. Source : Agriculture et Agroalimentaire Canada, *Revue du marché des produits laitiers 1996*.

Quelques-unes des principales récentes acquisitions dans l'industrie laitière sont les suivantes. Après avoir acheté Beatrice Foods en avril 1997 et une partie de la société Les Aliments Ault Limitée en juillet 1997, Parmalat, est maintenant la plus grande entreprise de transformation de produits laitiers au Canada. Nestlé, qui a acheté les exploitations de fabrication de crème glacée d'Ault et de Dairyworld en décembre 1996, et Unilever contrôlent maintenant une grande partie de la production de la crème glacée au Canada. Les autres grandes entreprises comprennent Kraft, Saputo, la Coopérative Agropur (Québec), le Groupe Lactel, Delisle/Danone et Dairyworld.

c) Répartition régionale et activité économique

Durant la campagne laitière 1995-1996, près de 73 millions d'hectolitres de lait, destinés aux marchés du lait de consommation et du lait de transformation, ont été vendus au Canada. Bien qu'il y ait des usines de transformation de lait et de produits laitiers dans toutes les régions du pays, la plupart sont situées en Ontario et au Québec. L'Ontario compte le plus grand nombre d'usines, alors que le Québec affiche une valeur plus importante pour ses livraisons. En 1994, la valeur ajoutée aux produits laitiers (qui désigne l'augmentation de la valeur d'un bien à son passage d'un stade de production à un autre) a atteint 2,2 milliards de dollars, l'Ontario et le Québec représentant 80 p. 100 de ce montant. La Colombie-Britannique et l'Alberta suivaient en termes de valeur ajoutée⁶.

d) Secteur du lait de transformation

Plus de 45 millions d'hectolitres de lait ont été transformés durant la campagne laitière 1996. Le Québec (46 p. 100) et l'Ontario (31 p. 100) ont représenté 77 p. 100 des livraisons de l'industrie laitière au secteur de la transformation des produits laitiers.

e) Secteur du lait de consommation

Au cours de la campagne laitière se terminant en 1996, les transformateurs de lait de consommation ont expédié 27 millions d'hectolitres de lait. L'Ontario a transformé 36 p. 100, en volume, de tout le lait de consommation et le Québec, 25 p. 100.

6. Source : Statistique Canada et Commission canadienne du lait.

f) Commerce⁷

Le commerce des produits laitiers ne représente que 7 p. 100 du commerce agroalimentaire mondial. L'Europe domine le commerce mondial des produits laitiers, sa part étant d'un peu plus de 50 p. 100, alors que celle du Canada est de moins de 1 p. 100. En 1995, la valeur des exportations de produits laitiers du Canada a atteint 263 millions de dollars, en hausse de 16 p. 100 par rapport à 1994. En 1996, ces exportations ont atteint une valeur de 339 millions de dollars, en hausse de presque 30 p. 100 par rapport à 1995.

Les exportations canadiennes de produits laitiers représentent environ de 3 à 5 p. 100 des expéditions nationales totales. La poudre de lait et le beurre forment plus de 50 p. 100 de ces exportations, le fromage, plus de 24 p. 100, les produits de lactosérum, 9 p. 100 et la crème glacée, 5 p. 100. Les autres produits laitiers forment le reste des exportations.

En termes de valeur monétaire, les principaux clients à l'exportation du Canada sont l'Afrique (poudres de lait), suivie des États-Unis (cheddar et produits de lactosérum), et de l'Union européenne (cheddar).

Les importations canadiennes de produits laitiers se sont chiffrées à 288 millions de dollars en 1996, soit une augmentation de 62 p. 100 par rapport à 1992. La valeur totale des importations de produits laitiers correspondait à 3,7 p. 100 des expéditions nationales en 1996. L'Union européenne est le principal fournisseur étranger de produits laitiers, 42 p. 100 des importations provenant de cette région. Les États-Unis viennent au deuxième rang des fournisseurs du Canada, avec 28 p. 100 des approvisionnements. Les importations de fromage, principalement des fromages fins provenant de l'Union européenne, représentent plus de la moitié des importations de produits laitiers.

g) Aperçu de certains produits laitiers

Le tableau 13 montre la production de certains produits laitiers durant les cinq années laitières se terminant en 1996-1997. L'appendice II montre les données statistiques selon l'année civile.

7. Source : Agriculture et Agroalimentaire Canada, *Revue du marché des produits laitiers*.

Tableau 13
Production de certains produits laitiers
(000 kg)

<u>Produits</u>	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Crème glacée	152 152	169 340	170 559	168 128	158 889
Yogourt	89 935	95 007	94 827	99 376	98 194
Beurre	83 933	85 175	90 804	96 230	89 922
Fromages fins	157 575	159 308	164 902	169 463	180 088
Cheddar	104 992	119 025	114 526	117 998	122 534
Fromage fondu	77 792	76 003	76 067	74 657	76 300
Poudre de lait écrémé	50 519	54 674	67 132	70 801	61 862
Lait entier concentré	48 250	47 203	56 854	56 280	71 299

Nota : Les données sur la crème glacée sont converties en kilogrammes, à partir de litres (1 kg = 2 l).

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada.

h) Crème glacée

(i) Production

Le tableau 14 montre la production de crème glacée depuis la campagne laitière 1992-1993.

Tableau 14
Production de crème glacée
(000 l)

	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Crème glacée dure	287 496	321 418	319 745	320 484	301 872
Crème glacée molle	<u>16 809</u>	<u>17 262</u>	<u>21 373</u>	<u>15 773</u>	<u>15 906</u>
Total	304 305	338 680	341 118	336 257	317 778

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5660.

Après avoir augmenté de 11 p. 100 durant la campagne laitière 1993-1994, les niveaux de production de la crème glacée ont été stables durant deux ans. Cependant, la production a diminué de 6 p. 100 en 1996-1997. La crème glacée dure représente environ 95 p. 100 du total de la production de crème glacée.

Le tableau 15 et le tableau 16 montrent la production de crème glacée dure et de crème glacée molle, présentée séparément, par province.

Tableau 15
Production de crème glacée dure, par province
(000 l)

	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Québec	50 169	62 611	61 106	58 355	58 512
Ontario	126 941	142 009	138 496	145 989	144 167
Manitoba	15 885	16 999	16 601	15 829	C
Alberta	26 826	32 551	34 542	C	C
C.-B.	30 951	30 091	33 974	C	C
Autres	<u>36 724</u>	<u>37 157</u>	<u>35 026</u>	<u>100 311</u>	<u>99 193</u>
Canada	287 496	321 418	319 745	320 484	301 872

Nota : C - Les données sont confidentielles et figurent dans la catégorie Autres.

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5660.

Durant la campagne laitière 1996-1997, le Québec a représenté 17 p. 100 de la production canadienne totale de crème glacée dure, et l'Ontario, 48 p. 100. La production canadienne de crème glacée dure a augmenté de presque 12 p. 100 durant la campagne laitière 1993-1994; elle est ensuite demeurée stable durant deux ans, mais a diminué de 6 p. 100 en 1996-1997.

Tableau 16
Production de crème glacée molle, par province
(000 l)

	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Québec	3 894	3 553	7 112	6 932	8 135
Ontario	2 274	2 555	2 420	1 812	2 100
Manitoba	1 749	1 848	1 835	C	C
Alberta	2 537	3 037	3 272	C	C
C.-B.	4 152	4 017	4 448	C	C
Autres	<u>2 203</u>	<u>2 252</u>	<u>2 286</u>	<u>7 029</u>	<u>5 671</u>
Canada	16 809	17 262	21 373	15 773	15 906

Nota : C - Les données sont confidentielles et figurent dans la catégorie Autres.

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5660.

Durant la campagne laitière 1996-1997, le Québec a représenté 51 p. 100 de la production canadienne totale de crème glacée molle, et l'Ontario, 13 p. 100. La production canadienne de crème glacée molle a atteint un sommet, de 21,4 millions de litres, durant l'année se terminant en 1994-1995, mais a baissé de 26 p. 100 en 1995-1996 et n'a augmenté que légèrement en 1996-1997.

(ii) Consommation intérieure de crème glacée

Le tableau 17 montre la consommation intérieure de crème glacée durant les cinq années laitières se terminant en 1996-1997.

	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Production	304 305	338 680	341 118	336 257	317 778
Importations	983	1 090	674	1 234	1 006
Exportations	<u>3 060</u>	<u>5 040</u>	<u>6 798</u>	<u>11 120</u>	<u>9 402</u>
Consommation intérieure	302 228	334 730	334 994	326 371	309 382

Nota : Il est supposé que les stocks d'ouverture et de clôture sont nuls.
Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrices 5638, 5659 et 5667.

(iii) Importations de crème glacée

Le tableau 18 montre les importations de crème glacée durant les cinq années civiles se terminant en 1996.

	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
États-Unis	930	975	912	828	988
Autre pays	<u>4</u>	<u>0</u>	<u>30</u>	<u>6</u>	<u>3</u>
Total des importations	934	975	942	834	991

Nota : Données converties à partir de kilogrammes selon la formule 1 kg = 2 litres (données fournies par Agriculture et Agroalimentaire Canada).
Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada.

Plus de 95 p. 100 des importations canadiennes de crème glacée proviennent des États-Unis. Bien que le niveau des importations soit demeuré stable au fil des ans, il a diminué de plus de 11 p. 100 en 1995 avant d'augmenter de 19 p. 100 en 1996.

(iv) Exportations de crème glacée

Le tableau ci-dessous montre les exportations de crème glacée.

Tableau 19
Exportations de crème glacée
(000 l)

	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Japon	1 194	1 753	1 965	2 544	3 249
Émirats arabes unis	0	705	625	690	1 394
Arabie saoudite	11	554	997	1 085	1 940
Koweït	0	327	377	613	554
Russie	0	356	553	1 107	414
Allemagne	0	0	0	753	601
Autre pays	<u>102</u>	<u>487</u>	<u>1 146</u>	<u>1 432</u>	<u>2 329</u>
Total des exportations	1 307	4 182	5 663	8 224	10 481

Nota : Données converties à partir de kilogrammes selon la formule 1 kg = 2 litres (données fournies par Agriculture et Agroalimentaire Canada).

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada.

Les exportations canadiennes de crème glacée ont augmenté considérablement à chacune des quatre dernières années. En plus d'avoir augmenté vers les destinations traditionnelles comme le Japon, elles ont augmenté sensiblement tant vers le Moyen-Orient que vers l'Europe. Le volume des exportations globales de crème glacée est 8 fois supérieur à ce qu'il était en 1992.

(v) Mélange à crème glacée

Le mélange à crème glacée est le produit de transformation qui sert à fabriquer la crème glacée. Il contient entre 10 et 12 p. 100 de matière grasse en volume, soit, en pourcentage, deux fois plus que la crème glacée traditionnelle. Cependant, la teneur en matière grasse évolue à mesure que la crème glacée à faible teneur en matière grasse gagne en popularité. Le tableau ci-dessous montre la production de mélange à crème glacée, par province.

Tableau 20
Production de mélange à crème glacée, par province
(000 l)

	<u>1992/93</u>	<u>1993/94</u>	<u>1994/95</u>	<u>1995/96</u>	<u>1996/97</u>
Québec	35 821	40 195	39 393	36 071	35 459
Ontario	62 067	69 446	67 679	72 874	72 171
Manitoba	8 978	9 590	9 386	C	C
Alberta	15 054	18 234	19 395	11 900	14 520
C.-B.	18 387	17 853	20 093	20 070	11 765
Autres	<u>18 224</u>	<u>18 482</u>	<u>17 212</u>	<u>28 380</u>	<u>22 418</u>
Canada	158 531	173 800	173 158	169 296	156 332

Nota : C - Les données sont confidentielles et figurent dans la catégorie Autres.

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5657.

i) Yogourt

Le yogourt est un exemple de réussite de l'industrie laitière. La demande à l'endroit de ce produit a augmenté de façon soutenue, mais semble avoir atteint un point de saturation. De nouveaux produits sont constamment mis au point, notamment les produits à faible teneur en matière grasse.

Tableau 21
Production de yogourt, par province
(000 kg)

	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Québec	38,132	42,686	42,092	48,050	49,194
Ontario	33,475	32,377	30,841	30,209	32,355
C.-B.	9,488	9,112	9,110	8,392	C
Autres	<u>8,840</u>	<u>10,832</u>	<u>12,784</u>	<u>12,725</u>	<u>10,236</u>
Canada	89,935	95,007	94,827	99,376	98,194

Nota : C - Les données sont confidentielles et figurent dans la catégorie Autres.

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5665.

Tableau 22
Consommation intérieure de yogourt
(000 kg)

	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Production	89 935	95 007	94 827	99 376	98 194
Importations	567	427	331	223	280
Exportations	<u>108</u>	<u>139</u>	<u>132</u>	<u>126</u>	<u>129</u>
Consommation intérieure	90 394	95 295	95 026	99 473	98 345

Nota : Les données seront mises à jour dès qu'elles seront disponibles. Il est supposé que les stocks d'ouverture et de clôture sont nuls.

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrices 5638, 5659 et 5667.

j) **Beurre**

Au fil des ans, l'importance du beurre a diminué, bien qu'il demeure l'un des principaux produits laitiers. Cependant, la popularité croissante de la margarine en tant que produit à tartiner a affecté la demande de beurre. Des tendances similaires ont été observées dans la plupart des pays occidentaux. Le beurre est également utilisé dans l'industrie de la transformation secondaire et doit faire directement concurrence aux autres huiles.

Tableau 23
Production de beurre, par province
(000 kg)

	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Québec	30 089	31 081	32 043	34 724	32 373
Ontario	29 586	29 613	32 211	33 762	30 071
Manitoba	4 574	4 454	4 408	5 022	C
Alberta	7 940	8 676	10 027	C	C
Autres	<u>11 744</u>	<u>11 351</u>	<u>12 115</u>	<u>22 951</u>	<u>27 478</u>
Canada	83 933	85 175	90 804	96 230	89 922

Nota : C - Les données sont confidentielles et figurent dans la catégorie Autres.

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5653.

Tableau 24
Consommation intérieure de beurre
(000 kg)

	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Stocks d'ouverture	23 317	13 509	13 929	18 485	20 314
Production	83 933	85 175	90 602	96 230	89 922
Importations	175	1 036	356	2 362	2 909
Exportations	10 075	2 290	1 036	14 574	15 567
Stocks de clôture	<u>13 509</u>	<u>13 929</u>	<u>18 485</u>	<u>20 314</u>	<u>24 613</u>
Consommation intérieure	83 841	83 501	85 568	82 189	72 964

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrices 5632 et 5634.

Les importations de beurre ont augmenté, parallèlement aux engagements d'accès du Canada aux termes de l'Accord de l'OMC. Les engagements d'importations atteindront 3 274 tonnes de beurre en 2000-2001. Certaines années, particulièrement dans les années 90, les exportations ont été comparativement élevées.

En 1996-1997, les exportations de beurre ont atteint environ 15,6 millions de kilogrammes, dont 75 p. 100 vers les marchés de l'Afrique du Nord et de la Russie. D'autres destinations importantes pour le beurre canadien ont été le Moyen-Orient, l'Amérique du Sud et les Antilles.

k) Fromages fins

Les fromages fins ont été et continuent d'être la grande histoire de réussite de l'industrie des produits laitiers du Canada. Au fil des ans, les Canadiens ont été exposés de plus en plus à d'autres variétés de fromage que le cheddar traditionnel et la demande à l'endroit des fromages fins a augmenté. La plus forte augmentation du marché des fromages fins a été celle du mozzarella, souvent utilisé dans la transformation secondaire, par exemple, dans la fabrication de la pizza.

Le Canada applique un contingent tarifaire sur le fromage, dont les importations sont surtout constitués de fromages fins, bien qu'un certain volume de cheddar et de fromage fondu soit aussi importé. La majeure partie de la quantité prévue dans le contingent est attribuée à l'Union européenne.

Tableau 25
Production de fromages fins, par province
(000 kg)

	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Québec	91 472	95 096	94 051	97 410	110 213
Ontario	48 725	47 977	52 865	52 877	50 492
Alberta	5 616	4 252	3 769	4 375	3 954
Autres	<u>11 762</u>	<u>11 983</u>	<u>14 217</u>	<u>14 801</u>	<u>15 429</u>
Canada	157 575	159 308	164 902	169 463	180 088

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5656.

Le Québec est le principal producteur de fromages fins au Canada, principalement en raison de sa décision d'augmenter la production de fromages fins plutôt que la production du beurre.

Tableau 26
Consommation intérieure de fromages fins
(000 kg)

	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Stocks d'ouverture	11 592	12 590	11 338	12 036	10 887
Production	157 575	159 308	164 446	169 463	180 088
Importations	16 673	16 436	15 970	15 234	17 826
Exportations	4 675	2 663	4 242	6 928	8 560
Stocks de clôture	<u>12 590</u>	<u>11 338</u>	<u>12 036</u>	<u>10 887</u>	<u>12 599</u>
Consommation intérieure	168 575	174 333	175 476	178 919	187 641

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

l) Cheddar

Le cheddar est le fromage traditionnel du Canada. Le Canada bénéficie d'un marché à l'exportation bien établi pour le cheddar vieilli, particulièrement vers le Royaume-Uni et les États-Unis. Les stocks de cheddar sont plus élevés que ceux des fromages fins, étant donné le processus de vieillissement du cheddar.

Tableau 27
Production de cheddar, par province
(000 kg)

	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Québec	55 068	65 141	61 424	63 006	58 057
Ontario	29 702	32 816	31 774	32 889	40 674
Manitoba	5 209	6 350	6 978	6 159	6 667
Alberta	5 535	5 070	C	C	C
Autres	<u>9 478</u>	<u>9 648</u>	<u>14 350</u>	<u>15 944</u>	<u>17 316</u>
Canada	104 992	119 025	114 526	117 998	122 534

Nota : C - Les données sont confidentielles et figurent dans la catégorie Autres.

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5655.

La demande intérieure de cheddar a augmenté considérablement au cours des années 80, mais semble avoir atteint un plateau.

Tableau 28
Consommation intérieure de cheddar
(000 kg)

	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Stocks d'ouverture	35 503	30 499	33 092	32 931	28 335
Production	104 992	119 025	114 531	117 998	122 534
Importations	549	1 227	1 158	923	2 572
Exportations	6 319	5 331	5 880	5 209	8 973
Stocks de clôture	<u>30 499</u>	<u>33 092</u>	<u>32 931</u>	<u>28 335</u>	<u>34 585</u>
Consommation intérieure	104 226	112 328	109 965	118 308	109 883

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

m) Fromage fondu

Une grande partie du cheddar sert à la fabrication de fromage fondu. Agriculture et Agroalimentaire Canada estime que 66 p. 100⁸ de toute la production de cheddar est utilisée dans la fabrication du fromage fondu. Le fromage fondu inclut le fromage à tartiner et le fromage en tranches. Le tableau 29 montre la consommation intérieure de fromage fondu durant les cinq campagnes laitières se terminant en 1996-1997.

8. *Revue du marché des produits laitiers*, AAC, juillet 1997, à la p. 40.

Tableau 29
Consommation intérieure de fromage fondu
(000 kg)

	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Stocks d'ouverture	5 296	6 306	6 261	7 629	6 429
Production	77 792	76 003	76 067	74 657	76 300
Importations	2 978	2 589	3 506	3 256	2 537
Exportations	108	144	418	346	2 553
Stocks de clôture	<u>6 306</u>	<u>6 261</u>	<u>7 629</u>	<u>6 429</u>	<u>5 284</u>
Consommation intérieure	79 652	78 493	77 787	78 389	77 430

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrices 5632 et 5634.

n) Poudre de lait écrémé

La poudre de lait écrémé est normalement produite en tant que sous-produit du beurre. Le lait cru contient à la fois de la matière grasse et des solides non gras, dans des proportions relativement stables. Puisque le beurre est produit par l'extraction de la matière grasse, ce qui reste contient les solides non gras, principalement de la poudre de lait écrémé. Un hectolitre de lait ordinaire, contenant 3,6 kilogrammes de matière grasse, peut produire 4,365 kilogrammes de beurre et 8,51 kilogrammes de poudre de lait écrémé. Ces chiffres servent à établir les prix de soutien. Les valeurs réelles peuvent varier, l'industrie n'étant convenue d'aucune norme à cet égard.

Depuis la mise en place du système canadien de gestion des approvisionnements de lait, les niveaux intérieurs d'autosuffisance ont été déterminés d'après la matière grasse nécessaire pour répondre à la demande intérieure. Puisque la production du beurre déterminait dans une grande mesure les quantités de poudre de lait écrémé produites, ce produit a été fabriqué sans tenir compte de la demande intérieure. Dans les faits, la production de poudre de lait écrémé a été excédentaire à la demande intérieure et ce surplus structurel était exporté.

Tableau 30
Production de poudre de lait écrémé, par province
(000 kg)

	<u>1991-1992</u>	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Québec	30 861	16 784	17 428	22 184	23 868	16 801
Ontario	9 945	11 920	13 680	17 473	19 418	18 451
Autres	<u>22 227</u>	<u>21 815</u>	<u>23 566</u>	<u>27 475</u>	<u>27 515</u>	<u>26 610</u>
Canada	63 033	50 519	54 674	67 132	70 801	61 862

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5659.

La poudre de lait écrémé qui n'est pas nécessaire pour répondre à la demande intérieure peut être vendue à la CCL. La CCL exporte ensuite ces surplus. Au fil des ans, les exportations ont diminué en même temps que la diminution de sa production. La poudre de lait écrémé est souvent utilisée comme intrant dans la préparation d'autres aliments, et peut aussi être utilisée comme intrant de produits d'aliments pour animaux.

Tableau 31
Consommation intérieure de poudre de lait écrémé
(000 kg)

	<u>1991-1992</u>	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Stocks d'ouverture	36 731	8 736	13 659	15 924	13 449	16 127
Production	63 033	50 519	54 674	67 132	70 801	61 862
Importations	234	1 704	6 909	4 107	2 979	1 149
Exportations	61 023	15 963	25 826	41 870	39 290	28 063
Stocks de clôture	<u>8 736</u>	<u>13 659</u>	<u>15 924</u>	<u>13 449</u>	<u>16 127</u>	<u>22 860</u>
Consommation intérieure	30 239	31 337	33 494	31 844	31 812	28 215

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrices 5638, 5659 et 5667.

o) Lait concentré non sucré

Ce produit était auparavant appelé lait entier concentré. En 1996-1997, le Canada a exporté environ 36,6 millions de kilogrammes de lait concentré principalement vers le marché de l'Afrique du Nord. Il se produit aussi du lait concentré sucré, mais les données de Statistique Canada sur ce produit ne sont disponibles que depuis 1990-1991, année où sa production a atteint 6 944 tonnes.

Tableau 32
Consommation intérieure de lait entier concentré
(000 kg)

	<u>1991-1992</u>	<u>1992-1993</u>	<u>1993-1994</u>	<u>1994-1995</u>	<u>1995-1996</u>	<u>1996-1997</u>
Stocks d'ouverture	10 479	2 504	9 937	4 003	3 678	5 324
Production	50 174	48 250	47 203	56 854	56 280	71 299
Importations	148	132	75	59	35	909
Exportations	13 923	72	4 923	9 845	20 761	36 632
Stocks de clôture	<u>2 504</u>	<u>9 937</u>	<u>4 003</u>	<u>3 678</u>	<u>5 324</u>	<u>10 210</u>
Consommation intérieure	44 374	40 877	48 289	47 393	33 908	30 690

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrices 5636 et 5666.

5. Industrie de la transformation secondaire⁹

Les produits laitiers ne sont pas tous utilisés directement par les consommateurs. De grandes quantités servent d'ingrédients dans la transformation alimentaire. Par exemple, les fabricants de pizza utilisent beaucoup de mozzarella, l'ingrédient le plus coûteux de la pizza.

L'industrie de la transformation secondaire, en ce qui concerne l'industrie laitière, se compose de deux segments. Le premier n'est pas assujéti à la concurrence des importations. Le deuxième segment doit composer directement avec la concurrence des importations.

En août 1995, la CCL, dans ses fonctions d'administration des politiques adoptées par le CCGAL, a introduit l'établissement de prix de classe 5 pour permettre aux transformateurs, aux exportateurs et aux transformateurs secondaires, qui utilisent des ingrédients laitiers et doivent vendre leurs produits en faisant directement concurrence aux produits étrangers, de demeurer concurrentiels sur les marchés intérieurs et internationaux. Présentement, environ 8 p. 100 du QMM national se rapportent aux prix plus faibles de la classe 5 (voir le tableau 33).

9. Source : CCL, rapports du CCGAL.

	Classe 5a	Classe 5b	Classe 5c	Total
Cheddar	0,3201			0,3201
Fromage à la crème	0,0691			0,0691
Mozzarella	0,4035			0,4035
Autres fromages	0,2443			0,2443
Beurre, huile de beurre		1,1561	0,0290	1,1850
Crème		0,3225	0,0099	0,3324
Lait concentré		0,0002		0,0002
Lait écrémé condensé		0,0015	0,0013	0,0028
Lait écrémé		0,0105		0,0150
Poudre de lait écrémé		0,0103	0,0130	0,0233
Lait entier condensé			0,0955	0,0955
Lait entier		0,0106	0,1913	0,2019
Poudre de lait entier		0,0137	0,1059	0,1196
Yogourt		0,0010		0,0010
Total	1,2346	1,5264	0,7459	3,5069

Source : Commission canadienne du lait, rapport du CCGAL, 25 et 26 septembre 1997.

Dans le marché intérieur, les fabricants de produits alimentaires, comme les fabricants de produits de boulangerie, de confiserie et de pizzas congelées, qui ont besoin d'ingrédients laitiers, peuvent avoir accès à du lait d'un prix moins élevé grâce au système de permis de classe 5. Les offices et agences provinciales de commercialisation du lait vendent ce lait à un prix inférieur aux transformateurs de produits laitiers en fonction du numéro de permis délivré par la CCL aux transformateurs secondaires.

En 1996-1997, les transformateurs ont utilisé l'équivalent de 3,5 millions d'hectolitres de lait en vertu de permis annuels. Environ 532 entreprises se sont servies de leur permis pour acheter du beurre et de l'huile de beurre en vue de la fabrication de produits de boulangerie et de pâtisseries fraîches, ainsi que des produits laitiers comme la crème et le cheddar, le mozzarella et les fromages à la crème pour fabriquer divers produits finis. De ces 532 entreprises, 160 ont utilisé les permis de la classe 5a, 401, les permis 5b, et 30, les permis 5c. Des permis ont été délivrés à 48 autres entreprises, leur permettant d'acheter du lait entier, et de l'huile de beurre, ainsi que du lait condensé et du lait en poudre pour la fabrication de produits de confiserie.

Le tableau suivant donne un portrait de l'industrie de la transformation secondaire relativement à l'utilisation des ingrédients laitiers. Il montre aussi quels produits servent le plus en transformation secondaire. Les données se fondent sur les engagements, par

ingrédient laitier, d'après les permis délivrés. D'une façon générale, l'utilisation réelle subséquente des ingrédients s'y trouve surestimée, mais il donne néanmoins une indication de l'intérêt porté par les entreprises à cette activité.

Tableau 34
Engagements, par ingrédient laitier, selon les permis délivrés
Campagne laitière 1996-1997
(000 kg)

	Pizza	Pâtes	Plat principal	Soupes et sauces	Boulangerie	Total
Classe 5a						
Cheddar	125,5	1 781,1	117,4	226,7	169,7	3 213,4
Fromage à la crème		5,2	26,7	2,3	1 208,0	9 117,9
Mozzarella	5 377,4	1 150,9	101,8	9,7	68,2	7 077,0
Autres fromages	150,3	2 025,7	460,8	623,0	169,1	4 336,7
Classe 5b						
Beurre		40,7	163,0	279,4	5 834,7	6 865,4
Huile de beurre				1,2	2,6	5,3
Crème	0,3	237,8	97,0	1 779,7	1 240,3	3 549,7
Lait concentré					1,5	1,5
Lait écrémé condensé				99,3	3 606,8	3 706,1
Lait écrémé		38,9	75,0	2 973,8	1 205,1	4 349,5
Poudre de lait écrémé	39,7	275,4	49,1	507,8	1 272,3	2 895,4
Lait entier condensé				74,1	10,0	84,1
Lait entier		380,3	133,8	442,1	46,2	1 135,6
Poudre de lait entier		0,2	6,3	34,0	27,3	92,8
Yogourt			1,6	1,8	128,7	193,9

Nota : Le total peut ne pas être exact, étant donné l'omission de la catégorie « Autres ».

Source : Réunion du CCGAL, les 25 et 26 septembre 1996.

Les producteurs de pizzas congelées utilisent une grande quantité de mozzarella. Les fabricants de pâtes alimentaires utilisent beaucoup de cheddar et d'autres fromages. Des quantités considérables de crème servent aux fabricants de soupes et de sauces, de même que du lait. L'huile de beurre est utilisée dans la production de soupes et de sauces ainsi que dans la fabrication de produits de boulangerie. Les boulangeries sont les principaux utilisateurs de beurre, de crème et de lait.

D'autre part, les confiseurs utilisent principalement le lait entier sous ses diverses formes, le beurre et l'huile de beurre étant également utilisés comme ingrédients. Le

tableau 35 montre les engagements pour la classe 5c, par ingrédient laitier. Les produits finis admissibles comprennent les barres de chocolat et les friandises. Le tableau montre les quantités de produits que les transformateurs secondaires ont l'intention d'utiliser, ces quantités étant exprimées en hectolitres de lait nécessaires pour fabriquer le produit en question. Il faut, par exemple, pour produire 517 038 kilogrammes de beurre, 118 451 hectolitres de lait cru ordinaire.

Tableau 35
Engagements, par ingrédient laitier
Campagne laitière 1995-1996

Classe 5c	000 kg	hl
Beurre	517,0	118 451
Huile de beurre	989,5	274 862
Crème	155,9	9 714
Lait concentré	17,2	357
Poudre de lait écrémé	3 020,6	9 968
Lait écrémé condensé	752,5	1 279
Lait entier	16 054,0	160 540
Poudre de lait entier	1 632,7	141 976
Lait entier condensé	4 342,8	99 015

Source : Réunion du CCGAL, les 25 et 26 septembre 1996.

Les classes 5d et 5e ne se rapportent pas à l'industrie de la transformation secondaire canadienne. La classe 5d sert à des fins spécifiques d'exportations négociées, y compris les quotas de fromage à destination des États-Unis et du Royaume Uni. Les permis de la classe 5d comprennent aussi le surplus structurel de la poudre de lait écrémé établi par le CCGAL. La classe 5e sert au retrait des surplus. Les permis des classes 5d et 5e se rapportent uniquement à l'exportation et sont délivrés, selon l'admissibilité de ces derniers, aux exportateurs et aux transformateurs, ou à la CCL d'après chaque transaction.

Appendice I - Calcul du revenu cible et des prix de soutien**En date du 1^{er} février 1998****Revenu provenant du marché garanti aux transformateurs**

(prix de soutien du beurre \times quantité de beurre dans un hectolitre de lait) + (prix de soutien de la poudre de lait écrémé \times quantité de poudre de lait écrémé dans un hectolitre de lait)

$$\begin{aligned} &= (5,3927 \text{ \$/kg} \times 4,365 \text{ kg/hl}) + (4,431 \text{ \$/kg} \times 8,51 \text{ kg/hl}) \\ &= 61,25 \text{ \$ par hectolitre} \end{aligned}$$

Revenu des producteurs = Revenu provenant du marché + subside laitier fédéral**Revenu des producteurs provenant du marché**

$$\begin{aligned} &= \text{Revenu provenant du marché garanti aux} \\ &\quad \text{transformateurs} \\ &\quad \text{moins : marge théorique des transformateurs} \\ &\quad \text{moins : frais de possession du beurre} \\ &= 61,25 \text{ \$/hl} - 8,31 \text{ \$/hl} - 0,07 \text{ \$/hl} \\ &= 52,87 \text{ \$/hl} \end{aligned}$$

Subside fédéral = 3,04 \$/hl

$$\begin{aligned} \text{Revenu des producteurs} &= 52,87 \text{ \$} + 3,04 \text{ \$/hl} \\ &= 55,91 \text{ \$/hl} \end{aligned}$$

Nota :

La poudre de lait écrémé et le beurre sont des produits combinés. À partir de un (1) hectolitre de lait, il est possible de produire 4,364 kg de beurre et 8,51 kg de poudre de lait écrémé.

La marge théorique des transformateurs couvre le coût de la transformation du lait en beurre et en poudre de lait écrémé et un rendement sur l'investissement de ces transformateurs.

Le revenu des producteurs comprend un rajustement d'une insuffisance de revenu des producteurs pour redresser le rajustement insuffisant des prix lors de la réduction initiale du subside fédéral.

Appendice II - Certains tableaux : producteurs et transformateurs laitiers

<u>Province</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
T.-N.	60 171	40 911	30 065	30 655	30 329
Î.-P.-É.	94 167	96 125	93 972	95 392	94 620
N.-É.	166 317	163 992	164 060	170 389	168 990
N.-B.	119 770	117 748	114 495	122 345	124 233
Québec	2 592 968	2 580 814	2 672 903	2 763 646	2 729 758
Ontario	2 328 599	2 259 059	2 351 967	2 382 718	2 391 689
Manitoba	277 316	266 871	281 205	280 839	274 387
Sask.	211 340	198 998	201 667	206 777	197 942
Alberta	572 217	543 009	571 208	572 929	594 590
C.-B.	<u>480 550</u>	<u>513 547</u>	<u>555 348</u>	<u>572 721</u>	<u>566 552</u>
Canada	6 903 415	6 781 074	7 036 890	7 198 411	7 173 090

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5650.

<u>Produit</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Crème glacée	147 266	157 749	172 267	169 321	165 545
Yogourt	87 791	92 565	95 412	95 190	100 090
Fromages fins	154 104	159 768	162 527	172 137	173 107
Cheddar	109 799	110 742	119 359	116 868	115 562
Fromage fondu	75 839	77 806	74 765	76 422	75 827
Beurre	85 129	83 557	88 342	92 515	93 174
Poudre de lait écrémé	53 489	55 016	59 480	71 073	66 589
Lait entier concentré	51 348	48 115	46 364	53 000	61 747

Nota : Les données pour la crème glacée sont converties en kilogrammes, à partir de litres (1 kg = 2 l).

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada.

Tableau 3
Production de crème glacée
(000 l)

	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Crème glacée dure	276 698	298 844	327 058	316 651	315 691
Crème glacée molle	<u>17 835</u>	<u>16 654</u>	<u>17 477</u>	<u>21 991</u>	<u>15 399</u>
Total	294 533	315 498	344 535	338 642	331 090

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5660.

Tableau 4
Production de crème glacée dure, par province
(000 l)

<u>Province</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Québec	51 142	55 160	61 991	63 739	55 011
Ontario	117 446	131 589	144 321	137 994	147 762
Manitoba	15 392	16 154	16 555	16 096	13 456
Alberta	24 679	29 207	34 402	C	C
C.-B.	29 585	30 184	31 945	C	C
Autres	<u>38 454</u>	<u>36 550</u>	<u>37 844</u>	<u>98 822</u>	<u>99 462</u>
Canada	276 698	298 844	327 058	316 651	315 691

Nota : C - Les données sont confidentielles et figurent dans la catégorie Autres.

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5660.

Tableau 5
Production de crème glacée molle, par province
(000 l)

<u>Province</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Québec	5 372	3 484	3 283	11 727	6 999
Ontario	1 995	2 393	2 561	2 806	1 589
Manitoba	1 689	1 768	1 838	1 893	1 906
Alberta	2 231	2 757	3 265	C	C
C.-B.	3 970	4 067	4 210	C	C
Autres	<u>2 578</u>	<u>2 185</u>	<u>2 320</u>	<u>5 565</u>	<u>4 905</u>
Canada	17 835	16 654	17 477	21 991	15 399

Nota : C - Les données sont confidentielles et figurent dans la catégorie Autres.

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5660.

Tableau 6
Consommation intérieure de crème glacée
(000 l)

<u>Province</u>	<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 d'ouverture et de fermeture sont nuls.

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

Tableau 7
Production de mélange à crème glacée, par province
(000 l)

<u>Province</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Québec	32 478	38 098	39 082	40 422	33 091
Ontario	57 368	64 389	70 538	69 610	73 596
Manitoba	8 694	9 122	9 363	9 443	8 396
Alberta	13 781	16 384	19 309	12 023	11 810
C.-B.	17 574	17 943	18 915	18 521	21 664
Autres	<u>19 308</u>	<u>18 274</u>	<u>18 372</u>	<u>22 077</u>	<u>16 506</u>
Canada	149 203	164 210	175 579	172 096	165 063

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5657.

Tableau 8
Production de yogourt, par province
(000 kg)

<u>Province</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Québec	38 604	44 262	42 751	44 053	47 993
Ontario	31 222	34 248	31 804	29 499	31 728
C.-B.	9 070	9 442	9 037	9 142	6 814
Autres	<u>8 895</u>	<u>4 613</u>	<u>11 820</u>	<u>12 496</u>	<u>13 555</u>
Canada	87 791	92 565	95 412	95 190	100 090

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5665.

Tableau 9
Consommation intérieure de yogourt
(000 kg)

<u>Province</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Production	87 791	92 565	95 412	95 190	100 090
Importations	518	587	380	300	224
Exportations	<u>55</u>	<u>108</u>	<u>109</u>	<u>139</u>	<u>155</u>
Consommation intérieure	88 254	93 044	95 683	95 351	100 166

Nota : Il est supposé que les stocks d'ouverture et de fermeture sont nuls.
Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5665.

Tableau 10
Production de beurre, par province
(000 kg)

<u>Province</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Québec	31 258	30 629	31 739	33 283	32 160
Ontario	29 151	29 243	31 305	31 987	33 564
Manitoba	4 841	4 428	4 412	4 758	4 829
Alberta	8 390	7 430	9 675	9 850	C
Autres	<u>11 489</u>	<u>11 827</u>	<u>11 211</u>	<u>12 635</u>	<u>22 851</u>
Canada	85 129	83 557	88 342	92 513	93 404

Nota : C - Les données sont confidentielles et figurent dans la catégorie Autres.
Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5653.

Tableau 11
Consommation intérieure de beurre
(000 kg)

<u>Province</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Stocks d'ouverture	15 557	10 294	5 469	8 369	14 282
Production	85 129	83 557	88 342	92 515	93 174
Importations	182	919	408	547	2 473
Exportations	10 569	3 695	2 280	5 705	14 786
Stocks de clôture	<u>10 294</u>	<u>5 469</u>	<u>8 369</u>	<u>14 282</u>	<u>12 521</u>
Consommation intérieure	80 005	85 606	83 570	81 444	82 622

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrices 5634 et 5632.

Tableau 12
Production de fromages fins, Canada et provinces
(000 kg)

<u>Province</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Québec	87 132	95 036	95 422	100 873	102 294
Ontario	50 349	47 136	50 901	52 738	51 561
Alberta	5 318	5 482	4 008	3 541	4 534
Autres	<u>11 305</u>	<u>12 114</u>	<u>12 196</u>	<u>14 982</u>	<u>14 721</u>
Canada	154 104	159 768	162 527	172 135	173 110

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5656.

Tableau 13
Consommation intérieure de fromages fins
(000 kg)

<u>Province</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Stocks d'ouverture	9 796	10 179	10 902	9 642	11 137
Production	154 104	159 768	162 589	172 135	173 110
Importations	16 745	16 847	16 436	16 037	17 118
Exportations	5 045	2 671	2 663	6 509	6 745
Stocks de clôture	<u>10 179</u>	<u>10 902</u>	<u>9 642</u>	<u>11 137</u>	<u>11 626</u>
Consommation intérieure	165 421	173 221	177 622	167 855	182 994

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

Tableau 14
Production de cheddar, par province
(000 kg)

<u>Province</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Québec	55 242	61 325	63 724	62 911	59 886
Ontario	31 870	29 473	34 151	31 404	34 317
Manitoba	5 183	5 172	6 964	7 061	5 846
Alberta	5 933	5 944	4 720	C	C
Autres	<u>11 571</u>	<u>8 828</u>	<u>9 800</u>	<u>15 492</u>	<u>15 513</u>
Canada	109 799	110 742	119 359	116 868	115 562

Nota : C - Les données sont confidentielles et figurent dans la catégorie Autres.

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5655.

Tableau 15
Consommation intérieure de cheddar
(000 kg)

<u>Province</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Stocks d'ouverture	32 273	30 896	26 843	30 579	28 333
Production	109 799	110 742	119 359	116 869	115 562
Importations	503	683	1 307	1 132	1 762
Exportations	7 731	6 198	4 221	5 312	7 859
Stocks de clôture	<u>30 896</u>	<u>26 843</u>	<u>30 579</u>	<u>28 333</u>	<u>27 320</u>
Consommation intérieure	103 948	109 280	112 709	114 935	110 478

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

Tableau 16
Consommation intérieure de fromage fondu
(000 kg)

<u>Province</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Stocks d'ouverture	6 281	5 766	8 274	5 538	5 011
Production	75 839	77 806	74 765	76 422	75 827
Importations	2 789	2 632	3 050	3 780	2 690
Exportations	78	131	193	445	368
Stocks de clôture	<u>5 766</u>	<u>8 274</u>	<u>5 538</u>	<u>5 011</u>	<u>6 624</u>
Consommation intérieure	79 065	77 799	80 358	80 284	76 536

Source : Statistique Canada.

Tableau 17
Production de poudre de lait écrémé, par province
(000 kg)

<u>Province</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Québec	22 127	16 784	18 825	24 566	18 303
Ontario	9 215	12 824	14 861	18 746	19 331
Autres	<u>22 147</u>	<u>25 408</u>	<u>25 794</u>	<u>27 761</u>	<u>26 959</u>
Canada	53 489	55 016	59 480	71 073	64 593

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrice 5659.

Tableau 18
Consommation intérieure de poudre de lait écrémé
(000 kg)

<u>Province</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Stocks d'ouverture	15 262	5 528	9 045	10 201	12 293
Production	53 489	55 016	59 480	71 073	64 593
Importations	731	4 655	6 467	1 947	3 062
Exportations	34 052	19 001	32 720	40 154	40 077
Stocks de clôture	<u>5 528</u>	<u>9 045</u>	<u>10 201</u>	<u>12 293</u>	<u>7 137</u>
Consommation intérieure	29 902	37 153	32 071	30 774	32 734

Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada, matrices 5638, 5659 et 5667.

Tableau 19
Consommation intérieure de lait entier concentré
(000 kg)

<u>Province</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>	<u>1995</u>	<u>1996</u>
Stocks d'ouverture	2 957	3 831	3 403	1 538	3 568
Production	51 348	48 115	46 364	53 000	61 747
Importations	135	100	59	52	896
Exportations	6 288	4 986	4 926	9 842	23 814
Stocks de clôture	<u>3 831</u>	<u>3 403</u>	<u>1 538</u>	<u>3 568</u>	<u>7 500</u>
Consommation intérieure	44 321	43 657	43 362	41 180	34 897

Appendice III - Glossaire

Babeurre : tel que vendu au Canada, le lait de babeurre provient de cultures de lait partiellement écrémé; ne pas confondre avec la définition actuelle du babeurre qui est un sous-produit de la fabrication du beurre.

Beurre de lactosérum : désigne le beurre fait de matière grasse récupérée du lactosérum.

Beurre réduit en calories : conforme aux normes établies pour le beurre, mais ne doit pas contenir plus de 39 p. 100 de matière grasse ni plus de 50 p. 100 des calories normalement contenues dans le beurre. Il peut aussi contenir des agents émulsifiants, stabilisants et de conservation.

Beurre : substance alimentaire grasse et onctueuse obtenue en barattant la crème du lait. Doit contenir au moins 80 p. 100 de matière grasse et peut contenir : solides du lait, cultures bactériennes, sel et colorant alimentaire autorisé.

Caséine comestible : principale protéine du lait. Produit obtenu par la séparation, le lavage, et le séchage du coagulum du lait écrémé, le coagulum étant réalisé par précipitation au moyen d'un acide alimentaire.

Cheddar : produit de la coagulation, à l'aide de bactéries, du lait, de produits laitiers ou d'un mélange de ceux-ci, en vue de former un caillé qui est ensuite soumis au procédé cheddar ou à un autre procédé qui donne un fromage possédant les mêmes propriétés physiques, chimiques, et organoleptiques que le fromage produit par le procédé cheddar. Il contient au plus 39 p. 100 d'humidité et au moins 31 p. 100 de matière grasse. Il peut aussi contenir du sel, des cultures bactériennes pour favoriser le vieillissement et l'obtention d'une couleur adéquate ainsi que d'autres agents autorisés. Le cheddar est le principal fromage utilisé dans la fabrication du fromage fondu.

Crème (fraîche) (crème de consommation) : désigne habituellement de la crème dont la teneur en matière grasse est de 18 p. 100.

Crème à céréales : désigne habituellement la crème dont la teneur en matière grasse est de 10 p. 100. Dans certaines provinces canadiennes, la crème à céréales est appelée soit crème « moitié-moitié » soit « crème à café ».

Crème glacée : aliment obtenu du fouettage et de la congélation d'un mélange de crème glacée. Doit contenir au moins 36 p. 100 d'extrait sec, dont 10 p. 100 de matière grasse, ou, dans le cas d'une addition de cacao ou de sirop de chocolat, de fruits, de noix ou de confiseries, 8 p. 100 de matière grasse. La crème glacée doit contenir au moins 180 grammes d'extrait sec au litre, dont au moins 50 grammes doivent être de la matière grasse, ou dans le cas d'une addition de cacao ou de sirop de chocolat, de fruits de noix

ou de confiseries, 180 grammes d'extrait sec au litre, dont au moins 40 grammes doivent être de la matière grasse.

Fromage cottage : constitué de petites particules de caillé obtenu à partir de lait écrémé, de lait écrémé concentré, de lait écrémé en poudre et de cultures bactériennes acidogènes inoffensives. Il peut contenir du lait, de la crème, du lait en poudre, de la présure et d'autres ingrédients. Il doit contenir au plus 80 p. 100 d'humidité et 0,5 p. 100 d'un agent stabilisant. Les données incluent le fromage cottage avec ou sans crème.

Fromage fondu : le « fromage fondu » et le « fromage fondu à tartiner » sont obtenus par broyage, mélange, fonte et émulsification, sous l'action de la chaleur et d'agents émulsifiants, d'une ou de plusieurs variétés de fromage, avec ou sans adjonction de constituants laitiers et (ou) d'autres additifs alimentaires.

Fromages fins : tout fromage autre que le fromage cheddar, le fromage cottage et les fromages fondus.

Glace à l'eau : confiserie glacée faite d'un mélange coloré/aromatisé de sucre et d'eau, contenant aucun ou peu de produits laitiers.

Hectolitre : cent (100) litres.

Huile de beurre (beurre clarifié) : produit préparé à partir du beurre ou de la crème par extraction pratiquement intégrale de l'eau et des solides non gras; doit contenir au moins 99,3 p. 100 de matière grasse, et pas plus de 0,5 p. 100 d'eau.

Huile de beurre anhydre : produit obtenu à partir du beurre ou de la crème par extraction pratiquement intégrale de l'eau et des solides non gras; doit contenir au moins 99,8 p. 100 de matière grasse, et pas plus de 0,1 p. 100 d'eau.

Lactose : sucre du lait, produit commercialement à partir du lactosérum.

Lactosérum : partie liquide du lait qui demeure après la séparation du lait caillé dans la fabrication du fromage.

Lait concentré sucré : produit obtenu exclusivement à partir du lait, après élimination partielle de l'eau, et auquel des sucres sont ajoutés.

Lait concentré : produit liquide obtenu uniquement à partir de lait, après élimination partielle de l'eau.

Lait de consommation : laits utilisés pour la production des produits laitiers liquides tels le lait homogénéisé (3,35 p. 100 M.G.), le lait 2 p. 100, le lait 1 p. 100, le lait écrémé, le lait pasteurisé à ultra haute température (UHT) et les différents types de crème.

Lait de transformation : laits utilisés dans la production de produits laitiers sous une forme autre que liquide tels le fromage, le beurre, la crème glacée.

Lait écrémé concentré sucré : produit obtenu exclusivement à partir de lait écrémé, après élimination partielle de l'eau, et auquel des sucres sont ajoutés.

Lait écrémé concentré : produit liquide obtenu uniquement à partir de lait écrémé, après élimination partielle de l'eau.

Lait malté : produit ou mélange du lait et du liquide extrait d'un mélange de farine et de malt d'orge moulue et contenant plus de 50 p. 100 de produits laitiers.

Mélange à crème glacée : mélange pasteurisé, non congelé, de crème, de lait ou d'autres produits du lait, additionné d'édulcorants autorisés et doit contenir au moins 36 p. 100 de solides dont 8 p. 100 de matière grasse.

Mise en commun : dans le contexte du système laitier, s'entend de la mise en commun des revenus des producteurs.

Poudre de lactosérum : produit obtenu à partir de lactosérum, après élimination de l'eau uniquement.

Poudre de lait : produit obtenu à partir de lait, de lait partiellement écrémé ou de lait écrémé, après élimination de l'eau uniquement.

Prix cible : taux de rendement que la CCL considère adéquat pour permettre à un producteur de lait dont l'entreprise est efficace afin de défrayer les dépenses et d'obtenir une juste rétribution de son travail et de son investissement par rapport à la production de lait vendu à des fins de transformation.

Prix de soutien : pour le beurre et la poudre de lait écrémé, le prix que la CCL verse aux transformateurs de beurre et de poudre de lait écrémé si le marché intérieur ne peut immédiatement absorber une partie ou la totalité de la production. Le prix de soutien sert de prix plancher dans le marché bien que, étant donné les quantités limitées qu'achète la CCL, son importance n'est plus aussi marquée qu'auparavant.

Quota de lait de consommation : contingent détenu par un producteur laitier, dans le cadre d'un contingent provincial. Ce quota est régi par chacune des provinces qui doivent s'assurer que la production quotidienne de lait de consommation de la province répond aux besoins du marché.

Quota de mise en marché : contingent détenu par un producteur laitier canadien, dans le cadre d'un contingent national de lait de transformation. Ce droit de production est exprimé en termes de production annuelle. Le lait produit en vertu du quota de mise en marché est utilisé pour la fabrication de produits tels le beurre et le fromage.

Recettes monétaires agricoles du secteur laitier : revenu tiré des ventes de lait. Le subside laitier peut être inclus ou non.

Sorbet : aliment congelé autre que la crème glacée, la crème glacée légère, le lait glacé ou le dessert laitier glacé, préparé à partir d'un produit du lait et peut contenir : de l'eau, des édulcorants autorisés, des fruits ou jus de fruits, des aromatisants, des additifs alimentaires autorisés, au plus 1 p. 100 de caséine comestible ou de caséinates comestibles ajoutés; doit contenir au plus 5 p. 100 d'extrait sec du lait y compris la matière grasse et au moins 0,35 p. 100 d'acide déterminé par titrage et exprimé en acide lactique.

Yogourt : produit laitier coagulé obtenu par fermentation lactique grâce à l'action du lactobacillus bulgaricus et du streptococcus thermophilus à partir du lait et de certains produits laitiers. Dans le produit fini, les microorganismes doivent être à l'état viable et en quantité abondante.

Appendice IV - Facteurs de conversion : produits laitiers

Produit	% de matière grasse	Litres de lait requis pour produire 1 kilogramme
Huile de beurre anhydre	99,8	27,72
Huile de beurre	99,3	27,58
Beurre	81,0	22,7
Cheddar	34,0	10,68
Fromage à la crème	32,0	10,01
Lait condensé	8,0	2,23
Poudre de lait entier	27,0	7,78
Poudre de lait écrémé		10,68
Caféine		38,89
Fromage cottage (en grains)		6,80
Poudre de lactosérum		19,42

Taux de conversion en poids à partir du volume

Denrée	Unité	Litres par unité	Kilogrammes par unité
Lait entier	gallon	4,5	4,67
Lait écrémé	gallon	4,5	4,71
Crème	gallon	4,5	4,53
Produits laitiers	tonne métrique	2 204,6	1 000
Lait	hectolitre	100	
Lait	kilolitre	1000	