

Contrôle de la qualité



La section contrôle de la qualité de la Direction gestion du lait veille à l'application des normes prévues par les Conventions de mise en marché du lait et à l'amélioration de la qualité du lait livré par les producteurs laitiers. La qualité du lait mis en marché par les producteurs laitiers québécois en 2002 est conforme aux normes prévues par les Conventions de mise en marché du lait. Sur le plan du dénombrement des bactéries totales (b.t.), le pourcentage de lait mis en marché au cours de l'année et respectant la norme s'élevait à 97,51 %, un niveau semblable à celui de l'année précédente. Le pourcentage de lait se retrouvant dans la strate inférieure ou égale à 25 000 b.t./ml est passé de 86,75 % en 2001 à 87,89 % en 2002, soit une amélioration de 1,31 %. La moyenne pondérée de bactéries totales dans le lait s'est améliorée de 3,52 %, passant de 15 997 b.t./ml en 2001 à 15 434 b.t./ml en 2002. Quant au comptage des cellules somatiques (c.s.), le pourcentage du volume de lait conforme à la norme est passé de 90,96 % en 2001 à 92,50 % en 2002. La moyenne pondérée annuelle de cellules somatiques a diminué de 4 %, passant de 287 852 c.s./ml en 2001 à 274 971 c.s./ml en 2002. Par ailleurs, le nombre de chargements de lait détruits en 2002 dans le cadre du programme de dépistage des antibiotiques a augmenté d'environ 11 % par rapport à 2001.

RÉSOLUTION DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

L'assemblée générale annuelle de la Fédération a adopté une résolution visant le renforcement des règles de qualité des Conventions de mise en marché du lait quant à la qualité. Les nouvelles règles feront passer la norme en bactéries totales de 100 000 b.t./ml à 50 000 b.t./ml et instaureront un taux de pénalité progressif en cellules somatiques, soit 1 \$/hl pour la première infraction, 2 \$/hl pour la deuxième, 3 \$/hl pour la troisième et 4 \$/hl pour la quatrième dans une période de 12 mois. La résolution prévoit aussi la suspension des collectes pour un producteur qui connaîtrait quatre pénalités pour les bactéries totales ou les cellules somatiques en 12 mois. Les délégués ont demandé qu'on s'assure, conjointement avec les coopératives, d'un encadrement adéquat des producteurs qui ont un problème. Ce soutien devra être financé par l'ensemble des coopératives et la Fédération. La résolution demande finalement de négocier une prime à la qualité, de favoriser la mise en place d'un programme de type HACCP harmonisé avec les coopératives, de fournir aux producteurs désirant implanter ce programme les outils nécessaires et d'obtenir un financement des gouvernements pour le développer.

QUALITY CONTROL

The Quality Control section of the Milk Management Department is responsible for the application of standards under the Milk Marketing Agreements and for the improvement of the quality of milk delivered by dairy producers. The quality of milk marketed by Quebec dairy producers in 2002 complied with the standards set out in the Milk Marketing Agreements. With regard to total bacteria (t.b.) counts, 97.51% of milk marketed during the year complied with the standard, a level similar to last year. The percentage of milk in the stratum equal to or less than 25,000 t.b./ml rose from 86.75% in 2001 to 87.89% in 2002, an improvement of 1.31%. In addition, the weighted average total bacteria in milk declined from 15,997 t.b./ml in 2001 to 15,434 t.b./ml in 2002. As for somatic cell (s.c.) counts, the percentage of milk volume in compliance with the standard increased from 90.96% in 2001 to 92.50% in 2002. The weighted annual average somatic cell count declined from 287,852 s.c./ml in 2001 to 274,971 s.c./ml in 2002, a drop of 4%. Furthermore, the number of milk loads destroyed in 2002 under the antibiotic detection program increased by about 11%, compared to 2001.

RESOLUTION OF THE ANNUAL GENERAL MEETING

The Federation's Annual General Meeting adopted a resolution to strengthen the quality rules of the Milk Marketing Agreements. The new rules will reduce the total bacteria standard from 100,000 t.b./ml to 50,000 t.b./ml and institute a progressive penalty rate for somatic cells, namely \$1/hl for the first offence, \$2/hl for the second, \$3/hl for the third and \$4/hl for the fourth within a twelve-month period. The resolution also provides for suspension of pickup for a producer who is assessed four penalties for total bacteria or somatic cells within a twelve-month period. The delegates asked that the Federation, jointly with the cooperatives, ensure adequate support to producers experiencing problems. This support will have to be funded by all the cooperatives and the Federation. Finally, the resolution calls on the Federation to negotiate a quality premium, promote the implementation of a program similar to HACCP, harmonized with the cooperatives, provide producers who wish to implement this program with the necessary tools, and obtain government funding to develop such a program.

EXIGENCES QUALITATIVES – 2002

Quality requirements – 2002

Type d'analyse <i>Analysis</i>	Norme <i>Standard</i>
Bactéries totales <i>Total bacteria count</i>	100 000/ml maximum
Bactéries après pasteurisation <i>Bacteria after pasteurization</i>	7 000/ml
Cellules somatiques <i>Somatic cell count</i>	500 000/ml – Avis préventif à 400 000/ml <i>500,000/ml – Notice at 400,000/ml</i>
Adultération par les antibiotiques <i>Adulteration by antibiotics</i>	Négatif à l'analyse <i>Negative</i>
Adultération par l'eau <i>Adulteration by water</i>	Point de congélation n'excède pas -0,525 °H <i>Freezing point with limit of -0.525°H</i>
Adultération par les antiseptiques <i>Adulteration by antiseptics</i>	Négatif à l'analyse <i>Negative</i>
Sédiments <i>Sediments</i>	Pas plus de 2,0 mg de sédiments par 452,8 ml de lait <i>No more than 2.0 mg per 452.8 ml of milk</i>
Odeur <i>Smell</i>	Aucune mauvaise odeur <i>No bad smell</i>
Température <i>Temperature</i>	4 °C maximum
Saveur <i>Taste</i>	Aucune mauvaise saveur <i>No bad taste</i>
Falsification (modification frauduleuse de la composition ou de la qualité du lait cru) <i>Falsification (fraudulent alteration of composition or quality of raw milk)</i>	Aucune falsification permise <i>No falsification allowed</i>

QUALITY COMMITTEE

The work of the Federation's Quality Committee focused this year on the HACCP-type Canadian Quality Milk program developed by the Dairy Farmers of Canada (DFC) to ensure the quality of milk and meat from dairy farms, and on the necessity of a pilot project to test this program. The Committee members also evaluated the possibility of developing a water quality analysis program. Finally, they worked on the necessary resources and strategy to implement the resolution of the April 2002 Annual General Meeting and support producers experiencing problems.

HACCP PROGRAM ON THE FARM

At the end of the year, the Canadian Food Inspection Agency began review of the DFC's Canadian Quality Milk program with the aim of recognizing the technical validity of its contents. At the same time, representatives of the Federation and Agropur began discussions aimed at harmonizing the various HACCP programs, allowing the implementation of a Quebec program that would implement the Canadian program on a gradual and voluntary basis.

QUALITÉ DU LAIT LIVRÉ AU QUÉBEC, PAR STRATE *Stratification of quality of milk*

	Résultats d'analyse <i>Analysis results</i>	2002 % volume % volume	2001 % volume % volume	2002 % analyses % analyses	2001 % analyses % analyses
Bactéries totales <i>Total bacteria count</i>	1 - 25 000/ml	87,89	86,75	88,26	87,26
	25 001 - 50 000/ml	6,55	7,17	6,34	6,90
	50 001 - 100 000/ml	3,07	3,54	2,95	3,38
	plus de/more than 100 000/ml	2,49	2,54	2,45	2,46
Cellules somatiques <i>Somatic cell count</i>	1 - 100 000/ml	6,14	4,85	6,90	5,54
	100 001 - 200 000/ml	29,80	27,58	28,26	26,51
	200 001 - 300 000/ml	29,99	29,90	28,16	27,95
	300 001 - 400 000/ml	17,99	19,13	17,51	18,46
	400 001 - 500 000/ml	8,58	9,50	9,25	9,91
	plus de/more than 500 000/ml	7,50	9,04	9,92	11,63

COMITÉ QUALITÉ

Les travaux du comité sur la qualité du lait de la Fédération ont porté cette année sur le programme de type HACCP Lait canadien de qualité développé par Les Producteurs laitiers du Canada (PLC) pour assurer la salubrité du lait et de la viande des fermes laitières et sur la nécessité de réaliser un projet pilote pour tester ce programme. Les membres du comité ont aussi évalué la possibilité de développer un programme d'analyse de la qualité de l'eau. Enfin, ils ont travaillé sur les ressources nécessaires et la stratégie pour mettre en œuvre la résolution adoptée à l'assemblée générale annuelle d'avril 2002 et soutenir les producteurs ayant des problèmes.

PROGRAMME HACCP À LA FERME

En fin d'année, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a amorcé la révision du programme Lait canadien de qualité des PLC dans le but d'accorder une reconnaissance de la validité technique de son contenu. Parallèlement, des représentants de la Fédération et d'Agropur ont amorcé des discussions pour l'harmonisation des différents programmes HACCP permettant la mise en place d'un programme québécois qui serait une implantation progressive et volontaire du programme canadien.

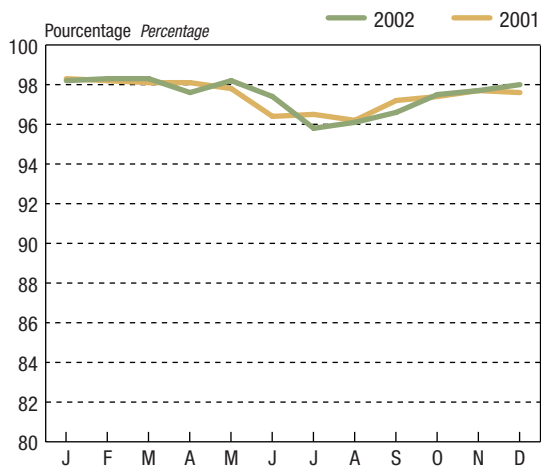
MOYENNES DES RÉSULTATS D'ANALYSE

Average analysis results

	2002 pondérée <i>Weighted results</i>	2001 pondérée <i>Weighted results</i>
Bactéries totales (b.t./ml) <i>Total bacteria count (t.b./ml)</i>	15 434	15 997
Cellules somatiques (c.s./ml) <i>Somatic cell count (s.c./ml)</i>	274 971	287 852



**LAIT CONFORME À LA NORME –
BACTÉRIES TOTALES**
Milk conforming to standard – Total bacteria



**LAIT CONFORME À LA NORME –
CELLULES SOMATIQUES**
Milk conforming to standard – Somatic cell count

