

OÙ VA VOTRE LAIT?

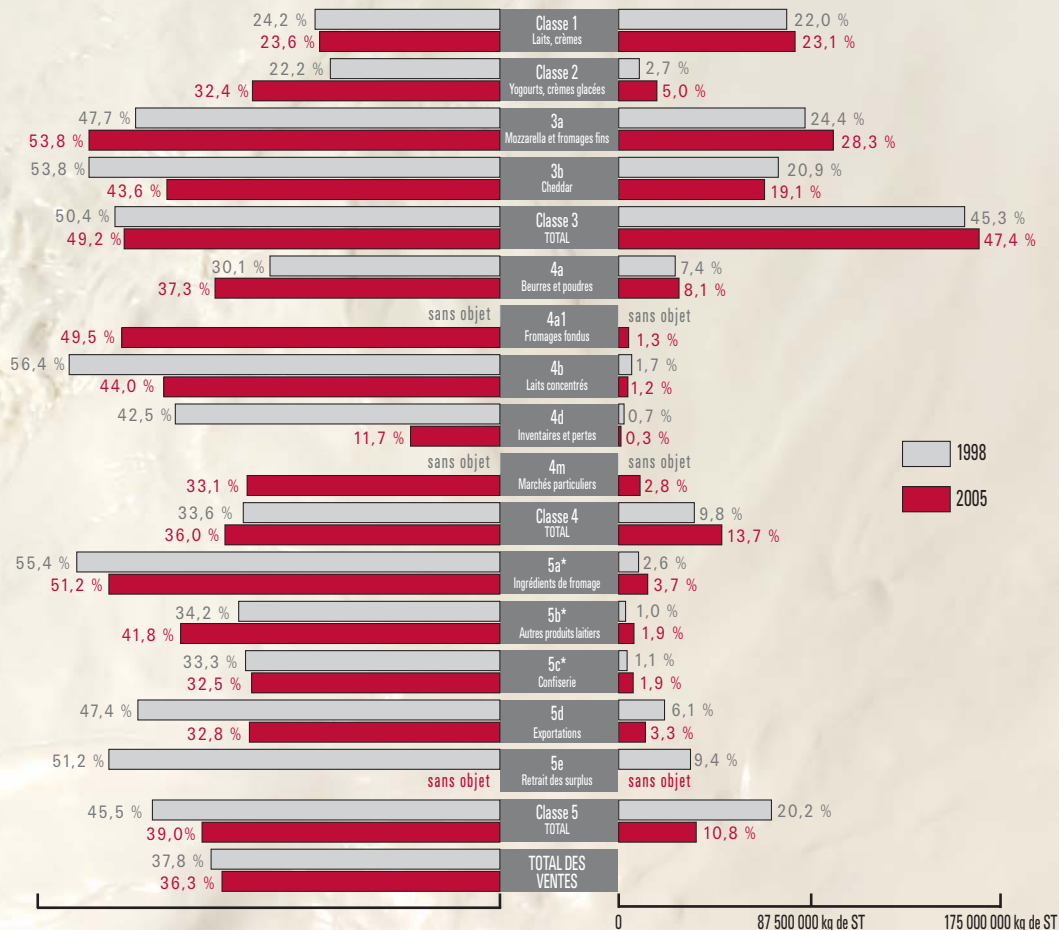
# Le lait, dans tous ses états!

## PART DU QUÉBEC DANS LES VENTES DE LAIT CANADIENNES

Quebec's share in Canadian milk sales

## RÉPARTITION DES VENTES DE LAIT PAR CLASSES AU QUÉBEC

Quebec milk sales by class



La description complète des classes se trouve en page 22.

Classe 4a1: cette classe existe depuis 2005.

Classe 4m: cette classe existe depuis 2000.

Classe 5e: cette classe a été abolie en 2000.

\* Transformation secondaire

The full description of the classes can be found on page 22.

Class 4a1: this class exists since 2005.

Class 4m: this class exists since 2000.

Class 5e: this class was abolished in 2000.

\* Further processing

## Répartition des ventes de lait au Québec, 2005<sup>(1)</sup>

- Au Québec près de la moitié de toutes les ventes de solides totaux du lait, soit 47,4 %, est destinée à la production fromagère (classe 3).
- Un peu moins du quart des ventes, soit 23,1 %, va au marché du lait de consommation et de la crème fraîche (classe 1).
- Le marché du beurre et de la poudre de lait (classe 4a) compte pour 8,1 % des ventes totales.
- Le marché de la transformation secondaire (classes 5a, 5b et 5c), qui regroupe les ventes de produits laitiers utilisés par les entreprises de pâtisserie, de boulangerie, de confiserie et les fabricants de préparations alimentaires, utilise 7,5 % des solides totaux du lait québécois. Les prix dans ces classes sont alignés sur ceux du marché américain. La classe 5 comprend aussi les exportations de produits laitiers (5d).
- Les ventes destinées aux marchés du yogourt, de la crème glacée, de la crème sure et des laits pour nourrissons (classe 2) représentent 5 % des ventes totales.

## Évolution des ventes de lait par classes, 1998-2005

Depuis 1998, les principaux marchés du lait connaissent une légère croissance. Les ventes de solides totaux pour la fabrication du yogourt se démarquent nettement avec une croissance impressionnante de 114,7 %. Le Québec produit 28 % du yogourt canadien.

Les ventes de solides totaux pour la fabrication de fromages fins (3a1) ont connu une augmentation de 18,7 % depuis 1998. Les ventes de solides du lait pour la production de cheddar (3b) ont par contre diminué.

### VENTES DE SOLIDES TOTAUX DU LAIT, QUÉBEC

| Classe              | 1998<br>kg | 2005<br>kg | Évolution<br>% |
|---------------------|------------|------------|----------------|
| Fromages fins (3a1) | 30 160 871 | 35 804 185 | 18,7           |
| Yogourts            | 7 105 381  | 15 257 127 | 114,7          |

Les ventes pour le marché du lait de consommation se sont maintenues. Cette classe comprend les laits à valeur ajoutée et le lait biologique, en développement depuis 1998.

(1) Les producteurs laitiers du Québec sont payés sur la base des composants du lait : la matière grasse, la protéine, le lactose et autres solides. Les ventes sont calculées sur la base de l'utilisation finale des solides totaux selon les différentes classes.



Three processors buy **82.9%** of the milk produced on Quebec farms.

## WHERE DOES YOUR MILK GO?

## MILK, IN ALL ITS FORMS

### BREAKDOWN OF QUEBEC MILK SALES IN 2005<sup>(1)</sup>

- Nearly half of all Quebec sales of total milk solids, 47.4%, are earmarked for cheese production (Class 3).
- A little less than one-quarter of the sales, 23.1%, come from the fluid milk and fresh cream market (Class 1).
- The butter and milk powder market (Class 4a) accounts for 8.1% of total sales.
- The further processing market (Classes 5a, 5b and 5c), which includes sales of dairy products used by pastry, bakery, confectionary and food preparation businesses, uses 7.5% of Quebec's total milk solids. The prices in these classes are aligned with the U.S. market. This class also includes dairy exports (5d).
- Sales intended for the yogurt, ice cream, sour cream and infant formula markets (Class 2) account for 5% of total sales.

### TRENDS IN MILK SALES BY CLASS, 1998-2005

Since 1998, the leading markets for milk have grown slightly. Sales of total solids for yogurt manufacturing stand out clearly, with a dramatic increase of 114.7%. Quebec produces 28% of Canadian yogurt.

Sales of total solids for the manufacture of fancy cheese (3a1) have increased by 18.7% since 1998. However, sales for cheddar production (3b) declined.

### SALES OF TOTAL MILK SOLIDS, QUEBEC

| Class               | 1998<br>kg | 2005<br>kg | Trend<br>% |
|---------------------|------------|------------|------------|
| Fancy cheeses (3a1) | 30,160,871 | 35,804,185 | 18.7       |
| Yogurts             | 7,105,381  | 15,257,127 | 114.7      |

Sales for the fluid milk market remained steady. This class includes value-added milk and organic milk, markets in development since 1998.

(1) Quebec dairy producers are paid on the basis of the components in milk: butterfat, proteins, lactose and other solids. Sales are calculated on the basis of the end use of the total solids according to the various classes.