
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.

Bactéries totales (BT)

Sur le plan du comptage des bactéries totales, le pourcentage de lait contenant 50 000 BT par millilitre et moins mis en marché au cours de l'année s'est élevé à 95,70 %, un niveau comparable à celui de l'année précédente, qui était de 95,74 %. La moyenne pondérée de bactéries totales dans le lait est passée de 13 010 BT par millilitre en 2005 à 13 138 BT par millilitre en 2006.

Cellules somatiques (CS)

Le pourcentage de lait conforme à la norme, pour ce qui est du comptage des cellules somatiques, est passé de 94,85 % en 2005 à 95,84 % en 2006. La moyenne pondérée annuelle de cellules somatiques dans le lait est passée de 260 519 CS par millilitre en 2005 à 249 624 CS par millilitre en 2006.

Prime à la qualité

La moyenne provinciale des cellules somatiques a été de 250 178 CS par millilitre pour la période de décembre 2005 à novembre 2006. La prime à la qualité ne pourra pas être versée aux producteurs au cours de la période de février 2007 à janvier 2008 puisque la moyenne québécoise n'a pas été égale ou inférieure à 250 000 CS par millilitre.

Suspension de la collecte

En 2006, 80 producteurs ont vu la collecte de leur lait suspendue, certains plus d'une fois, pour un total provincial de 113 suspensions. Ces producteurs avaient cumulé quatre pénalités concernant les cellules somatiques sur une période de 12 mois ou, dans le cas des bactéries totales, quatre pénalités ou six résultats hors norme sur une période de 12 mois.

Pied-de-Vent Gaspésie-Les Îles

Type: Pâte molle affinée
en surface au lait cru

Fabricant: Fromagerie
du Pied-de-Vent



Type: Soft paste, surface ripened
cheese made from raw milk

Manufacturer: Fromagerie
du Pied-de-Vent

Qualité du lait livré par strates

STRATIFICATION OF QUALITY OF MILK

	Résultat d'analyse <i>Analysis results</i>	2006 % volume % volume	2005 % volume % volume	2006 % analyses % analyses	2005 % analyses % analyses
Bactéries totales - <i>Total bacteria count</i>	1 - 10 000/ml	72,15	70,65	73,27	71,59
	10 001 - 25 000/ml	17,50	18,94	16,99	18,47
	25 001 - 50 000/ml	6,05	6,15	5,70	5,85
	plus de/more than 50 000/ml	4,30	4,26	4,04	4,09
Cellules somatiques - <i>Somatic cell count</i>	1 - 100 000/ml	7,51	7,13	8,53	8,02
	100 001 - 200 000/ml	32,73	30,15	31,73	29,26
	200 001 - 300 000/ml	31,61	31,21	29,51	29,13
	300 001 - 400 000/ml	16,98	18,26	16,92	18,08
	400 001 - 500 000/ml	7,01	8,10	7,64	8,73
	plus de/more than 500 000/ml	4,16	5,15	5,67	6,78

Moyenne des résultats d'analyse

AVERAGE ANALYSIS RESULTS

	2006 pondérée <i>Weighted results</i>	2005 pondérée <i>Weighted results</i>
Bactéries totales/ml <i>Total bacteria count/ml</i>	13 138	13 010
Cellules somatiques/ml <i>Somatic cell count/ml</i>	249 624	260 519

Quality Control

The Quality Control Section of the Milk Management Department is responsible for the application of standards set out in the Milk Marketing Agreements and for improving the quality of milk delivered by dairy producers.

TOTAL BACTERIA (TB)

With regard to total bacterial counts, 95.70 per cent of milk marketed in 2006 contained 50,000 TB or less per millilitre, a percentage comparable to last year's value of 95.74 per cent. The weighted average total bacteria in milk rose from 13,010 TB per millilitre in 2005 to 13,138 TB per millilitre in 2006.

SOMATIC CELLS (SC)

The percentage of milk conforming to the somatic cell count standard increased from 94.85 per cent in 2005 to 95.84 per cent in 2006. The annual weighted average somatic cell count declined from 260,519 SC per millilitre in 2005 to 249,624 SC per millilitre in 2006.

QUALITY PREMIUM

The provincial average somatic cell count was 250,178 SC per millilitre for the period from December 2005 to November 2006. As a result, the premium cannot be paid to producers for the period from February 2007 to January 2008, because the provincial average somatic cell count was not 250,000 or less per millilitre.

SUSPENSION OF PICKUP

In 2006, milk pickup was suspended from 80 producers, some of them more than once, for a provincial total of 113 suspensions. These producers had accumulated four penalties for somatic cell counts over a 12-month period or, in the case of total bacterial counts, four penalties or six non-regulatory results over a 12-month period.

Protocole d'intervention

En février 2006, la Fédération des producteurs de lait du Québec s'est entendue avec Valacta pour mettre en place un réseau de neuf techniciens spécialisés en qualité du lait afin d'aider les producteurs non sociétaires qui ont des difficultés avec la qualité du lait de leur ferme. Les producteurs qui obtiennent un résultat hors norme en bactéries totales ou en cellules somatiques ont droit à deux visites gratuites d'un technicien pour les aider à trouver la source du problème et à travailler à des solutions. Les frais associés à ces visites sont assumés par les programmes d'amélioration de la qualité du lait de la Fédération, conformément à l'article 7.17 des Conventions de mise en marché du lait. De février à décembre 2006, 565 producteurs ont vu un technicien, pour un total de 744 visites. Depuis septembre 2006, le producteur qui reçoit un avis préventif concernant les bactéries totales ou les cellules somatiques est contacté par son technicien afin d'examiner les pistes de solutions possibles. Cette initiative est à l'essai pour une période de six mois.

Programme Lait canadien de qualité

En octobre, un comité formé par le conseil d'administration de la Fédération a reçu le mandat de définir les étapes qui seront nécessaires à l'implantation du programme Lait canadien de qualité dans les fermes laitières québécoises.

Les travaux du comité portent sur la formation des producteurs, le soutien à la ferme, l'évaluation de thermographes et l'obtention des subventions disponibles dans le cadre du Programme canadien de salubrité et de qualité des aliments. La Fédération participe aux réunions du comité consultatif, qui sont présidées par Les Producteurs laitiers du Canada. Ces réunions permettent à l'ensemble des provinces d'être informées de l'évolution des différents travaux sur le plan national, notamment sur la reconnaissance par l'Agence canadienne d'inspection des aliments du *Manuel et procédures d'accréditation*.

Formation Gérer la qualité du lait

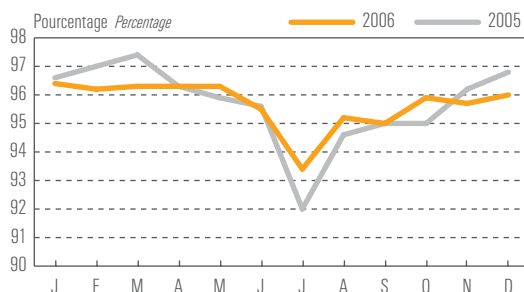
En 2006, 162 producteurs ont participé à l'une ou l'autre des huit sessions de formation de deux jours Gérer la qualité du lait, offertes conjointement avec Agropur coopérative, Nutrinor ou Groupe Dynaco selon les régions. Chacune portait sur les deux premiers modules: «La traite profitable» et «Moins de mammite, meilleur lait».

Sédiments dans le lait

Conformément aux Conventions de mise en marché du lait, un comité relevant du comité des signataires, formé de représentants de la Fédération, des transformateurs et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, doit établir un protocole visant à contrôler la présence de sédiments dans le lait à la réception des usines de transformation. Le comité a poursuivi ses travaux en 2006 et un protocole sera soumis au début de 2007.

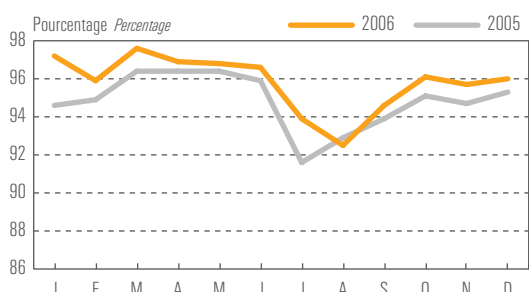
Lait conforme à la norme – bactéries totales

MILK CONFORMING TO STANDARD - TOTAL BACTERIA



Lait conforme à la norme – cellules somatiques

MILK CONFORMING TO STANDARD - SOMATIC CELL COUNT



Exigences qualitatives – 2006

QUALITY REQUIREMENTS - 2006

Type d'analyse <i>Analysis</i>	Norme <i>Standard</i>
Bactéries totales <i>Total bacteria count</i>	50 000/ml – Avis préventif à 25 000/ml <i>50,000/ml – Notice at 25,000/ml</i>
Bactéries après pasteurisation <i>Bacteria after pasteurization</i>	7000/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>
Adulteration par les antibiotiques <i>Adulteration by antibiotics</i>	Négatif à l'analyse <i>Negative</i>
Adulteration 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>
Adulteration 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 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>

INTERVENTION PROTOCOL

In February 2006, the Fédération des producteurs de lait du Québec signed an agreement with Valacta for the establishment of a network of nine milk quality technicians to assist producers who are not cooperative members, and experiencing milk quality problems. Producers who obtain non-regulatory test results for total bacterial or somatic cell counts are entitled to two free visits from a technician to help them identify the source of the problem and take corrective action. The fees for these visits are covered by the Federation's milk quality improvement programs, in accordance with Article 717 of the Milk Marketing Agreements. Between February and December 2006, 565 producers used the services of a technician, for a total of 744 visits. Starting in September 2006, producers who receive a notice concerning total bacterial or somatic cell counts are contacted by their technician to discuss possible corrective action. This initiative is being tested for a six-month period.

CANADIAN QUALITY MILK PROGRAM

In October, a committee established by the Federation's Board of Directors was mandated to define the steps that will be needed to implement the Canadian Quality Milk Program on Quebec dairy farms.

The Committee's work involves producer training, on-farm support, evaluation of time-temperature recorders and obtaining subsidies available under the Canadian Food Safety and Quality Program. The Federation participates in Advisory Committee meetings, which are chaired by Dairy Farmers of Canada. These meetings enable all provinces to be informed on the progress of various national working groups, particularly those relating to recognition of the "Registration System Manual and Procedures" by the Canadian Food Inspection Agency.

MANAGING MILK QUALITY TRAINING

In 2006, 162 producers participated in one of the eight two-day training sessions on the management of milk quality, offered jointly with Agropur coopérative, Nutrinor or Groupe Dynaco, depending on the regions. Each session covered the first two modules: "Profitable milking" and "Less mastitis, better milk."

SEDIMENTS IN MILK

Under the Milk Marketing Agreements, a sub-committee of the Committee of Signatories, including representatives from the Federation, processors and the Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, must develop a protocol designed to control sediments in milk when the milk arrives at processing plants. The Committee continued its work in 2006 and a protocol will be submitted in early 2007.