

XMOT DU PRÉSIDENT



ON NE CHANGE PAS UNE RECETTE GAGNANTE

Depuis une trentaine d'années, le secteur fromager québécois a connu un formidable développement. Jean-Luc Boulay, un des juges de la populaire émission *Les Chefs*, à Radio-Canada, résume bien cette évolution remarquable dans une entrevue au *Devoir* le 13 septembre: «À mes débuts, il y avait, quoi, cinq, six fromages québécois? Maintenant, il y en a 300 ou 400 et en plus, ils sont bons!»

Aujourd'hui, comme le révélait en mars dernier un sondage fait pour le compte des Diététistes du Canada, le fromage est devenu l'aliment produit localement préféré des Québécois.

Ce succès n'est pas le fruit du hasard. Il faut lever notre chapeau à la créativité, à la passion et au travail formidable des artisans fromagers. Petits et grands, c'est avant tout à eux qu'en revient le mérite. Il revient aussi à de nombreux partenaires de la filière laitière qui, à tous les paliers, mettent la main à la pâte. Enfin, il faut reconnaître non seulement la contribution individuelle des producteurs de lait, – qui tous les jours produisent la matière première de haute qualité qu'ils livrent aux fromageries –, mais aussi leur action collective par leur plan conjoint.

Dès les années 1980, en effet, notre fédération a fait preuve de vision en négociant des ententes de mise en marché du lait qui donnaient la priorité aux marchés en croissance, en particulier celui du fromage. Nous avons convenu de réserver du lait pour les nouvelles entreprises, organisé des circuits spéciaux de ramassage pour répondre à la demande de lait particulier, investi collectivement des dizaines de millions en marketing pour promouvoir les fromages fins et artisanaux et nous étions les premiers à aider financièrement les petites fromageries lors de la crise de la listériose. Aujourd'hui, le Québec est le leader fromager au pays et fabrique près de 60 % des fromages fins au Canada. Depuis 10 ans, le nombre de microfromageries est passé de 27 à 51, un bond de 88 %, un phénomène unique au Canada.

On entend à l'occasion des critiques dénoncer la prétendue rigidité de notre modèle et proposer, si ce n'est son abolition, des «assouplissements» qui l'affaibliraient considérablement. Or, non seulement la mise en marché collective et la gestion de l'offre permettent aux producteurs de lait de bien vivre de leur production, sans subventions de l'État, mais elles font aussi de nous des partenaires actifs et déterminants du développement du secteur laitier québécois, comme le démontrent éloquemment nos réalisations dans le secteur fromager.

Le gouvernement devrait déposer son livre vert sur la politique agricole et agroalimentaire québécoise cet automne. Espérons qu'il ne changera pas cette recette gagnante pour répondre à des critiques non fondées.

Marcel Groleau

SAVIEZ-VOUS QUE ?

- Les producteurs de lait québécois investissent collectivement plus de **6 millions de dollars** annuellement dans la publicité et la promotion des fromages d'ici;
- En octobre 2008, la Fédération des producteurs de lait du Québec a accordé une aide financière de plus de **570 000 \$** à **38 petites fromageries** québécoises affectées par la crise de la listériose;
- Le site Internet de la Fédération, fromagesdici.com, présente aux internautes quelque **260 fromages** fins et artisanaux québécois, en plus de nombreuses recettes et d'une foule d'informations liées au monde des fromages d'ici.

XACTUALITÉS

Le programme d'aide au démarrage de fermes laitières a cinq ans

Le programme d'aide au démarrage en production laitière célèbre cette année son cinquième anniversaire. Depuis sa mise en place, 52 prêts de quota ont été attribués, dont 12 cette année. Toutes les fermes qui se sont lancées en production laitière après avoir bénéficié d'un prêt sont toujours en production à ce jour. Rappelons que ce programme n'est accessible qu'aux personnes n'ayant jamais détenu de quota et qui s'installent sur une exploitation où il n'y a pas eu de production laitière depuis au moins 24 mois.

En effet, le but premier de ce programme est de favoriser l'établissement de nouvelles fermes laitières à dimension humaine au Québec. Cette année, dans le cadre de l'Entente sur la mise en commun de tout le lait (P5), le programme d'aide au démarrage a été étendu à toutes les provinces de l'Est. Les prêts offerts sont passés de 10 à 12 kilogrammes de matière grasse par jour et le nombre de prêts accordés au Québec a augmenté de 10 à 12.

Les producteurs de lait offrent plus de 600 000 litres de lait aux banques alimentaires

Pour l'année 2010, les producteurs de lait du Québec auront offert plus de 608 000 litres de lait à l'organisme Banques alimentaires Québec (BAQ) qui les redistribue dans une vingtaine de Moissons régionales et dans plus de 1 000 organismes d'aide alimentaire à travers le Québec. D'autres dons de lait sont offerts par les producteurs durant la période des fêtes où la demande est toujours plus élevée. Le PDG de BAQ, Richard Décarie, fait l'éloge du programme sur le site de l'organisme en soulignant les efforts de planification et de coordination des partenaires du programme, soit les producteurs, les transporteurs et les transformateurs de produits laitiers: «Banques alimentaires Québec est donc très reconnaissante envers ses partenaires de l'industrie laitière pour leur généreuse contribution qui fera tradition au Québec.»

Depuis le début, en 2003, près de 4,5 millions de litres de lait ont été transformés en produits laitiers et acheminés aux plus démunis par l'entremise du programme. Les producteurs qui le désirent s'engagent individuellement, à chaque début d'année, à donner des quantités de lait fixées pour les 12 mois à venir. Ce lait est ensuite transporté et transformé gratuitement par les transporteurs et les transformateurs laitiers.

Les fromages de lait de vache à l'honneur au concours Sélection Caseus



Jean Morin (au centre), de la fromagerie du Presbytère, reçoit le Caseus d'Or en compagnie de Marcel Groleau (à gauche), président de la Fédération, et de Dominique Fortin, sous-ministre associée au MAPAQ.

Les fromages de lait de vache ont remporté les honneurs lors de la 12^e édition du concours Sélection Caseus en recevant 19 des 25 prix décernés au cours de la soirée, dont les trois grands prix. Au total, une quarantaine de fromageries ont soumis plus de 160 fromages différents au jury, une participation record selon les organisateurs.

Le Caseus d'Or a été accordé au fromage le Louis d'Or

de la Fromagerie du Presbytère, fromagerie qui avait également gagné ce prix l'an dernier avec son fromage Le Bleu d'Élizabeth. Le Caseus d'Argent a été remis à la Laiterie Charlevoix pour son fromage Hercule de Charlevoix. Enfin, le Caseus de Bronze a été attribué à la Fromagerie Au Gré des Champs pour son fromage Le Monnoir.

Les fromages de lait de vache ont également décroché les trois Grands Prix du Public, dévoilés lors de la cérémonie d'ouverture du festival des fromages de Warwick en juin, soit le Riopelle de l'Isle de la Société coopérative agricole de l'Île-aux-Grues (pâte molle), Le Mont-Jacob de la Fromagerie Blackburn (pâte semi-ferme) et le Grand Cheddar 3 ans d'Agropur (pâte ferme).

X LE POINT SUR...

Planifier la production pour répondre aux besoins du marché

L'objectif principal de la gestion de l'offre est d'obtenir un niveau de production du lait qui satisfait toute la demande intérieure de produits laitiers, sans créer de surplus et en offrant des prix décents pour les producteurs et les consommateurs. Pour cela, il faut pouvoir ajuster la production en fonction des besoins du marché.

Pour le marché du lait de consommation, chaque province est autosuffisante et donc responsable d'établir ses propres besoins; il s'agit d'un marché approvisionné sur demande. La production de lait de transformation est, pour sa part, déterminée sur une base canadienne. Le calcul des besoins est effectué tous les mois en se basant sur les variations de la production, des importations et des exportations ainsi que de la quantité de beurre en stock.

En fait, c'est la variation des stocks de beurre qui est le principal indicateur de l'évolution de la demande du marché. Par exemple, si la production est stable, que les importations et exportations de produits laitiers se maintiennent, mais que les stocks de beurre diminuent, on peut conclure que ce beurre a servi à combler une croissance des marchés. Le niveau de quota à produire par les producteurs sera donc relevé afin de tenir compte de cette croissance de la demande. À l'inverse, si la production, les importations et les exportations sont stables, mais que les stocks de beurre augmentent, c'est qu'il y a une baisse de consommation de matière grasse et que le niveau du quota doit être revu à la baisse.

C'est ensuite à chaque province d'établir les modalités de répartition du quota et de suivi à l'échelle des producteurs. Différents ajustements et incitatifs peuvent alors être mis en place pour accélérer ou ralentir la production, selon le besoin et la taille du marché. Ce sont les provinces qui doivent gérer leurs politiques de façon à obtenir la discipline de production à laquelle se sont engagés les producteurs sous gestion de l'offre.

À une certaine époque, la production laitière se faisait surtout durant la belle saison. Au cours des ans, les producteurs ont réussi à stabiliser leur production de lait annuelle grâce, notamment, à une gestion efficiente des vèlages et à une régie alimentaire performante. Cette stabilité est essentielle si on veut réussir à combler les besoins du marché tout au long de l'année.

Il est cependant impossible pour un troupeau d'avoir un niveau de production constant, au litre près, tout au long de l'année et au producteur de remplir exactement son quota tous les jours. Pour absorber ces légers écarts, les producteurs possèdent une certaine marge de manœuvre qui leur permet, à l'intérieur d'une plage bien spécifique, de sous-produire ou de surproduire.

Les producteurs ont fait les ajustements nécessaires à leur ferme afin de permettre une planification de la production et, ainsi, combler les besoins du marché à l'année afin que les consommateurs aient accès en tout temps à leurs produits laitiers.

X DÉCHIFFREZ-LAIT

40 ans

C'est le nombre d'années qui se sont écoulées depuis la mise en place du système de gestion de l'offre canadien. Grâce à cette discipline de production, les producteurs de lait tirent un revenu décent entièrement du marché, sans subventions.

Pour tout commentaire ou toute demande d'information supplémentaire, vous pouvez vous adresser au syndicat des producteurs de lait de votre région ou à la :

FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS DE LAIT DU QUÉBEC
555, boul. Roland-Therrien, bureau 415, Longueuil (Québec) J4H 4G3
Téléphone : 450 679-0530
Courriel : fplq@upa.qc.ca
Site Internet : www.lait.org

LAIT'XCLUSIF est disponible en version électronique.

X ACTUALITÉS, la suite

Les subventions offertes aux producteurs laitiers américains sont en hausse

La mise à jour d'une étude de Peter Clark, de la firme Grey, Clark, Shih & associés, sur les subventions à l'agriculture du gouvernement fédéral, des États et des administrations locales aux États-Unis démontre que le soutien offert aux producteurs laitiers américains est passé de 25,90 \$ CAN par hectolitre en 2003 à 31,11 \$ CAN en 2009. Ces subventions s'ajoutent au prix reçu par les producteurs, qui s'est élevé à 33,26 \$ l'hectolitre en 2009. Les subventions prises en compte dans cette étude incluent toutes les aides offertes directement et indirectement pour la production et la transformation de produits laitiers. Il en coûterait plus de 2,57 milliards de dollars aux gouvernements canadiens pour que les producteurs de lait d'ici reçoivent l'équivalent en subventions.

Peter Clark est un spécialiste du commerce international et possède une vaste expérience des négociations commerciales internationales.

Le Sénat australien remet en question la déréglementation du secteur laitier

Un récent rapport¹ du Sénat australien met en relief les effets négatifs de la déréglementation du secteur laitier, mise en place dans ce pays au début des années 2000. Cette déréglementation est souvent citée comme modèle chez nous par les partisans de la libéralisation du commerce agricole. Le rapport recommande diverses mesures pour remédier à la chute du prix du lait à la ferme, survenue notamment durant la crise alimentaire de 2008, ainsi qu'au désavantage compétitif que provoque la grande concentration des secteurs de la transformation et du commerce de détail.

Le comité propose, notamment, l'instauration d'un mécanisme de négociation collective du prix du lait à la ferme afin de rééquilibrer les rapports de force entre producteurs et intermédiaires dans cette négociation. Il préconise aussi des mesures permettant une plus grande transparence de la répartition des revenus entre les producteurs, les transformateurs et les détaillants. Ce rapport va dans le sens des conclusions d'une étude du professeur Daniel-Mercier Gouin selon lesquelles la déréglementation du secteur laitier australien s'est faite au détriment des producteurs et à l'avantage des intermédiaires.

1. Sénat australien, "Milking it for all it's worth - competition and pricing in the Australian dairy industry", http://www.aph.gov.au/Senate/committee/economics_ctte/dairy_industry_09/report/index.htm

X LA FÉDÉRATION SALUE...

La Ferme Sylvain Laquerre inc.

La Ferme Sylvain Laquerre inc., de Saint-Casimir de Portneuf, a remporté le Phénix de l'environnement pour les entreprises, la plus haute distinction environnementale au Québec. Les Prix Phénix sont décernés par le gouvernement du Québec pour souligner les initiatives en faveur de la protection de l'environnement ou de la promotion du développement durable.

En 13 années d'existence des Phénix, c'est la première fois que le jury décerne un prix à une ferme dans la catégorie entreprise.



Sylvain Laquerre et Lilianne Laprise, éditrice chez Médias Transcontinental, qui lui remet son prix.

et la Ferme Jovigny inc.

Isabelle Richard et son conjoint, David Sévigny, propriétaires de la Ferme Jovigny inc. de Nantes en Estrie, ont obtenu la première place au concours Lait'xcellent qui vise à reconnaître le travail accompli par les producteurs pour obtenir un lait de qualité. Le volet Excellence, pour lequel ils ont remporté l'or, récompense les fermes qui obtiennent les meilleurs résultats de qualité dans chacune des régions ainsi qu'au niveau provincial. Depuis 1999, la Ferme Jovigny s'est classée à deux reprises parmi les 25 premiers au niveau provincial du concours Lait'xcellent.



David Sévigny, Bruno Letendre, président du Syndicat des producteurs de lait de l'Estrie, et Isabelle Richard.