

Tout savoir sur la production laitière





La **vache** **laitière**

Pour produire du lait, une vache doit avoir donné naissance à un veau. Elle a son premier veau à l'âge de 2 ans. La période de gestation d'une vache est de 9 mois, comme chez les humains.

Une vache donne du lait pendant 10 mois environ. La production moyenne d'une seule vache dépasse les 8 000 litres de lait par année.

La vache est inséminée à nouveau en cours de lactation. Elle est mise au repos 2 mois avant l'arrivée du veau. Et le cycle recommence. La vache peut ainsi avoir plusieurs veaux et plusieurs lactations, la moyenne étant de 4 lactations.

Au Québec, les vaches de 9 troupeaux sur 10 sont de race Holstein. Ces vaches blanches aux taches noires sont très productives. On trouve aussi des troupeaux de race Ayrshire, Jersey, Suisse brune et Canadienne.

Pour des raisons de biosécurité, chaque bovin laitier reçoit à la naissance une étiquette à puce électronique. Tous ses déplacements peuvent ainsi être retracés, d'un site d'élevage à un autre, sa vie durant.



La **nourriture** de la **vache**

Herbivore, la vache se nourrit principalement de fourrages (herbe des pâturages, foin sec ou ensilé). Elle mange aussi des céréales, du maïs, du soya, des vitamines et des minéraux. Chaque jour, elle consomme une vingtaine de kilogrammes de nourriture pour produire une moyenne de 27 litres de lait.

La vache laitière est un ruminant. Son système digestif est composé de 4 estomacs qui lui permettent de transformer en lait sa nourriture riche en cellulose. Elle remâche les aliments jusqu'à 10 heures par jour pour bien les digérer, ce qui nécessite entre 50 et 70 mouvements de mastication à la minute! Elle boit beaucoup d'eau, au moins une centaine de litres par jour, soit l'équivalent d'une baignoire remplie à ras bord.

Le lait est l'un des aliments les plus contrôlés au Canada. Les normes que doivent respecter les producteurs d'ici sont parmi les plus sévères au monde. Si une vache est malade, son lait est jeté. Il est interdit d'ajouter des antibiotiques à l'alimentation des vaches laitières et de leur injecter des hormones pour augmenter la production de lait.

Le producteur prend bien soin de son troupeau. Il prépare pour chacune des vaches une nourriture correspondant à ses besoins. L'essentiel de cette nourriture est produit sur les fermes. Le fumier, un engrais naturel, est épandu dans les champs pour nourrir le sol et les plantes.



La **traite** et la **qualité** du **lait**

Les vaches sont traites deux fois par jour à l'aide d'une trayeuse. Le lait est produit dans les cellules du pis et éjecté, pendant la traite, par les trayons. Le pis est en quelque sorte l'usine de fabrication du lait. Il est lavé avant d'y installer la trayeuse. Le lait est acheminé par une tuyauterie appelée lactoduc jusqu'à un bassin refroidisseur.

À la sortie du pis de la vache, la température du lait est de 38 °C, comme celle du corps humain. Le lait est refroidi rapidement en moins d'une heure, à une température équivalente à celle du réfrigérateur de la maison, soit entre 1 °C et 4 °C.

Le lait est un produit périssable. Il est conservé à la ferme deux jours, jusqu'au moment du ramassage par un camion-citerne qui l'acheminera à une usine laitière pour y être transformé en produits laitiers.

Avant de charger le lait à la ferme, le camionneur, appelé expert-essayeur, doit en vérifier la température, l'odeur et l'apparence. Il prend aussi un échantillon de lait qui sera analysé afin de s'assurer du respect des normes de qualité. Avant d'être déchargé à l'usine, le lait est de nouveau inspecté. Si des traces d'antibiotiques sont détectées, le contenu de la citerne est détruit aux frais du producteur fautif.

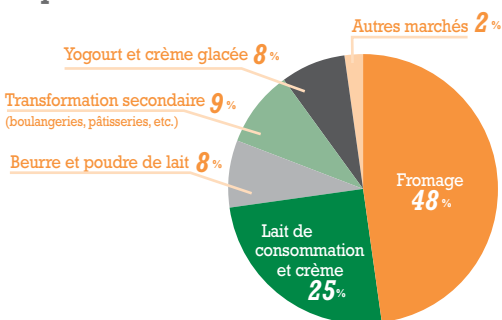
Au Québec, tous les producteurs laitiers devront obtenir leur certification au programme Lait canadien de qualité (LCQ) en 2012.

Les produits laitiers

Le lait et les produits laitiers fournissent naturellement 15 éléments essentiels au maintien d'une bonne santé. Qu'il soit à 3,25 %, à 2 % ou à 1 % de matière grasse, écrémé, au chocolat ou en poudre, le lait fournit essentiellement la même quantité de vitamines et de minéraux. Il n'y a que la quantité de matière grasse qui diffère!

Le lait que donne une vache pendant une année comble les besoins en lait et en produits laitiers de 30 personnes.

À quels marchés est destiné le lait?



Le lait, livré à l'usine, est :

- > **STANDARDISÉ** pour fixer le niveau de matière grasse (3,25 %, 2 %, 1 % ou 0 %).
- > **HOMOGENÉISÉ** pour éviter que les globules de matière grasse remontent à la surface.
- > **PASTEURISÉ** pour détruire les bactéries pathogènes qui pourraient s'y trouver et pour allonger sa durée de conservation.

Certains produits laitiers sont faits principalement de substances lactiques, généralement importées, qui remplacent le lait et la crème d'ici. Heureusement, les consommateurs peuvent privilégier des produits laitiers faits uniquement de lait et de crème d'ici. Pour cela, il faut choisir des produits laitiers dont la liste des ingrédients commence par lait ou crème. Cette liste doit être courte et simple et ne pas contenir de substances lactiques modifiées.





La **product** et la **mise en**

Il y a environ 6 500 fermes laitières au Québec, réparties dans toutes les régions. Elles représentent 50 % de toutes les fermes laitières canadiennes. Ces fermes sont des entreprises familiales qui, pour la plupart, se sont transmises de génération en génération.

Le troupeau moyen est de 52 vaches au Québec. Il est le double aux États-Unis. En Californie, l'État américain où il se produit le plus de lait, le troupeau moyen compte plus de 825 vaches!

Il se produit près de 8 millions de litres de lait par jour au Québec. La production totale annuelle avoisine les 3 milliards de litres, dont 48 % sont destinés à la production fromagère.

Le secteur laitier est le chef de file de l'industrie agroalimentaire québécoise :

- > le lait est la principale production au Québec;
- > le Québec est la province qui produit le plus de lait au Canada;
- > et celle qui produit le plus de lait biologique.

Il y a 93 entreprises de transformation laitière au Québec. Trois d'entre elles achètent à elles seules 83 % de tout le volume pour le transformer et le commercialiser. Afin d'avoir un meilleur rapport de force, les productrices et producteurs ont délégué à la Fédération des producteurs de lait du Québec le pouvoir de négocier, en leur nom, l'ensemble des conditions de vente et de transport de leur lait. C'est ce qu'on appelle la mise en marché collective. Tous les producteurs reçoivent le même prix pour un



ion marché

litre de lait et paient le même taux de transport, qu'ils soient près ou loin des usines.

Le Québec se distingue par ses fabriques artisanales de fromages et ses producteurs-transformateurs à la ferme. Ce n'est pas par hasard que le Québec, avec ses 350 fromages différents, présente le plus beau plateau de fromages en Amérique du Nord!

Le Québec et les autres provinces ne produisent que le volume de lait nécessaire pour répondre aux besoins canadiens. Pas de gaspillage! De son côté, le gouvernement fédéral s'est engagé à limiter l'entrée de produits importés de façon à ce que les besoins du marché canadien soient comblés par la production canadienne. Ce modèle agricole s'appelle la gestion de l'offre.

La gestion de l'offre et la mise en marché collective du lait favorisent la souveraineté alimentaire par une production locale, assurée par des fermes à dimension humaine, réparties sur l'ensemble du territoire québécois. Ces entreprises familiales sont respectueuses des ressources et soucieuses de nourrir les consommateurs québécois et canadiens avec du lait et des produits laitiers d'ici, de qualité, à prix abordable.

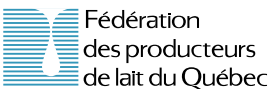
La production, la transformation et la vente au Québec de produits laitiers d'ici évitent le transport coûteux, sur plusieurs milliers de kilomètres, d'aliments importés.

Mesurez vos connaissances

vrai ou faux ?

- 1 La vache, comme le cheval, a des sabots.
- 2 Traire une seule vache prend au moins 20 minutes.
- 3 Chaque jour, 270 camions-citernes effectuent la collecte du lait dans les fermes.
- 4 Les productrices et producteurs de lait situés près des usines reçoivent un meilleur prix pour leur lait.

1. VRAI. Mais, contrairement à ceux du cheval, chacun des sabots de la vache comporte deux « doigts » appelés onglons. 2. FAUX. Il ne faut que 5 minutes pour recueillir une douzaine de litres de lait à l'aide d'une trayeuse mécanique. À cela, il faut ajouter du temps de préparation pour laver le pis de la vache et ses quatre trayons, entre autres choses. 3. VRAI. La cueillette du lait produit par les 6500 fermes, réparties dans toutes les régions du Québec, nécessite 270 camions-citernes qui parcourent annuellement 27 millions de kilomètres! 4. FAUX. Du qu'ils soient situés au Québec, grâce à la mise en marché collective, les productrices et producteurs reçoivent le même prix pour un litre de lait et paient le même taux de transport.



Fédération
des producteurs
de lait du Québec
555, boul. Roland-Therrien, bureau 415
Longueuil (Québec) J4H 4G3
Tél. : 450 679-0530
Courriel : fplq@upa.qc.ca

www.lait.org www.go5quebec.qc.ca
www.fromagesdici.com