

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.

Formation des nouveaux essayeurs

La Direction a collaboré à la formation de 69 nouveaux essayeurs à l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe.

Primes à la qualité

1. Prime des Producteurs de lait du Québec

Résultats égaux ou inférieurs à 20 000 BT et à 200 000 CS par millilitre

- **3 579 producteurs ont bénéficié au moins une fois de la prime de 0,50 \$ par hectolitre**

2. Prime biologique

Résultats égaux ou inférieurs à 15 000 BT et à 250 000 CS par millilitre

- **76,0 % des producteurs de lait certifié biologique ont reçu la prime à la qualité spécifique au lait biologique au moins une fois**

3. Prime prévue aux conventions de mise en marché du lait

Résultats égaux ou inférieurs à 15 000 BT et à 150 000 CS par millilitre

- **2 618 producteurs ont bénéficié au moins une fois de la prime de 0,1550 \$ à 0,2419 \$ par hectolitre**

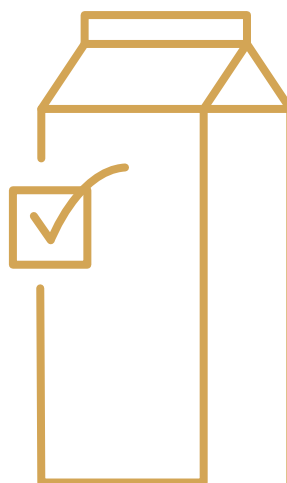
La prime est financée à parts égales par les transformateurs et les producteurs (3 ¢/hl chacun). Elle est versée mensuellement à chacun des producteurs se qualifiant lorsque la moyenne québécoise a été égale ou inférieure à 250 000 CS par millilitre pendant la période de référence. La prime sera maintenue en 2024, puisque pour la période de référence de décembre 2022 à novembre 2023, la moyenne pondérée québécoise a été de 175 657 CS par millilitre.

Suspension de la collecte

21 producteurs ayant cumulé quatre pénalités et plus concernant les bactéries totales ou les cellules somatiques sur une période mobile de 12 mois ont vu la collecte de leur lait suspendue.

Protocole d'intervention

Les Producteurs de lait du Québec mandatent Lactanet et ses conseillers à la qualité du lait pour guider les producteurs ayant des problèmes avec la qualité du lait de leur ferme dans la recherche de solutions. **En 2023, 627 interventions à la ferme ont été réalisées, en plus des services-conseils fournis par téléphone.** Rappelons qu'Agropur coopérative assure ces services à ses sociétaires, et ce, conformément à la convention de mise en marché.



Bactéries totales (BT)

Lait conforme à la norme:

97,57 % en 2023

97,55 % en 2022

Cellules somatiques (CS)

Lait conforme à la norme:

99,38 % en 2023

99,51 % en 2022

Adultération du lait par l'eau

Lait conforme à la norme:

99,72 % en 2023

99,78 % en 2022

QUALITÉ DU LAIT LIVRÉ PAR STRATE

Résultat d'analyse		2023	2022	2023	2022
		% volume	% volume	% analyses	% analyses
Bactéries totales	1 à 15 000/ml	56,13	57,55	54,49	56,12
	15 001 à 50 000/ml	34,73	33,69	36,02	34,82
	50 001 à 121 000/ml	6,71	6,31	6,99	6,54
	plus de 121 000/ml	2,43	2,45	2,50	2,52
Cellules somatiques	1 à 100 000/ml	15,29	15,76	14,14	14,67
	100 001 à 200 000/ml	51,67	53,14	48,54	50,14
	200 001 à 300 000/ml	25,68	24,83	27,83	26,81
	300 001 à 400 000/ml	6,74	5,78	8,38	7,42
	plus de 400 000/ml	0,62	0,49	1,11	0,96

MOYENNES DES RÉSULTATS D'ANALYSE

	2023	2022	2023	2022
	pondérée	pondérée	arithmétique	arithmétique
Bactéries totales	24 981	24 626	25 640	25 218
Cellules somatiques	176 294	172 527	184 713	180 799

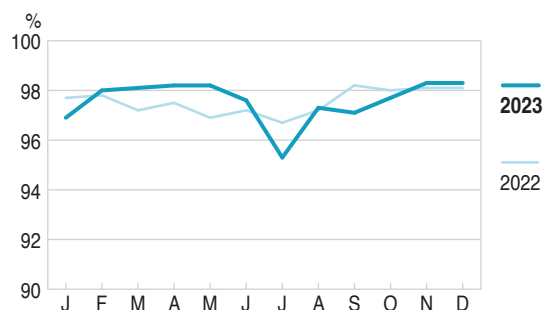
EXIGENCES QUALITATIVES – 2023

Type d'analyse	Norme
Bactéries totales	121 000 CBI ¹ /ml – Avis préventif à 50 000 CBI/ml
Bactéries après pasteurisation	7 000 UFC ² /ml
Cellules somatiques	400 000 CS/ml – Avis préventif à 350 000 CS/ml
Adultération par les antibiotiques	Négatif à l'analyse
Adultération par l'eau	Point de congélation n'excède pas -0,507 °C
Adultération par les antiseptiques	Négatif à l'analyse
Sédiments	Aucun sédiment
Odeur	Aucune mauvaise odeur
Température	4 °C maximum
Saveur	Aucune mauvaise saveur
Falsification (modification frauduleuse de la composition ou de la qualité du lait cru)	Aucune falsification permise

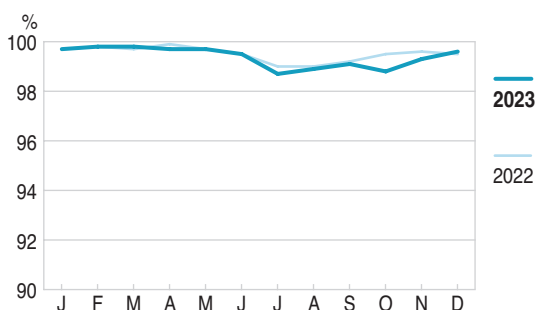
1 Comptage bactérien individuel

2 Unités formant des colonies

LAIT CONFORME À LA NORME – BACTÉRIES TOTALES



LAIT CONFORME À LA NORME – CELLULES SOMATIQUES



Programme de reconnaissance Lait'xcellent

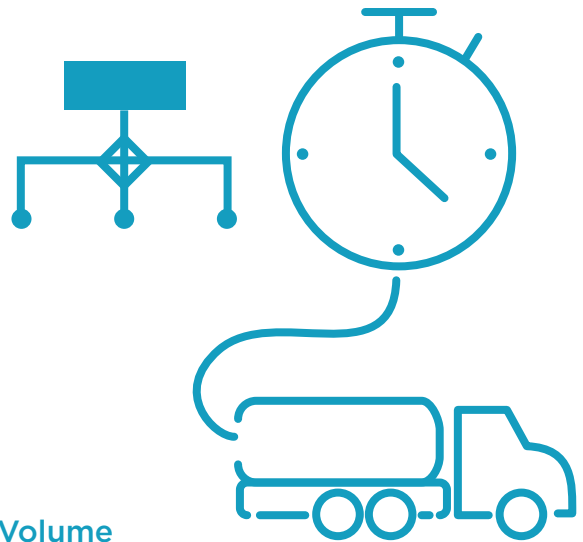
Le programme Lait'xcellent souligne le travail et l'engagement des producteurs qui ont réussi à livrer constamment un lait de la meilleure qualité. Chaque année, Les Producteurs de lait du Québec décernent trophées et bourses aux trois gagnants du Québec et à trois gagnants dans chaque région. Des certificats sont également décernés afin de souligner l'atteinte des objectifs visant une qualité de lait exceptionnelle tout au long de l'année.



- 1 Moyenne inférieure à 10 000 BT et aucun résultat supérieur à 30 000 BT
Moyenne inférieure à 150 000 CS et aucun résultat supérieur à 250 000 CS
- 2 Moyenne inférieure à 25 000 BT et aucun résultat supérieur à 40 000 BT
Moyenne inférieure à 200 000 CS et aucun résultat supérieur à 250 000 CS
- 3 Aux producteurs dont les résultats pour la qualité du lait se sont améliorés d'au moins 20 % par rapport à ceux de 2022

Contrôles techniques

La section contrôles techniques de la Direction gestion du lait a la responsabilité de s'assurer que les analyses de composition et la mesure des volumes sont conformes au lait livré par les producteurs et au lait payé par les usines.



Volume

96% du volume de lait reçu par les usines a été mesuré par un compteur approuvé.

Composition du lait (matière grasse, protéine, lactose et autres solides)

96% du lait a été échantillonné à l'usine, pour le paiement, à l'aide d'un échantillonneur approuvé.