

Assemblée générale annuelle de la Fédération des producteurs de lait du Québec (FPLQ)

La FPLQ présente les gagnants du concours de qualité du lait Lait'Xcellent

Québec, le 12 avril 2012/CNW – C'est dans le cadre de l'Assemblée générale annuelle de la Fédération des producteurs de lait du Québec (FPLQ) que le président de la Fédération, M. Bruno Letendre, a dévoilé les gagnants du prix Lait'Xcellent 2011. Lait'Xcellent d'or 2011 a été décerné à la Ferme de Sartigan de Saint-Isidore-de-Beauce, dans la région de Québec. Lait'Xcellent d'argent, quant à lui, a été remis à la Ferme de la Carrière inc. de Upton, dans la région de Saint-Hyacinthe et Lait'Xcellent de bronze à la Ferme I et G Turcotte de Lambton, dans la région de la Beauce.

Le président, Bruno Letendre, a souligné le travail et l'effort constants des producteurs pour produire un lait de la meilleure qualité possible. « **Par la remise des prix Lait'Xcellent, nous honorons les producteurs qui se sont distingués pour la qualité exceptionnelle de leur lait** », a-t-il affirmé. Les lauréats ont produit un lait dont le dénombrement bactérien et le comptage cellulaire sont de 4 à 7 fois moindres que la moyenne provinciale.

La qualité du lait : une préoccupation importante pour les producteurs de lait

Les producteurs ne lésinent pas avec la qualité du lait. Les contrôles sur le lait cru sont nombreux et débutent à la ferme. Les producteurs sont tenus de respecter des règles strictes d'entreposage du lait cru (température, hygiène, agitation, etc.). Le ramassage du lait à la ferme s'effectue par un expert-essayeur qui vérifie, avant le chargement, la température, l'odeur et l'apparence du lait. Si l'expert-essayeur a un doute sur la qualité du lait qu'il doit ramasser, il peut le refuser. À l'arrivée à l'usine, on vérifie, encore une fois, la température, l'odeur et l'apparence du lait de la citerne.

Par exemple, une politique de tolérance zéro s'applique aux antibiotiques. Aucun lait dont l'analyse révèle la présence d'antibiotiques n'est accepté. Des échantillons sont pris chez chaque producteur au moment de la cueillette du lait. Avant le déchargement du camion à l'usine, le lait est analysé et si des traces d'antibiotiques sont détectées, tout le chargement est détruit aux frais du producteur en défaut. L'emploi d'antibiotiques pour les vaches laitières est très réglementé et ils ne peuvent être utilisés comme stimulants pour la croissance de l'animal. Ils sont administrés pour contrer des infections et doivent être prescrits par un vétérinaire. Il est également interdit d'utiliser des hormones de croissance afin de stimuler la production laitière des vaches.

Des échantillons de lait pour analyse sont pris systématiquement à chaque ramassage de lait à la ferme. Des résultats qui dépassent les normes en vigueur peuvent entraîner des pénalités et même le refus de ramassage du lait. Au Québec, les normes de qualité du lait sont négociées avec les transformateurs et s'avèrent, dans certains cas, plus sévères que les minimums requis par la réglementation gouvernementale. Ces normes permettent d'assurer le contrôle des bactéries et des cellules somatiques que l'on retrouve naturellement dans le lait et qui peuvent affecter les rendements des transformateurs laitiers.

Divers programmes visant à améliorer la qualité du lait sont gérés par la Fédération. Un fonds de qualité a été notamment constitué afin d'aider les producteurs qui rencontrent des problèmes. L'argent peut servir à tout ce qui peut améliorer la qualité du lait.

Les producteurs de lait œuvrent par ailleurs à implanter le programme Lait canadien de qualité (LCQ), un programme de salubrité des aliments à la ferme conçu pour aider les producteurs à prévenir, à surveiller et à réduire les risques liés à la salubrité des aliments à la ferme. Le programme LCQ est fondé sur les principes dits HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques), qui est un système – reconnu à l'échelle internationale – visant à prévenir et à réduire les risques liés à la salubrité des aliments. Les producteurs participant au programme appliquent des pratiques de gestion optimales dans leur ferme et tiennent des registres pour surveiller les points critiques touchant la salubrité des aliments.

La Fédération des producteurs de lait du Québec

La Fédération des producteurs de lait du Québec représente les 13 500 producteurs et productrices de lait et les 6 300 fermes laitières de la province. Les producteurs québécois livrent annuellement près de 3 milliards de litres de lait dont la vente totalise des recettes à la ferme de plus de 2 milliards de dollars. Le secteur laitier québécois représente plus de 32 % des recettes agricoles de la province et une contribution de plus de 81 000 emplois, 1,2 milliard de dollars de retours en fiscalité et un apport au PIB de 5,1 milliards de dollars dans le secteur de la production et de la transformation.

- 30 -

Source : Jean Vigneault
Directeur, Communications et
vie syndicale
Fédération des producteurs de
lait du Québec

Informations : François Dumontier
Conseiller, relations publiques
et gouvernementales
Fédération des producteurs de
lait du Québec
Cell. : 514 713-0530