



Les
Producteurs
de lait
du Québec

Communiqué de presse *Pour diffusion immédiate*

Assemblée générale annuelle des Producteurs de lait du Québec (PLQ)

Les PLQ présentent les gagnants du concours de qualité du lait Lait'xcellent ainsi que du prix du développement durable

Québec, le 17 avril 2015/CNW – C'est dans le cadre de l'assemblée générale annuelle des Producteurs de lait du Québec (PLQ) que le président de l'organisation, M. Bruno Letendre, a dévoilé les gagnants du prix Lait'xcellent 2014. Lait'xcellent d'or 2014 a été décerné à la Ferme Bilogo 2010 inc. de Saint-Léon-de-Standon dans la région de Chaudière-Appalaches sud (Beauce). Lait'xcellent d'argent, quant à lui, a été remis à la Ferme Denis Desfossés de Sainte-Brigitte-des-Saults et Lait'xcellent de bronze à la Ferme Dominique Hince et Fils SENC également de de Saint-Léon-de-Standon.

Le président, M. Bruno Letendre, a souligné le travail et l'effort constant 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 3 à 6 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 essayeur qui vérifie, avant le chargement, la température, l'odeur et l'apparence du lait. Si l'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.

Une politique de tolérance zéro s'applique aux antibiotiques. Aucun lait dont l'analyse révèle la présence d'antibiotiques n'est accepté. 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. Il est également interdit d'utiliser des hormones de croissance afin de stimuler la production laitière des vaches.

Des échantillons de lait pour analyse de qualité sont aussi pris 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, plus sévères que les normes fixées dans les règlements gouvernementaux, sont établies 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 Les Producteurs de lait du Québec. 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 ont implanté 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). Les producteurs doivent appliquer des pratiques de gestion optimales dans leur ferme et tiennent des registres pour surveiller les points critiques touchant la salubrité des aliments.

Pour voir la vidéo présentant les trois fermes gagnantes : https://youtu.be/_gaZ_pqI65U

Prix du développement durable

Les producteurs de lait ont également rendu hommage à la ferme Clobert de Saint-Bonaventure, finaliste québécois de l'édition 2014 du Prix du développement durable en production laitière du Canada, qui en était à sa troisième édition. Le prix vise à rendre hommage aux fermes ayant recours à des pratiques de gestion innovatrices qui vont au-delà des normes de l'industrie et qui répondent à plusieurs objectifs de durabilité pour améliorer l'impact social, environnemental et économique de la production laitière au Canada.

Les objectifs de développement durable suivants pour les finalistes sont de réduire les émissions de gaz à effet de serre des fermes laitières, de favoriser la gestion efficace et durable des ressources naturelles et de faire une analyse comparative de la performance socioéconomique des fermes laitières canadiennes.

Pour voir la vidéo tournée sur la ferme Clobert : <https://youtu.be/9I5qIjNzIT4>

À propos des Producteurs de lait du Québec

Les Producteurs de lait du Québec, affiliés à l'UPA, représentent les 5 856 fermes laitières qui livrent annuellement près de 3 milliards de litres de lait, dont la vente totalise des recettes à la ferme de plus de 2,4 milliards \$. La production laitière génère au Québec quelque 83 000 emplois directs, indirects et induits et contribuent à hauteur de 6,2 milliards \$ au produit intérieur brut. Finalement, elle entraîne des retombées fiscales de 1,29 milliard \$, dont 678 millions \$ au gouvernement fédéral, 454 millions \$ au gouvernement du Québec. www.lait.org

- 30 -

Information : François Dumontier
Conseiller, relations publiques et gouvernementales
Tél. : 450 679-0530, poste 8704
Cell. : 514 713-0530
www.lait.org