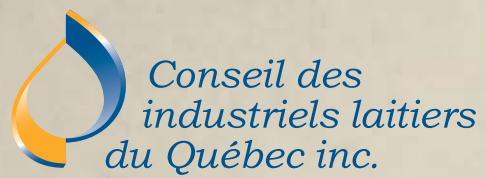




R A P P O R T D ' A C T I V I T É S 2 0 0 9

Merci pour les photographies à : Berlie-Falco Technologies, Fromagerie du Pied-de-Vent, Fromagerie Perron, Fromages de l'érablière, Produits Liberté (Marc-Antoine Charlebois), le MAPAQ et Pierre Cadoret.

Photos pages 11, 14, 20, 21, 22, 27, 28 et couvert : istockphoto.



8585, St-Laurent, bureau 200, Montréal (Québec) H2P 2M9
Téléphone : 514.381.5331 Télécopieur : 514.381.6677 Courriel : info@cilq.ca www.cilq.ca

Table des matières

- 3 Message du président
- 4 Portrait du CILQ
- 6 Promotion de l'industrie et du CILQ
 - Communications publiques
 - Prix Donat Roy
 - Concours Sélection Caseus
 - Prenez la Route des fromages fins du Québec
 - Programme de dégustation *Je mets les fromages fins du Québec sur ma route !*
- 9 Approvisionnement de lait et cadre réglementaire
 - Négociations P2
 - Négociation de la Convention de mise en marché du lait
 - Amélioration continue de la qualité du lait
 - Approvisionnement des usines
- 11 Dossiers nationaux
 - Mécanisme d'indexation des prix du lait de consommation
 - Déplacements de lait Québec- Ontario
 - Nouveau programme en classe 4m
- 12 Préoccupations des petites fromageries
 - Comité Qualité de la filière fromagère
 - Centre d'expertise fromagère
 - Méthode de détection de l'entérotoxine de *Staphylococcus aureus*
 - Mise en marché de fromages au lait cru de moins de 60 jours
- 14 Préoccupations des laiteries
- 15 Le CILQ et les organismes du milieu
 - Novalait
 - FDTA
 - Éco Entreprise Québec
 - Fermeture de l'Association laitière de la chèvre du Québec
- 18 Événements
 - Classique CILQ
 - Congrès
 - Session sur le fonctionnement de l'industrie laitière canadienne
- 19 Les grands enjeux
 - Le plan conjoint du lait au Québec
 - Développement durable
 - La grande distribution et la loi
 - Les recommandations du rapport Pronovost
- 23 Les membres du CILQ
 - Conseil d'administration 2009
 - Liste de membres réguliers
 - Liste de membres associés et comité directeur
 - Représentation du CILQ aux comités
- 28 Le CILQ remercie

Mission du CILQ

Le Conseil des industriels laitiers du Québec doit contribuer au développement économique, social et professionnel de l'ensemble de ses membres, dans le respect de l'équité et d'un développement dynamique et structuré de l'industrie québécoise.

Les principaux mandats du CILQ

- Contribuer au développement des affaires et des marchés et assurer la compétitivité de l'industrie laitière.
- Contribuer à l'augmentation de la productivité et de la rentabilité des entreprises membres et de l'industrie.
- Contribuer au développement professionnel des personnes impliquées.
- Gérer efficacement, de façon responsable, le CILQ.

Les champs d'action

- Les approvisionnements de lait
- Le cadre réglementaire (sanitaire, commercial et environnemental)
- La promotion de l'industrie et de ses produits
- Le savoir scientifique et technologique
- Le réseautage, les relations d'affaires, la connaissance de l'industrie





Message du président

Fidèle à ses orientations pour 2009, le Conseil a poursuivi son mandat de négocier une convention de mise en marché, a cherché à obtenir une aide structurante pour la petite fromagerie et s'est imposé de stimuler la recherche de la qualité à tous les niveaux de la filière.

Le Conseil d'administration a gardé le cap sur ses objectifs d'en arriver à une entente sur l'approvisionnement de lait commun Québec – Ontario (P2,) surtout dans le contexte de l'entente sur le commerce élargi entre ces deux provinces. Malheureusement, ces négociations piétinent en dépit de la détermination des producteurs et des transformateurs des deux provinces d'en arriver à une conclusion. Nos administrateurs étaient fiers des deux gouvernements (Ontario et Québec) pour l'ouverture d'esprit qu'ils ont démontrée et leur détermination à vouloir faciliter l'évolution vers une plus grande compétitivité de notre industrie.

Au niveau du renouvellement de la Convention de mise en marché du lait québécoise, le Conseil a consacré beaucoup de temps à développer un consensus qui représente une position industrielle acceptable pour l'ensemble de ses membres et s'est finalement rallié à une position de la Fédération des producteurs de lait, qui était acceptable comme compromis. Devant l'impossibilité d'en arriver à une entente, le conseil a décidé de porter à l'arbitrage de la Régie, cinq questions urgentes de la Convention, de manière à faire progresser ces dossiers.

Tout au cours de l'année, le CA du CILQ a dû suivre le niveau de production de lait auprès de la Fédération des producteurs de lait et examiner des alternatives, dans le but d'assurer que nos entreprises ne manquent de lait dans toutes les classes.

Le Conseil a travaillé en étroite collaboration avec le MAPAQ dans le but de s'assurer de maintenir un haut niveau d'intérêt pour les mesures de redressement de la petite fromagerie, suite à la crise de la listériose. Les résultats sont encourageants car, en fin d'année, les statistiques d'utilisation ont révélé que l'ensemble des programmes offrait un menu suffisamment large pour que la plupart des petites fromageries y trouvent leur compte.

Tous les administrateurs se félicitent que le Conseil fasse mieux connaître ses positions et ses aspirations, même si elles ne sont pas toujours les plus populaires. Le CILQ représente un groupe d'artisans et d'industriels dont les succès contribuent grandement à la qualité de vie socio-économique des québécois et ce, dans un très grand nombre de régions. Le succès de plusieurs de nos membres est indissociable du succès économique de plusieurs régions et nous en sommes fiers.

J'aimerais saluer personnellement tous ceux et celles qui se sont impliqués et ils sont nombreux, croyez-moi, pour atteindre les objectifs que nous poursuivons et souligner la maturité de tous ceux qui ont accepté de s'unir pour réaliser les consensus nécessaires à l'avancement de cette industrie.

Normand Pomerleau
Président du Conseil d'administration

Portrait du CILQ

Afin de mieux comprendre la réalité du conseil, voici une brève analyse de son membership, pour l'année 2009.

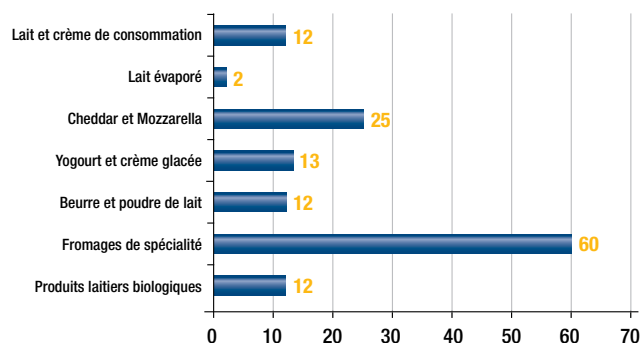
L'année 2009 a été plutôt stable au niveau du nombre d'entreprises laitières en opération. Le CILQ compte donc 81 entreprises actives à la fin de 2009, soit 95 % des entreprises québécoises transformant du lait de vache. Ces dernières totalisent 89 usines et ont transformé 52,8 % du lait de vache transformé au Québec, pour l'année laitière 2008-2009.

Lorsqu'on analyse les besoins des membres du CILQ et les services qui y répondent, on réalise que l'on peut facilement définir le membership en trois grandes catégories, à savoir :

- les micro-entreprises;
- les petites et moyennes entreprises;
- les entreprises de type national ou international.

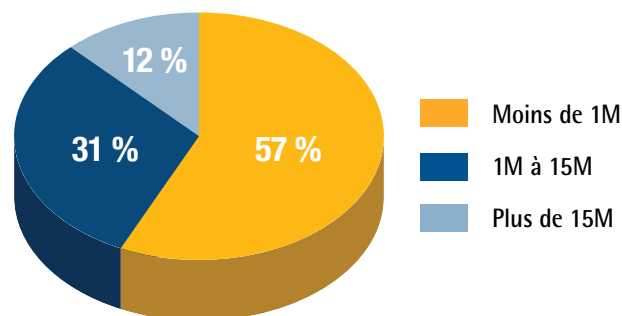
Le Conseil doit donc développer une expertise plus étendue pour arriver à répondre à des besoins de nature différente. Il doit également réaliser un travail d'information et de consultation important pour arriver à établir des consensus dans les dossiers qui touchent toutes les entreprises, quelque soit leur taille ou leur type de production.

Nombres d'entreprises membres du CILQ par catégorie de produits vendus



NOTE : Certaines entreprises transforment plus d'une catégorie de produits

Tri selon le volume de lait transformé annuellement (en litres)



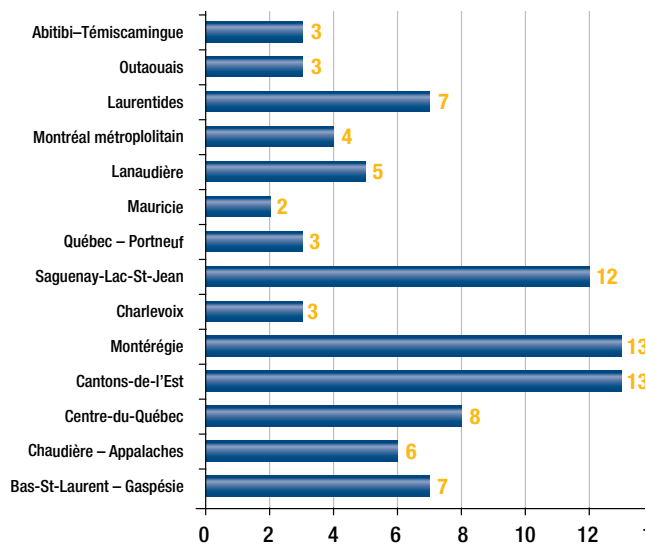
Répartition géographique des entreprises membres du CILQ (89 usines)

Il importe de souligner l'apport important de la transformation laitière à la société québécoise. Les entreprises membres du CILQ, qu'elles soient micro entreprises, PME ou grandes entreprises, contribuent particulièrement à l'économie des régions, notamment, en termes de création d'emplois.

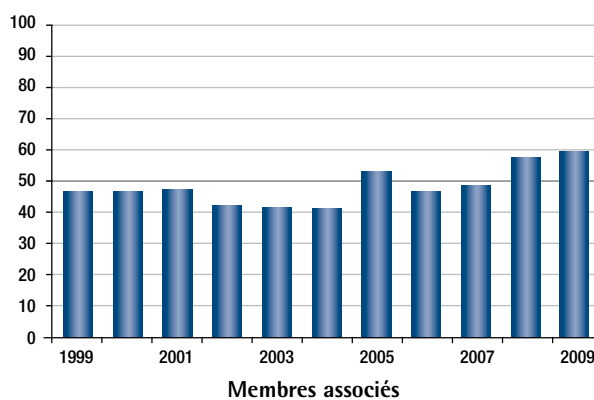
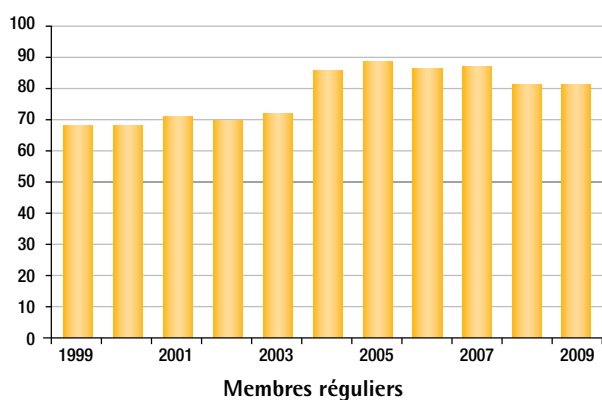
Le Conseil compte également une autre catégorie de membres, des entreprises et organisations qui gravitent dans le secteur laitier ou fournissent des biens et services aux industries laitières.

Le nombre de membres associés est stable avec 57 entreprises. Dans les faits, on compte trois pertes (Agat Laboratoires, Alfa Laval, Guy Bonin Consultant), mais trois nouveaux membres (IPL Emballage, Pararel Agroalimentaire, Groupe Uni-Spec).

Le Conseil est heureux de leur souhaiter la bienvenue et espère compter sur leur collaboration pour plusieurs années.



Évolution du membership des onze (11) dernières années



Promotion de l'industrie et du CILQ

Communications publiques

Il y a quelques années, le Conseil d'administration s'est donné comme mandat de mieux faire connaître le Conseil des industriels laitiers du Québec auprès de sa clientèle cible, des instances gouvernementales et du public. En 2009, cette orientation a été maintenue, en visant plus particulièrement à mieux présenter les positions du CILQ, autant celles qu'il partage avec ses alliés traditionnels que celles qui l'en différencient.

Le Conseil considère important de mieux faire connaître la contribution de tous ses membres au mieux-être des québécois et de démontrer l'importance économique des industries laitières dans plusieurs régions et leur contribution à la richesse collective.

En plus de son bulletin électronique, qui vise un public averti, le Conseil s'est associé au journal « La vie agricole » qui s'adresse à un public différent, avec des besoins d'information totalement différents mais tout aussi nécessaires. La distribution de ce journal est certifiée à 28 000 copies et on estime son lectorat à 75 000 personnes.

Une saine communication implique également une bonne écoute et par conséquent, une ouverture sur la réalité des autres. Le Conseil a donc profité de son congrès, en octobre 2009, pour mieux faire connaître les positions de la Coop fédérée, des Producteurs laitiers du Canada et de la Fédération des producteurs de lait du Québec à tous les participants.

Concours Sélection Caseus

Depuis novembre 2005, suite à plusieurs questionnements de l'industrie sur la propriété de Sélection Caseus, le CILQ travaille à rendre la propriété et la gestion de ce concours les plus démocratiques et étendues possible et à élargir son rayonnement à l'échelle provinciale. Les changements adoptés depuis les deux dernières années vont dans ce sens et s'inscrivent en lien avec la volonté du MAPAQ de prise en charge par le milieu. 2010 devrait donc être une année charnière pour ce concours et sa restructuration.

Les classes d'inscription du concours Sélection Caseus ont été modifiées en 2009, pour mieux refléter l'offre de fromages québécois. Le comité avisé, auquel participe le CILQ depuis les tout-débuts du concours, a créé des catégories qui tiennent compte des volumes de lait transformés, tout en maintenant un jugement unique (petites et grandes entreprises) dans les catégories par type d'affinage. Ce remaniement a été apprécié des petites entreprises. L'édition 2009 comptait donc 158 fromages inscrits au volet Prix de l'École de laiterie et 12 au volet Prix du Public. Au total, 26 prix ont été remis. Le sérieux et l'impartialité du concours sont reconnus et assurés par un jury formé de 18 experts en provenance des secteurs de la restauration, de la sommellerie, de l'enseignement et recherche, de la presse gastronomique et de la vente au détail (boutique spécialisée).

6



Prix Donat Roy

Remis dans le cadre du congrès, le «Prix Donat Roy» a souligné, cette année, la carrière de Gérard Brisebois des Fromages de l'Érablière, et reconnu son implication et son apport à la transformation laitière québécoise, comme vecteur de développement régional.

Personnalité connue à Mont-Laurier, Gérard Brisebois, est responsable de la mise sur pied de plusieurs entreprises de sa région, tant du secteur laitier que de celui des meuneries, et toutes ces entreprises sont encore en opération. Il est à l'origine de la création de quatre entreprises laitières de sa région, dont l'usine Saputo, la Laiterie des Trois-Vallées, la Fromagerie le P'tit Train du Nord et les Fromages de l'Érablière. Il a également été producteur laitier et est encore un acériculteur reconnu. Sa fromagerie actuelle est d'ailleurs située dans l'érablière. Un court vidéo relatant l'essentiel de sa carrière a été présenté lors de la remise et est, depuis, disponible sur le site Internet du Conseil.



Rappelons que ce prix en est à sa deuxième édition et que sa dénomination fait référence à la contribution exceptionnelle de Donat Roy à l'industrie laitière québécoise. Le premier récipiendaire est monsieur Claude Bonnet, fondateur de la fromagerie DAMAFRO, de Saint-Damase.

Prenez la route des fromages fins du Québec

Ce projet fonctionnant sur un cycle de deux ans, l'édition 2008-2009 de la Route des fromages fins du Québec n'a pas nécessité beaucoup de ressources au cours de 2009, puisqu'il s'agissait essentiellement de publiciser le document et de le distribuer aux fromageries et boutiques participantes, dans une centaine de bureaux touristiques, aux différents bureaux du MAPAQ et lors de certaines foires et salons. Ce projet de 50 000 \$ regroupe 69 fromageries de tout type de lait, vache, chèvre ou brebis, et quatorze boutiques spécialisées, réparties à la grandeur du Québec.

Au cours de l'été 2009, le CILQ et l'ALCQ, promoteurs du projet, se sont interrogés sur l'orientation future à donner à la Route des fromages. Il est apparu clairement, qu'avec les années, le site Internet de la Route devenait plus populaire que la version papier, d'autant plus que le site hébergeait toutes les informations générales divulguées dans les versions précédentes de la Route et était, de ce fait, un outil plus complet.

Le CILQ a donc obtenu du MAPAQ, à l'automne, que ce dernier accorde une somme d'environ 10 000 \$ pour assurer la restructuration complète du site actuel et le positionner comme portail pour l'ensemble des fromageries du Québec, sans frais additionnels pour celles-ci. Ce mandat sera réalisé au début de 2010.

Programme de dégustation *Je mets les fromages fins du Québec sur ma route!*

La campagne *Je mets les fromages fins du Québec sur ma route* est une initiative conjointe de l'ALCQ, du CILQ et de la SFQ en vue de promouvoir les produits des artisans fromagers québécois. Sa réalisation a été rendue possible grâce à l'attribution d'une somme de 110 000 \$ du MAPAQ.

Ce projet, comprenait un volet promotionnel et un volet financement pour encourager la réalisation de journées de dégustation par les petites fromageries du Québec, transformant moins de 5 millions de litres de lait annuellement, tous laits confondus. Dans le cadre du volet promotionnel du projet, un site Internet, www.dégustezlesfromagesduquebec.com, offrant un calendrier d'activités de promotion facile à consulter pour les consommateurs, a été mis en ligne, et du matériel promotionnel a été mis à la disposition des fromageries. De plus, dans le but de maximiser la promotion générique existante, le CILQ a arrimé le visuel de la Route des fromages à celui du programme de dégustation

Le volet financier offrait, pour sa part, un support pour la tenue de journées de dégustation dans des foires ou marchés publics du Québec. Le CILQ a remis plus de 31 000 \$ à 13 petites fromageries pour financer des dégustations, tenues de juin à décembre 2009.



Approvisionnement de lait et cadre réglementaire

Négociation P2

Un des objectifs prioritaires du Conseil est d'assurer un approvisionnement laitier qui procure un environnement stable, prévisible et propice à la croissance de l'industrie.

Les différentes Conventions de mise en marché négociées par le Conseil ont assuré, au fil des ans, l'atteinte de cet objectif. Pour l'avenir, le Conseil croit que le meilleur moyen de maintenir cet acquis passe par la mise en œuvre d'un régime d'approvisionnement commun entre le Québec et l'Ontario. Il est donc engagé dans la négociation d'une telle entente avec ses partenaires ontariens et québécois depuis 2006. Toutefois, ces négociations sont au point mort depuis décembre 2008.

Le Conseil est toujours aussi convaincu de la nécessité de la mise en œuvre d'un régime commun d'allocation du lait des usines entre le Québec et l'Ontario et a participé à plusieurs rencontres au cours de l'année 2009, pour évaluer des pistes de solution et identifier la façon de redémarrer les discussions du Groupe de travail Québec-Ontario sur l'allocation du lait aux usines (P2).

Malgré l'importance de ce dossier pour l'avenir de l'industrie laitière québécoise, ces discussions n'ont pu être relancées, principalement à cause de la problématique du statut exigé par Agropur dans ce nouveau système.

Négociation de la Convention de mise en marché du lait

Agropur a demandé la reprise des négociations provinciales sur le renouvellement de la Convention de mise en marché du lait, en 2008. Suite à cette demande, le Conseil a dû recentrer ses efforts vers la renégociation de la Convention, au cours de l'année 2009.

Les parties ont toutefois convenu de limiter les négociations à 5 points, soit le traitement des

variations de QMM, l'approvisionnement de la croissance, le filet de sécurité, le traitement des classes 3b1 et 3b2 et la gestion regroupée des classes de lait, compte tenu des discussions en cours entre le Québec et l'Ontario sur la mise en œuvre d'un système commun d'allocation du lait aux usines.

Ce retournement vers une reprise des négociations provinciales pour le renouvellement de la Convention a amené le Conseil à établir une nouvelle plate-forme de négociation pour l'exercice. Le Conseil a consacré beaucoup d'énergie, en début 2009, pour développer une plate-forme de négociation compatible avec les besoins des différents types d'entreprises qu'il représente. En mars 2009, le Conseil a déposé une position de négociation qui a fait consensus au sein des membres du CA. Celle-ci est devenue sa position officielle de négociation et a été soumise aux autres parties.

Après plusieurs rencontres entre les signataires de la Convention, le CILQ s'est entendu avec la FPLQ, au cours du mois de juillet, sur les amendements à apporter à la Convention 2003-06. Cette position commune n'a toutefois pas permis le dénouement des négociations avec Agropur. Devant l'impasse des négociations, le Conseil a décidé de demander l'arbitrage de la Convention à la Régie.

Compte tenu du caractère raisonnable du compromis convenu avec la FPLQ et de l'approche équilibrée développée dans celui-ci pour satisfaire les différents besoins à combler au sein des entreprises, le Conseil a demandé à la Régie, lors des audiences d'arbitrage, de l'appliquer pour les années 2009 à 2011.

Le processus d'arbitrage de la Convention a été particulier et extrêmement exigeant pour le Conseil, cette année. Le CILQ est maintenant en attente de la décision mais, suite à certains problèmes d'ordre procédurier, on n'envisage pas que la Régie rende cette décision à court terme, en 2010.

Amélioration continue de la qualité du lait

Les parties signataires de la Convention se sont entendues sur la mise en place d'un protocole de contrôle de la présence de sédiments dans le lait produit à la ferme et collecté. Selon ce protocole, qui entre en vigueur en janvier 2010, tout le lait devra être filtré lors de la réception à l'usine au moins deux fois par année, selon un échéancier qui sera fourni aux entreprises. Une usine peut toutefois procéder en tout temps, en surplus des deux tests annuels, à la filtration pour la détection des sédiments sur chaque camion-citerne en utilisant les mêmes procédures.

Des rencontres ont également été tenues avec les représentants du MAPAQ pour les sensibiliser à certaines préoccupations des transformateurs, notamment le sujet des résultats d'analyse et de l'inspection des citernes. Ces dossiers seront poursuivis au courant de la prochaine année.



Approvisionnement des usines en lait

Le Conseil a porté une attention particulière à la situation de l'approvisionnement en lait des usines au cours de 2009, particulièrement à la fin de l'année laitière 2008-09 compte tenu que les producteurs n'ont pas rempli leur quota de production. Il a donc fallu s'assurer du suivi de l'application de la Convention et participer à la résolution des problèmes liés à l'application de la Convention, en particulier s'assurer que le plan de fermeture de l'année laitière 2008-09 soit appliqué conformément à l'entente de mars 2009.



Dossiers nationaux

Le Conseil siège au Comité canadien de gestion des approvisionnements de lait (CCGAL), à titre de représentant des industriels laitiers du Québec. Il partage ce mandat en alternance avec Agropur, pour des périodes de deux ans. Le CCGAL est l'organisme national clé pour le développement de politiques concernant les secteurs de la production et de la transformation du lait et il réunit des représentants d'organismes nationaux de consommateurs, de transformateurs, de producteurs et des représentants des provinces. Chaque année, le CCGAL établit un niveau cible pour la production nationale de lait de transformation, ou quota de mise en marché (QMM). Le CCGAL applique les dispositions du Plan national afin d'établir les parts provinciales du quota de mise en marché, puis chaque province attribue sa part de ce quota à ses producteurs selon ses politiques. Différents comités de travail gravitent autour du CCGAL pour traiter de points spécifiques.

Mécanisme d'indexation des prix du lait de consommation

En 2009, le Conseil a siégé au comité qui a négocié le développement d'une formule d'indexation du prix du lait de consommation, commune pour toutes les provinces. L'entente convenue, applicable jusqu'en 2012, prévoit que toutes les provinces canadiennes ajusteront leur prix de la classe 1 sur la même base et selon la même formule à partir du 1^{er} février 2010.



Déplacements de lait Québec - Ontario

Un comité spécial a été formé pour résoudre le litige entre le Québec et l'Ontario sur le calcul des obligations de déplacement de lait entre les deux provinces et le Conseil a été invité à y siéger pour représenter les transformateurs québécois. L'origine de ce litige provenait essentiellement du traitement des nouveaux contrats développés sous la classe spéciale 5c depuis 2003 et de leur impact sur l'ampleur des volumes de lait qui devaient être déplacés du Québec vers l'Ontario. La proposition retenue met un terme à l'accroissement important de ces obligations de déplacement de lait et les ramène à un niveau acceptable pour les transformateurs québécois.

Nouveau programme en classe 4m

Enfin, le Conseil et l'Ontario Dairy Council (ODC) se sont impliqués, en 2009, dans les travaux des producteurs pour développer des programmes susceptibles de réduire l'accumulation des stocks de poudre de lait écrémé et inciter les transformateurs à fabriquer des concentrés de protéine laitière. L'ODC et le CILQ ont joint leurs efforts afin de proposer des amendements aux projets de programmes déposés par les producteurs, de manière à rendre ces programmes plus acceptables pour les transformateurs et plus compatibles avec l'actuelle mise en marché de ces produits.

Le nouveau programme 4m supporte la fabrication de concentrés de protéines laitières par des réductions de prix des composants laitiers utilisés pour ce type de fabrication. Rappelons que les concentrés de protéines laitières sont utilisés dans les produits spécialisés comme les nutraceutiques, les suppléments alimentaires et autres. Les industriels restent toutefois préoccupés par le rôle de la Commission canadienne du lait dans ce dossier, qui a maintenu son droit d'acheter et de vendre ce type de produits, ce qui pourrait fausser le marché.

Préoccupations des petites fromageries

Depuis quelques années, le conseil d'administration recommande que le CILQ s'implique auprès des micro-fromageries et cherche à mieux cerner et répondre à leurs besoins.

Ainsi, le 10 février dernier, le CILQ organisait une session d'information et d'échange avec les responsables de l'inspection et des laboratoires du MAPAQ, à Drummondville. Cette réunion a permis de réunir les responsables gouvernementaux et une vingtaine de fromagers pour échanger sur la situation et d'apporter des éclaircissements au nouveau programme de dépistage mis en place par le MAPAQ.

Comité qualité de la filière fromagère

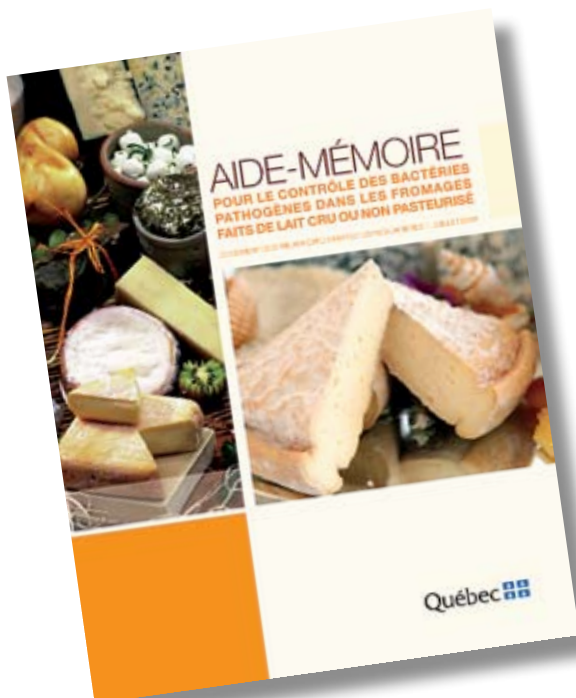
Les travaux du Comité lait cru se sont fondus dans ceux du Comité Qualité de la filière fromagère mis sur pied par le MAPAQ, suite à la crise de la listériose, afin de revoir les mesures qui encadrent la fabrication et la distribution de fromages de qualité et sécuritaires pour la population du Québec. Le Comité Qualité est un comité technique qui veut

faciliter la mise en oeuvre d'outils et de mesures volontaires de contrôle, telles que les bonnes pratiques de fabrication ou de distribution. Le comité désire faciliter l'application et renforcer la connaissance des exigences réglementaires entourant la production, la transformation et la distribution des fromages.

Une des premières réalisations de 2009 a été la publication d'un «Aide-mémoire pour le contrôle des bactéries pathogènes dans les fromages de lait cru ou non pasteurisés». Ce document est un outil efficace auquel peuvent se référer les fromagers pour assurer l'innocuité de leurs produits. Ce document a donc été remis à toutes les fromageries du Québec, par les inspecteurs dans le cadre de leurs visites d'inspection, quel que soit le type de transformation (cru, non pasteurisé et pasteurisé) de la fromagerie.

Le comité s'est intéressé activement au programme temporaire de dépistage et d'échantillonnage des fromages artisanaux, mis sur pied en octobre 2008 et à son évolution au cours de l'année. Il a, par ailleurs, recommandé la mise en oeuvre d'un programme de transition, échelonné sur 3 ans, qui tiendrait compte de la mise en place d'un programme interne de contrôle des points critiques par la fromagerie et de son historique de résultats des prélèvements, pour déterminer la fréquence des prélèvements effectués par le Centre québécois d'inspection alimentaire et il suivra l'évolution du dossier au cours de 2010.

Tout au cours de 2009, le CILQ a maintenu ses recommandations visant une plus grande transparence des protocoles d'intervention des inspecteurs et une meilleure compréhension des normes de part et d'autre. Ainsi, un groupe de 22 inspecteurs formés dans le secteur laitier a été mis sur pied en début d'année et un document « Protocole d'interventions chez les fromagers artisans à la suite d'un cas de listériose » sera bientôt disponible pour toutes les fromageries.



Centre d'expertise fromagère

Réunis à St-Hyacinthe, le 16 juillet 2009, la présidente de la Société des fromages du Québec (SFQ), madame Lucille Giroux, et le président du Conseil, monsieur Normand Pomerleau, ont conclu une entente de collaboration afin de permettre de mieux définir, planifier et mettre en œuvre les projets visant la structuration et l'encadrement du secteur de la transformation fromagère québécoise.

Les deux associations estiment que la synergie et la convergence sont nécessaires pour atteindre leurs objectifs de développement dynamique et structuré du secteur fromager, dans le plus grand intérêt des membres.

Après une consultation de quelques mois auprès des différents acteurs du milieu, la SFQ déposait un plan d'affaires pour la création d'un Centre d'expertise fromagère, en décembre dernier. Ce centre s'inspire des recommandations formulées par plusieurs organismes lors de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Le CILQ appuie les démarches entreprise jusqu'à maintenant car elles visent à combler un besoin maintes fois exprimé par les petites fromageries du Québec.

L'objectif de la SFQ est donc de définir et de structurer le projet jusqu'à l'étape de mise en œuvre du centre. Une fois l'atteinte des résultats espérés, le conseil d'administration de la SFQ envisage le transfert complet de plusieurs de ses activités, vers le Centre d'expertise.



Méthode de détection de l'entérotoxine de *staphylococcus aureus*

Suite à la présentation de l'étude du CILQ sur l'évolution de *Staphylococcus aureus* en fabrication fromagère, le laboratoire du Centre québécois d'inspection alimentaire et santé animale (CQIASA) a entrepris une étude de validation des données présentées. Les résultats obtenus par le CQIASA démontrent clairement qu'on ne peut faire de corrélation entre le niveau de *Staphylococcus aureus* présent dans un fromage à la date de mise en marché et la présence de toxine. Ces conclusions pourraient permettre une évolution importante de la réglementation au cours des prochaines années.

Mise en marché de fromages au lait cru de moins de 60 jours

Le CILQ a accompagné la fromagerie F.X. Pichet dans ses démarches auprès de l'ACIA, après que cette dernière lui eut annoncé, au début du mois de décembre, qu'il lui serait interdit de vendre son nouveau fromage, le Champlain. La fromagerie détenait pourtant un permis pour commercialiser du fromage non pasteurisé à moins de 60 jours d'affinage, délivré par le MAPAQ, mais comme l'établissement est enregistré au fédéral, Santé Canada ne reconnaissait pas ce droit. Cette position fédérale comportait une certaine iniquité puisque les fromageries sous permis provincial n'étaient pas visées par cette interdiction.

La collaboration du CILQ au dossier a permis d'accélérer les procédures en vue de décerner une lettre d'autorisation de mise en marché temporaire, valide pour deux ans. Cette période servira à documenter la mise en marché de tels produits et leur sécurité et pourrait mener à une modification de la réglementation fédérale.

Préoccupations des laiteries

Pour la cinquième année consécutive, le Conseil a soutenu devant la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec la demande d'augmentation des producteurs de lait à la ferme.

En ce qui concerne le prix de détail du lait de consommation, il doit refléter non seulement le prix payé aux producteurs pour le lait cru, qui représente environ 55 % du prix payé par le consommateur, pour les sacs de 4 litres, mais il doit également comprendre le coût des autres intervenants de la chaîne, soit les transformateurs, les distributeurs et les détaillants.

Toutes les laiteries membres du CILQ et Nutrinor ont convenu que le CILQ devrait s'en tenir à la formule choisie par la Régie, qui était sujette à mettre en lumière les écarts importants concernant les intrants dont les prix avaient augmenté de façon remarquable (par exemple, les coûts d'assainissement). Cette formule composée de trois indices proposait une hausse de 1,99 % pour le coût des autres intervenants. La Régie a accepté et accordé l'augmentation qui correspond à la formule.



Dès le mois de mars, lors de la réunion annuelle, les membres ont demandé que le Conseil, après réalisation d'une recherche juridique, aborde le sujet des breuvages laitiers, lors d'une audience et propose une solution permettant à la Régie de légiférer sur ce sujet. Comme les breuvages laitiers ne sont pas normés, les laiteries craignent qu'on ne s'en serve pour distribuer du lait en bas du prix minimum fixé par la Régie.

Lors de l'audience, en décembre 2009, tous les intervenants présents ont supporté la demande du Conseil car ils considèrent qu'il est important de légiférer avant que ne survienne des cas indésirables. Depuis 2005, le Conseil soulève ce point à la Régie, mais celle-ci a malheureusement indiqué, dans sa décision du 18 décembre 2009, qu'elle préférerait attendre qu'il y ait une situation précise et des cas répertoriés avant d'intervenir.

Transformer du lait cru en lait de consommation comporte plusieurs étapes qu'on a tendance à oublier. Le lait cru doit être analysé, entreposé dans des silos à température constante, pompé en usine, clarifié par centrifuge, pasteurisé, homogénéisé, standardisé, vitaminé (vitamines A et D), refroidi, mis en contenants et entreposé avant d'être prêt à consommer. On ajoute de la vitamine A dans le lait écrémé ou partiellement écrémé et de la vitamine D dans tous les types de lait.

La gamme de contenants utilisés varie des godets à café, aux 200 ml, 250 ml, 500 ml, 1 litre, 2 litres, 4 litres, 10 litres et 20 litres et plus pour les services de restauration et industriels. Il faut multiplier les étapes et les formats de contenants pour les laits aromatisés et les différents types de crème offerts.

Le CILQ et les organismes du milieu



Novalait est une corporation privée que les producteurs et les transformateurs laitiers du Québec ont créée conjointement en 1995. Sa mission : « Assurer, par son leadership et ses actions, le développement et la valorisation des connaissances et des innovations en vue de favoriser la croissance durable de l'industrie laitière du Québec. »

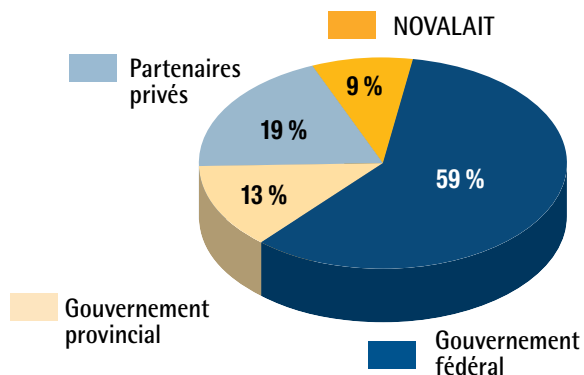
Novalait appuie le développement de l'innovation en production et en transformation laitières. Elle porte des actions pour l'orientation collective de la recherche en fonction des priorités des producteurs et des transformateurs laitiers, et mobilise les compétences et des fonds à cet effet. Elle gère des investissements en recherche et met en œuvre un modèle de transfert et de valorisation des résultats. Flexible et novatrice, Novalait travaille en réseau et en complémentarité en privilégiant les partenariats et les collaborations avec les organisations du système d'innovation.

Le capital actions de Novalait est détenu à 50 % par la Fédération des producteurs de lait du Québec et à 50 % par les transformateurs laitiers du Québec répartis en deux grands groupes, soit : Agropur coopérative et le CILQ/Recherche inc. qui représente les transformateurs laitiers privés. Plusieurs représentants des transformateurs laitiers privés s'impliquent au conseil de recherche de Novalait au comité d'évaluation de pertinence et au comité de pilotage qui recommande des plans de transfert et de valorisation des résultats de recherche en transformation.

Mobiliser les fonds pour la recherche laitière

Le développement des partenariats permet à Novalait de mobiliser des fonds pour financer la recherche priorisée par les producteurs et les transformateurs laitiers.

En 2008-2009, 30 organisations ont contribué avec Novalait au financement des 24 projets dans le cadre de différents programmes d'investissements en partenariat et d'initiatives structurantes.



La quote-part de fonds obtenus pour les projets provient de ministères et organismes subventionnaires gouvernementaux au fédéral et au provincial ainsi que d'organismes privés dont des conseils provinciaux de développement de l'agriculture, des associations de producteurs, des entreprises de transformation laitière, des organismes sans but lucratif et des universités.

Influencer l'effort de recherche et former la relève scientifique et technologique

En 2008-2009, une initiative structurante de recherche en transformation, la Chaire en technologie et typicité fromagère, et dix projets étaient en cours. Quatre de ces projets de recherche portaient sur la qualité et la composition du lait et des produits laitiers, notamment les propriétés fonctionnelles, technologiques et nutrition-santé distinctives, ainsi que la qualité microbiologique. Les six autres projets avaient attiré à la maîtrise des procédés de fabrication fromages et des produits laitiers fermentés, ainsi qu'à la valorisation des coproduits de transformation laitière comme le lactosérum et le babeurre. Dans le cadre de ces projets de recherche en transformation laitière, une relève scientifique et technologique se forme, soit 21 étudiants à la maîtrise et 13 au doctorat.

Des succès d'innovation

Mise à l'échelle canadienne d'un nouveau modèle de prévision de la production laitière

Novalait a financé le développement et la validation au Québec d'un nouveau modèle de prévision de la production laitière. Par la suite, la Commission canadienne du lait (CCL) a validé le modèle à l'échelle canadienne.

Gilles Froment, directeur principal des politiques et des affaires corporatives à la CCL indique : « Cet outil additionnel, dont dispose la CCL et les provinces, aide à développer une meilleure gestion des quotas afin que la production de lait s'arrime le mieux possible à la demande de produits laitiers. »

Des fromages probiotiques

Novalait a contribué au financement du Réseau de recherche sur les ferments lactiques qui a entre autres développé des procédés d'incorporation de bifidobactéries en fabrication fromagère par l'ajout de crèmes fermentées. Le Dr Denis Roy de l'Université Laval rappelle : « Au début des années 2000, c'était une première au Canada de fabriquer des fromages probiotiques expérimentaux et nous étions parmi les précurseurs mondiaux ». Le développement s'est poursuivi et les fromages probiotiques ont fait leur apparition sur le marché. Selon le Dr Roy, « L'expertise acquise a notamment été mise à contribution dans une suite de recherche réalisée avec la fromagerie du littoral de Baie-des-Sables, pour le développement d'un nouveau fromage probiotique commercialisé à la fin de 2008 sous le nom de Rayon d'or. »

Des résultats pour innover

Au cours de l'exercice 2008-2009, trois projets de recherche se sont terminés. Les résultats seront présentés au Forum Technologique Novalait 2010. Pour les faits saillants, nous vous invitons à consulter la section *Des résultats pour innover* sur le site web de Novalait: www.novalait.ca

Comme par les années passées, l'engagement de Pierre Nadeau s'est poursuivi au sein du conseil d'administration de Éco Entreprises Québec (ÉEQ), organisme privé sans but lucratif, agréé, en conformité à la Loi sur la qualité de l'environnement (LQE), pour représenter les entreprises et organisations mettant sur le marché québécois des « contenants et emballages » et des « imprimés ».

Au cours de l'année 2009, les entreprises et organisations assujetties ont dû soumettre leur déclaration 2007. Les procédures d'exemption de paiement, développées par le comité sur les petits générateurs où siégeait M. Nadeau, ont donc pu être appliquées pour la première fois avec succès.

L'année 2009 a également vu cinq entreprises reconnues pour leurs contenants, emballages ou imprimés plus verts dans le cadre de l'activité de reconnaissance organisée par ÉEQ en plus de souligner le travail de deux autres. Un document de référence *Contenants, emballages et imprimés plus verts : une réalité, des opportunités!* a été rédigé par l'organisme afin d'éclairer les entreprises dans leur choix de matières ou leur démarche.

Enfin, la nouvelle politique de gestion des matières résiduelles a été déposée par la ministre de l'Environnement, du Développement durable et des Parcs en novembre dernier, accompagnée d'un plan d'action 2010-2015. En tant qu'organisme dûment enregistré comme lobbyiste, ÉEQ a fait de nombreuses représentations afin d'assurer la représentativité des positions et orientations prônées par l'organisation, particulièrement en regard de l'encadrement des coûts nets des programmes municipaux de collecte sélective et des mesures de reddition de compte demandées aux municipalités.

ÉEQ a su s'imposer en peu de temps comme organisme crédible et essentiel à la bonne conduite de l'objectif gouvernemental en ce qui a trait aux contenants et emballages. Toutefois, les administrateurs du CILQ sont très déçus que le gouvernement veuille s'orienter vers le 100 % après avoir signifié qu'il s'en tiendrait à une formule de frais partagés (50/50).



Fonds de développement
de la transformation
alimentaire

Créé en 1996, le Fonds de développement de la transformation alimentaire (FDTA) a comme mission de contribuer au développement du secteur de la transformation et de la surtransformation alimentaires au Québec. Pour ce faire, il cherche à appuyer financièrement les projets d'entreprises visant l'amélioration de la productivité, de la compétitivité, le développement des marchés et la recherche de solutions aux enjeux industriels du secteur. Depuis sa création, le FDTA a géré la portion allouée au secteur québécois de la transformation alimentaire par trois programmes d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (Fonds canadien d'adaptation et de développement rural I et II, FCADR I et II, et le programme d'avancement du secteur canadien de l'agriculture et de l'agroalimentaire, le PASCAA). Il a ainsi alloué plus de 6,6 millions de dollars pour la réalisation de 39 projets dans le secteur de l'industrie laitière.

2009 marque la fin de plusieurs des programmes du FDTA. En effet, son programme d'aide financière Dévelop'Action est arrivé à échéance le 31 mars 2009. Il en est de même pour le projet pilote lancé à la fin de décembre 2008. L'objectif de ce dernier était d'améliorer la compétitivité du secteur de la transformation alimentaire du Québec, en promouvant l'innovation au sein des entreprises. Il a suscité beaucoup d'intérêt puisque toute l'enveloppe budgétaire a été allouée au cours de l'année 2009. Deux entreprises de l'industrie laitière ont d'ailleurs bénéficié de ce programme pour un montant de 758 200\$.

Un nouveau programme a succédé au PASCAA. Il s'agit du Programme canadien d'adaptation agricole (PCAA), une initiative d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) de cinq ans (2009-2014) et de 163 M\$. Ce programme fédéral encourage, entre autres, les transformateurs à collaborer avec d'autres partenaires afin de trouver des solutions innovatrices à leurs préoccupations communes et à explorer de nouveaux débouchés.

Le FDTA est en cours de discussion pour proposer de nouveaux programmes à l'industrie. Ils devraient être connus début avril 2010. De l'information sera disponible sur notre site Internet à l'adresse suivante : www.fdto.qc.ca.

Fermeture de l'ALCQ

L'Association laitière de la chèvre (ALCQ) annonçait en décembre 2009, qu'elle cessait définitivement ses activités puisque la majorité des transformateurs avaient décidé de ne pas renouveler leur adhésion à cette filière. Le CILQ travaillait en étroite collaboration avec l'ALCQ dans plusieurs dossiers, dont la Route des fromages fins du Québec, le concours Sélection Caseus, le Comité Qualité de la filière fromagère, les travaux et études sur le lait cru et autres activités de promotion.

Avec la fermeture de l'ALCQ, le CILQ perd non seulement un allié aux divers comités, mais un partenaire de travail dans les dossiers touchant principalement la petite fromagerie.



Événements

Congrès

Près de 150 participants réunis au Manoir St-Castin du Lac-Beauport, du 16 au 18 octobre 2009, ont assisté au congrès du CILQ, tenu sous le thème AVENIR – QUALITÉ – LAIT.

Occasion privilégiée de réseautage, le congrès vise également à informer ses participants et à susciter la réflexion. Cinq conférenciers, acteurs-clés du monde agroalimentaire et de l'enseignement, y ont fait part de leurs perceptions de la qualité et de leurs projections d'avenir pour le secteur laitier et agroalimentaire québécois, dont Ernest Desrosiers, Sous-ministre associé et directeur général de Transformation Alimentaire Québec MAPAQ, Christian Dussart, Professeur titulaire aux HEC de Montréal, Richard Doyle, Directeur général des Producteurs laitiers du Canada et Président de la Fédération internationale de laiterie (FIL), Bruno Letendre, Vice-président de la Fédération des producteurs de lait du Québec et Claude Lafleur, Chef de la direction de La Coop fédérée.

Golf – Classique CILQ

Le tournoi de golf du CILQ est organisé par le comité directeur des membres associés, soit Jacques Hébert, Alain Lamarre, Lucien Dupuis, Scott Thornton, François Domingue et Mike Doucas, en collaboration avec la permanence du CILQ.

Une fois de plus, 200 golfeurs de l'industrie laitière se sont réunis pour la Classique CILQ 2009. Suite au succès de 2008, le choix du Club de golf La Madeleine et de la date, le lundi 15 juin, ont été maintenus, tout comme les traditionnels éléments de son succès : la formule *Shotgun*, départ unique à 10h30, le cocktail vin et fromages et la remise de prix totalisant plus de 10 000 \$. La Classique a également maintenu son engagement envers l'industrie fromagère québécoise en versant 4000 \$ au concours Sélection Caseus pour la quatrième année consécutive. Ont participé à cette journée des représentants de 20 entreprises laitières, de 36 entreprises membres associés et un vingtain d'intervenants du milieu.

Session de formation et de réseautage : Fonctionnement de l'industrie laitière canadienne

Le 13 mai 2009, le Conseil organisait, en collaboration avec la CCL, une journée d'information sur la structure laitière canadienne. Cette session, qui a réuni plus de 25 participants, visait à mieux informer les participants sur la structure, les contraintes et les interrelations entre les divers éléments du système canadien de gestion des approvisionnements de lait. Tenue à l'Hôtel des Seigneurs de St-Hyacinthe, la journée s'est terminée par un cocktail vin et fromage, occasion privilégiée de réseautage pour les participants.

Avenir

Qualité

Lait



Les grands enjeux

Le plan conjoint du lait au Québec

Dans le contexte d'une revue quinquennale du Plan conjoint, réalisée en 2009, le Conseil a été invité à donner son point de vue. Le Conseil s'est donc questionné sur la capacité du Plan conjoint d'assurer la croissance des transformateurs québécois sur les marchés canadiens et de maintenir à long terme nos capacités de transformation.

La préoccupation du Conseil s'appuyait principalement sur le fait que :

- Le Québec approvisionne actuellement plus de 60 % du marché canadien des fromages et 80 % du marché du yogourt.
- Le Québec ne détient approximativement que 38 % du droit de produire canadien.
- Plus de 88 % du lait produit au Québec et disponible à la transformation est déjà dirigé vers les marchés de yogourt et du fromage.
- Le Québec n'est plus un fabricant de surplus. La presque totalité des produits fabriqués au Québec sont requis sur le marché canadien. Il n'y a donc plus de lait à « recycler ».
- L'analyse des tendances de consommation nous indique, finalement, que le marché du yogourt et du fromage offrent encore de très bonnes perspectives de développement pour l'avenir.

L'industrie laitière québécoise a amorcé, au cours des 20 dernières années, un virage qui lui a permis de prendre avantage des nouvelles tendances de consommations en matière de produits laitiers, en particulier dans les secteurs du yogourt et du fromage. Soutenu par des conventions de mise en marché, l'industrie laitière s'est développée au fil des ans un avantage compétitif en termes d'expertise de renom et d'infrastructure en transformation fromagère et de yogourt. Cette orientation stratégique lui a permis de capter la croissance du marché canadien dans ces créneaux lucratifs pour l'industrie et de devenir le leader canadien sur ces marchés.

Afin d'être plus compétitives et efficaces, les entreprises canadiennes ont, au cours des dernières années, rationalisé leur fabrication fromagère en faveur des usines du Québec.

Compte tenu que les marchés d'avenir, sur lesquels l'industrie laitière québécoise pourra appuyer son développement, demeurent le yogourt et le fromage et que ces marchés sont en grande partie satisfaits à partir des usines québécoises, le Conseil s'interroge sur la capacité du Plan conjoint, tel qu'on le connaît aujourd'hui, à assurer la croissance future des transformateurs québécois dans ces créneaux de marché.

Nous reconnaissons que cette problématique a été exacerbée récemment par l'introduction d'une nouvelle réglementation sur les standards de composition des fromages et la faiblesse de la production laitière en 2008-2009. Le Conseil juge toutefois qu'il est important de trouver des solutions communes pour assurer le développement du secteur et d'adapter les façons de moderniser le Plan National pour le rendre plus compatible aux besoins des transformateurs québécois.

La lecture de la monographie du MAPAQ sur le secteur laitier publié en 2009 a mis en relief des éléments qui inquiètent les transformateurs, dont :

- Les fermes québécoises sont parmi les plus petites au Canada.
- La production de lait par vache a progressé moins rapidement au Québec, au cours des dix dernières années, que la moyenne canadienne et celle de son principal concurrent, l'Ontario.
- Les fermes québécoises présentent le plus important taux de croissance annuel de l'endettement et un niveau d'endettement supérieur à la moyenne canadienne.

Développement durable

Selon McKinsey, un sondage effectué en 2007 dans sept pays dont le Canada, révèle que 87 % des consommateurs s'inquiètent de l'impact social et environnemental des produits qu'ils achètent et que 33 % d'entre eux se disent prêts à acheter des produits écologiques ou en ont déjà achetés. Le Centre interuniversitaire de recherche sur le cycle de vie des produits, procédés et services, citant une étude de Guignard, nous indiquait cependant en 2008, qu'environ 80 % de l'impact total de la mise en marché d'un litre de lait de consommation provenait de la ferme. Le Conseil a reconnu qu'il ne peut ignorer le 20 % qui le concerne.

Il est clair que le défi est énorme car il faut en même temps de réduire l'empreinte écologique tout en augmentant la valeur inhérente du produit et toute solution impliquera considérablement de recherche.

Il est reconnu que la production éco durable donne une valeur ajoutée à un produit. D'ici quelques années, ceux qui auront fait des progrès vers la réduction de leur empreinte écologique pourront à juste titre vendre un produit supérieur qui, espérons-le, commandera une prime par rapport aux autres produits. Il en va de même pour toute la chaîne d'approvisionnement qui aura également à travailler pour réduire sa part de l'empreinte écologique.



La grande distribution et la loi

La Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche confère à la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec un mandat de favoriser une mise en marché efficace et ordonnée. Le marché de détail des produits transformés au Québec est l'un des plus concentrés au monde avec quatre compagnies qui détiennent environ 90 % du marché (Loblaw's, Métro, Sobey's et Costco). Dans la mise en marché de produits alimentaires, la transformation se retrouve à l'occasion coïncée entre une production qui jouit de lois et règlements la protégeant et quelques grands distributeurs qui ont les moyens d'avoir des exigences parfois difficiles, sinon impossibles à satisfaire, surtout pour les moyennes entreprises.

Rien ne sert au gouvernement de mettre en place des mécanismes élaborés pour protéger la production, si tout ce qui se trouve entre la production et la grande distribution perd de plus en plus la capacité d'avoir une relève de petites et moyennes entreprises prêtes à croître et à prendre la place de celles qui, potentiellement, pourraient devenir moins concurrentielles avec le temps. La loi permet pourtant à la Régie d'intervenir pour résoudre des difficultés qui surviennent dans le cadre de la production et de la mise en marché. Quoiqu'il en soit, l'application de cette loi quinquagénaire n'a pas évolué au même rythme que les conditions du marché.

Nos entreprises qui doivent répondre à des critères exigeants comme la règle du 100 % canadien et des prix administrés, sont, d'un côté, approvisionnées par des producteurs locaux totalement libres de choisir des engrais, du bétail, de l'alimentation, de la machinerie agricole et autres, en provenance de l'extérieur du Canada alors que de l'autre côté, ils doivent vendre leurs produits (100 % canadiens) à des oligopoles qui se servent de leur liberté totale d'acheter à l'étranger pour faire baisser les prix des transformateurs d'ici.



**Commission sur l'avenir de l'agriculture
et de l'agroalimentaire québécois**

Il y a incompatibilité entre les exigences de paiement des distributeurs et détaillants et l'encadrement légal du secteur laitier. Trop souvent la transformation laitière s'est fait imposer par la grande distribution un délai allant jusqu'à 75 jours pour l'entrée en vigueur des augmentations de prix décrétés par la Régie. De plus, nous avons des cas récents où un distributeur refuse de payer ses fournisseurs avant un délai de 30 jours (maintenant 45 jours) alors que ceux-ci sont tenus par la loi de payer le lait dans les 15 jours, au plus tard. Il est clair que cette pratique impose un coût particulièrement onéreux à la transformation qui se voit contrainte à l'absorber dans ses coûts d'opération.

La question est de savoir si la Régie veut encadrer toute la filière laitière, en entier, pour s'assurer que la Loi sur la mise en marché, dont elle est responsable de l'application, sert les intérêts de tous les québécois ou seulement ceux de certains groupes favorisés.

L'Alliance de la transformation agroalimentaire notait dans sa présentation à la Commission Pronovost que « En 2007, les transformateurs québécois se sentent coincés entre des monopoles de vente qui détiennent une force politique imposante et une force économique impressionnante et des oligopoles d'achat qui dictent toutes les conditions pour leurs fournisseurs ».



Les recommandations du rapport Pronovost accumulent de la poussière

Le statu quo a eu gain de cause sur toutes les recommandations en faveur d'une meilleure équité et d'une place adéquate pour la transformation alimentaire dans l'appareil législatif et administratif du Québec.

Le CILQ qui partageait la lecture des commissaires, à savoir que le MAPAQ est « prisonnier de ses groupes de pression », ne voit toujours pas de changement ou d'ouverture. Les administrateurs du Conseil se sont fait dire en privé que la Loi sur la mise en marché ne changerait pas à court terme. Le rapport Pronovost recommandait pourtant que « la loi devrait être amendée afin d'indiquer clairement certains critères qui baliseraient la notion d'intérêt public » en plus d'une procédure plus transparente pour le choix des régisseurs.

Aucune de ces recommandations n'a été retenue. En 2007, le CILQ qui avait supporté la demande de l'ALTA de transférer l'agroalimentaire du MAPAQ au MDEIE, comme moyen de rétablir l'équilibre, retient toujours cette option comme étant la meilleure solution.

Rappelons d'autres recommandations du rapport Pronovost :

« On peut à la fois valoriser la crème glacée produite avec de la « vraie crème » ou le fromage fait à partir de lait entier et participer en même temps à l'élaboration de substances alimentaires présentant un haut degré d'innovation. Ce n'est pas incompatible. »

« On a trop peu encouragé les activités des producteurs-transformateurs. »

« Que le gouvernement se dote d'une stratégie de soutien à la production biologique afin de répondre aux attentes des citoyens et des consommateurs québécois de remplacer les importations par des produits biologiques cultivés au Québec et de favoriser l'exportation de certains produits biologiques québécois sur les marchés extérieurs. »

« Pour que la notion d'intérêt public soit réellement prise en compte, il faudrait que RMAAQ exerce véritablement un contre-pouvoir à l'égard des plans conjoints et des offices de mise en marché. Cela est d'autant plus important que le gouvernement a confié des pouvoirs réglementaires très importants et très étendus à ces offices. »



« Il y a donc un certain déséquilibre entre l'importance de la transformation alimentaire et l'ordre de grandeur des ressources qu'y consacre Investissement Québec. La société d'État devrait chercher les moyens d'y remédier... »

« En ce sens, le développement des marques maison offre certes des occasions d'affaires aux entreprises québécoises de transformation, mais les distributeurs deviennent aussi les concurrents des transformateurs. De plus, les marques maison ne contiennent pas nécessairement des produits alimentaires du Québec. »

« Presse le gouvernement fédéral ... d'empêcher, par une application plus rigoureuse de l'inspection des aliments, l'entrée au Canada d'aliments contenant des résidus de produits interdits d'usage ou de viandes provenant d'animaux nourris avec des substances interdites au Canada en raison des risques qu'elles présentent pour la santé. »

« La bonne gouvernance est la marque des sociétés ouvertes qui, d'une part, fonctionnent dans un régime de droit où les règles du jeu sont clairement établies et qui, d'autre part, font preuve de transparence. La gouvernance est notamment associée au rôle régulateur de l'État, à l'équilibre des pouvoirs et des contre-pouvoirs, à l'éthique associée à l'administration publique et à la conduite des affaires privées, à des pratiques commerciales respectueuses des règles universellement convenues, à l'exercice des droits démocratiques – dont le droit d'association – et à la transparence dans la gestion des institutions et des entreprises, à plus forte raison lorsque des fonds publics sont en cause. »

« La mise en place de Transformation alimentaire Québec (TRANSAQ), une unité autonome de gestion relevant du MAPAQ, a suscité beaucoup d'espoir dans le milieu intéressé. Toutefois, les ressources allouées étaient nettement inférieures à ce qui était attendu et les représentants de la transformation ont ouvertement exprimé leur déception. »

Conseil d'administration du CILQ – 2009

Une association, c'est d'abord et avant tout les membres qui la composent et s'y impliquent. Voici les gens et les entreprises qui façonnent le CILQ :

Président du Conseil

Normand Pomerleau
Kraft Canada

1^{er} Vice-président du Conseil

Michel Bonnet
Damafro

Secrétaire-trésorier du Conseil

Luc Boivin
Fromagerie Boivin

2^e Vice-président du Conseil

Kempton Matte
Saputo

2^e Vice-président du Conseil

Alain Bédard
Parmalat Canada

Président-directeur général

Pierre M. Nadeau
CILQ

Président honoraire

Donat Roy
Saputo

Administrateurs

Denis Brassard
Fromagerie Perron

Jean-Pierre Chalifoux
Laiterie Chalifoux

Patrick Chaput
Fromages Chaput

Germain Désilets
Fromagerie l'Ancêtre

Alain Fauteux
Smucker Food of Canada

Yves Leroux
Parmalat Canada

Gilles Ouellette
Saputo

Luc St-Bonnet
Danone

Martin Valiquette
Produits de marque Liberté

Poste vacant



Membres du CILQ – 2009

Abbaye St-Benoît-du -Lac
Bergerie Jeannine
Bergeries du Fjord
Beurrerie du Patrimoine
Biquetterie (La)
Damafro
Danone
Éco-Délices
Ferme Ducrêt
Ferme Maskita
Ferme Morin
Fromage au village (Le)
Fromage Victoria – 3101-7767 Québec
Fromagère Mistouk (La)
Fromagerie Au gré des champs
Fromagerie au pays des bleuets
Fromagerie Bergeron
Fromagerie Blackburn
Fromagerie Boivin
Fromagerie Champêtre
Fromagerie Couland
Fromagerie de la Bourgade
Fromagerie de Terroir de Bellechasse
Fromagerie des Basques
Fromagerie des Cantons
Fromagerie du Champ à la Meule
Fromagerie du Coin
Fromagerie du Domaine Féodal
Fromagerie du Littoral
Fromagerie du Matin
Fromagerie du Pied-de-Vent
Fromagerie du Presbytère
Fromagerie et crèmerie International St-Jacques
Fromagerie Ferme des Chutes
Fromagerie Fritz Kaiser
Fromagerie F. X. Pichet
Fromagerie Gilbert
Fromagerie La Germaine
Fromagerie La Pépité d'Or
Fromagerie La Station
Fromagerie La Suisse normande
Fromagerie L'Ancêtre
Fromagerie L'Autre Versant
Fromagerie Le Détour (2003)
Fromagerie Lehmann
Fromagerie Lemaire
Fromagerie Les Méchins # 557
Fromagerie Les Gondines
Fromagerie Marie Kadé
Fromagerie Médard
Fromagerie Mirabel
Fromagerie Perron
Fromagerie Polyethnique
Fromagerie Port-Joli
Fromagerie Proulx (1985)
Fromagerie P'tit Plaisir
Fromagerie P'tit Train du Nord
Fromagerie Qualité Summum
Fromagerie St-Fidèle
Fromages Chaput (Les)
Fromages de l'érablière (Les)
Fromages de l'Île d'Orléans
Fromages La Chaudière
Fromagiers Table ronde
Kerry Québec
Kraft Canada
Laiterie Chagnon
Laiterie Chalifoux
Laiterie Charlevoix
Laiterie de Coaticook
Laiterie de La Baie
Laiterie des 3-Vallées
Laiterie Royale
Maison d'affinage Maurice Dufour (La)
Maurice St-Laurent
Moutonnière (La)
Normandinoise (La)
Parmalat Canada
Produits de marque Liberté
Saputo Produits laitiers Canada
Smucker Food of Canada
Trappe à fromage de l'Outaouais (La)
Vache à Maillotte (La)

Note : Les entreprises en italique ont fermé en cours d'année

Membres associés du CILQ

Accès Ingrédients – R.A. Chisholm	Groupe Uni-Spec
Agribrands Purina Canada	Hood Packaging Corporation (Glopak)
Alain Royer Consultant	Hydro Québec
Aliments Serval Canada	Industries d'acier inoxydable
Association des transporteurs de lait du Québec	Industries Plastipak
Automatisation Pike	Johnson Diversey
Banque Nationale du Canada	Kerry Ingrédients Et Arômes
Banque Royale du Canada	Laporte Expert Conseils
Berlie-Falco Technologies	LM2S
Caisse Centrale Desjardins	M. Larivée international
Cargill (Degussa BioActives)	Paralel Agroalimentaire
Chr. Hansen	Paul-Claude Bérubé Avocats
Cintech agroalimentaire	Polytainers
Conceptek Inox	Produits laitiers Advidia
Continental Ingredients Canada	Qualtech
D. Tyers Foods International	René Rivet
Danisco Canada	SANI-MARC
Duopac	Scholle Canada
E.B.R.	Sealed Air, Cryovac
Ecolab Agro-Alimentaire & Brevages	SGF du Québec, Groupe Alimentaire
Elopak Canada	Shur-Gain
Emballages Evergreen Canada	Soluciens
Emballages Portola	Systèmes d'emballage des liquides DuPont
Financement Agricole Canada	Tetra Pak Canada
Fromagex	Transport Petit 1997
GeniMac	Tuchenhagen Canada
Groupe AGECO	Winpak
Groupe Export Agrolimentaire Québec-Canada	3M Canada

25

Comité directeur des membres associés 2008-2009

Président

Jacques Hébert
Écolab Agro-Alimentaire et Brevages

Vice-président

Scott Thornton
Tetra Pak Canada

Trésorier

François Domingue
Qualtech

Secrétaire

Luciens Dupuis
Soluciens

Directeurs

Mike Doucas
Scholle Canada

Jason Giuliani
Élopak Canada

Représentation du CILQ aux comités

Dans le but d'assurer une représentation équitable de ses membres dans le secteur laitier québécois et canadien, le CILQ assure une présence à plusieurs niveaux. Le Conseil et ses représentants participent aux travaux des comités ou organismes suivants :

Convention de mise en marche du lait

Comité des signataires

Yves Leroux – Parmalat Canada
Kempton Matte – Saputo
Michel Bonnet – Damafro
Charles Langlois – CILQ

Comité approvisionnement

Alain Bédard – Parmalat Canada
Yves Morissette – Saputo
Charles Langlois – CILQ

Comité technique

Yves Morissette – Saputo
Charles Langlois – CILQ

Comité qualité

Lyse Pomerleau – Parmalat Canada
Charles Langlois – CILQ

Comité de gestion des analyse de lait

Lyse Pomerleau – Parmalat Canada
Charles Langlois – CILQ

Comité permanent d'harmonisation des règles d'approvisionnement canadiennes et québécoises

Yves Leroux – Parmalat Canada
Charles Langlois – CILQ

Ententes nationales

Comité canadien de gestion des approvisionnements en lait (CCGAL et secrétariat)

Charles Langlois – CILQ

Comité technique laitier canadien

Pierre Nadeau – CILQ

Programme d'innovation en matière de produits laitiers – PIMPL

Charles Langlois – CILQ

Comité technique de l'OS P5

Charles Langlois – CILQ

Comité Est/Ouest sur le prix du lait

Charles Langlois – CILQ

Comité Québec-Ontario sur l'harmonisation des politiques d'approvisionnement de lait aux usines

Yves Leroux – Parmalat Canada
Kempton Matte – Saputo
Michel Bonnet – Damafro
Martin Valiquette – Produits Liberté
Charles Langlois – CILQ

Autres organismes

Conseil d'administration – Éco Entreprise Québec

Pierre Nadeau – CILQ

Conseil d'administration – CILQ-Recherche

Michel Bonnet – DAMAFRO, président
Germain Désilets – Fromagerie L'Ancêtre, vice-président
Patrick Chaput – Fromages Chaput, trésorier
François Marcil – Laiterie Chalifoux, secrétaire
Gilles Ouellette – Saputo, administrateur
Pierre Nadeau – CILQ, président directeur-général

Conseil d'administration – NOVALAIT

François Marcil – Laiterie Chalifoux
Charles Langlois – CILQ

Conseil d'administration – Fonds de développement de la transformation alimentaire

Pierre Nadeau – CILQ

**Conseil d'administration –
Fondation de technologie laitière du Québec**

Donat Roy – Saputo
Pierre Nadeau – CILQ

Comité Qualité de la filière fromagère – MAPAQ

Patrick Chaput – Fromages Chaput
Isabelle Couturier – Fromagerie Fruit d'une
passion
Yolaine Villeneuve – CILQ

**Conseil d'administration –
Association des communicateurs et
rédacteurs en agroalimentaire**

Yolaine Villeneuve – CILQ

**Comité aviseur et Comité directeur –
Concours Sélection Caseus**

Yolaine Villeneuve – CILQ

Comités du CILQ

Comité des laiteries

Denis Chagnon – Laiterie Chagnon
Jean-Pierre Chalifoux – Laiterie Chalifoux
François Marcil – Laiterie Chalifoux
Julien Duperré – Laiterie de la Baie
Yves Girard – Nutrinor
Diane Groleau – Beurrerie du Patrimoine
Mario Houle – Laiterie des Trois-Vallées
Yves Leroux – Parmalat Canada
Kempton Matte – Saputo
Daniel Papineau – Saputo
Paul Pomerleau – Nutrinor
Louis Roy – Laiterie Royale
Claude Thellab – Parmalat Canada
Martin Valiquette – Produits Liberté
Pierre Nadeau – CILQ

Comité de mise en nomination (CA)

Normand Pomerleau – Kraft
Michel Bonnet – Damafro
Luc Boivin – Fromagerie Boivin
Kempton Matte – Saputo
Alain Bédard – Parmalat Canada

Comité de sélection « Prix Donat Roy »

Normand Pomerleau – Kraft
Alain Fauteux – Smucker Food of Canada
Pierre Nadeau – CILQ

Comité Congrès – CILQ

Jacques Hébert – Écolab
Lucien Dupuis – Soluciens
Donat Roy – Saputo
Pierre Nadeau – CILQ
Khadija Solgui – CILQ
Yolaine Villeneuve – CILQ

Comité du Golf – CILQ

Jacques Hébert – Écolab
Scott Thornton – Tetra Pak Canada
Alain Lamarre – Dupont
Lucien Dupuis – Soluciens
Mike Doucas – Scolle Canada
François Domingue – Qualtech



Le CILQ remercie

Le Conseil bénéficie de l'appui de plusieurs membres et organismes lors de la tenue d'événements spéciaux. Nous désirons souligner leur participation à titre de commanditaires et les remercier.

GOLF

Commanditaires

Association des transporteurs de lait du Québec
Berlie-Falco Technologies
Chisholm – Accès Ingrédients
Chr. Hansen
Chocolat Kingsway
Cintech
Continental Ingrédients
E.B.R.
Écolab Agro-Alimentaire et Brevages
Emballages Portola
Financement agricole Canada
Fédération des producteurs de lait du Québec
GEA Tuchenhagen
Industrie d'Acier Inoxydable
Kraft Canada
Laporte Expert Conseils
M. Larivée International
Paralel Agroalimentaire
Parmalat Canada
Qualtech
Sani-Marc
Scholle Canada
Sealed Air – Cryovac
Tetra Pak Canada

Fournisseurs

Damafro
Danone
Fromagerie Bergeron
Fromagerie Boivin
Fromagerie Perron
Laiterie Chalifoux & les Fromages Riviera
Parmalat Canada
Produits Liberté
Saputo

CONGRES

Fournisseurs

Damafro
Danone
Fromagerie Bergeron
Fromagerie Boivin
Fromagerie Perron
Laiterie Chalifoux & les Fromages Riviera
Parmalat Canada
Produits Liberté
Saputo

Commanditaires

Association des transporteurs de lait du Québec
Berlie-Falco Technologies
Chocolat Kingsway et Soluciens
E.B.R.
Écolab Agro-Alimentaire et Brevages
Emballages Portola
IPL Emballage
Kerry
Kraft Canada
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et
de l'Alimentation du Québec
Parmalat Canada
Paul-Claude Bérubé, Avocats
Saputo
Scholle Canada
Tetra Pak Canada
Transport Petit

