



Conseil des
industriels laitiers
du Québec inc.



TABLE DES MATIÈRES

- **Conseil d'administration du CILQ : des départs et des arrivées!**
- **Programmes intérieurs de saisonnalité (plan A VS plan B beurre)**
- **Approvisionnement du lait pour ce printemps**
- **Les Banques alimentaires du Québec soulignent l'importance des dons de lait!**
- **Le SIAL Canada dédie +3,000 pi² à l'industrie fromagère!**

Formation continue de l'ITA – programme 2015-2016

Visitez le site Internet du Service de la formation continue pour connaître son offre de cours 2015-2016 pour le secteur alimentaire. On y trouve plusieurs formations dans tous les aspects de la transformation alimentaire. Pour plus d'informations: Cliquez-ici

Des nouvelles de Éco Entreprises Québec

Conseil d'administration du CILQ : des départs et des arrivées!

Des changements majeurs sont survenus au conseil d'administration du CILQ pendant le mois de décembre. Nous voulons souligner le départ de trois administrateurs et les remercier chaudement de leur implication au sein du CILQ :

Dave Grange (Smucker Food of Canada) siégeait au CA depuis 2011 et terminait un mandat de deux ans à la présidence du conseil. Il a été très actif sur divers comités, notamment lors des négociations pour le renouvellement de la CMML.

Catherine Torkaz (Saputo), administratrice depuis 2013, s'est impliquée activement sur divers comités réglementaires, dont le bien-être animal.

Denis Brassard, secrétaire-trésorier du CILQ était un administrateur d'expérience puisqu'il siégeait au CILQ depuis 2009. Il a toujours pris à cœur les intérêts des PME et en était d'ailleurs le représentant aux négociations pour la modernisation du système laitier canadien.

Lors de la dernière réunion, les administrateurs ont donc nommé de nouveaux représentants pour combler les postes vacants : il s'agit de **Dominique Mathieu**, directrice générale de l'usine de Smucker Food of Canada de Sherbrooke et de **Julie Paquin**, Chef Relations, Industrie, gouvernement, producteurs chez Saputo. Nous sommes très heureux de les accueillir et les remercions de leur intérêt.

Il faut également souligner l'arrivée récente d'un nouvel administrateur, représentant la petite fromagerie, **Martin Jr Guilbault** de la Fromagerie du Champ à la meule. Soucieux de représenter tous les types d'entreprises, le CILQ est donc heureux de compter sur l'apport de Martin Jr au CA.

Suite à tous ces changements, il a été nécessaire de remanier l'exécutif:

Présidente : Carole Thibault -Danone

Dans une édition spéciale de l'infolettre du 10 décembre dernier, ÉEQ dévoile la première étape de son plan *verre l'innovation* qui vise à mettre en place des solutions tangibles et réalistes pour recycler 100% du verre au Québec.

Nous vous invitons à consulter cette infolettre en cliquant ici.

Des algues dans le fromage!



La chercheuse et membre de l'INAF, Lucie Beaulieu a obtenu une subvention du programme Innov'Action agroalimentaire du MAPAQ pour développer un fromage fonctionnel renfermant des peptides bioactifs de macroalgues d'origine québécoise. À l'aide des chercheurs Steve Labrie, également de l'INAF, et Eric Tamigneaux, du Cégep de la Gaspésie et des Îles, elle tentera d'optimiser et d'améliorer les qualités nutritionnelles et la salubrité du fromage. L'ajout d'algues ou de leurs extraits pourrait remplacer totalement ou partiellement le sel ajouté lors de la transformation et prolonger la période de conservation grâce à ses propriétés antifongiques.

Calendrier des événements

Aga du CILQ – 23 mars,

1e Vice-président : Alain Chalifoux - Laiterie Chalifoux inc.
Secrétaire-trésorière : Anita Jarjour - Parmalat Canada
2e Vice-président : Jean Provencher - Laiterie de Coaticook
2e Vice-président : Éric Gagnon - Saputo Produits Laitiers Canada

Le conseil d'administration du CILQ est donc prêt à entamer l'année 2016 et à continuer de travailler activement au développement de notre industrie laitière.

Programmes intérieurs de saisonnalité (plan A VS plan B beurre)

Le système de gestion de l'offre entraîne des périodes de surplus et de rareté du lait à cause de la saisonnalité des produits et de la production. Pour amoindrir l'ampleur de ces périodes, la Commission canadienne du lait a mis en place un programme de stockage de beurre et de poudre de lait écrémé à des prix de soutien prédéterminés. Ce programme d'achat de stock pour le beurre est divisé en deux catégories.

La première, appelée le *plan A*, sert à garder du beurre en vrac comme réserve contre toute insuffisance saisonnière du marché intérieur. Le beurre est stocké par la CCL dans ses entrepôts et n'importe quelle compagnie peut le racheter pour le commercialiser.

La deuxième catégorie est le *plan B* qui permet aux transformateurs de vendre du beurre à la CCL pour équilibrer le caractère saisonnier de leur production et de leurs ventes durant l'année civile. Ces stocks sont entreposés chez le transformateur et ne peuvent être rachetés que par le transformateur qui l'a vendu.

La CCL utilise ces deux catégories d'entreposage de beurre pour pallier au caractère saisonnier de la demande et de l'offre de produits laitiers. Lorsque ses stocks de beurres en plan A sont trop bas, elle ferme le plan B pour inciter les transformateurs à lui vendre du beurre en plan A et ainsi approvisionner tout le marché canadien. C'est la situation qui prévaut actuellement et la CCL annonçait dans son communiqué du 16 décembre 2015 que le plan B est toujours fermé.

Approvisionnement du lait pour ce printemps

Les PLQ sollicitent le soutien des transformateurs lors de la période printanière prochaine. Selon leur dernière prévision de production pour l'année laitière 2015-2016, incluant la dernière augmentation de quota de 2% en décembre 2015, ils envisagent une production journalière de 8,4 M et 8,7 M de litres pour les mois de mars, avril, mai, juin, et juillet prochain. Comparativement, les volumes pour la même période l'année précédente, oscillaient entre 8,2 M à 8,4 M de litres.

Manoir Rouville-
Campbell, St-Jean-sur-
Richelieu

Gala Dux – 27 janvier
2016- Marché
Bonsecours, Montréal

Perspectives CRAAQ – 5
avril, Centrexpo Cogeco,
Drummondville

AGA du CEFQ – 5 avril,
Drummondville

Forum Novalait – 2 juin,
Drummondville

Tous les événements:
[Cliquez-ici](#)

Les grandes entreprises sont sollicitées pour aider au maximum de leur capacité de transformation, mais il est possible que l'ensemble de l'industrie soit sollicité. Le Conseil communiquera avec ses entreprises membres pour les tenir informées de la situation.

Concernant l'actuelle période des Fêtes, au moment de rédiger ces lignes, il semblerait que tous les excédents de lait aient trouvé preneur. Le CILQ souligne la collaboration des entreprises et les remercie de leurs efforts.

Les Banques alimentaires du Québec soulignent l'importance des dons de lait!



Respect



Synergie



Transparence



Imputabilité



Pour ceux qui s'interrogent sur le fonctionnement du programme Don de lait, une fois leurs produits livrés à une banque alimentaire, voici un article du directeur des Banques alimentaires, Zakary O. Rhissa, paru dans la revue Le producteur laitier de décembre 2015, qui explique tout le sérieux accordé à vos dons et leur répartition auprès des bénéficiaires. [Cliquez-ici](#) pour accéder à l'article.

Nous avons d'ailleurs reçu un message de monsieur Rhissa remerciant les entreprises impliquées dans ce programme :

À l'aube de la période des Fêtes, j'aimerais prendre quelques minutes de votre temps pour vous témoigner toute notre gratitude pour votre implication au sein de notre réseau pour donner à manger à plus de 400 000 personnes par mois dont 150 000 enfants qui ont faim. La participation et l'engagement de personnes telles que vous nous permettent de faire mieux et plus, ensemble, pour soutenir vers l'autonomie les personnes qui vivent dans une situation précaire au Québec.

Je vous remercie de votre dévouement à la cause de l'aide alimentaire et vous souhaite de joyeuses Fêtes !

Le SIAL Canada dédie +3,000 pi² à l'industrie fromagère!

Le salon international de l'alimentation qui se tiendra au Palais des Congrès de Montréal du 13 au 15 avril prochain vous invite à participer à cette fête de l'industrie qui réunira près de 15,000 détaillants, restaurateurs et transformateurs alimentaires Canadiens et Américains.

SIAL

Marché de l'alimentation Nord-Américain

Canada

— Montréal • Toronto —

Que vous soyez producteurs, transformateurs ou fournisseurs d'intrants il y a une place pour vous au SIAL Canada. Aussi du contenu vous y attend : accords TPP, actualisation des accords CETA et ateliers sur le savoir-faire fromager, offerts notamment par le Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ). Le Salon sera également le cadre de la cérémonie de remise de prix du concours des fromages fins canadiens, le 14 avril prochain.

Plus d'information auprès de Magalie Moreau, Responsable marketing et événements spéciaux au 438-476-2222.



*Et malgré l'absence de neige,
Que l'esprit du temps des Fêtes
Vous accompagne tout au long
De cette période de festivités!*

[Modifier mon abonnement](#) | [Se désinscrire](#)