



Conseil des
industriels laitiers
du Québec inc.



www.cilq.ca

Bulletin d'information

TABLE DES MATIÈRES

- [Récipiendaire du prix Donat-Roy 2015](#)
- [Congrès CILQ 2015](#)
- [Gagnant Caseus 2015](#)
- [Décision 10669 sur le prix du lait de consommation – État de situation](#)
- [Un exercice de réforme du système de gestion de l'offre du secteur laitier](#)
- [Un nouvel outil pour faciliter les dons alimentaires](#)

Assemblée générale des actionnaires de Novalait

Le 28 octobre le rendez-vous incontournable pour tout savoir sur Novalait. Rapport d'activité 2014-2015. En grande primeur, conférences sur deux initiatives majeures de Novalait en recherche. Pour en savoir plus: [cliquez-ici](#)

**Saputo achète
Woolwich Dairy**

Saputo

Récipiendaire du prix Donat-Roy 2015



Lors de son congrès annuel, tenu la fin de semaine dernière au Manoir des Sables d'Orford, le Prix Donat-Roy a été remis à **Claude Lambert**, PDG du Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ), en poste de 1981 à 2002. Remise pour la septième fois, cette distinction vise à souligner le travail d'un individu qui a contribué à l'essor de l'industrie laitière québécoise.

Le comité de sélection a choisi monsieur Lambert en raison du rôle majeur qu'il a joué pour la mise en place de la première Convention de mise en marché du lait et de son implication au développement du secteur laitier et des organismes de recherche, comme le Centre STELA et Novalait.

Tous ceux qui ont côtoyé Claude Lambert s'entendent pour souligner qu'il est un homme de vision, avec une grande écoute, qui a toujours su amener les gens vers des solutions gagnantes pour toutes les parties.

Visionner la vidéo de présentation en [cliquant ici](#)

Saputo annonçait au début d'octobre, s'être porté acquéreur de Woolwich Dairy pour 80 millions de dollars, une transaction qui lui permettra d'accroître sa présence sur le marché nord-américain de fromages de spécialité. Woolwich Dairy, qui compte environ 190 employés, est spécialisée dans le fromage de chèvre et ses marques de commerce comprennent Woolwich Dairy, Chevrai et Wholesome Goat. Saputo devient donc propriétaire de la Fromagerie Madame-Chèvre de Princeville, ainsi que de deux autres installations de fabrication en Ontario et au Wisconsin, et d'un centre de distribution en Ontario.

Invitation du Centre d'expertise fromagère

Le Centre d'expertise fromagère du Québec vous invite à faire le point sur la fabrication des fromages au lait cru.

Table ronde sur le lait cru, participation gratuite.

Jedi le 5 novembre 2015

13h à 16h30

**Hôtel Best Western,
Salle Van Gogh
915, rue Hains,
Drummondville**

Pour plus d'informations:

[Cliquez-ici](#)

Voir le communiqué complet en [clicquant ici](#)

Congrès CILQ 2015



Tenu sous le thème «*Réformes des systèmes laitiers : l'expérience européenne*», le congrès du CILQ a réuni plus de 170 participants au Manoir des Sables d'Orford. Les conférenciers invités, des experts européens et québécois ont pu dresser un tableau de la réalité européenne pour alimenter la réflexion les congressistes:

La réforme laitière européenne : Défis ou opportunités pour les transformateurs - Michel Nalet, Président de l'European Dairy Association (EDA)

Dérèglementation laitière : Expérience du Royaume-Uni et de la Suisse - Annie Royer, Titulaire de la chaire de leadership en enseignement de la mise en marché collective des produits agricoles, Université Laval.

Quand la diversité fait la force - Claude Vernot-Desrochers, Président du Comité interprofessionnel de gestion du Comté

Pour visionner les présentations [clicquez-ici](#)

Gagnant Caseus 2015

Les lauréats du 17e concours *Sélection Caseus* ont été couronnés le 15 septembre dernier, au Musée national des beaux-arts du Québec, en présence de nombreux partenaires du secteur. Au total, sur 197 mises en candidature, 23 fromages se sont illustrés parmi les 58 finalistes qui avaient été dévoilés en mai dernier.

C'est le **Ménestrel**, de la fromagerie Les Fromagiers de la Table Ronde (Laurentides), qui a remporté le prestigieux **Caseus Or**, symbole d'excellence en matière fromagère au Québec. Le **Caseus Argent** a été remis à la Fromagerie Bergeron pour son **Louis Cyr**, le **Caseus Bronze** à la fromagerie Nouvelle France pour son **Zacharie Cloutier – 12 mois** et le **Caseus Longaevi** à la Fromagerie La Station pour son **Alfred Le Fermier – 18 mois**.

On peut consulter la liste des gagnants des 25 catégories [ici](#)



Félicitation à tous les gagnants ainsi qu'aux nominés.

Décision 10669 sur le prix du lait de consommation – État de situation

La Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec a remis, le 12 juin 2015, la décision 10669 modifiant le règlement sur les prix du lait de consommation.

Même si elle préserve le règlement, la Régie apporte des changements majeurs en modifiant la définition de produit de lait à valeur ajoutée, pour en exclure les laits embouteillés dans des contenants avec bouchon (carton ou plastique) et les laits ultrafiltrés (microfiltration et multi-centrifugation). Un prix minimum et maximum sera dorénavant imposé à ces derniers. Les changements touchent également la livraison à domicile qui se retrouve exclue de l'application des prix minimums et maximums. De plus, la décision stipule que les parties devront dorénavant déposer des études démontrant leurs coûts. Ces changements sont très mal reçus par les laiteries et pourraient mettre à risque la santé financière de plusieurs laiteries régionales.

Agropur et le Conseil ont donc déposé une demande de suspension et de révision de la décision 10699 pour leur permettre de mieux évaluer les enjeux et d'émettre des commentaires. La Régie a accepté cette demande et le processus reste à confirmer.

Un exercice de réforme du système de gestion de l'offre du secteur laitier

Le secteur laitier vit présentement une période trouble et sans précédent dans son histoire. Plusieurs enjeux convergents frappent le système de gestion de l'offre, créant un sentiment d'urgence pour moderniser le système laitier canadien. Comment, entre autre, adapter le système de gestion de l'offre en vigueur dans le secteur laitier pour lui permettre de relever ces défis, soutenir la croissance de l'industrie et assurer sa pérennité à long terme.

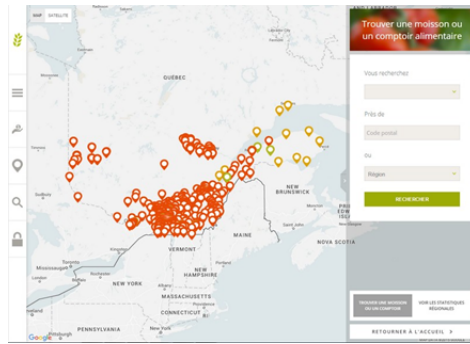
Le Conseil s'est donc engagé, à l'invitation des producteurs laitiers canadiens et québécois, dans un exercice de modernisation du système laitier canadien.

Ces négociations ont démarré en juillet derniers et tous visent à les conclure pour la fin décembre 2015. Tous reconnaissent l'ampleur du défi mais tous reconnaissent également l'urgence d'agir et l'importance de trouver des solutions durables et acceptables pour tous.

Voir l'article complet qui traite aussi de la décision des producteurs ontariens de créer une nouvelle classe de lait au 1er

février 2016

Un nouvel outil pour faciliter les dons alimentaires



Plusieurs entreprises laitières font des dons occasionnels de denrées et seront heureuses d'apprendre que les Banques alimentaires du Québec ont lancé le 15 octobre dernier, un tout nouveau site web permettant de géolocaliser rapidement les 19 Moisson et plus de

1064 organismes d'aide alimentaire du réseau québécois, donc de limiter les déplacements et de trouver rapidement preneur.

Gardez donc cette adresse dans vos favoris pour accéder rapidement au site : **cliquez-ici**

Pour les habitués, notez qu'on peut rejoindre la banque des denrées par ce site également : **cliquez-ici**

Edit your subscription | Unsubscribe