



# Portrait de l'industrie laitière québécoise

*Bilan d'un sondage réalisé au cours de l'été 2011*



## Introduction

---

Peu de données existent sur l'industrie laitière et la grande majorité des statistiques disponibles portent sur la production laitière ou la consommation des produits laitiers.

Le Conseil des industriels laitiers affirme habituellement que l'industrie laitière occupe une place importante dans l'économie québécoise mais il ne disposait pas, à date de données suffisamment précises pour le démontrer lors de ses interventions.

Avec le support financier du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, il a donc réalisé une enquête auprès de ses membres et des entreprises transformant du lait de chèvre et de brebis, pour pouvoir dresser le portrait économique global de l'industrie de la transformation laitière québécoise et rendre compte de l'importance de l'apport du secteur laitier à la société québécoise. Qu'elles soient micro entreprises, PME ou grandes entreprises, les fromageries, laiteries et autres contribuent particulièrement à l'économie des régions, notamment, en termes de création d'emplois.

Objectifs spécifiques de l'enquête:

1. Disposer de données fiables et à jour sur l'aspect économique de la transformation laitière québécoise (nombre d'employés, chiffre d'affaires etc.);
2. Mieux connaître le type de produits fabriqués par chaque entreprise;
3. Dresser un portrait plus détaillé des marchés des entreprises et des divers moyens utilisés pour atteindre le consommateur.

## Méthodologie

---

Dans le but d'assurer la confidentialité des données, le sondage a été réalisé à l'interne. Une employée a été embauchée pour monter une base de données fiable et à jour, faire les envois des questionnaires, assurer le suivi et la relance auprès des entreprises ciblées et compiler les résultats.

Le sondage a été envoyé aux entreprises par courriel (ou par la poste) avec une note explicative, dans la semaine du 11 juillet 2012. Des relances courriel ont été faites, générales, dans un premier temps, puis personnalisées. Enfin chaque entreprise n'ayant pas répondu a été contactée par téléphone et dans la majorité des cas pour les plus petites entreprises, les données ont été fournies directement lors de l'appel.

Les données ont été compilées dans un tableau général et Yolaine Villeneuve en a fait un tri pour présentation. Tous les noms et références ont été enlevées pour assurer l'anonymat et permettre la diffusion des données. Le tableau à la page suivante liste les entreprises laitières en opération au 15 août 2011. Les entreprises en rouge n'ont pas répondu au questionnaire et celles en bleu ont répondu partiellement.

## Portée du sondage

---

Ainsi, voici, au 15 août 2011, la liste des entreprises laitières en opération au Québec :

Abbaye St-Benoît-du-Lac ..... St-Benoît-du-Lac  
Agrilait, coop. agricole..... St-Guillaume  
Agropur, coop. agroalimentaire ..... Granby  
Bergerie du Fjord..... Ville de La Baie  
Beurrerie du Patrimoine..... Compton  
Caitya du Caprice Caprin .....Sawyerville  
Cassis et Mélisse .....St-Damien-de-Buckland  
Chèvrerie Barrousse ..... St-Cuthbert  
Chèvrerie Dion..... Macamic  
Chèvrerie du Buckland ..... Buckland  
Chèvrerie Fruit d'une passion ..... St-Ludger  
Chèvrerie Mathurin SENC.....Ste-Sophie d'Halifax  
Danone ..... Boucherville  
Domaine de Courval ..... Waterville  
Éco-Délices ..... Plessisville  
Ferme Caron..... Trois-Rivières  
*Ferme Diodati..... Les Cèdres*  
Ferme du Littoral.....Baie-des-Sables  
Ferme Ducret ..... Saint-Basile-de-Portneuf  
*Ferme Floralpe..... Papineauville*  
Ferme Mes Petits Caprices St-Jean-Baptiste-de-Rouville  
Ferme Morin ..... Saint-Stanislas-de-Kostka  
Fromage Au village (Le) ..... Lorrainville  
Fromagerie (S.C.A.) de l'Île-aux-Grues îles-aux-Grues  
Fromagerie Au gré des champs St-Jean-sur-Richelieu  
Fromagerie Au pays des bleuets ..... St-Félicien  
Fromagerie Bergeron .....St-Antoine-de-Tilly  
Fromagerie Blackburn ..... Jonquièrre  
Fromagerie Boivin ..... Ville de La Baie  
Fromagerie Champêtre ..... Le Gardeur  
Damafro .....St-Damase  
Fromagerie de la Bourgade..... Thetford Mines  
Fromagerie des Basques ..... Trois-Pistoles  
Fromagerie des Cantons..... Farnham  
Fromagerie des Grondines..... Grondines  
Fromagerie des Vallons..... Ulverton  
Fromagerie Domaine Féodal ..... Berthierville  
*From. du Champ à la Meule Notre-Dame-de-Lourdes*  
Fromagerie du Matin..... Acot Corner  
Fromagerie du Pied-de-Vent .....Hâvre-aux-Maisons  
Fromagerie du Presbytère.St-Elizabeth de Warwick  
Fromagerie du terroir de Bellechasse ... Saint-Vallier  
Fromagerie du Vieux St-François.....Laval  
*From. et crèmerie International St-Jacques .. St-Jacques*  
Fromagerie F.X. Pichet ..... Ste-Anne-de-la-Pérade  
Fromagerie Ferme des Chutes ..... St-Félicien  
*Fromagerie Fritz Kaiser ..... Noyan*  
Fromagerie Gilbert ..... St-Joseph  
Fromagerie La Bergère .....St-Rémi-de-Tingwick  
Fromagerie La Germaine.....St-Edwidge-de-Clifton  
Fromagerie La Pépité d'Or..... St-Georges  
Fromagerie La Petite Heidi ..... Ste-Rose-du-Nord  
Fromagerie La Station ..... Compton  
Fromagerie La Suisse Normande.. St-Roch-de-l'Acchigan

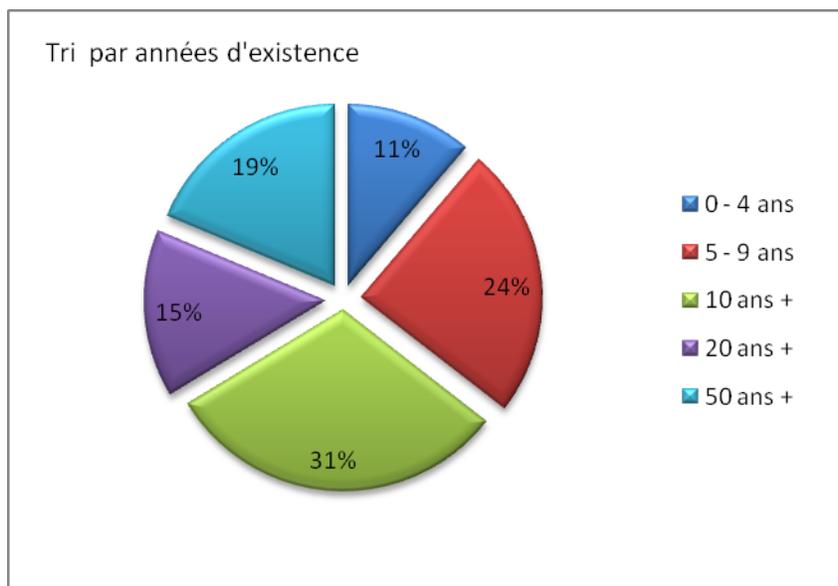
Fromagerie la Vache à Maillotte..... La Sarre  
Fromagerie L'Ancêtre ..... Bécancour  
*Fromagerie L'Autre Versant.....Hébertville*  
Fromagerie Le Détour ..... Notre-Dame-du-Lac  
Fromagerie Le Mouton Blanc..... La Pocatière  
Fromagerie Lehmann ..... Hébertville  
Fromagerie Lemaire .....St-Cyrille  
Fromagerie Les Folies Bergères ..... St-Sixte  
Fromagerie Les Petits Bleuets.....Alma  
Fromagerie Madame Chèvre .....Princeville  
Fromagerie Marie Kadé ..... Boisbriand  
*Fromagerie Médard..... St-Gédéon*  
Fromagerie Mirabel 1985 ..... Saint-Jérôme  
Fromagerie Nouvelle-France..... Racine  
Fromagerie Pampille et Barbichette ..... Ste-Perpétue  
Fromagerie Perron ..... St-Prime  
*Fromagerie P'tit Train du Nord ..... Mont-Laurier*  
Fromagerie Polyethnique ..... Saint-Robert  
Fromagerie Port-Joli ..... St-Jean-Port-Joli  
Fromagerie Proulx (1985) ... St-Georges-de-Windsor  
Fromagerie P'tit Plaisir ..... Weedon  
Fromagerie Qualité summum... St-Alphonse de Granby  
Fromagerie St-Fidèle.....La Malbaie  
*Fromagerie St-Laurent Ltée ..... St-Bruno*  
Fromagerie Victoria - 3101-7767 Québec Victoriaville  
Fromages Chaput (Les)..... Châteauguay  
Fromages de l'érablière (Les).....Mont-Laurier  
Fromages de l'Isle d'Orléans Ste-Famille - Ile d'Orléans  
Fromages du Verger.....St-Joseph-du-Lac  
Fromages La Chaudière ..... Lac Mégantic  
*Fromages Latino (Les) .....Saint-Aimé*  
Fromages Ruban Bleu .....St-Isidore de Laprairie  
Fromagiers de la Table Ronde (Les) .....Ste-Sophie  
Il était une bergère..... Saint-Cuthbert  
Jac le Chevrier ..... St-Flavien  
Moutonnière (La) .....Sainte-Hélène-de-Chester  
Normandinoise (La)..... Normandin  
Laiterie Chagnon ..... Waterloo  
Laiterie Chalifoux ..... Sorel-Tracy  
Laiterie Charlevoix ..... Baie St-Paul  
Laiterie de Coaticook ..... Coaticook  
Laiterie de la Baie..... La Baie  
Laiterie de l'Outaouais ..... Gatineau  
Laiterie des Trois-Vallées .....Mont-Laurier  
Laiterie Royale.....St-Joseph-Beauce  
Maison d'affinage Maurice Dufour (La) ..Baie-St-Paul  
Nutrinor ..... Alma  
Parmalat..... Victoriaville, Montréal, etc.  
Produits de marque Liberté ..... St-Hubert  
Saputo .....St-Hyacinthe, Montréal etc.  
Smucker food ..... Sherbrooke  
Trappe à fromage de l'Outaouais (La)..... Gatineau  
Troupeau Bénit (Le) ..... Brownsburg-Chatham

**Total : 107 entreprises visées**

## Portrait de l'industrie

Il est généralement affirmé que l'industrie laitière, et plus principalement fromagère, s'est développée de manière significative au cours des dix dernières années, ce qu'a confirmé notre sondage.

La première vague de fromageries se situe dans les années 93-96 (4 ans) où plus de 20 entreprises ont vu le jour, dont 16 sont encore en opération. On assiste à une seconde vague, dans les années 2000-02 (3 ans) avec 15 entreprises toujours actives.



En fait, 66 % des entreprises laitières en opération en 2011 ont été créées depuis 1991 et 35 % des entreprises laitières québécoises comptent moins de 10 ans.

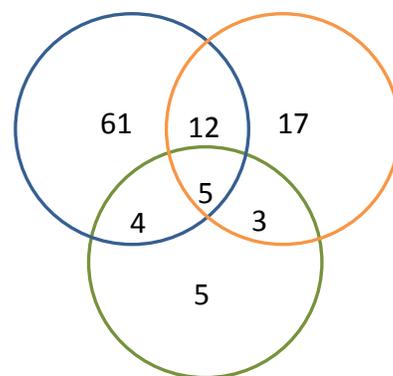
Il faut souligner que ces 38 entreprises (35 %) sont des fromageries, à l'exception d'une seule laiterie, Laiterie de l'Outaouais, qui a été créée en 2008-09.

Le secteur de la vache continue de prédominer chez les nouvelles venues avec 22 entreprises, contre 11 dans la chèvre et 5 dans la brebis. Il importe également de mentionner que la très grande majorité de ces nouvelles entreprises sont des fromageries fermières. (*Voir page 13 pour plus de détails.*)

Au niveau des permis d'usines, 67 entreprises détiennent un permis fédéral alors que 40 détiennent un permis provincial. Dans un premier temps, on peut associer le type de permis à la taille des entreprises, les plus grandes détenant toutes un permis fédéral. Au niveau des types de lait, on dénombre 4 entreprises transformant du lait de brebis, 3 du lait de chèvre et 4 transformant plus d'un type de lait dans les détenteurs de permis fédéraux. Ce sont donc environ 60 entreprises transformant du lait de vache qui sont détentrices de permis fédéraux.

En ce qui a trait au type de lait, la répartition des entreprises s'établit comme suit :

- 61 entreprises transforment uniquement du lait de **vache**
- 17 entreprises transforment uniquement du lait de **chèvre**
- 5 entreprises transforment uniquement du lait de **brebis**
- 24 entreprises transforment plus d'un type de lait

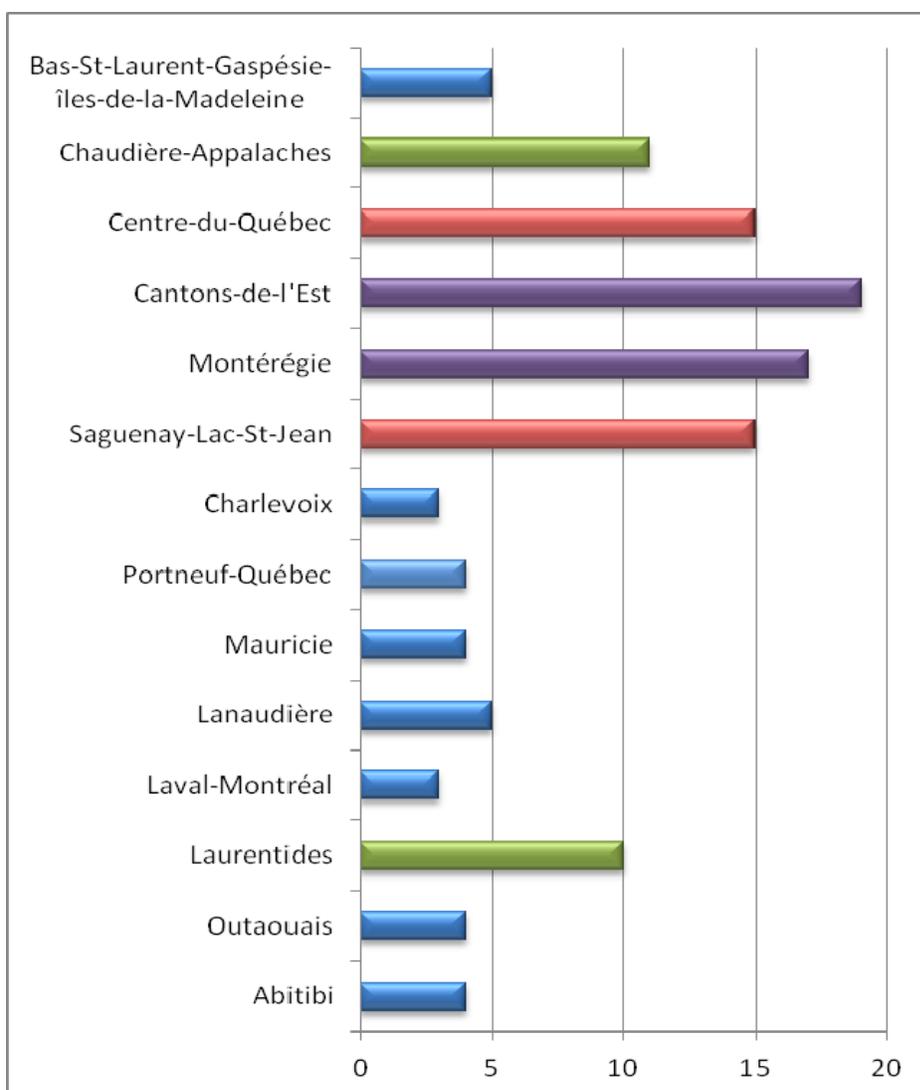


## L'industrie laitière et l'économie des régions

Selon les données recueillies lors du sondage, plus de 9000 personnes occupent un emploi directement relié à l'industrie de la transformation laitière au Québec. Les 107 entreprises réunies génèrent approximativement 3,6 Milliards de chiffre d'affaires au Québec.

Il importe de souligner l'apport important de la transformation laitière à la société québécoise. Les fromageries, laiteries et autres, qu'elles soient micro-entreprises, PME, grandes entreprises ou multinationales, contribuent particulièrement à l'économie des régions, notamment, en termes de création d'emplois. En plus des emplois directement liés à la transformation, il ne faut pas oublier la production, le transport du lait, la distribution des produits transformés, autant de fonctions qui assurent le maintien d'une population active en région.

Tableau illustrant la répartition des entreprises laitières par région

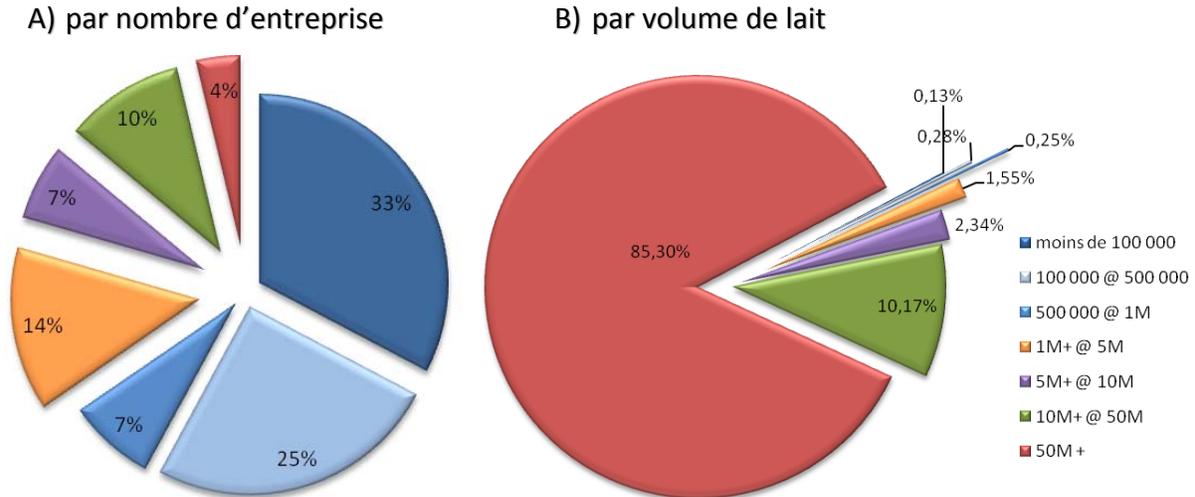


*Pour un total de 119 usines, compte tenu des entreprises multi-usines.*

## Profil des entreprises

La réalité des entreprises laitières au Québec est très différente, allant de la petite fromagerie fermière familiale à la multi-nationale. Il est courant dans l'industrie de trier ces entreprises selon le volume de lait transformé annuellement.

Tableaux illustrant la répartition des entreprises laitières selon le volume de lait transformé



On note ainsi que le deux tiers des entreprises (65 %) transforme moins de 1 Million de litres de lait annuellement, alors que les très grandes entreprises ne représentent que 4 % des entreprises en nombre (graphique A).

Il faut toutefois souligner que les quatre entreprises visées (50M+) transforment à elles seules plus de 85 % du bassin laitier québécois alors que les 69 entreprises de moins de 1M réunies transforment au total moins de 1 % du lait produit au Québec (graphique B).

La production laitière de lait de vache est certes dominante dans le secteur laitier avec 2 752 285 249 litres produits pour l'année laitière couvrant du 1<sup>er</sup> août 2009 au 31 juillet 2010. Les données pour la production laitière caprine et ovine ne sont pas aussi précises puisqu'aucun mécanisme de vérification précis n'existe pour ces productions. On estime toutefois que la production caprine oscille autour de 10 Millions de litres par an alors que la production ovine, plus modeste, ne dépasse pas encore 1 Million de litres par an.

Le créneau biologique occupe une part intéressante de la transformation laitière puisque 17 entreprises (10 - vache, 6 - chèvre, 1 - brebis) sont certifiées biologiques et qu'une dizaine d'autres affirment produire de manière biologique sans certification ou être en voie d'obtenir cette certification (3 - vache, 4 - chèvre, 1 - brebis). Dans le secteur du lait de vache, la production laitière biologique représente près de 25 Millions de litres annuellement.

Si la plus grande partie des entreprises certifiées biologiques sont des fromageries, la plus grande partie du volume de lait biologique est cependant consommée sous forme de lait de consommation et de yogourt.

## Liste des produits transformés

L'industrie laitière québécoise fabrique la gamme complète des produits laitiers en vue de répondre aux besoins des consommateurs québécois et canadiens.

Tableau illustrant la répartition des entreprises laitières par produit

	Vache	chèvre	brebis	Total
Lait de consommation	15	5	1	21
Lait aromatisé	8			8
Lait spécialisé (Oméga-3, etc.)	8			8
Crème	13			13
Beurre	12		1	13
Crème glacée et autres produits glacés	5	2		7
Yogourt et crème sure	9	7	1	17
Cheddar	38	10		45
Fromage en grains	34	8		42
Mozzarella	6			6
Type suisse	13			13
Fromage de spécialité	46	29	9	82
Fromage	75	36	16	98
Lait cru	13	7	5	20
Lait thermisé	11	2	2	14
Fromage fermier	19	19	8	46
Produits bio (certifiés)	10	6	1	17
Produits bio (non-certifié)	3	4	1	8
Lait évaporé	1			1
Poudre de lactosérum	3			3
Concentré de protéine laitière (WPC) & autres ingrédients laitiers	3			3

*Note : Dans certaines catégories de produits, une entreprise peut transformer plus d'un type de lait*

On trouvera, dans les pages suivantes divers tableaux illustrant quelles entreprises fabriquent les divers produits laitiers de base.

### Entreprises transformant du lait de consommation

	Litres /an	moins de 1 000 000	moins de 5 000 000	moins de 10 000 000	moins de 50 000 000	50 000 000 +	
1		1					
2		1					
3		1					
4		1					
5		1					
6		1					
7		1					
8		1					
9		1					
10		1					
11		1					
12		1					
13			1				
14			1				
15			1				
16			1				
17					1		
18					1		
19						1	
20						1	
21						1	
		12	4	0	2	3	<b>21</b>

### Entreprises transformant de la crème glacée et autres produits glacés

	Litres /an	moins de 1 000 000	moins de 5 000 000	moins de 10 000 000	moins de 50 000 000	50 000 000 +	
1		1					
2		1					
3			1				
4			1				
5			1				
6				1			
7					1		
		2	3	1	1	0	<b>7</b>

 lait de chèvre

 lait de brebis

 lait de vache

*Italique – entreprise transformant plus d'un type de produits (multi-classe)*

### Entreprises transformant du yogourt et/ou crème sûre

	<i>Litres /an</i>	<i>moins de</i> 1 000 000	<i>moins de</i> 5 000 000	<i>moins de</i> 10 000 000	<i>moins de</i> 50 000 000	50 000 000 +	
1		1					
2		1					
3		1					
4		1					
5		1					
6		1					
7		1					
8		1					
9		1					
10		1					
11			1				
12			1				
13					1		
14					1		
15					1		
16						1	
17						1	
		10	2	0	3	2	<b>17</b>

### Entreprises transformant du beurre

	<i>Litres /an</i>	Moins de 1M	Moins de 5M	Moins de 1 M	Moins de 50M	50M &+	
1		1					
2		1					
3		1					
4		1					
5			1				
6			1				
7				1			
8					1		
9					1		
10					1		
11						1	
12						1	
13						1	
		4	2	1	3	3	<b>13</b>

## Portrait des fromageries

Les fromageries comptent pour la grande majorité des entreprises laitières québécoises, pour un total de 98 des 107 entreprises. On peut segmenter les fromageries sous différentes considérations, dont leur type de produits. Ainsi, 56 fromageries produisent des fromages fins (dits de spécialité), 26 produisent des fromages fins et grains, alors que 16 fromageries ne produisent que du cheddar et/ou grains.

Parmi les 56 fromageries de spécialité, on dénombre 20 qui produisent des fromages de lait cru (en totalité ou en partie). De plus, 14 fromageries, de tailles variées, produisent des produits thermisés ou non pasteurisés<sup>1</sup>. La majorité des fromageries fermières (producteurs-transformateurs) se situe également dans la catégorie des fromageries de spécialité, avec 44 entreprises, alors que seulement 2 fromageries fermières ne transforment que du cheddar et/ou grains.

Lorsqu'on divise les fromageries selon le type de lait transformé, on obtient :

- 52 entreprises transforment uniquement du lait de **vache**
- 17 entreprises transforment uniquement du lait de **chèvre**
- 5 entreprises transforment uniquement du lait de **brebis**
- 24 entreprises transforment plus d'un type de lait, dont :  
12 vache & chèvre, 4 vache & brebis, 3 chèvre & brebis et 5 vache, chèvre & brebis

Fromageries de lait cru

	vache	chèvre	brebis	From. fermier
1	1	1	1	1 (v)
2	1	1		
3	1		1	1 (b)
4	1			
5	1			1
6	1			1
7	1			1
8	1			
9	1			
10	1			1
11	1			1
12	1			
13	1			1
14		1		
15		1		1
16		1		1
17		1		1
18		1	1	1(c)
19			1	1
20			1	
	13	7	5	13

Fromageries de lait thermisé

	vache	chèvre	brebis	From. fermier
1		1		1
2		1	1	1(c)
3			1	
4	1			1
5	1			
6	1			1
7	1			
8	1			
9	1			1
10	1			
11	1			
12	1			
13	1			
14	1			
	11	2	2	4

Ces 20 entreprises transforment moins de 1M litres de lait par an chacune

<sup>1</sup> Tout fromage fait de lait ayant subi un traitement thermique inférieur à celui de la pasteurisation, doit porter la mention «lait non pasteurisé» dans la liste des ingrédients selon Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29)

## Chiffre d'affaires des petites fromageries

Les rendements des fromagers étant très différents d'un type de lait à l'autre et selon la taille de l'entreprise, nous avons séparé les fromageries en fonction de ces deux critères pour établir des chiffres d'affaires moyens qui soient comparables. Le tableau présente les fromageries transformant moins de 1 million de litre de lait par an car, passé ce seuil, les différences sont trop grandes pour permettre d'établir une comparaison valable. L'échantillonnage restreint ne permet cependant pas de différencier les types de fromages produits (ex : fins vs grains) sans nuire à la confidentialité.

Chiffre d'affaires moyen par type de lait et strate de volume

< 100 000 litres /an	Lait de vache	Lait de chèvre	Lait de brebis	Total
<b>Nombre d'entreprises</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>34</b>
<b>Chiffre d'affaires moyen</b>	<b>168 614,25 \$</b>	<b>125 490,67 \$</b>	<b>240 750,00 \$</b>	<b>162 757,24 \$</b>
<i>le plus bas</i>	12 000,00 \$	22 000,00 \$	50 000,00 \$	
<i>le plus haut</i>	417 000,00 \$	400 000,00 \$	417 000,00 \$	
100 000 à 250 000 litres /an	Lait de vache	Lait de chèvre	Lait de brebis	Total
<b>Nombre d'entreprises</b>	<b>13</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>15</b>
<b>Chiffre d'affaires moyen <sup>2</sup></b>	<b>447 150,95 \$</b>	<i>Non divulgué pour cause de confidentialité</i>		<b>447 150,95 \$</b>
<i>le plus bas</i>	150 000,00 \$			
<i>le plus haut</i>	880 000,00 \$			
250 000 à 500 000 litres /an	Lait de vache	Lait de chèvre	Lait de brebis	Total
<b>Nombre d'entreprises</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>
<b>Chiffre d'affaires moyen</b>	<b>760 166,67 \$</b>			<b>760 166,67 \$</b>
<i>le plus bas</i>	500 000,00 \$			
<i>le plus haut</i>	1 062 000,00 \$			
500 000 à 1 000 000 litres /an	Lait de vache	Lait de chèvre	Lait de brebis	Total
<b>Nombre d'entreprises</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
<b>Chiffre d'affaires moyen</b>	<b>1 017 428,57 \$</b>			<b>1 017 428,57 \$</b>
<i>le plus bas</i>	600 000,00 \$			
<i>le plus haut</i>	1 500 000,00 \$			
<b>Nombre total d'entreprises</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>68</b>

Le présent tableau démontre que le chiffre d'affaires moyen dans le secteur des chèvres est le plus bas du secteur. La situation des brebis semble nettement meilleure. Nous ne disposons pas de données suffisantes pour justifier cet état mais notre analyse nous pousse à croire que cela est dû à deux facteurs : le plus haut rendement fromager du lait de brebis et le prix de vente plus élevé de ces produits, au détail.

<sup>2</sup> Établi sur 12 entreprises, la 13e donnée étant erronée

## Producteurs - transformateurs

Un producteur-transformateur est un exploitant d'une ferme laitière qui transforme le lait qu'il produit dans une petite entreprise située sur sa ferme. En fromagerie, on utilise souvent le terme fromage fermier pour désigner les produits fabriqués ainsi. Certains producteurs-transformateurs transforment plus d'un type de lait. Ils achètent alors le type de lait qu'ils ne produisent pas. On compte 46 producteurs-transformateurs au Québec, selon le profil suivant :

Production - Vache : 19 dont 1 producteur à 2 troupeaux (vache et chèvre)  
et 1 producteur vache transformant les 3 types de lait

Production - Chèvre: 19 dont 1 producteur à deux troupeaux (chèvre et brebis),  
1 producteur chèvre transformant les 3 types de lait et  
2 producteurs transformant 2 types de lait (1 ch-vache, 1 ch-brebis)  
(Excluant le producteur (vache et chèvre) compté dans les vaches)

Production - Brebis: 8 dont 1 producteur transformant les 3 types de lait  
et 2 producteurs transformant lait de vache et de brebis

### Chiffre d'affaires des producteurs - transformateurs

En contrôlant davantage la composition et la qualité de leur matière première, les producteurs-transformateurs s'assurent de valoriser leurs produits. Les données recueillies permettent de constater que cette différenciation leur permet de tirer un meilleur prix de leurs fromages. (Voir tableau précédent pour comparaison.)

#### Chiffre d'affaires moyen - producteurs-transformateurs

Litres /an	< 100 000	100 000 à 250 000	250 000 à 500 000	Total
<b>Lait de vache</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>19</b>
<b>Chiffre d'affaires moyen</b>	<b>178 382,80 \$</b>	<b>382 514,16 \$</b>	<b>668 333,33 \$</b>	
<i>le plus bas</i>	12 000,00 \$	80 000,00 \$	500 000,00 \$	
<i>le plus haut</i>	400 000,00 \$	600 000,00 \$	800 000,00 \$	
<b>Lait de chèvre</b>	<b>19</b>	-	-	<b>19</b>
<b>Chiffre d'affaires moyen</b>	<b>150 464,84 \$</b>			
<i>le plus bas</i>	22 000,00 \$			
<i>le plus haut</i>	400 000,00 \$			
<b>Lait de brebis</b>	<b>8</b>	-	-	<b>8</b>
<b>Chiffre d'affaires moyen</b>	<b>240 750,00 \$</b>			
<i>le plus bas</i>	50 000,00 \$			
<i>le plus haut</i>	417 000,00 \$			
<b>Nombre total d'entreprises</b>	<b>32</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>46</b>

Le présent sondage n'incluait pas de données précises sur les volumes de lait transformés par chaque entreprise et ce, pour chaque type de lait dans le cas où elles transforment plus d'un type. De telles données auraient pu permettre d'établir un ratio chiffre d'affaires à l'hectolitre, information intéressante puisqu'en étudiant les entreprises les plus performantes, on aurait pu identifier des modes d'opération et de gestion assurant une meilleure rentabilité et chercher à adapter ces méthodes aux entreprises plus faibles.

## Survol des marchés

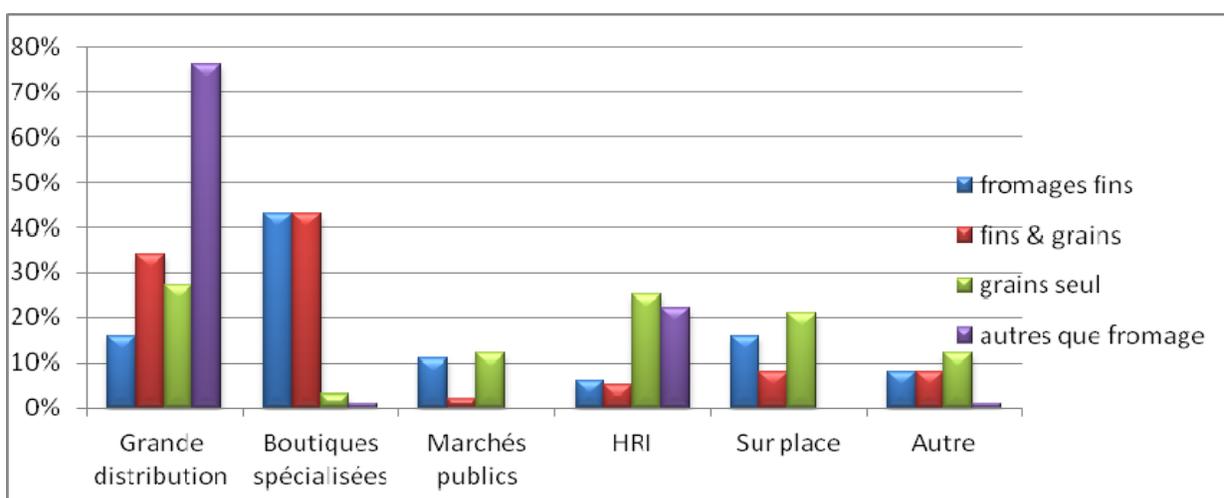
Même si le sondage comportait des questions assez pointues sur la clientèle-cible (champ d'action et type de marché) et la distribution des produits, on ne peut dresser un portrait précis de la situation des ventes de produits laitiers. Sur les 107 répondants, 28 n'ont pu fournir de réponse à ces questions et une vingtaine d'autres ont répondu sommairement.

Ce sondage nous a permis de constater que les plus petites fromageries n'étaient souvent pas en mesure de dresser un portrait de leur clientèle et de leur réseau de vente. Cet état de fait amène une interrogation quant aux moyens de définir les choix stratégiques de ces entreprises.

Il y aurait lieu de pousser cette réflexion, selon nous, et de développer un programme de formation au niveau de la gestion de la mise en marché, adapté à la réalité des petites fromageries du Québec. C'est un mandat qui pourrait être confié au Centre d'expertise fromagère du Québec.

Le sondage révèle que la grande distribution (chaînes) et les boutiques spécialisées restent les lieux de vente privilégiés, selon le type de produit.

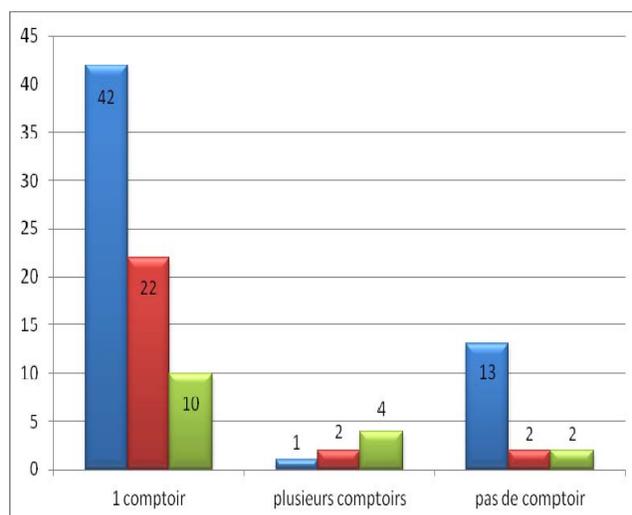
Type de marché (en %) par catégorie de produits



Malgré que les chiffres ne démontrent pas un niveau de vente particulièrement important, la majorité des fromageries, soit 74, disposent d'un comptoir de vente à l'usine, comme le démontre le tableau suivant. Au total, 81 entreprises sur 107 possèdent au moins un comptoir de vente.

Comptoir de vente par catégorie de produits

■ fromages fins ■ fins & grains ■ grains seul



## Conclusions

---

En plus de permettre d'avoir une liste à jour des entreprises laitières en opération au Québec, ce sondage nous a permis de mieux connaître la réalité de ces dernières.

Cette étude confirme que le secteur des fromages fins occupe une place importante dans l'industrie laitière, du moins en ce qui concerne le nombre d'entreprises et la quantité d'emplois directs et indirects créés en région. L'industrie laitière est un vecteur économique important surtout pour les régions suivantes : Centre-du-Québec, Montérégie, Cantons-de-l'Est et Saguenay-Lac-St-Jean. Cette étude précise également que la grande majorité des entreprises laitières du Québec sont situées dans les régions regroupant la plus grande partie de la production laitière, un avantage du point de vue de l'empreinte écologique des produits.

Ce sondage jouera également un rôle de «benchmark» pour les petites fromageries en leur permettant de voir comment elles se positionnent, au niveau financier (chiffre d'affaires moyen). Il a également permis de constater la situation plus précaire des fromageries de chèvre et nous espérons que les instances gouvernementales et les organismes de service sauront en tenir compte dans l'élaboration de leurs politiques et services.

Ce sondage a également mis en lumière un besoin pour de la formation en mise en marché de produits chez les plus petites fromageries, un atout qui serait apprécié puisque que plusieurs d'entre elles distribuent directement leurs produits. Tel qu'énoncé plus haut, nous croyons que le Centre d'expertise fromagère du Québec devrait prendre en compte ce genre de besoins et offrir des formations adaptées dans un avenir rapproché.

Le Conseil entend donc divulguer les résultats de son enquête auprès des entreprises et dans tout le secteur gravitant autour de la transformation laitière de manière à mieux informer les diverses instances concernées sur la situation actuelle de l'industrie.