



TABLE DES MATIÈRES

- **SOMMET SUR L'ALIMENTATION**
- **Modernisation du système laitier canadien : Entente conclue !**
- **La SNI en vigueur au 1er février**
- **Novalait se joint à l'appel de propositions des PLC – Grappe de recherche laitière 3**
- **Le test Charm Trio est approuvé AOAC !**
- **Période des Fêtes**
- **Des nouvelles du secteur**
-
-
-
-

CALENDRIER DES ÉVÉNEMENTS LAITIERS

ASSEMBLÉE ANNUELLE DU CILQ

22 mars 2017 - Manoir Rouville-Campbell

Concours DUX 2017 JOURNÉE DUX+ et GALA DUX 2017

25 janvier 2017, au Marché Bonsecours

le grand Gala DUX 2017 sera précédé de la première édition de l'événement DUX+, un après-midi

SOMMET SUR L'ALIMENTATION

UN DUO DE CONFÉRENCIERS D'HONNEUR POUR LA 2e RENCONTRE PRÉPARATOIRE

Après le passage remarqué de M. Ricardo Larrivée à la première rencontre préparatoire du Sommet sur l'alimentation, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Pierre Paradis, dévoile l'identité des conférenciers d'honneur de la deuxième rencontre, dont le thème sera le développement du potentiel de l'industrie alimentaire québécoise sur les marchés d'ici et d'ailleurs.

Les participants du prochain rendez-vous, entendront le témoignage de **Mélanie et Alain Chalifoux**, respectivement directrice de la planification et président de la Laiterie Chalifoux, une entreprise familiale centenaire basée à Sorel. Cousins et issus de la 4e génération de la famille Chalifoux, Mélanie et Alain ont mis à profit leur savoir-faire et leur vision lorsqu'ils ont développé et lancé la nouvelle image de marque des produits Riviera. Parmi les nombreuses distinctions remportées par Laiterie Chalifoux, on compte, en 2016, un prix Caseus et le Grand Prix canadien des produits nouveaux.

Rappelons que cette deuxième rencontre préparatoire se tiendra le 10 février 2017 au Centrexpo Cogeco, à Drummondville.

Lancement du second cahier thématique

Le Ministre profite aussi de l'occasion pour lancer le cahier thématique de la deuxième rencontre préparatoire au Sommet sur l'alimentation.

Le cahier aborde trois enjeux relatifs à l'industrie alimentaire soit :

- La présence des produits bioalimentaires du Québec sur les marchés;
- Le positionnement de l'industrie face aux potentiels des marchés;
- La compétitivité de la transformation alimentaire.

Le cahier peut être consulté dès maintenant au

www.mapaq.gouv.qc.ca/sommetalimqc.

qui NOURRIT L'ESPRIT!
Pour plus d'information, [visitez le site](#) ou contactez l'équipe DUX au 514 990-6967, #240 ou info@programmedux.com.

Événement Les Affaires - Sécurité alimentaire

Prévenez les crises, protégez-vous des risques de contamination et améliorez la traçabilité de vos produits

7 février 2017 - Centre-ville, Montréal

[Plus de détails](#)

ANIMIC 2017

Premier symposium franco-canadien sur les antimicrobiens naturels : applications alimentaires, médicales et vétérinaires. Cet événement aura lieu du **21 au 23 juin 2017** dans la belle ville de Québec. *Infos à venir*

Statistiques sur l'emploi

Selon Bio Clips de novembre, le nombre d'emplois dans le secteur de la transformation alimentaire a connu une croissance de 1,8 %, en 2015, passant à 63 732 travailleurs. Ce rendement est supérieur à la hausse de 0,6 % qui caractérise l'ensemble du secteur manufacturier. Ce gain de 1 133 emplois en 2015 s'est surtout fait sentir au niveau de : la fabrication de produits de viande (hausse de 6,5 %); la fabrication de boissons et de produits du tabac (7,1 %); la fabrication d'aliments pour animaux (3,6 %); la préparation et le conditionnement de poissons et de fruits de mer (5,5 %); la mise en

Modernisation du système laitier canadien : Entente conclue !

Après plus de deux ans de travail acharné, les négociations sur la modernisation du système laitier canadien et sur les modalités d'implantation de la Stratégie nationale sur les ingrédients (SNI) convenue en juillet dernier entre les producteurs et les transformateurs dans le cadre des négociations sur la modernisation du système laitier canadien sont enfin complétées et ce, à la satisfaction de toutes les parties. Cette entente entre les producteurs et les transformateurs est une première au Canada. L'exercice de négociation a demandé énormément de ressources aux organismes qui ont été impliqués dans cette négociation, dont votre Conseil. Cette entente n'aurait pas été possible sans l'ouverture de chaque partie au besoin de l'autre et à la volonté de chacun d'en arriver à une entente équilibrée pour tous.

En juillet dernier, une entente de principe avait été convenue mais certains éléments demeuraient à compléter avant d'en arriver à une entente finale, dont la pièce maîtresse de la SNI, soit le futur mécanisme harmonisé de facturation du lait, qui constituait un défi pour certains produits. La date de mise en œuvre de la baisse du prix des protéines pour certains fromages restait également à convenir. Le 16 décembre dernier, les représentants des producteurs et des transformateurs canadiens se sont entendus sur ces derniers éléments.

Cette entente devrait aider le secteur laitier à poursuivre sa croissance et à être plus compétitif sur le marché tout en évitant l'érosion du revenu des producteurs de lait.

De son côté la CCL a donné son appui à la mise en œuvre de la SNI convenue entre les producteurs et les transformateurs. Toutefois, un système efficace de vérification de l'utilisation et du paiement du lait devra être mis en œuvre afin d'assurer une application uniforme de la SNI sur l'ensemble du territoire canadien. De plus, le nouveau mécanisme d'ajustement des prix devra tenir compte du rôle de protection du revenu des producteurs de la CCL. Les experts des producteurs et des transformateurs travaillent actuellement à répondre à ces exigences. Leurs travaux devraient être complétés sous peu.

La SNI en vigueur au 1er février

L'Entente sur la SNI entrera ainsi en vigueur au 1er février 2017. Cette entente permettra la mise en œuvre d'un mécanisme d'ajustement des prix plus transparent et prévisible fondé sur l'évolution du coût de production du lait à la ferme et de l'Indice des prix à la consommation, procurera une baisse de prix de la protéine du lait aux fabricants de yogourt et de fromages, encouragera la fabrication d'ingrédients laitiers, créera un environnement plus propice pour stimuler les investissements des entreprises dans des capacités de séchage du lait

conserve de fruits et de légumes et la fabrication de spécialités alimentaires (1,7 %). Il faut cependant noter une perte d'emplois au niveau de la fabrication de produits laitiers, qui montre une baisse de 2,9 %, avec 265 emplois en moins.

**Tout savoir sur
Novalait avec
Lait'Xpress**

Novalait
Catalyseur de recherche

Novalait est fière de vous partager les résultats de ses recherches en production et transformation laitières grâce à son infolettre Lait'Xpress. Consultez l'édition de décembre 2016 **en cliquant ici**.

Dans cette édition :

- rapport annuel de Novalait
 - histoire à succès : fromages de lait de vaches canadiennes.
 - lancement d'une chaire de recherche industrielle sur l'utilisation des antimicrobiens naturels en production et transformation alimentaire.
- Abonnez-vous directement à Lait'Xpress Novalait en visitant notre site web :
- www.novalait.ca

afin de combler un déficit à cet égard et transféra la responsabilité des surplus structurels de solides non gras des producteurs vers les transformateurs tout en permettant de bonifier le revenu des producteurs sur la vente de ces surplus.

Novalait se joint à l'appel de propositions des PLC – Grappe de recherche laitière 3

Novalait se joint aux Producteurs laitiers du Canada (PLC) et au Réseau laitier canadien pour lancer un nouvel appel de propositions de recherche. Cet appel vise à développer une programmation pour appliquer à une 3e grappe de recherche laitière dans le prochain cadre stratégique d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC). Cependant, aucune garantie de financement n'est formulée pour l'instant car le programme n'a pas encore été annoncé officiellement par AAC.

Novalait a sélectionné une seule priorité de recherche pour cet appel de proposition, il s'agit de la qualité du lait, un enjeu important tant en production qu'en transformation laitières. Novalait est donc à l'affût des projets les plus pertinents pour les producteurs et les transformateurs laitiers. N'hésitez pas à faire circuler cette nouvelle dans vos réseaux et à contacter ou échanger avec des chercheurs sur les idées de recherches qui pourraient être réalisées dans le cadre de ce programme.

Le test Charm Trio est approuvé AOAC !

En vertu du protocole de dépistage des antibiotiques, inclus dans la Convention de mise en marché du lait, un test de dépistage des antibiotiques doit être effectué sur le lait de chaque camion-citerne, incluant chaque compartiment du camion-citerne, avant son déchargement à l'usine.

Le test de dépistage des antibiotiques doit être approuvé par l'AOAC, tel que le prescrit le protocole.

Depuis quelques années, plusieurs entreprises demandaient de reconnaître l'usage du test Charm Trio qui permet de détecter 3 famille d'antibiotiques à l'aide d'un seul test.

Nous avons été informés que le test Charm Trio est maintenant accrédité AOAC, tel que le requiert le protocole sur le dépistage des antibiotiques dans le lait cru.

Le test sera donc dorénavant admissible au remboursement par les PLQ.

Période des Fêtes

L'Industrie laitière se porte bien et les producteurs de lait font des efforts substantiels pour soutenir cette croissance. Ces efforts se traduisent par une croissance importante de la production de lait.

Cette croissance amène toutefois son lot de problème lors de la période des Fêtes. Les PLQ ont en conséquence besoin des efforts de toutes les entreprises de transformation laitière pour qu'elles maximisent leur réception de lait pendant cette période critique afin d'éviter que du lait soit jeté.

La situation est particulièrement difficile pour la période des Fêtes 2016-2017 mais, au cours des dernières heures, les entreprises de transformation laitière ont mis l'épaule à la roue et, pour l'Instant, tout le lait a été placé. Toutefois, la situation demeure critique si une entreprise fait face à un bris ou annule une partie de ses réquisitions de lait. Le CILQ invite ses membres à faire tout leur possible pour éviter de telles situations et les remercie de leur collaboration.

Des nouvelles du secteur

Une nouveauté dans votre entreprise? Vous avez gagné un prix? Vous lancez un nouveau produit? Faites-le nous savoir et nous l'inscrivons dans notre prochain numéro. Il est dans l'intérêt de tous d'être informé sur les changements dans l'industrie!!



La **Fromagerie Perron** a remporté le prix « **Grand Champion** », lors de la **Royal Agricultural Winter Fair, de Toronto**. Ce prix est le plus

prestigieux du concours pour ce qui est des fromages vieillis de deux ans et plus, catégorie cheddars. Rappelons que la Fromagerie Perron, de Saint-Prime au Lac-Saint-Jean, est en activité depuis 1890. Elle transforme plus de 17 millions de litres de lait par année, et emploie près de 100 personnes. Nutrinor coopérative en est l'actionnaire principale depuis novembre 2015.



Le 23 novembre dernier, la Financière agricole du Québec dévoilait le nom des lauréats du onzième Concours ***Tournez-vous vers l'excellence!*** destiné à mettre en lumière l'importance du travail de jeunes entrepreneurs agricoles. Ce concours qui récompense celles et ceux qui se distinguent par leurs aptitudes professionnelles et leurs qualités de gestionnaires a décerné le grand prix à

Marie-Chantal Houde, de la Bergerie et Fromagerie Nouvelle France, située à Racine. Les qualités d'entrepreneure de Marie-Chantal lui ont permis de concrétiser avec succès son projet d'entreprise. Plus d'infos à www.fadq.qc.ca.

Valacta a rendu hommage à **Bertrand Farmer** en novembre dernier, en lui remettant le **prix John-E.-Moxley**. Ce prix, au nom du fondateur de l'organisation, a été créé pour reconnaître la contribution exceptionnelle d'une personne à l'évolution de l'entreprise. Bertrand Farmer a d'abord travaillé au PATLQ alors qu'il était étudiant. Il a ensuite fait partie de l'équipe de recherche et développement avant d'être nommé directeur général en 1993, poste qu'il a occupé jusqu'en 2009. Sous son leadership, le PATLQ est devenu, en 2000, le centre de traitement des données de production laitière pour tout le Canada et, en 2006, Valacta, le centre d'expertise en production laitière du Québec. M. Farmer a aussi été l'instigateur de l'adhésion des provinces atlantiques à Valacta.



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