

Composition du lait de l'origine au produit...

Mise en contexte

par Jacques Goulet agr. Ph.D.
Professeur émérite
Université Laval

Grands défis de la filière laitière

- Approvisionner le Québec et le Canada en lait et produits laitiers
- Juste rétribution des producteurs
- Qualité des produits
- Diversification, innovation

Approvisionnement... en quantité

- Races de vaches, chèvres, brebis.
- Génétique
- Grosseur des cheptels
- Mécanisation, robotisation de la traite
- Alimentation (suppléments, dosage,...)

Approvisionnement... de qualité

- Tests organoleptiques (essayeurs)
- Observation microscopique
- Analyses microbiologiques
- Cryoscopie
- Détection d'antibiotiques
- Analyses chimiques et physicochimiques (composantes)...

Juste rétribution des producteurs

- Gestion de l'offre (quotas)
- Mesures à la ferme (poids, volume)
- Lait industriel vs de consommation (classes de lait)
- Permis de transformation
- Transport du lait
- Appellations réservées et termes valorisants (CARTV)

Qualité des produits

- Programmes HACCP...
- Étiquetage
- Valeur nutritive
- Allergènes
- Microfiltration
- Emballage aseptique

Diversification, innovation...

- Nouvelles variétés de fromages
- Nouvelles variétés de yogourts
- Nouveaux types de desserts laitiers
- Procédés à membranes (fractionnement)
- Valorisation de co-produits (lactosérums, babeurre,...)
- ...

Questionnement

- Est-ce que le lait produit en 2017 est significativement différent en composition de celui produit il y a 50 ans? Précisions...
- Est-ce que les composantes mineures du lait peuvent affecter significativement la qualité des produits et les rendements? Précisions...
- Est-ce que le paiement en fonction des composantes est satisfaisant ou peut être amélioré?
- Est-ce que ce qu'on analyse et mesure dans le lait est pertinent et utile... autant pour le producteur que le transformateur?