

Le CILQ suit de près les dossiers spécifiques aux petites fromageries

Le CILQ accorde une grande importance aux dossiers qui touchent de près les petites fromageries. Quelques réalisations témoignent de cette priorité :

- Le CILQ s'assure qu'un certain nombre de projets de **Novalait** concernent la petite entreprise. Ainsi, deux études ont récemment été menées :
L'étude des caractéristiques technologiques et microbiologiques des laits du terroir québécois destinés à la fabrication de fromages fins et
L'étude sur l'utilisation des bactériophages pour le contrôle de *Staphylococcus aureus* dans les produits laitiers.
- Il a publié deux **fiches techniques**, avec droit illimité d'utilisation par ses membres, sur le lait cru et sur la fromagerie artisanale. Plusieurs fromageries mettent des copies de ces fiches à la disposition du public.
- Il a lancé et maintient à jour le site **«Prenez la route des fromages fins du Québec»** un outil promotionnel renommé, et ce, sans frais pour les fromageries.
Ce site comprend un calendrier où les fromageries peuvent inscrire leurs diverses activités de promotion.
- À titre de membre fondateur du comité directeur du **Concours Sélection Caseus**, le CILQ fait partie des contributeurs de l'événement et est consulté sur son déroulement.
- Il aide de nombreuses entreprises pour des demandes collectives ou individuelles non compétitives, auprès des instances fédérales et provinciales. Il intervient régulièrement auprès des secteurs de la production et du transport du lait pour résoudre diverses difficultés.
- Il défend l'intérêt de la fromagerie dans l'allocation des ressources et des budgets du MAPAQ.
- Finalement, le CILQ a soutenu la création du **Centre d'expertise fromagère** et participe activement à son plan d'action pour assurer sa pertinence pour le plus grand nombre d'entreprises et sa pérennité.

Pour la petite entreprise fromagère

Être membre du CILQ comporte plusieurs avantages !



Toute personne physique ou morale qui achète ou reçoit du lait de vache pour le transformer est automatiquement membre du Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ), à l'exception d'une coopérative.

Le CILQ, au même titre que la Fédération des producteurs de lait du Québec (FPLQ), est accrédité par le gouvernement du Québec pour négocier et conclure des conventions de mise en marché du lait, ce qui couvre également leur préparation, leur administration ainsi que le suivi qui en découle. Tous les membres du CILQ bénéficient du travail du Conseil et dans ce sens, ils doivent assumer une part des coûts de fonctionnement de l'organisme.

C'est ce principe d'équité qui justifie les contributions imposées à tout transformateur assujéti par la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche.



Avantages généraux

Dans le cadre de sa mission, le CILQ a le mandat de défendre l'intérêt de ses membres. À ce titre, notamment :

- Il négocie les meilleures conditions de mise en marché pour desservir l'intérêt de ses membres.
- Il siège sur différents organismes extérieurs dans le but de faire valoir le point de vue des entreprises laitières, dont par exemple, Novalait, le Fonds de développement de la transformation alimentaire (FDTA), Éco Entreprises Québec (EEQ), le Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ), Sélection Caseus, etc.
- Le CILQ participe activement à plusieurs comités du milieu, et ce tant sur le plan provincial que fédéral.
- Il défend le point de vue des entreprises laitières auprès des commissions, des comités de l'Assemblée nationale, des différents ministères et particulièrement du ministère de l'Agriculture des pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).
- Il suit de façon permanente certains dossiers qui ont un impact sur l'industrie laitière, dont la gestion des antibiotiques, le contrôle des sédiments, le programme de dons de lait, les fonds d'investissement, le développement durable en fabrication laitière, l'inspection des aliments (d'ici et importés), la réduction de sodium dans les aliments, la place des produits québécois auprès de la grande distribution, les accords internationaux, la promotion de l'industrie et du CILQ, le prix du lait et les mécanismes de la fixation des prix du lait, la défense des fromages au lait cru.
- Enfin, le CILQ met à la disposition de ses membres un ensemble d'outils de communication, particulièrement un **site Internet complet et à jour** comportant un calendrier des principales activités du secteur et un **Répertoire** listant toutes les entreprises laitières du Québec (vache, chèvre, brebis), les fournisseurs membres et les coordonnées d'intervenants du secteur.

Avantages spécifiques aux petites entreprises laitières

Au fil des négociations successives de la Convention de mise en marché du lait (CMML), le CILQ a pu obtenir des gains appréciables pour les petites entreprises fromagères qui transforment moins de 1 million de litres de lait par an. Voici quelques exemples :

- Ces entreprises sont exemptées d'une baisse de volume annuel de lait, alors que les entreprises de fromage de spécialité peuvent perdre jusqu'à 20 % de leur volume historique à la suite d'une sous utilisation.
- Elles sont également exemptées de l'obligation de recevoir du lait pendant le Temps des fêtes de Noël, contrairement aux entreprises fromagères de spécialité.
- S'il y a une baisse de quota, elles ne perdent pas du volume historique de lait, comme c'est le cas pour les entreprises de fromage de spécialité.
- La Convention permet de couvrir les premiers 50 \$ des frais additionnels de transport chargés pour les livraisons de lait de moins de 15 000 litres.
- En outre, comme les entreprises de fromage de spécialité, elles ont accès à une réserve de croissance de lait lorsque telle réserve est disponible.

Avantages additionnels dans la CMML pour les producteurs-transformateurs

- Alors que le volume historique de lait est généralement basé sur le plus bas niveau des 2 dernières années laitières, celui du producteur-transformateur est basé sur les 12 derniers mois.
- La convention permet au producteur-transformateur de vendre son volumehistorique de transformateur.