



proAction™ : Qualité du lait

Dans le cadre du programme proAction^{MD}, les producteurs laitiers canadiens produisent des aliments nutritifs et de grande qualité en vertu de normes parmi les plus strictes au monde. proAction s'appuie sur des règlements rigoureux des gouvernements fédéral et provinciaux, donnant la certitude que chaque goutte de lait canadien a été produite avec soin.

Normes de qualité du lait à la ferme



Toutes les fermes laitières détiennent un permis et sont inspectées par des organismes de réglementation provinciaux. Elles respectent la réglementation relative au logement des animaux, à l'équipement de traite, à l'entreposage du lait et à la protection de l'environnement, en plus d'autres règlements.



Le lait canadien est toujours frais, parce qu'il est ramassé tous les jours ou tous les deux jours à la ferme, où une inspection est réalisée et des échantillons sont prélevés par un expert formé pour vérifier la qualité avant le chargement dans le camion.



Tout le lait canadien est analysé dans des usines de transformation et des laboratoires pour veiller à ce qu'il réponde aux normes de qualité et de salubrité des aliments.



L'utilisation d'hormones de croissance artificielles étant interdite au Canada, les consommateurs peuvent avoir la certitude que le lait produit en vertu de proAction est exempt de STbr.



PARTENARIAT
CANADIEN pour
l'AGRICULTURE

Canada

Pour plus d'informations
sur proAction :
producteurslaitiers.ca/proaction

Pour plus d'informations sur les
Producteurs laitiers du Canada :

- producteurslaitiers.ca
- communications@dfc-plc.ca



Le respect des normes de qualité du lait de proAction signifie que :

➤ Les critères canadiens pour la qualité du lait sont fondés sur des indicateurs scientifiques et dépassent les normes internationales. Par exemple :

- Les producteurs laitiers canadiens doivent respecter une limite de 400 000 cellules/ml de lait pour ce qui est du compte des cellules somatiques (CCS). La moyenne canadienne correspond à moins de la moitié de cette quantité – ce qui témoigne de l’engagement des producteurs à l’égard de la santé des vaches¹.
- Les taux limites de bactéries autorisés sont fixés dans les règlements sur la salubrité des aliments. Bien que des bactéries se trouvent naturellement dans les aliments frais, en vertu de proAction, les producteurs laitiers suivent des procédures visant à maintenir la quantité de bactéries bien en dessous des limites permises en :

Surveillant la santé et l’hygiène de leurs vaches.



Veillant à la propreté du logement des animaux et de l’environnement de traite.



Respectant les procédures de nettoyage et de désinfection de l’équipement de traite.



➤ Le compte de cellules somatiques, les taux de bactéries, le point de congélation et les inhibiteurs sont mesurés pour confirmer qu’ils sont conformes aux règlements provinciaux, lesquels sont basés sur des normes nationales de qualité et de salubrité des aliments.

➤ Les producteurs entreposent le lait dans un réservoir réfrigéré qui est soit sous surveillance électronique 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, soit vérifié régulièrement afin de garder le lait frais, salubre et sain.

➤ Les Producteurs laitiers du Canada et les organismes laitiers provinciaux surveillent continuellement les tendances quant à la qualité du lait et investissent dans la recherche afin de mettre au point les meilleures pratiques pour les producteurs.



Les producteurs laitiers canadiens se soucient de la qualité de leur produit et surveillent de près la production de lait - chaque goutte de lait reflète nos normes de qualité élevées !

¹ « Comptage leucocytaire et bactéries totales, » Centre canadien d’information laitière : https://www.dairyinfo.gc.ca/fra/statistiques-laitieres-et-informations-sur-les-marches/statistiques-sur-la-ferme/comptage-leucocytaire-et-bacteries-totales/?id=1502473730839_bacteria-counts/?id=1502473730839.