

# **Lait canadien de qualité – Historique et avantages**

**Le 8 décembre 2005**

## **1. Contexte et historique – Pourquoi les PLC ont-ils élaboré le LCQ?**

Les consommateurs de produits laitiers d'aujourd'hui veulent avoir la certitude que les aliments qu'ils consomment sont sans danger et nutritifs. Répondant aux préoccupations croissantes des consommateurs, les Producteurs laitiers du Canada se sont donné un programme de salubrité des aliments à la ferme, le programme Lait canadien de qualité (LCQ).

Les Producteurs laitiers du Canada (PLC) ont compris que les programmes de salubrité des aliments étaient en voie d'être étendus à la ferme dans d'autres groupes-produits, ainsi que dans d'autres pays, et ont jugé que, tôt ou tard, les consommateurs commenceraient à réclamer aux producteurs laitiers des programmes de salubrité des aliments à la ferme. S'ils attendaient que le marché commence à faire connaître ses exigences, les producteurs risquaient de voir les détaillants et les transformateurs les définir eux-mêmes et peut-être les forcer à adopter des programmes qui n'auraient pas été pratiques à la ferme et dont la mise en œuvre aurait été onéreuse.

En juillet 1997, soucieux d'être proactifs et de se préparer, les délégués des PLC ont approuvé le concept de la création d'un programme de salubrité des aliments à la ferme. Les PLC ont commencé à créer le programme LCQ, en veillant à faire participer les producteurs tout au long du processus, et à recueillir leurs commentaires pour veiller à ce que le programme soit pratique à la ferme. Le programme LCQ était et est toujours piloté par les producteurs pour les producteurs.

Aujourd'hui, si un client commence à s'inquiéter davantage de la salubrité des aliments, les producteurs laitiers ont un programme tout prêt. D'autres pays ont vu proliférer les programmes de salubrité des aliments à la ferme réclamés par différents clients, et leurs producteurs doivent mettre en œuvre plusieurs programmes et sont assujettis à de multiples vérifications. Les PLC se sont donné un programme LCQ national pour protéger les producteurs contre la multiplicité des programmes et le temps et les coûts associés à leur mise en œuvre.

Les producteurs laitiers reconnaissent que les consommateurs ont le choix, et les producteurs doivent être proactifs pour maintenir et améliorer l'image de leurs produits. Le programme LCQ donne aux producteurs la capacité de prouver comment ils produisent leurs produits, parce qu'ils se sont donné des procédures et ont créé un système de registres.

Les PLC sont l'un des nombreux organismes agricoles qui se donnent des programmes de salubrité des aliments à la ferme. Les organismes canadiens élaborent leurs programmes selon le même modèle de base dans le cadre du Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme.

## 2. Qu'est-ce que le programme LCQ?

Le programme LCQ est un programme de salubrité des aliments à la ferme qui vise à aider les producteurs à empêcher, à surveiller et à réduire les risques pour la salubrité des aliments dans leur ferme.

Le programme LCQ est fondé sur les principes du HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques), qui est une approche scientifique de prévention pour la salubrité des aliments, où l'accent est mis sur la prévention et la limitation du risque de dangers pour la salubrité des aliments. L'Agence canadienne d'inspection des aliments reconnaît la viabilité technique et le fondement scientifique du programme LCQ. Les producteurs participant au programme s'efforcent d'améliorer la salubrité du lait et de la viande dans leur ferme en :

- gardant des dossiers permanents pour surveiller les points de contrôle critique;
- appliquant des pratiques de gestion optimales en matière de salubrité du lait et de la viande;
- élaborant des procédures d'exploitation pour préciser les tâches et les responsabilités; et
- élaborant des plans de mesures correctives pour veiller à ce que les membres de la famille sachent quoi faire en cas de problème.

Les producteurs laitiers participant au programme LCQ surveillent de près les points clés ci-après dans la salubrité du lait et de la viande :

- traite des animaux traités (prévention des résidus dans le lait)
- refroidissement et stockage efficaces du lait
- transport des animaux (prévention des résidus et des dangers physiques dans la viande)
- utilisation de médicaments et de produits chimiques pour le bétail
- assainissement rigoureux de l'équipement de traite
- analyse de l'eau de lavage pour les paramètres microbiologiques

Les producteurs appliquent aussi des pratiques de gestion optimales dans d'autres domaines, comme la gestion du fumier, l'alimentation des animaux, l'identification des animaux, le stockage des médicaments et des produits chimiques, la traite, et la formation du personnel.

Les producteurs participant au programme LCQ :

- disent ce qu'ils font;
- font ce qu'ils disent;
- prouvent qu'ils le font; et
- l'améliorent, si nécessaire.

Le programme LCQ vise à aider les producteurs à améliorer la gestion de leur ferme.

### **3. Quelle est la mission du LCQ? Quel est le grand principe d'action du LCQ?**

Le programme LCQ fait la promotion de l'application convergente de pratiques de gestion optimales pour améliorer constamment la gestion de la salubrité des aliments dans les fermes laitières.

La nature de l'industrie laitière a changé. Le lait et les produits laitiers ne sont plus la seule source de calcium. Les consommateurs ont des choix à faire sur le marché, comme le jus d'orange enrichi au calcium, les boissons de soya, les boissons de riz, les boissons de pomme de terre, et les laits frappés tenant lieu de repas. Par conséquent, les producteurs doivent commencer à voir plus loin que leur ferme et songer à l'ensemble de l'industrie. Leur succès dépendra des attitudes de chaque producteur dans l'industrie laitière. Des programmes de salubrité des aliments à la ferme sont aussi mis en œuvre dans d'autres groupes-produits (p. ex., bœuf, porc, poulet, etc.); la salubrité des aliments devient donc un système canadien et un enjeu pour l'ensemble de l'industrie.

Pour l'industrie, un des avantages de la mise en œuvre du programme LCQ est de pouvoir démontrer aux consommateurs que les producteurs font du mieux qu'ils peuvent pour produire un produit salubre et de grande qualité. Les consommateurs ont le choix, et les producteurs doivent protéger leur compétitivité.

### **4. Quels avantages ou incitations les producteurs ont-ils à mettre en œuvre le LCQ?**

Le programme LCQ présente de nombreux avantages pour l'ensemble de l'industrie laitière, mais les producteurs laitiers individuels profitent également de sa mise en œuvre. Le LCQ aide les producteurs à :

- accroître leur capacité de contrôler et de prévenir les dangers pour la salubrité des aliments en ce qui concerne le lait et la viande;
- améliorer la salubrité du lait et de la viande;
- aider le personnel à déceler et à comprendre les risques pour la salubrité des aliments;
- améliorer la communication et la convergence entre les membres de la famille et le personnel;
- veiller à ce que chacun comprenne les procédures et les applique de façon uniforme;
- accroître la rentabilité par la diminution des pertes de produit (p. ex., surveiller la température du réservoir après chaque traite peut permettre de déceler un problème de température et de sauver un réservoir de lait);
- faire preuve de diligence raisonnable;
- obtenir la confiance des consommateurs canadiens et internationaux dans les produits laitiers et la viande canadiens.

Les producteurs qui ont adhéré au programme LCQ ont fait état d'autres avantages, comme :

- Tranquillité d'esprit. Le personnel comprend l'importance de son rôle et est mieux préparé à faire face aux grands problèmes qui peuvent surgir pendant l'absence du producteur.
- Meilleure gestion. Les producteurs déclarent qu'ils ne sauraient plus se passer du LCQ pour gérer leur ferme.
- Détermination des problèmes avant qu'ils n'appellent une intervention de réglementation. Par exemple, les problèmes d'eau chaude, les problèmes de refroidissement du lait, et l'identification des animaux traités.
- Être prêt et proactif.

Les producteurs disent aussi que le programme est facile à appliquer une fois prise l'habitude de tenir des registres. De nombreux producteurs ont déjà mis en œuvre la plupart des pratiques de gestion optimales et, pour se conformer totalement au programme LCQ, ils n'ont qu'à commencer à documenter ce qu'ils font déjà. La tenue des registres aide les producteurs à avoir une plus grande maîtrise, sans compter qu'ils peuvent utiliser les registres pour éclairer d'autres décisions à prendre dans la ferme (p. ex., réforme d'animaux).

## **5. Succès des producteurs**

Voir le Document sur les succès.

## **6. Système d'accréditation**

Le programme Lait canadien de qualité (LCQ) a deux volets : le Manuel du producteur et le Système d'accréditation. Le Manuel du producteur expose les pratiques de gestion optimales que les producteurs mettent en œuvre à la ferme, alors que le Système d'accréditation explique comment les Producteurs laitiers du Canada et les organismes provinciaux gèrent le programme LCQ.

Le Système d'accréditation dit comment le programme LCQ peut assurer aux producteurs laitiers du Canada des services d'accréditation équitables, uniformes, efficaces et efficaces. Le système d'accréditation expose les rôles des Producteurs laitiers du Canada (PLC), des associations provinciales et des agents de validation, et explique comment ils se concertent pour évaluer si les producteurs se conforment au LCQ et pour reconnaître leurs réalisations.

Après la mise en œuvre du programme LCQ dans leur ferme, les producteurs peuvent demander l'accréditation. Les producteurs accrédités au LCQ ont effectivement mis en place le LCQ dans leur ferme, ils ont démontré à l'occasion d'une validation qu'ils se conforment aux exigences, et ils se sont engagés à maintenir le programme.

Lorsque le producteur demande l'accréditation, l'association provinciale envoie un agent de validation dans la ferme pour voir si elle se conforme aux exigences du LCQ. Les agents de validation utilisent une liste de contrôle semblable au questionnaire qui se trouve dans le cahier de travail du LCQ, et ils examinent les registres, observent les pratiques à la ferme et interrogent le personnel. Après la validation, l'association provinciale délivre un numéro d'accréditation propre à la ferme et envoie un certificat LCQ à la ferme. Les producteurs accrédités continuent alors de maintenir le programme et de tenir leurs registres et ils sont soumis à une validation annuelle, dont l'objet est de vérifier qu'ils répondent toujours aux exigences.

L'accréditation au programme LCQ ne signifie ni explicitement ni implicitement l'accréditation des produits ou la garantie de la salubrité de quelque produit que ce soit.

La mise en œuvre du programme LCQ aura des effets positifs sur l'ensemble de l'industrie laitière canadienne, et les producteurs qui auront choisi de passer à l'étape suivante et de se faire accréditer pourront démontrer qu'ils respectent les exigences de salubrité des aliments.

Les PLC sont déterminés à maintenir et à gérer le programme LCQ avec efficacité et efficience pour veiller à donner aux producteurs laitiers un programme crédible, appliqué de façon uniforme à l'échelle du pays et avantageux pour tous les producteurs laitiers.