

# PRÉSENTATION AU SOUS-COMITÉ SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS DU COMITÉ PERMANENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE

## Les Producteurs laitiers du Canada

4/5/2009

Richard Doyle, Directeur Général  
Dr. Rejean Bouchard, Directeur Adjoint, Politique et production laitière

21, rue Florence  
Ottawa (Ontario) K2P 0W6



## Introduction

Les Producteurs laitiers du Canada (PLC) sont présents à de multiples niveaux de gestion de la salubrité des aliments à la ferme et après.

Les PLC ont élaboré et mis en œuvre un programme de salubrité des aliments à la ferme pour les producteurs laitiers – le programme Lait canadien de qualité (LCQ) – qui aide les producteurs à améliorer proactivement la salubrité des aliments dans leur ferme. Les PLC appuient aussi l'identification et la traçabilité par le programme d'identification nationale des bovins laitiers et Agri-Traçabilité Québec (ATQ).

Parallèlement au LCQ, les PLC travaillent également à l'élaboration d'un programme de biosécurité pour les fermes laitières, collaborent avec d'autres groupes d'agriculteurs à l'élaboration d'une Stratégie nationale sur la santé des animaux d'élevage, et viennent de terminer la production d'un Code de pratiques pour le soin et la manipulation des bovins laitiers. Toutes ces activités sont étroitement liées à la salubrité des aliments et témoignent de l'engagement des producteurs laitiers envers l'excellence en production de lait pour les consommateurs canadiens.

## Le programme Lait canadien de qualité

Au cours des 10 dernières années, les Producteurs laitiers du Canada ont collaboré avec Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) à l'élaboration du programme LCQ pour doter les producteurs des outils nécessaires pour gérer la salubrité des aliments et faire la preuve de diligence raisonnable, comme élément important de la production d'aliments.

Le programme LCQ est basé sur les principes internationalement acceptés du HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques), qui est une approche scientifique et proactive de la salubrité des aliments, où l'accent est mis sur la prévention, la surveillance et la limitation du risque de dangers pour la salubrité des aliments. Le programme LCQ vise à aider les producteurs à améliorer la gestion de la salubrité des aliments dans leur ferme. Le secteur de la transformation laitière utilise un programme de salubrité des aliments qui s'appuie sur les mêmes principes.

Les Producteurs laitiers du Canada sont l'un des nombreux organismes agricoles qui se dotent de programmes de salubrité des aliments à la ferme. Les organismes canadiens de producteurs élaborent leurs programmes selon le même modèle par l'entremise du Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme, qui a adapté le HACCP à la ferme.

Le programme LCQ définit les risques critiques et les pratiques de gestion optimales pour les gérer. Les producteurs participant au programme LCQ s'efforcent d'améliorer la salubrité du lait et de la viande dans leur ferme en :

- tenant des dossiers permanents pour surveiller les points de contrôle critiques et gérer les contaminations microbiologiques et chimiques;
- appliquant des pratiques de gestion optimales pour la salubrité du lait et de la viande;

- élaborant des procédures normalisées pour fixer les tâches et les responsabilités de chaque intervenant dans la chaîne de production du lait; et
- élaborant des plans de mesures correctives pour veiller à ce que les membres de la famille et le personnel 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 avec des médicaments vétérinaires (prévention des résidus dans le lait);
- refroidissement et stockage efficaces du lait (contrôle de la croissance microbiologique);
- transport des animaux (prévention des résidus et des dangers physiques dans la viande);
- utilisation de médicaments et de produits chimiques pour le bétail (prévention des résidus dans le lait); et
- assainissement rigoureux de l'équipement de traite (hygiène microbiologique)
- analyse de l'eau de lavage pour les paramètres microbiologiques.

Les producteurs appliquent aussi des pratiques de gestion optimales pour 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.

Le programme LCQ offre l'accréditation aux producteurs qui ont appliqué le programme dans leur ferme. Les producteurs se soumettent à une vérification à la ferme puis, une fois accrédités, à des vérifications périodiques dont l'objet est de confirmer qu'ils répondent toujours aux exigences.

À l'initiative de l'ACIA, les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux ont élaboré un processus de reconnaissance en consultation avec l'industrie : le Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme. Ce Programme de reconnaissance comporte un examen technique des documents destinés aux producteurs, un examen technique des systèmes de gestion, l'évaluation de la mise en œuvre et un suivi continu. Le programme LCQ a obtenu la reconnaissance technique des documents destinés aux producteurs et de son système de gestion. Il a aussi maintenu son statut de reconnaissance par un suivi continu de la part de l'ACIA.

Les producteurs laitiers ont reconnu la valeur et la vigueur que le programme LCQ offre à l'ensemble de l'industrie, et ont arrêté la date cible du 31 décembre 2010 pour l'accréditation obligatoire de tous les producteurs laitiers canadiens. Les provinces travaillent à atteindre cette cible et le nombre de producteurs accrédités augmente rapidement.

Parce qu'il repose sur le HACCP, le programme LCQ a la capacité de répondre aux nouvelles exigences de la science et de la salubrité des aliments. Le programme est également assez souple pour être intégré dans les programmes élaborés par certains autres partenaires de la chaîne alimentaire, comme les camionneurs, les transformateurs et les

détaillants, pour faire en sorte que la salubrité des aliments soit correctement assurée dans toute la chaîne alimentaire.

## **Introduction Nouveaux indicateurs pour la salubrité des aliments**

En mars, les PLC et l'Association des transformateurs laitiers du Canada (ATLC) ont organisé une conférence sur « Une nouvelle approche de la salubrité des aliments », qui a porté sur le système des indicateurs pour la quantification des dangers pour l'ensemble de la chaîne alimentaire. Le système est un prolongement des programmes à base de HACCP et vaut pour l'ensemble de la chaîne des aliments laitiers. De nombreux experts de divers pays et de la Fédération internationale de laiterie (FIL) ont parlé des progrès scientifiques qui permettent aux producteurs et aux transformateurs d'aliments de mesurer le niveau des dangers microbiologiques repérés grâce au HACCP. Ensemble, les indicateurs et le HACCP promettent d'aider à prévenir les problèmes de salubrité des aliments, avant qu'ils ne deviennent de gros problèmes.

## **Identification et traçabilité**

Les PLC appuient les efforts d'identification et de traçabilité des bovins, car ils contribuent pour beaucoup à la salubrité des aliments. Grâce à l'identification et à la traçabilité des bovins, l'industrie peut réagir rapidement aux problèmes de salubrité des aliments ou de santé des animaux, et les atténuer.

Le programme d'identification nationale des bovins laitiers (INBL) et Agri-Traçabilité Québec (ATQ) sont les deux systèmes actuellement en place, et le programme LCQ en a besoin. L'INBL est un système national d'étiquetage des bovins qui permet d'identifier les animaux individuels pour permettre de retracer leur provenance. L'ATQ est le système d'identification du Québec. L'INBL oblige à étiqueter chaque animal avant qu'il ne quitte son troupeau d'origine, mais, dans la pratique, de nombreux producteurs laitiers étiquettent leurs veaux dès la naissance. Le système ATQ oblige les producteurs à étiqueter leurs veaux au plus tard 7 jours après la naissance ou, dans tous les cas, avant leur sortie de la ferme d'origine.

Les PLC collaborent aux efforts nationaux pour améliorer les systèmes actuels d'identification afin de retracer les mouvements des animaux et d'établir un lien avec l'ensemble de la chaîne alimentaire; ce qui renforce le volet traçabilité de l'étable à la table.

Le 4 juin 2009, les PLC tiendront une réunion nationale pour l'élaboration d'un plan national pour la production d'un programme national de traçabilité pour la production laitière au Canada. Les organismes qui assurent la traçabilité des bovins au Canada, comme Agri-Traçabilité Québec, OnTrace Agri-Traceability (Ontario) et l'Agence canadienne d'identification du bétail (ACIB) y expliqueront le système qu'ils peuvent offrir pour répondre aux besoins des PLC. AAC et l'ACIA discuteront des besoins du système que le gouvernement souhaiterait voir mis au point, et les provinces commenteront les plans qui sont élaborés un peu partout au pays pour la réalisation d'un système de traçabilité entièrement fonctionnel pour les bovins laitiers.

Les PLC considèrent que la traçabilité intégrale, y compris l'identification des locaux, l'identification des animaux et le mouvement des animaux est une exigence essentielle pour la salubrité des aliments au niveau de la ferme.

### **Biosécurité**

Les PLC ont initié des discussions avec l'ACIA pour élaborer un plan national pour la biosécurité des fermes laitières canadiennes. Les PLC comptent travailler de près avec l'industrie du bœuf pour la mise au point d'un système de biosécurité compatible pour l'ensemble du secteur bovin. Les pratiques de gestion optimales de la biosécurité dans les fermes laitières sont exposées dans le programme LCQ, qui met l'accent sur la prévention de l'introduction des maladies dans un troupeau laitier et qui limite également la propagation de la maladie à des animaux individuels lorsqu'elle frappe un troupeau.

L'ACIA a mis sur pied un Bureau de la biosécurité et préparé une fiche de renseignements avec liste de vérification sur la biosécurité pour les troupeaux laitiers. La biosécurité est un enjeu critique pour la santé et la productivité du troupeau laitier canadien et l'ensemble de l'industrie laitière.

### **Santé des animaux**

Il existe un lien étroit entre la santé des animaux et la salubrité des aliments. Nous voulons donner un exemple de l'engagement des producteurs laitiers envers la santé des animaux : dans les années 70, les producteurs laitiers canadiens ont réussi, avec l'aide des gouvernements, à éradiquer la brucellose et la tuberculose du troupeau laitier canadien. Les PLC collaborent de près avec l'ACIA aux questions de santé animale, comme la fièvre catarrhale du mouton et l'anaplasmose. Les PLC collaborent aussi de près aux travaux de l'Organisation internationale de la santé animale dans les dossiers des zoonoses (maladies contagieuses qui peuvent être transmises des animaux aux humains), de la salubrité des aliments et du bien-être des animaux.

Les PLC appuient activement l'élaboration d'une Stratégie nationale sur la santé des animaux d'élevage, qui a été élaborée dans le cadre d'un solide partenariat entre le gouvernement et l'industrie via la Coalition canadienne pour la santé des animaux, qui est une coalition des groupes représentant l'agriculture animale. La vision de cette stratégie est d'aider le Canada à valoriser et à appuyer la santé et le bien-être des animaux d'élevage et leur contribution au bien-être des Canadiens, à l'environnement et à l'économie canadienne. Les buts de la stratégie sont notamment d'aider l'industrie à éviter les dangers pour la santé des animaux et à y réagir plus rapidement; d'améliorer l'accès aux marchés; et de nous donner une plus grande capacité de protéger la santé publique, la viabilité de l'industrie et le soin des animaux de ferme. La stratégie souligne également la nécessité de la concertation entre tous les grands intervenants. Elle propose un nouveau système de gouvernance pour le soin des animaux au Canada, en concertation avec l'industrie et le gouvernement.

Il faut maintenant mettre en œuvre la Stratégie nationale sur la santé des animaux d'élevage, en surveiller les résultats mesurables et l'améliorer selon qu'il y a lieu. Les

PLC s'attendent que la Stratégie nationale sur la santé des animaux d'élevage sera intégrée dans le programme *Cultivons l'avenir* d'AAC.

### **Soin des animaux**

Les PLC se sont aussi activés à promouvoir le soin des animaux. Récemment, les producteurs laitiers ont participé au processus du Conseil national pour le soin des animaux d'élevage pour la mise à jour du Code de pratiques pour le soin et la manipulation des bovins laitiers. Le code est une ligne directrice qui aide les producteurs à traiter leurs bovins avec le soin qu'il faut. Il comprend des pratiques de gestion optimales en matière de logement, de gestion, de transport, de traitement et d'autres pratiques d'élevage des animaux. Le code révisé donne également au public l'assurance que les producteurs laitiers attachent du prix à leurs animaux et ne ménagent pas les investissements dans leur soin et leur bien-être.

### **Absence de résidus d'antibiotiques dans le lait**

L'industrie laitière accorde une grande attention à la qualité et à la salubrité du lait et des produits du lait vendus aux consommateurs. Chaque province a son programme de qualité du lait cru, qui vérifie de près la présence de résidus d'antibiotiques thérapeutiques dans l'approvisionnement de lait. Tout le lait cru qui arrive dans les usines de transformation est soumis à des tests de détection de résidus d'antibiotiques avant même d'être déchargé. Lorsque les tests révèlent la présence de tels résidus, le lait est rejeté et l'agriculteur responsable en subit des conséquences financières rigoureuses. La récurrence peut mener à l'exclusion de l'agriculteur du marché, jusqu'à ce que les autorités jugent qu'il est capable de commercialiser du lait qui répond de façon constante à des normes de qualité rigoureuses.

Les consommateurs se préoccupent également d'autres résidus dans les aliments. Il incombe à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) de surveiller les résidus chimiques et d'évaluer s'ils violent les normes canadiennes et présentent un risque pour la santé des consommateurs. Les aliments canadiens font très bonne figure à ce chapitre : en 2005-2006, les analyses effectuées par l'ACIA ont établi un taux de conformité LMR de 99 % pour les produits du lait.

### **Conclusion**

Les PLC travaillent avec diligence sur de nombreux fronts pour protéger la salubrité des aliments et les producteurs laitiers reconnaissent l'importance de la salubrité des aliments pour leur industrie. Le programme LCQ aide les producteurs à prévenir, à réduire et à gérer les préoccupations en matière de salubrité des aliments à la ferme, et les PLC orientent le programme vers l'approche globale de la chaîne alimentaire et le nouveau système des indicateurs pour l'analyse des risques.

Les systèmes d'identification et de traçabilité des animaux ont déjà été mis en œuvre dans les troupeaux laitiers et les PLC travaillent à l'amélioration des systèmes en place. La biosécurité, la santé des animaux et le soin des animaux sont des dossiers qu'ils traitent conjointement avec le gouvernement et leurs autres partenaires de l'industrie.

Les producteurs laitiers sont bien positionnés en salubrité des aliments; ils n'en sont pas moins conscients qu'ils doivent toujours rechercher des occasions d'améliorer leurs pratiques et leurs produits.