

PRINTEMPS 2013



Organisé tous les deux ans par les Producteurs laitiers du Canada, le Grand Prix des fromages canadiens souligne la qualité, le goût délicieux et la polyvalence des fromages de chez nous, faits de lait de vache 100 % canadien. Les PLC sont fiers de commanditer et d'organiser le Grand Prix dans le cadre de leur engagement à promouvoir l'excellence des produits laitiers canadiens.

Cette année, le fromage ricotta de Quality Cheese Inc. a été couronné grand champion au Grand Prix des fromages canadiens. Il s'agit d'une double première dans l'histoire de la compétition : non seulement il s'agit du premier fromage frais à remporter les grands honneurs, mais aussi du premier grand champion à provenir de l'Ontario.

Le grand champion et les 19 gagnants de catégorie ont été sélectionnés parmi un nombre record de 225 fromages inscrits, envoyés par des fromagers de partout au pays.

Le Grand Prix des fromages canadiens a été lancé en 1998 afin de récompenser l'excellence et l'innovation dans la fabrication des fromages et de rehausser l'appréciation des consommateurs des fromages fins canadiens de qualité.

Visitez le site Web des PLC pour la liste complète des gagnants de catégorie : www.producteurslaitiers.ca



De gauche à droite : Le directeur général des PLC Richard Doyle, le président des PLC Wally Smith, le fromager gagnant Albert Borgo, de Quality Cheese Inc., ainsi que Phil Bélanger, président du jury.



Ricotta de Quality Cheese Inc.

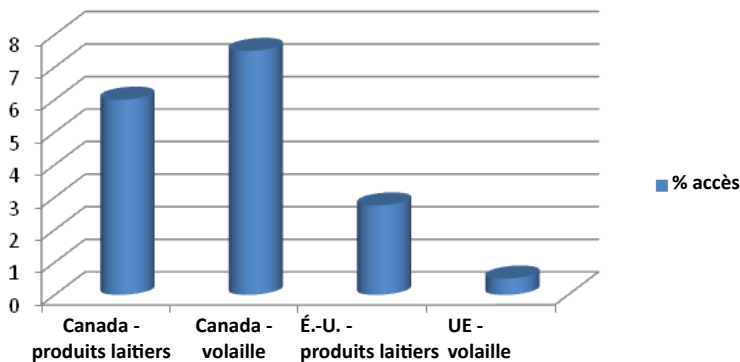


LA GESTION DE L'OFFRE ET LES CONTINGENTS TARIFAIRES

Les producteurs s'engagent à approvisionner le marché canadien en produits de qualité, en quantité suffisante et en évitant les surplus. Pour répondre à la demande des consommateurs au moyen de la production intérieure, les producteurs doivent connaître la quantité de produits laitiers importés. Les niveaux d'importation négociés établis en vertu des règles de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), appelés contingents tarifaires (CT), permettent d'y arriver. Le gouvernement du Canada s'est engagé à limiter les importations pour s'assurer que la production de lait intérieure réponde en grande partie à la demande du marché laitier canadien.

Entre 6 % et 8 % des produits laitiers du Canada sont importés en franchise de droits, ce qui est supérieur à ce qu'accordent les É.-U. et l'UE.

Accès sous contingent tarifaire



Une quantité prédéterminée de produits laitiers sont importés chaque année en franchise de droits – par exemple quelque 20 millions de kg de fromage. Un tarif plus élevé s'applique dès que cette quantité est atteinte, ce qui décourage efficacement l'importation d'autres produits. C'est la façon de maintenir la prévisibilité des importations dans le cadre des règles de l'OMC.

Les brèches causées lorsque l'on tente de contourner les CT en place peuvent rendre difficile la prévisibilité des importations. Cela affecte l'un des trois piliers de la gestion de l'offre et nuit au système entier.

Comment les tarifs ont-ils été établis?

Après la conclusion de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce en 1994, à la suite duquel on est passé des contingents d'importation aux contingents tarifaires, les É.-U. et l'UE ont établi leur approche pour le calcul des CT et des taux de droit hors contingent. Le Canada a imité leur stratégie afin d'obtenir des niveaux de protection semblables. Le recours aux CT est un droit dont jouissent les membres de l'OMC.

Quel est le rôle du gouvernement?

Le gouvernement a une politique claire d'appui à la gestion de l'offre. Les PLC reconnaissent que le gouvernement maintiendra son engagement ferme à l'égard de la gestion de l'offre et continuera de défendre les intérêts du Canada dans le cadre de toute négociation commerciale. Il a également un rôle clair à jouer dans le maintien des mécanismes qui appuient le système, dont le droit d'appliquer sa liste tarifaire.

Les accords commerciaux ne sont pas qu'une affaire d'obligations, mais aussi de droits.

Les Producteurs laitiers du Canada sont d'avis que les institutions du gouvernement canadien devraient faire appliquer les règles commerciales qui existent déjà, qui renforcent l'économie canadienne et maintiennent les principes qui ont été négociés par les gouvernements pour un système d'échange robuste et à base de règles.



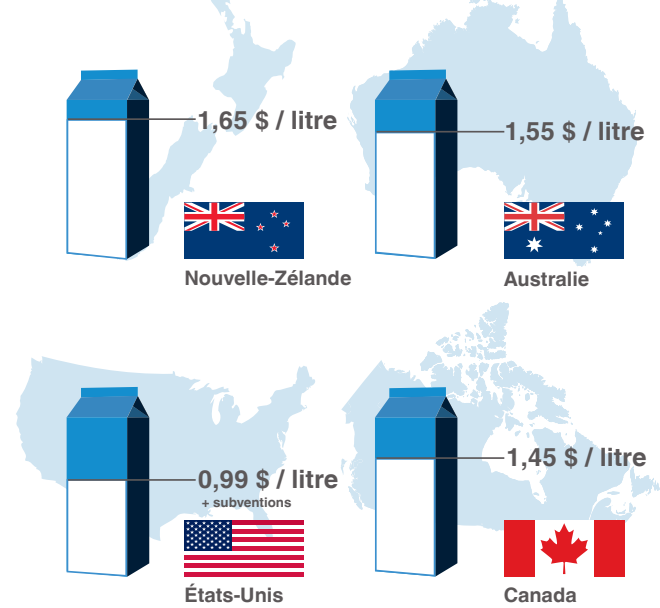
QU'EST-CE QUI DÉTERMINE LE PRIX DES PRODUITS LAITIERS AU CANADA?

La composition du lait (matière grasse, protéines et autres solides) et l'utilisation de ses composantes déterminent le prix du lait à la ferme, ainsi que l'utilisation de ses composantes, peu importe qu'il soit transformé en fromage, en crème glacée, en yogourt, en beurre ou en crème. Les producteurs laitiers canadiens ne reçoivent pas de subventions directes des gouvernements. Le prix qu'ils reçoivent du marché doit tenir compte du coût de production du lait au Canada.

Comme le Canada est un vaste pays nordique comptant relativement peu de consommateurs, les produits canadiens sont assujettis à des coûts de transport plus élevés et à des enjeux météorologiques pour toute la chaîne de distribution des aliments.

Il ne faut pas oublier que la gestion de l'offre ne détermine pas le prix de détail du lait ou des produits laitiers; c'est le rôle des détaillants.

PRIX DE DÉTAIL DU LAIT



Une étude menée par AC Nielsen en 2012 a fourni la moyenne du prix du lait dans divers pays, pondérée selon les habitudes de consommation. Dans les pays considérés comme des modèles de libre marché laitier, on constate que les prix sont plus élevés.

LE SODIUM ET LE FROMAGE

Les Producteurs laitiers du Canada reconnaissent qu'il est important, en matière de santé publique, de réduire l'apport en sodium des Canadiens. Par contre, il est important de noter que le sel (chlorure de sodium) est essentiel à la garantie de la salubrité de certains aliments, comme le fromage. Des difficultés, un écart des savoirs et des considérations relatives à la salubrité des aliments doivent être réglés lorsque l'on réduit la teneur en sel de ces aliments. En ce qui concerne le fromage, les PLC ont financé une importante étude de deux ans afin de fournir des données scientifiques critiques qui contribueront à déterminer les réductions possibles et sûres de la teneur en sodium du fromage canadien. Les résultats de cette étude seront bientôt dévoilés.



Quelques faits : Le saviez-vous?

- Les PLC appuient le plan de réduction du sodium de Santé Canada ainsi que les objectifs en matière de sodium qui ont été publiés en juin 2012. Les PLC participent activement aux efforts visant à réduire l'apport en sodium des Canadiens.
- Des défis technologiques et des considérations relatives à la salubrité des aliments peuvent être liés à la réduction de la teneur en sodium du fromage. Toutefois, la teneur en sodium de la grande majorité des fromages est déjà inférieure aux objectifs de 2016 établis pour diverses catégories.
- Plusieurs études ont invariablement montré que malgré sa teneur en sodium, le fromage n'a pas d'effets nuisibles sur la tension artérielle.
- On n'utilise pas le sel (chlorure de sodium) uniquement pour relever le goût dans le processus de fabrication de fromage, mais aussi parce qu'il possède de nombreuses propriétés fonctionnelles : contrôle enzymatique et microbien, réglage de l'humidité et de la texture, garantie de la salubrité des aliments.



Les producteurs laitiers canadiens respectent une réglementation stricte sur l'utilisation d'antibiotiques



Les producteurs laitiers canadiens travaillent en étroite collaboration avec les vétérinaires pour préserver la santé de leurs animaux. Malheureusement, tout comme les humains, les vaches tombent parfois malades et lorsque cela se produit, elles peuvent avoir besoin de médicaments tels que des antibiotiques.

Lorsqu'une vache est traitée aux antibiotiques, le producteur laitier doit observer des protocoles stricts. Il continue de traire sa vache, mais le lait de celle-ci est recueilli séparément et obligatoirement jeté tant que le médicament n'est pas éliminé de son système.

Dans les rares cas où un chargement de lait qui arrive à une usine de transformation ne répond pas aux exigences réglementaires, celui-ci est jeté en entier. Puisque des échantillons de lait sont recueillis à chaque ferme, il est facile de retracer le producteur qui aurait fourni du lait non conforme aux normes et de lui en faire porter la responsabilité.

Puisque les sanctions pour avoir fourni du lait contenant des contaminants tels des résidus d'antibiotiques sont sévères, les producteurs

veillent à ce que leur lait réponde à toutes les exigences réglementaires et à ce qu'il soit offert dans sa forme la plus pure.

*Il y a 100 bonnes raisons de choisir le lait 100 % canadien
Trouvez la vôtre sur www.100bonnesraisons.ca*



Pour information :

Avaleigh Eastman

Coordonnatrice des relations gouvernementales
Relations gouvernementales et communications stratégiques

avaleigh.eastman@dfc-plc.ca

Émilie Jadot

Coordonnatrice des communications
Relations gouvernementales et communications stratégiques

emilie.jadot@dfc-plc.ca

Les Producteurs laitiers du Canada
21, rue Florence
Ottawa (Ontario) K2P 0W6
Tél. : 613-236-9997
Twitter : @dfc_plc