

LE VOYAGE DU
LAIT
AU CANADA



Le lait est
IMMÉDIATEMENT
conservé dans un réservoir¹
réfrigéré (entre 1°C et 4°C).

QL

Ce processus permet d'éviter que
des bactéries ne se développent
dans le lait avant la collecte.

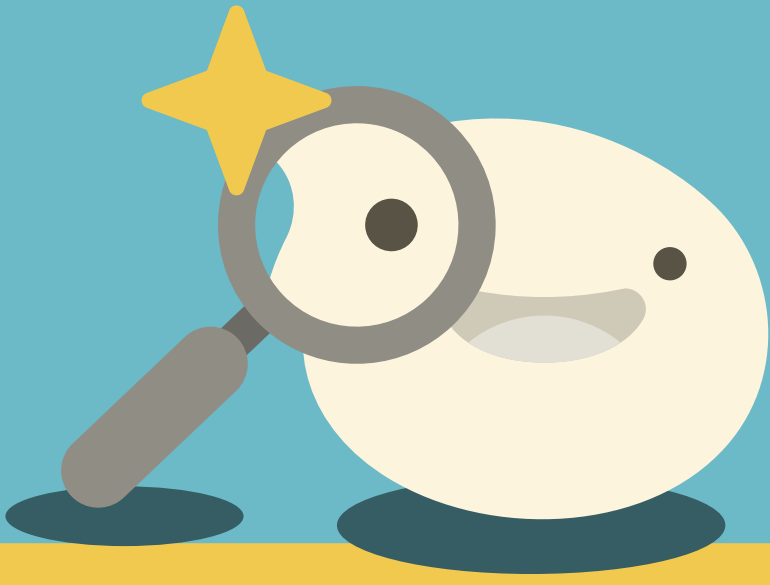
À LA FERME

Les vaches sont traites chaque jour
(une à trois fois par jour).



Le lait provenant de vaches malades est
jeté avant d'entrer dans le réservoir
afin d'éviter toute contamination.

COLLECTE



À chacune des fermes, le transporteur
qualifié peut rejeter le lait s'il détermine
que le produit ne répond pas à des normes
de sécurité alimentaire rigoureuses.

Le transporteur qualifié prélève des
échantillons pour faire analyser la qualité
du lait dans un labo certifié.

Un transporteur
qualifié collecte le lait
tous les deux jours.

USINE /
TRANSFORMATION

TRANSPORT

QL

À l'usine, le lait est de nouveau
analysé pour en vérifier l'apparence
et l'odeur et pour s'assurer qu'il est
exempt d'antibiotiques.

Le lait est collecté auprès de multiples fermes
laitières avant d'être livré à l'usine de transformation.



Le lait peut aussi devoir être jeté en raison
d'événements imprévus, comme des conditions
météorologiques extrêmes ou, parce qu'il n'est pas
conforme à son arrivée à l'usine de transformation
(p. ex., présence d'antibiotiques).

Différentes quantités de crème
sont recombinaées avec du lait
pour fabriquer des produits
laitiers de différentes teneurs en
matière grasse.

Le secteur laitier transforme le lait cru en
une variété de produits et sous-produits,
qui ont une multitude d'utilisations.

Une fois la qualité contrôlée,
le lait est pasteurisé.

Le lait liquide est standardisé,
homogénéisé et mis en bouteille,
tandis que les autres lots de lait
sont transformés en produits
laitiers (fromage, yogourt, crème
glacée) qui sont ensuite envoyés
aux épiceries.

QL

Des contrôles de qualité sont
effectués tout au long des processus
d'embouteillage et de production.

97%

Approvisionnement intelligent,
moins de gaspillage:

La production laitière canadienne correspond étroitement à
la demande des consommateurs. En effet, 97%* de tout le
lait de vache atteint les tablettes des épiceries.

*Un facteur de perte totale d'environ 3% est appliqué: 2% pour le lait
non collecté (utilisé par les producteurs ou comme aliments pour le
bétail, ou provenant de vaches en traitement), et 1% pour le lait ne
pouvant être collecté (p. ex. en raison de la météo) ou mis en marché
(p. ex. lait écrémé utilisé comme aliment pour le bétail, comme
engrais ou dans des biodigesteurs).

CONSOMMATEUR

Les produits sont livrés aux magasins
locaux pour garantir que le lait et les
produits laitiers que vous achetez
proviennent de fermes locales.

QL = Qualité du lait

Le Code national sur les produits laitiers établit les meilleures pratiques pour assurer la salubrité et la qualité de la production laitière au Canada. Les Producteurs laitiers du Canada ont créé proActionMD, un programme national d'assurance de la qualité pour le secteur laitier canadien. C'est un programme obligatoire qui veille à ce que le lait soit produit selon certaines des normes les plus élevées au monde.

¹Les réservoirs sont situés dans une pièce séparée à la ferme pour assurer des conditions salubres et un contrôle de la température. Le réservoir apparaît à l'extérieur de la ferme aux fins d'illustration seulement