

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.

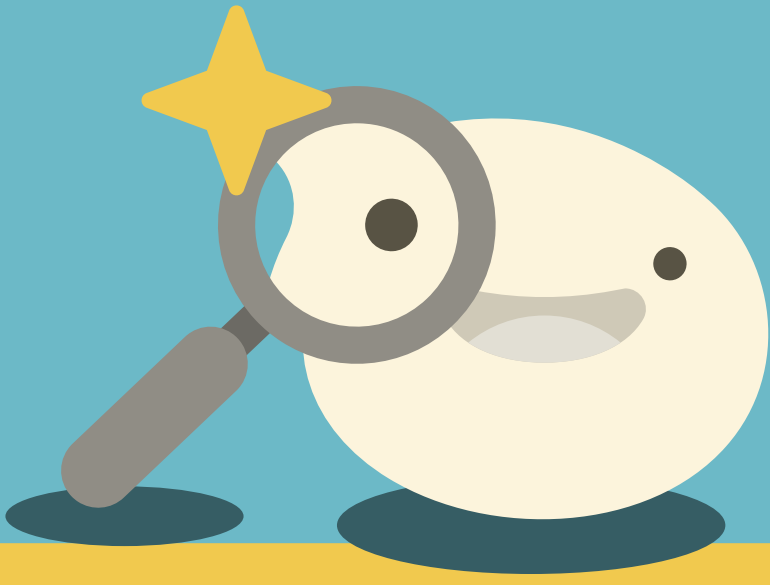
À LA FERME

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



Le lait provenant de vaches malades est gardé hors du 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 être perdu s'il ne peut être transporté de la ferme à l'usine en raison d'un événement imprévu, comme des conditions météorologiques extrêmes. À l'usine, il est analysé et peut être refusé s'il est non conforme (par exemple, présence d'antibiotiques). Enfin, en cas d'interruptions imprévues ou de travaux d'entretien dans l'usine, il peut être réacheminé vers une autre usine.

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

L'usine sépare et 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 judicieux, pertes moindres :

La production laitière au Canada correspond étroitement à la demande de la population : plus de 97 %* de tout le lait de vache se retrouve sur les tablettes des épiceries.

- Environ 2 % du lait est utilisé à la ferme ou est perdu pour cause de qualité;
- L'autre 1 % est perdu pour des raisons liées au transport (par exemple, la météo) ou à la transformation (interruptions ou travaux d'entretien). Les sous-produits de la transformation peuvent être utilisés comme aliment pour le bétail ou comme engrais, ou versés dans des biodigesteurs.

*Selon les données de 2023-2024.

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.