

Lait diafiltré : les enjeux pour les producteurs laitiers

Depuis plusieurs mois, les producteurs de lait de tout le pays, dont ceux de la Chaudière-Appalaches, réclament au gouvernement la fin des importations de lait diafiltré. Ces derniers temps, des rassemblements, des manifestations ou des conférences de presse se sont tenues pour dénoncer la situation. Qu'est-ce que le lait diafiltré et quels sont les enjeux qui y sont rattachés?

D'abord, il faut savoir que l'importation des produits laitiers au Canada est limitée par des tarifs douaniers. Ce contrôle est essentiel au bon fonctionnement de la gestion de l'offre, un mécanisme dont je vous ai déjà expliqué il y a quelques mois. Pour résumer, la gestion de l'offre est le moyen par lequel les producteurs de lait canadiens établissent le meilleur équilibre possible entre l'offre et la demande de leurs produits et qui leur permet de tirer leurs revenus entièrement du marché, sans subventions.

Cependant, depuis la fin des années 90, des ingrédients laitiers entrent au pays sans tarifs douaniers, en utilisant des failles du classement tarifaire pour contourner les limites d'importation. Présentement, le cas le plus grave est celui des isolats de protéines laitières (IPL) et du lait diafiltré. Il s'agit de concentrés de protéines laitières qui remplacent de plus en plus la protéine du lait frais canadien dans la fabrication de certains produits laitiers. On estime que les importations d'IPL ont atteint 32 000 tonnes en 2015. Cela représente des pertes de 200 millions de dollars pour les producteurs agricoles canadiens.

En résumé, les IPL et le lait diafiltré sont choisis pour l'importation pour deux raisons. D'abord, ils permettent d'éviter les tarifs douaniers. Deuxièmement, en raison du manque actuel de cohérence entre l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC) et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), ces produits permettent aussi d'éviter la limite d'utilisation prévue par les normes de composition des fromages au Canada.

En effet, en 2007, afin de limiter les dommages liés à l'importation de concentrés de protéines laitières et à la suite d'une grande mobilisation des producteurs laitiers, le gouvernement a mis en place des normes de composition des fromages. Depuis ce temps, ces normes établissent un pourcentage minimum de protéines (caséines) qui doivent provenir du lait dans le fromage et limitent l'ajout d'ingrédients laitiers, comme les IPL, pour compléter la recette de fabrication.

Le problème semblait alors réglé, mais l'arrivée du lait diafiltré en 2013 a changé la donne. À la frontière, le lait diafiltré est classé comme ingrédient laitier (concentré de protéines laitières de plus de 85 % sur une base sèche). Il est donc exempté de tarifs. Une fois au Canada, l'ACIA le considère comme du lait et non comme un ingrédient laitier dont l'ajout est plafonné dans les recettes de fromage.

Les producteurs laitiers revendiquent donc un ajustement des règles qui régissent les importations d'ingrédients laitiers, puisque certaines grosses entreprises américaines contournent les règles actuelles pour créer une nouvelle brèche dans la gestion de l'offre. Ce qui est le plus frustrant pour les producteurs canadiens, c'est de savoir que le lait diafiltré semble avoir été créé uniquement pour passer à côté des règles canadiennes, puisque les Américains n'en utilisent même pas dans la fabrication de leurs propres fromages.

Pour une ferme laitière de taille moyenne, les pertes reliées aux importations de lait diafiltré sont d'environ 20 000 \$ par année. Ce montant n'est donc plus réinvestit dans la collectivité et dans les régions, pour l'achat ou l'amélioration des équipements des fermes laitières.

Rappelons d'ailleurs que la production laitière est un secteur économique très important pour la Chaudière-Appalaches : 1 218 fermes laitières, 10 315 emplois directs et indirects, 11 usines qui fournissent 1 584 emplois. En tout et partout, le lait en Chaudière-Appalaches représente une contribution de 809,6 M\$ au PIB.

Heureusement, ce ne sont pas tous les transformateurs canadiens qui utilisent le lait diafiltré pour fabriquer leurs fromages. Plusieurs fromageries et laiteries utilisent du lait 100 % canadien pour leurs fromages et sont fières de l'afficher. Comment savoir si un produit laitier est entièrement constitué de lait canadien? Il suffit de repérer le logo avec une petite vache bleue sous laquelle il est inscrit « LAIT 100 % CANADIEN ».