

l'univers bio

Par l'entremise de témoignages de producteurs, d'industriels et de spécialistes, *Le Soleil* fait état de l'univers bio aujourd'hui et demain au Québec, dans une série d'articles. Cinquième de huit.

INCONTURNABLES PRODUITS LAITIERS



JEAN-MICHEL GENOIS GAGNON
jimgagnon@lesoleil.com

Le secteur des produits laitiers biologiques québécois a connu une forte croissance au cours de la dernière décennie, que ce soit pour le lait, le beurre, le fromage ou le yogourt. «Le seul produit laitier biologique [québécois] qui n'est pas encore disponible sur nos marchés est la crème glacée», a souligné Gilbert Halde, président du Syndicat des producteurs de lait biologique du Québec, ajoutant qu'il sera possible de s'en procurer d'ici deux ou trois ans.

Devant une société beaucoup plus à l'écoute de sa santé, les produits laitiers biologiques sont devenus au fil des années un incontournable pour des milliers de consommateurs. «Certaines études démontrent qu'un lait bio possède plus d'oméga-3 et d'oméga-6», indique M. Halde. «Ça s'explique par la façon dont est nourri l'animal, par fourrage ou par grains biologiques.»

Une étude, publiée en 2010 par BBC News, affirme que le lait biologique aide à lutter contre les infections grâce à une teneur

plus riche en acide gras essentiel oméga-3, en antioxydants et en vitamine E. Le lait biologique contiendrait également de l'acide linoléique, un nutriment qui aide à réduire la masse corporelle grasse.

La façon dont est nourri l'animal influence la teneur nutritive du produit, mais aussi sa texture et son goût. «La texture d'un fromage n'est pas pareille», souligne Gérard Bouchard, président de la Fédération d'agriculture biologique du Québec et propriétaire de la Fromagerie Ferme des Chutes inc. «Le lait biologique est un lait à base d'herbe, car nous avons un maximum de grains que nous pouvons donner à l'animal [25 %], ce qui lui donne son goût différent.»

De plus, l'herbe qui nourrit les vaches n'est pas pulvérisée avec des engrais et des pesticides. Par conséquent, les personnes qui consomment du lait biologique ne risquent pas d'être contaminées par ces produits chimiques.

DIMINUTION DU PRIX

Depuis deux ans, en raison de l'augmentation des volumes de production, l'écart de prix sur les marchés entre un produit laitier biologique et non biologique rétrécit. En 2010, le prix régulier du yogourt biologique de format 650 ml était à 5,99 \$, comparativement à 3,99 \$ pour le yogourt

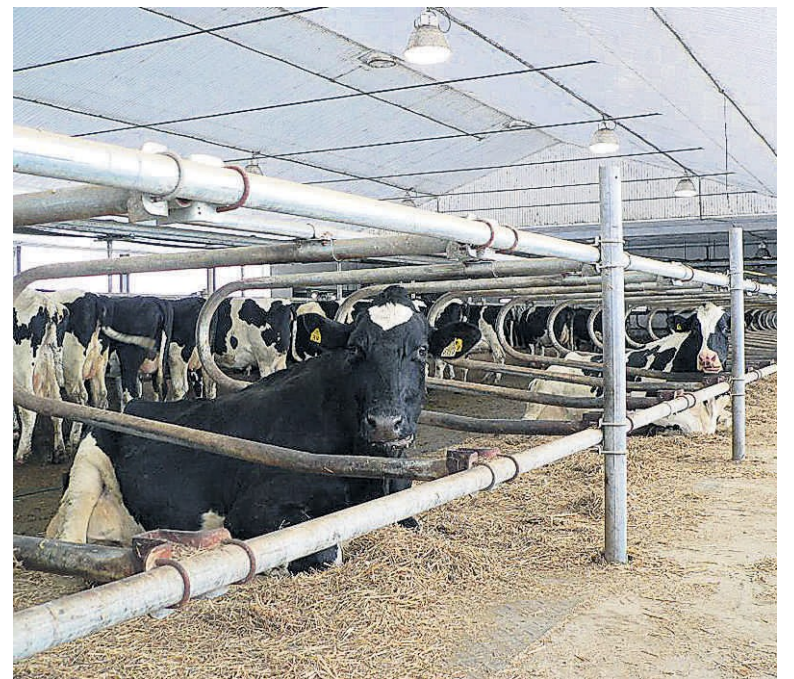
conventionnel, tandis qu'en 2012, le prix de détail régulier du yogourt biologique de même format était passé à 4,99 \$ l'unité, d'après des données relevées par les magasins IGA-Sobeys.

«On produit en ce moment près de 38 millions de litres au Québec. Il y a de plus en plus de producteurs. Les volumes de production sont plus grands, alors les dépenses reliées à la transformation sont moins élevées», explique M. Halde. En 2012, les transformateurs ont haussé leur réquisition de lait biologique de 8 % par rapport à 2011.

En 2003, on dénombrait près de 40 producteurs certifiés biologiques au Québec, aujourd'hui ce nombre est passé à 104, et six autres producteurs sont en attente de leur certification. Les 38 millions de litres produits satisfont les besoins en lait biologique de 19 usines québécoises, incluant 8 producteurs transformateurs, et d'une usine ontarienne.

Un succès en grande partie lié au travail de la Fédération des producteurs de lait du Québec (FPLQ), qui a pour rôle de s'occuper de la commercialisation du lait cru de la ferme auprès des transformateurs. La FPLQ négocie collectivement au nom des producteurs le prix de vente au transformateur et les contrats pour de transport.

«À partir des années 90, on a organisé des circuits spéciaux de ramassage. Des camions allaient



Bien que la popularité des produits laitiers biologiques québécois augmente au fil des ans, ces produits ne représentent que 1,2 % du total des ventes de lait au Québec. — PHOTO FOURNIE PAR LA FERME DES CHUTES

d'entreprise à entreprise pour collecter strictement le lait biologique. C'est à partir de là que la production laitière biologique a vraiment commencé à se développer», raconte François Dumontier, conseiller aux relations publiques et gouvernementales de la FPLQ.

De plus, afin d'inciter les producteurs laitiers conventionnels à se convertir au biologique, la FPLQ a négocié des primes auprès des transformateurs qui sont ensuite distribuées aux producteurs de lait biologique.

La prime pour les classes 1 et 2 (lait de consommation, yogourt et crème) est de 0,25 \$ le litre et de 0,16 \$ pour les classes 3 et 4 (fromage et beurre). Les sommes ainsi recueillies sont mises en commun et chaque producteur reçoit la même prime à l'hectolitre.

La série

Mercredi prochain
Les fruits et légumes

Le saviez-vous?

Saviez-vous qu'en 2012 près de 40 % de la production canadienne de lait biologique provenait du Québec? «En l'an 2000, on produisait 4,5 millions de litres de lait bio par année. Il y avait à peu près 12 producteurs de lait. Depuis, on connaît une croissance continue année après année et aujourd'hui c'est près de 38 millions de litres

de lait qui sont produits», rappelle Gilbert Halde, président du syndicat des producteurs de lait biologique du Québec. Le Québec compte près de la moitié des exploitations canadiennes (104/218). Les ventes de produits laitiers biologiques québécois représentent 1,2 % du total des ventes de lait au Québec. **JEAN-MICHEL GENOIS GAGNON**