



Une initiative du Comité
bovins laitiers

Symposium sur les bovins laitiers

Jeudi 21 octobre 2004
Hôtel des Seigneurs, Saint-Hyacinthe

Le lait, un produit de qualité : qu'en pense le consommateur?

Gale WEST, Ph.D., chercheure

Centre de recherche en économie agroalimentaire et
Institut des nutraceutiques et aliments fonctionnels
Université Laval
Sainte-Foy (Québec)

Note : Cette conférence a été présentée lors de l'événement
et un résumé a été publié dans le cahier des conférences.

Pour commander le cahier des conférences, consultez
[le catalogue des publications du CRAAQ](#)

Le lait, un produit de qualité : qu'en pense le consommateur?

MESSAGES À RETENIR

- Les goûts et les préférences des consommateurs canadiens et québécois pour le lait et les produits laitiers vont continuer à changer au fil des prochaines années.
- Ces changements viennent des grandes tendances sociodémographiques et les préoccupations grandissantes pour la santé et l'innocuité des aliments.
- Malheureusement, beaucoup de mythes sur les effets potentiellement néfastes du lait et des produits laitiers sur la santé persistent parmi les consommateurs.
- La perception des consommateurs sur les bienfaits du lait et des produits laitiers se limite essentiellement à leur teneur élevée en calcium.
- La perception que le lait et les produits laitiers sont gras vient annuler, pour les consommateurs, le goût d'en consommer beaucoup parce que les préoccupations concernant leur poids sont plus fortes que celles pour la solidité de leurs os.
- Les bons composants du lait (gras, protéines, sucre, bactéries, etc.) ne sont pas bien connus, ni par les scientifiques, ni par les consommateurs, mais les preuves quant à leurs effets bénéfiques s'accumulent!
- Il y a beaucoup de laits fonctionnels, de produits laitiers fonctionnels et de nutraceutiques laitiers qui seront commercialisés dans les prochaines années.
- À l'avenir, les producteurs laitiers seront de plus en plus sollicités pour produire du lait spécialisé qui contiendra des composants bioactifs pour la santé ou même des composants utilisés à des fins non alimentaires.

BIBLIOGRAPHIE

Agriculture et Agroalimentaire Canada. (2003). *Revue du marché des produits laitiers, 2002*, Ottawa, Ontario : Centre canadien d'information laitière (www.infolait.gc.ca) .

Audic, J.L., B. Chaufer et G. Daufin. (2003). *Non-food applications of milk components and dairy co-products : a review*, Lait, 83:417-438.

Barr, S.I. et G.E. Chapman. (2002). *Perceptions and practices of self-defined current vegetarian, former vegetarian, and non-vegetarian women*, Journal of the American Dietetic Association, 102(3):354-360.

- Bech-Larsen, T. et K.G. Grunert. (2003). *The perceived healthiness of functional foods : A conjoint study of Danish, Finnish and American consumers' perception of functional foods*, *Appetite*, 40:9-14.
- Bus, A.E.M. et A. Worsley. (2003a). *Consumers' health perceptions of three types of milk : a survey in Australia*. *Appetite*, 40:93-100.
- Bus, A.E.M. et A. Worsley. (2003b). *Consumers' sensory and nutritional perceptions of three types of milk*, *Public Health Nutrition*, 6(2):201-208.
- De Jong, N., M.D. Ocké, H.A.C. Branderhorst et R. Friele. (2003). *Demographic and lifestyle characteristics of functional food consumers and dietary supplement users*, *British Journal of Nutrition*, 89:273-281.
- Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF). www.inaf.ulaval.ca , Sainte-Foy, Québec : Université Laval.
- Jensen, H.H. et T. Kesavan. (1993). *Sources of information, consumer attitudes on nutrition, and consumption of dairy products*, *Journal of Consumer Affairs*, 27(2):357-376.
- Kopp-Hoolihan, L. (2001). *Prophylactic and therapeutic uses of probiotics : A review*, *Journal of the American Dietetic Association*, 1001(2):229-241.
- Lenz, J.E., R.C. Mittelhammer et H. Shi. (1994). *Retail-level hedonics and the valuation of milk components*, *American Journal of Agricultural Economics*, 76:492-503.
- Maynard, L.J. et S.T. Franklin. (2003). *Functional foods as a value-added strategy : The commercial potential of "cancer-fighting" dairy products*, *Review of Agricultural Economics*, 25(2):316-331.
- Miller, G.D., D.D. DiRienzo, M.E. Reusser et D.A. McCarron. (2000). *Benefits of dairy product consumption on blood pressure in humans : A summary of the biomedical literature*, *Journal of the American College of Nutrition*, 19(2):147S-164S.
- Parodi, P.W. (1997). *Cows' milk fat components as potential anticarcinogenic agents : critical review*, *Journal of Nutrition*, 127(6) :1055-1060.
- Producteurs laitiers du Canada. www2.dairyfarmers.org/fran , Montréal, Québec.
- Producteurs laitiers du Canada. (2002). *L'industrie laitière en chiffres, 2001/2002*. Ottawa, Ontario : Producteurs laitiers du Canada.
- Wham, C.A. et A. Worsley. (2002). *New Zealanders' attitudes to milk : implications for public health*. *Public Health Nutrition*, 6(1):73-78.