



Le secteur des fromages au Québec

Par

Jocelyn Trudel

26 et 27 octobre 2011

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation


Québec 



Table des matières

- Portrait du secteur fromager québécois
- Données économiques estimées¹
- Organisations
- Promotion des fromages
- L'avenir du secteur des fromages du Québec

¹ Puisque le nombre d'entreprises pour évaluer certaines données économiques du document est peu élevé, il est important d'être prudent dans l'utilisation de certaines d'entre elles.



Portrait du secteur fromager

1. Importance du secteur fromager

- Production de lait au Québec (en 2010): 2,9 milliards litres
⇒ 37 % de la production canadienne
- Fromage : 52,8 %
- Lait de consommation : 21,4 %
- Yogourt, crème et crème glacée : 9,6 %
- Beurre : 1,4 %
- Autres : 14,8 %



Portrait du secteur fromager (suite)

2. Usines de fabrication de fromage (2011)

- **Total au Québec : 110 usines**

Transformateurs

Vache :	44 usines
Chèvre :	2 usines
V/C/B :	12 usines
Sous-total :	58 usines

Producteurs-transformateurs

Vache :	19 usines
Chèvre :	20 usines
Brebis :	7 usines
V/C/B :	6 usines
Sous-total :	52 usines



Portrait du secteur fromager (suite)

2. Usines de fabrication de fromage (2011) (suite)

- Total au Québec : 110 usines
- > 5 M litres de lait / an : 27 usines 1 033 M litres (96%)
- < 5 M litres de lait / an : 83 usines 40 M litres (4%)



Portrait du secteur fromager (suite)

3. Importance relative des petites fromageries (2008)

	Nb usines	Ventes
Total	113	2,6 G\$
< 5 M litres lait/an	88	132 M\$
Lait cru et thermisé	43	23 M\$



Portrait du secteur fromager (suite)

4. Production de fromages en 2010 (vache)

	QUÉBEC (tm)	CANADA (tm)
● Cheddar	67 936 (31,6 %)	138 050
● Mozzarella	86 247 (40,0 %)	115 227
● Fromage fin	32 009 (14,8 %)	69 646
● Fondu	28 920 (13,4 %)	64 727
● Cottage	?	26 020
● TOTAL	215 112 (52,0 %)	413 670 (100 %)

Source : Statistique Canada et ISQ



Portrait du secteur fromager (suite)

5. Production de fromages fins 2000 - 2010 (vache)

	QUÉBEC (tm)	
	<u>2000</u>	<u>2010</u>
● Pâte fraîche	2 922 (11,7 %)	3 816 (11,9 %)
● Pâte molle	5 401 (21,7 %)	8 577 (26,8 %)
● Pâte semi-ferme	4 620 (18,5 %)	5 693 (17,8 %)
● Pâte ferme ⁽¹⁾	11 995 (48,1 %)	13 923 (43,5 %)
● TOTAL	24 938 (100 %)	32 009 (100 %)

Source : ISQ

(1) Inclut les pâtes dure et persillée



Portrait du secteur fromager (suite)

6. Production de fromages au Québec en 2010

• De lait de vache	215 112 tm
• De lait de chèvre	1 190 tm
• De lait de brebis	76 tm
• TOTAL	216 378 tm



Portrait du secteur fromager (suite)

7. Exportation de fromages du Canada

	2007 tm	2008 tm	2009 tm	2010 tm
• Cheddar	4 822	5 128	4 184	2 970
• Spécialité	3 167	3 456	3 902	4 421
• Autres	1 443	1 285	1 403	1 572
• TOTAL	9 432	9 869	9 489	9 963

Source : Statistique Canada



Portrait du secteur fromager (suite)

8. Importation de fromages au Canada (tm)

	2006	2008	2010
✓ Cheddar	1 747	1 735	1 837
✓ Parmesan	1 075	1 663	1 801
✓ Jarlsberg	1 231	1 329	1 339
✓ Gouda	1 130	1 132	1 073
✓ Pâte molle	1 917	1 495	1 512
✓ Bleus	1 569	1 189	1 045
✓ Fondu	2 181	1 963	1 112
✓ Autres	11 353	11 074	12 480
✓ TOTAL	22 203 tm	21 580 tm	22 199 tm

Source : Statistique Canada

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec





Portrait du secteur fromager (suite)

9. Importation de fromages de brebis au Canada (tm)

2010

tm

✓ Feta	748
✓ Roquefort	?
✓ Sardo	43 (Italie, p. dure non cuite)
✓ Kefalotyri	64 (Grèce, p. dure B + C ou B ou C)
✓ Kasseri	37 (Grèce, p. pressée cuite)
✓ Mizithra	18 (Grèce, B ou C type ricotta)

Source : Statistique Canada



Portrait du secteur fromager (suite)

10. Consommation de fromages par habitant, Canada, 1990 - 2010

	Cheddar ⁽¹⁾ kg/hab	Spécialité kg/hab	Fondu kg/hab	Cottage kg/hab	Total ⁽²⁾ kg/hab
1990	3,8	5,7	3,0	1,1	10,6
2000	3,9	7,2	2,4	0,8	11,9
2010	4,1	7,8	2,0	0,8	12,7

Source : Adapté de *l'Industrie laitière canadienne en chiffres*, AAC, 2011, Données provenant de Statistique Canada, calculs réalisés par AAC-DIA, Secteur laitier.

(1) Comprend le fromage cheddar utilisé dans la fabrication du fromage fondu

(2) Total = cheddar + fromage fin + cottage

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec 



Portrait du secteur fromager (suite)

11. Marchés

QUÉBEC

- ✓ En 2000, environ 61 usines
En 2005, environ 110 usines
- Fromages au lait de vache ASSEZ SATURÉ
- Fromages au lait de chèvreUN PEU DISPONIBLE
- Fromages au lait de brebis DISPONIBLE



Portrait du secteur fromager (suite)

12. Marchés à développer dans l'avenir

QUÉBEC

CANADA

ÉTATS-UNIS



Données économiques estimées

1. ESTIMATION du rendement moyen fromager du lait de brebis

20 %

Fromage frais

26 %

Fromage affiné

16 %



Données économiques estimées (suite)

2. ESTIMATION du coût de production du fromage de lait de brebis (2010)

27 \$/kg



Données économiques estimées (suite)

3. ESTIMATION du prix de vente moyen du fromage de brebis

27 à 34 \$/kg (pâte fraîche / pâte ferme)

Note : Prix de vente au distributeur. Il peut être plus élevé lorsque le fromage est vendu à la ferme.



Données économiques estimées (suite)

4. EXEMPLE de rentabilité d'une entreprise (2010)

200 brebis laitières

Production de 250 litres de lait par brebis : 50 000 litres

Rendement fromager de 20 % : 10 000 kg de fromage

Revenu net : $(30 - 27 \text{ \$/kg}) \times 10\,000 \text{ kg} = \underline{30\,000 \text{ \$/an}}$



Données économiques estimées (suite)

5. ESTIMATION du coût d'installation d'une micro-fromagerie

2009

Superficie	2 447 pieds carrés
Bâtisse	210 395 \$ ⁽¹⁾
Équipements ⁽²⁾	147 249 \$
Autres	32 100 \$
TOTAL	389 744 \$

(1) N'inclut pas la main d'œuvre familiale qui peut représenter jusqu'à 100% du coût des améliorations

(2) Certains équipements sont usagés



Organisations

- Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ)
- Association des fromagers artisans du Québec
- Fédération des producteurs de lait du Québec
- Syndicat des producteurs de chèvre du Québec



Promotion des fromages

- Festival des fromages fins de Victoriaville (14 au 17 juin 2012)
- Festival des fromages artisanaux (St-Gédéon - 22 au 24 juillet 2011)
- Fédération des producteurs de lait du Québec

Les Fromages d'ici

- La Route des fromages du Québec (CILQ)
- Routes gourmandes en région
- Sélection Caseus, le concours des fromages fins du Québec



Promotion des fromages (suite)

- Sélection Caseus, le concours des fromages fins du Québec

Prix de l'École de laiterie (ITA campus de Saint-Hyacinthe)

23 classes

Caseus de bronze, Caseus d'argent, Caseus d'Or et
Caseus Émélite

Jugement des fromages

Remise des prix Sélection Caseus

Prix du Public (Festival des fromages fins de Victoriaville)

4 Prix (pâte molle, semi-ferme et ferme, du Festival)

Dégustations dans 11 marchés publics différents



Promotion des fromages (suite)

- The Royal Agricultural Winter Fair (Toronto)
- American Cheese Society (USA)
- World Championship Cheese Contest (Wisconsin)



L'avenir du secteur des fromages du Québec

- Structuration de l'offre des fromages québécois
- Développement des marchés canadiens et américains
- Mobilisation commune des organisations du secteur
- Centre d'expertise fromagère du Québec



L'avenir du secteur des fromages du Québec

- Amélioration de la qualité des fromages
- Soutien au développement économique des fromageries
- Développement de nouveaux fromages - Innovation
 - Types de fromage (produits distinctifs, fromages importés)
 - Types de lait



L'avenir du secteur des fromages du Québec

- Innovation



Le Secret de Maurice

Maison d'affinage Maurice Dufour

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec





L'avenir du secteur des fromages du Québec

- Innovation



Le Secret de Maurice

Maison d'affinage Maurice Dufour



L'avenir du secteur des fromages du Québec

- Innovation



Fromage de lait de bufflonne



L'avenir du secteur des fromages du Québec

- OUI, il y a un avenir pour le secteur des fromages québécois. Il faut que l'industrie continue de travailler dans le même sens pour appuyer son développement. Le MAPAQ a l'intention de continuer à soutenir ce secteur d'activité.
- Il s'agit d'un fleuron de l'industrie agroalimentaire du Québec.
- Au Québec, le fromage est l'aliment produit ici préféré des Québécois (sondage pancanadien des Diététistes du Canada - 2010).



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE QUÉBEC

un réseau à la portée
des entreprises

Merci de votre attention !

Jocelyn Trudel

jocelyn.trudel@mapaq.gouv.qc.ca

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec 