

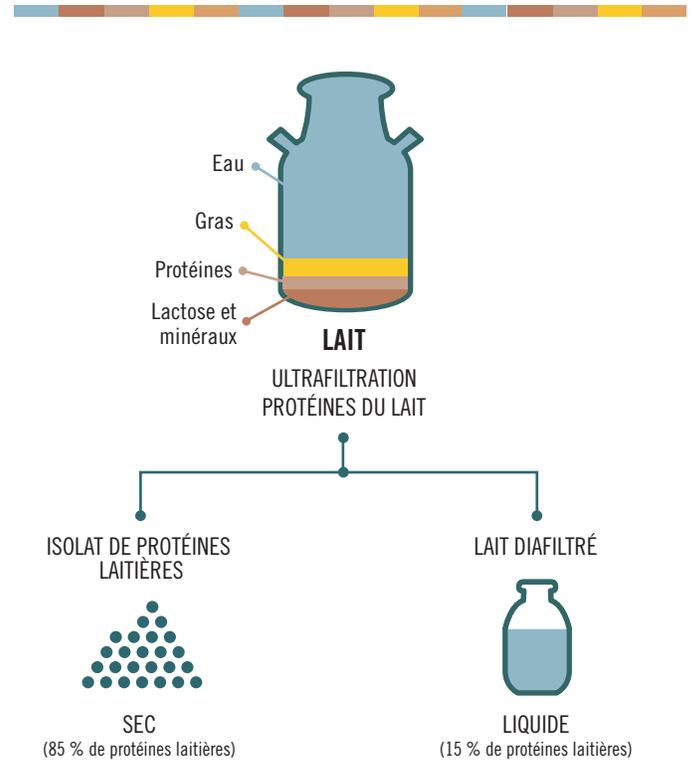


Les
Producteurs
de lait
du Québec

**FORTS
ET UNIS**
POUR LA GESTION DE L'OFFRE

IMPORTATIONS D'INGRÉDIENTS LAITIERS NOS FERMES LAITIÈRES MENACÉES

L'importation des produits laitiers au Canada est limitée par des tarifs douaniers, un contrôle essentiel au bon fonctionnement de la gestion de l'offre. Or, depuis la fin des années 90, des ingrédients laitiers entrent au pays sans tarifs en utilisant des failles du classement tarifaire pour contourner les limites d'importation. Le cas actuel le plus grave est celui des isolats de protéines laitiers (IPL), des concentrés de protéines laitiers qui remplacent de plus en plus la protéine du lait frais canadien dans la fabrication de certains produits laitiers. Les importations d'IPL ont atteint plus de 32 000 tonnes en 2015, causant des pertes de plus de 220 millions de dollars aux producteurs. Si rien n'est fait à court terme pour mettre fin à ce contournement, la gestion de l'offre et l'avenir des fermes laitières canadiennes sont menacés.



QU'EST-CE QUE L'ISOLAT DE PROTÉINES LAITIÈRES (IPL)?

À la sortie du pis de la vache, le lait contient environ **87 % d'eau**, **5,7 % de lactose (sucre) et de minéraux**, **4 % de gras** et **3,3 % de protéines**. La technologie permet de fractionner ces composants en divers ingrédients laitiers. L'isolat de protéines laitiers (IPL) est un concentré à haute teneur protéique (85 % et plus sur base sèche) obtenu par l'ultrafiltration du lait écrémé pour évacuer le lactose et les minéraux solubles et ne retenir que la protéine. Le concentré liquide est ensuite séché pour faciliter son transport et doit être réhydraté avant d'être utilisé dans la fabrication des fromages.

Le lait diafiltré

La technologie permet aussi de produire un concentré liquide, le lait diafiltré, dosant environ 15 % de protéines. Cette technologie utilise aussi l'ultrafiltration du lait écrémé pour en retirer le lactose et les minéraux pour ne conserver que la protéine et l'eau. Ce produit est beaucoup plus fonctionnel et plus simple à utiliser dans la fabrication des produits laitiers parce qu'il n'a pas à être réhydraté.

QUELLE EST L'ORIGINE DU PROBLÈME?

Conformément à l'Accord de l'OMC et aux règles harmonisées internationales, tous les produits laitiers ont été classés en 1995 dans les lignes tarifaires du chapitre 4, qui couvrent entre autres le lait et les produits laitiers. Ce classement en limite l'importation à des quantités fixes préétablies au-delà desquelles des tarifs sont imposés. Lorsque les IPL sont apparus en 1999, l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC) les a classés par erreur dans une ligne sans tarifs du chapitre 35, qui couvre les matières albuminoïdes, les produits à base d'amidons; les colles et les enzymes. L'ASFC a reconnu et corrigé son erreur en 2003. Mais à la suite d'un long processus judiciaire, le produit a été reclassé sous la ligne 3504 en 2006, ouvrant une brèche permanente aux frontières.

Standards de composition du fromage pour limiter les dégâts

Afin de limiter les dommages, le gouvernement a mis en place en vertu de l'article 28 du GATT un nouveau contingent tarifaire limitant à 10 000 tonnes l'importation des IPL. Mais les États-Unis n'y ont pas été soumis en raison de l'ALÉNA. Les pays de l'Union européenne et ceux du Partenariat transpacifique en seront aussi exemptés, ce qui rend cette limite caduque. L'autre mesure de contrôle introduite en 2008 est celle des normes de composition des fromages. Ces normes établissent un pourcentage minimum de protéines (caséines) qui doivent provenir du lait frais dans le fromage et limitent l'ajout d'ingrédients laitiers tels les IPL pour compléter la recette de fabrication. On pensait le problème ainsi réglé jusqu'à l'arrivée du lait diafiltré, en 2013.

La double « personnalité » du lait diafiltré lui permet de contourner les limites d'importation et les standards

L'ASFC a décidé de classer le lait diafiltré, qui contient 15 % de protéines, comme un ingrédient équivalent sur base sèche des IPL qui contiennent, eux, 85 % et plus de protéines. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), qui est responsable de l'application des standards de fabrication des fromages, considère pour sa part le lait diafiltré comme du lait frais qui peut être ajouté sans limites aux recettes de fromages. Il va de soi que ce produit ne peut être à la fois un ingrédient à la frontière et du lait lorsqu'il est utilisé pour fabriquer le fromage.

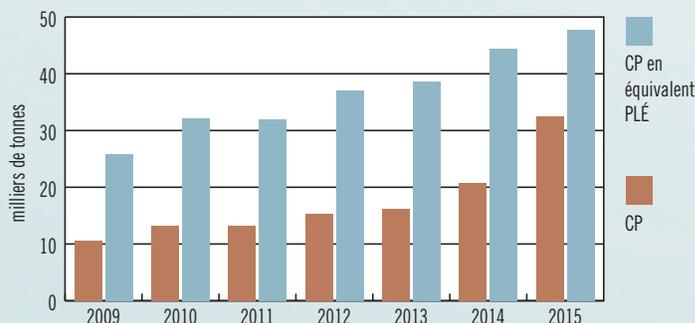
QUELLES SONT LES CONSÉQUENCES?

Le contrôle des importations est un des piliers essentiels de la gestion de l'offre. On ne peut planifier la production pour répondre aux besoins des marchés si l'on ne peut prévoir avec précision le niveau des importations. L'augmentation exponentielle des importations de concentrés protéiques déséquilibre le système et a un impact très négatif sur le revenu des producteurs.

En se substituant à la protéine canadienne, les concentrés importés très majoritairement des États-Unis, qui subventionnent leur production laitière contrairement au Canada, augmentent les surplus de solides non gras (SNG) canadiens. Les transformateurs laitiers canadiens jouissent d'une marge garantie pour sécher ces SNG en poudre de lait écrémé (PLÉ), qui sont vendus à perte pour l'alimentation animale aux frais des producteurs, en bas du prix mondial de la PLÉ.

En 2013, les importations d'IPL s'élevaient à 16 249 tonnes. En 2014, elles atteignaient 20 782 tonnes. De janvier à décembre 2015, elles totalisaient 32 546 tonnes. Les pertes des producteurs canadiens en 2015 s'élèvent à plus de 220 millions de dollars.

Importation de concentrés protéiques en kg et kg d'équivalent PLÉ – Canada



UNE SOLUTION D'ABORD POLITIQUE

La solution est d'abord politique. Tous les partis fédéraux se sont prononcés pour le maintien de la gestion de l'offre et ont pris des engagements sur le contrôle des importations en campagne électorale. Il doit y avoir une volonté gouvernementale de régler le problème. Le gouvernement a formellement reconnu l'existence du problème. En effet, *La Terre de chez Nous* rapportait le 5 février dernier le contenu d'un courriel du bureau du ministre Lawrence MacAulay : « **Nous sommes conscients des préoccupations de l'industrie concernant l'utilisation du lait diafiltré dans la fabrication du fromage. Selon les normes compositionnelles du fromage, il n'a jamais été dans les intentions que le lait diafiltré soit utilisé au lieu du lait. Nous travaillons afin d'assurer que les règles sont claires pour tous. Le Canada reconnaît l'importance de mesures de contrôle efficaces des importations et gère ses importations conformément à ses obligations en matière de commerce international** », affirmait le ministre. Cette même déclaration avait été faite deux jours plus tôt lors d'une allocution du ministre devant les délégués des Producteurs laitiers du Canada. Malgré ces engagements répétés, aucune mesure concrète n'a encore été annoncée par le gouvernement depuis.

Nous demandons dans les plus brefs délais :

- De s'assurer que les standards de composition traitent le lait diafiltré comme un ingrédient dont l'ajout aux recettes de fromage est plafonné;**
- De s'assurer que des standards plafonnent aussi son ajout dans les autres produits laitiers où il serait susceptible d'être utilisé (yogourts, boissons laitières, etc.);**

Compte tenu des ressources limitées de l'ACIA et de son expertise axée sur la salubrité et l'innocuité des aliments :

- De déléguer la vérification des normes de composition à la Commission canadienne du lait afin de s'assurer qu'elles sont respectées.**

Pour l'avenir :

- La création d'un comité ministériel avec le réel pouvoir d'assurer la coordination et la cohésion entre les agences et ministères impliqués dans l'application de la politique agricole canadienne pour les secteurs laitier, de la volaille et des œufs et ainsi d'en permettre la pleine efficacité, particulièrement en ce qui concerne le contrôle des importations.**



AUTRE PROBLÈME : REPORT DE DROIT DE DOUANE

Certains importateurs utilisent le programme de report de droits de douane pour importer des produits laitiers et reporter le paiement des droits de douane jusqu'à quatre ans. Dans le cas du secteur laitier, l'importation de plusieurs milliers de tonnes de matière grasse laitière par ce biais a déséquilibré le marché du beurre et causé des pertes importantes aux producteurs. Ce programme n'a pas été conçu pour les aliments qui sont, pour la plupart, périssables bien avant quatre ans. Pour les besoins du secteur alimentaire, il y a le programme d'importation pour réexportation.

- Le gouvernement doit mettre en œuvre son engagement d'exclure les produits sous gestion de l'offre du programme de report des droits de douane.**

FABRIQUER LES INGRÉDIENTS LAITIERS AU CANADA?

Les producteurs et les transformateurs négocient pour trouver un accord mutuellement avantageux favorisant la valorisation des SNG canadiens et leur utilisation dans les produits laitiers canadiens. Mais la situation non réglée du contrôle des frontières déséquilibre le rapport de négociation et ne permettra de résoudre durablement cette problématique.

Les transformateurs canadiens n'ont aucun incitatif à investir pour fabriquer des IPL ici puisqu'ils peuvent les importer sans tarifs, à très bas prix. Comble de l'ironie, les producteurs sont tenus, en vertu des règles de la gestion de l'offre, de racheter aux transformateurs la PLÉ en surplus à un prix qui garantit leur marge de fabrication, ce qui conforte les transformateurs dans leur comportement.

Il est donc urgent que le gouvernement agisse aux frontières afin de donner aux producteurs et aux transformateurs une stabilité propice aux investissements et à la croissance, pour le plus grand bénéfice du secteur laitier et de l'économie canadienne.



Les
Producteurs
de lait
du Québec

lait.org