



Le secteur des fromages au Québec

Activité ASDEQ-ASQ – 12 février 2015

Gilles Proulx

+ Programme



- L'actualité : les contingents d'importation
- Taille du marché canadien
- Segments du marché
- Structure de l'industrie au Québec
- La gestion de l'offre
- L'impact des changements aux contingents
- Perspectives d'avenir



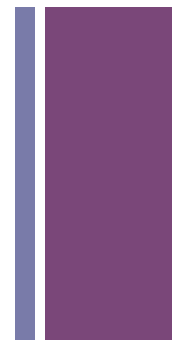
Accord Canada - Union européenne



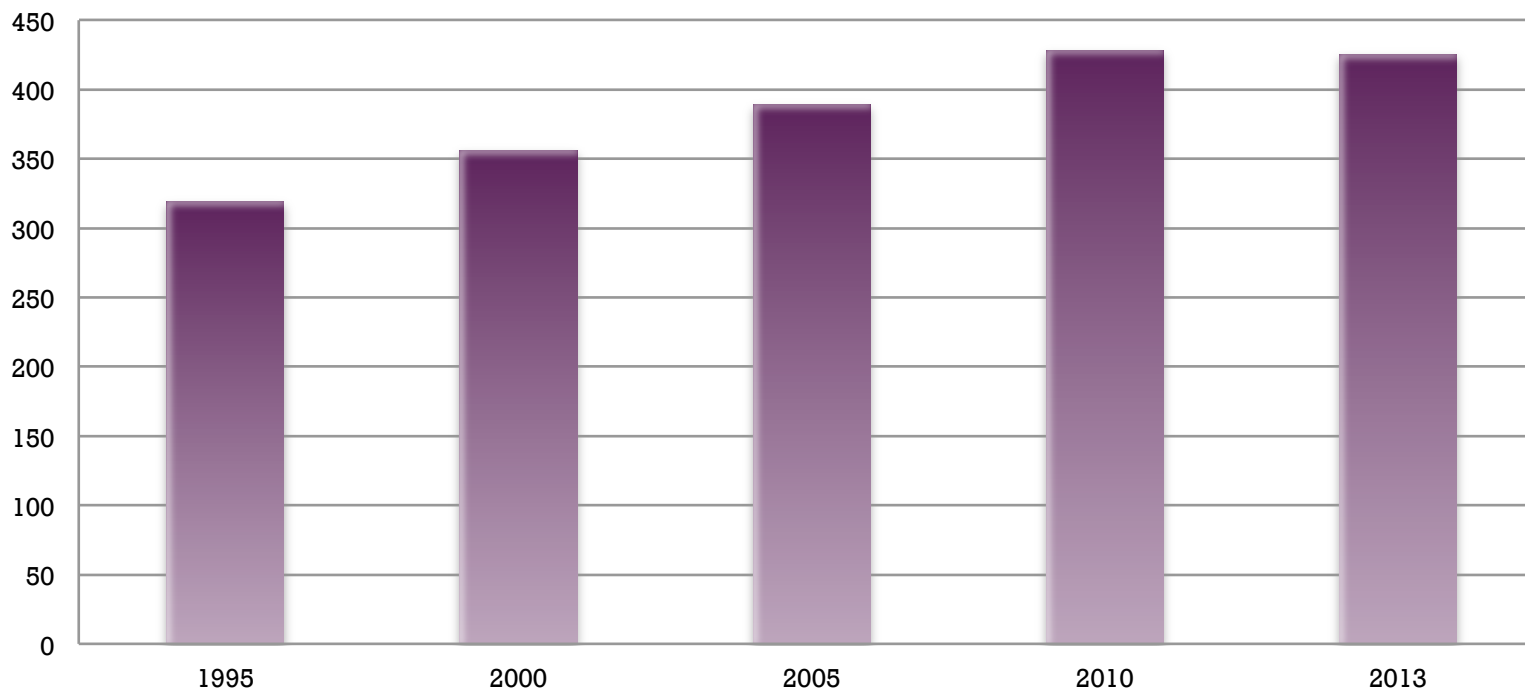
- En octobre 2013, le Canada a conclu un accord économique et commercial global (AECG) avec l'Union européenne. Processus lancé en juin 2007.
- Texte de l'accord publié en 2014. Ratification requise par les parlements respectifs
- Accueil généralement favorable en raison des consultations tenues avec l'industrie, les provinces et les municipalités.
- Pour le secteur du fromage, une disposition préoccupante:
 - « ... Les quotas d'importation pour les fromages fins européens, de 13,500 tonnes à l'heure actuelle, seront augmentés de 17,700 tonnes suite à la signature de l'accord... »



Un marché à croissance modérée

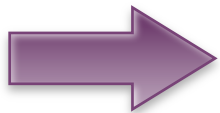


**Canada - Consommation de fromage
(000 tonnes)**



+ Marché canadien du fromage -2013

■ Production	427 000 tonnes
■ + Importations	22 000 tonnes
■ - Exportations	12 000 tonnes
■ = Consommation	437 000 tonnes



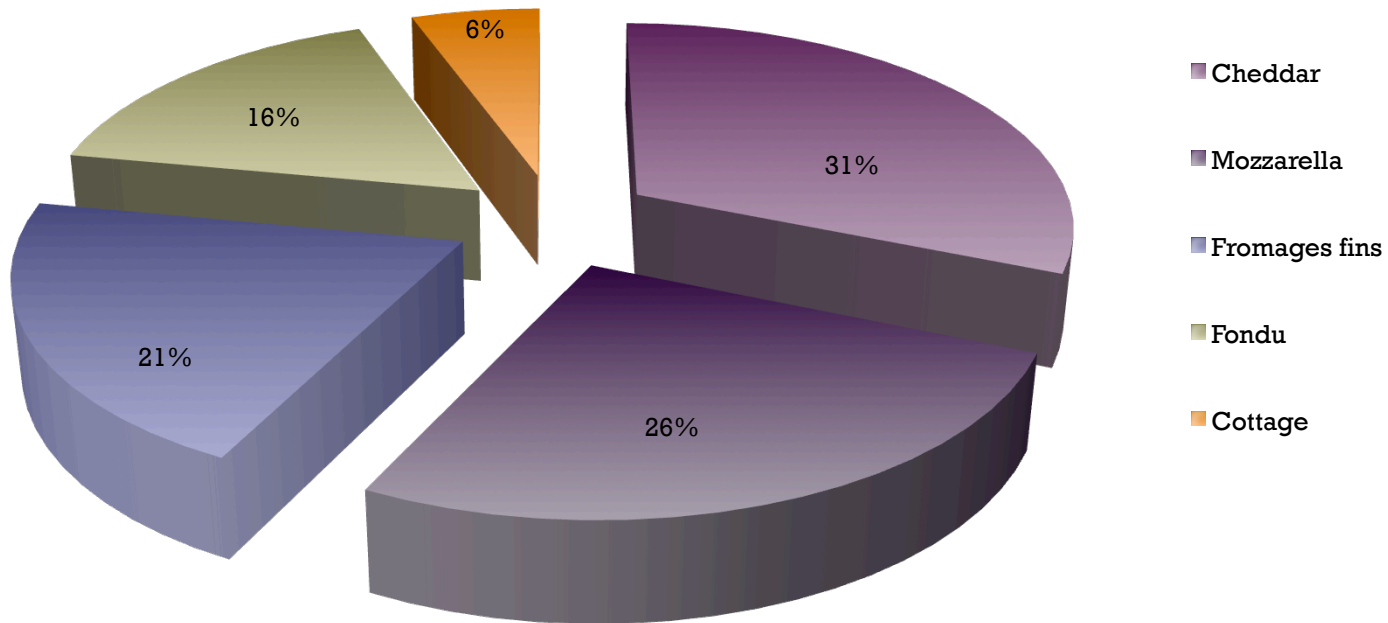
Un marché peu ouvert au commerce international:

3% de la production est exportée

5% de la consommation est importée

+ Marché selon le type

Consommation selon le type - 2013



+ Deux segments de l'industrie



- Quatre grands groupes
 - Agropur (Anco, Britannia, Chevalier, Danesborg, Oka, Vaudreuil)
 - Kraft (Cheez Whiz, Cracker Barrel, Philadelphia, P'tit Québec Velveeta)
 - Parmalat (Balderson, Beatrice, Black Diamond, Lactantia)
 - Saputo (Armstrong, Caron, Cayer, Saputo)
- Une centaine de petits producteurs
 - Producteurs fermiers
 - Producteurs artisans

+ L'industrie au Canada et au Québec

- Au Québec en 2010:
 - 107 usines de fabrication de fromage et de beurre
 - 4088 emplois manufacturiers
 - 2,9 milliards \$ de ventes manufacturières
- La production de fromage absorbe plus de 50% de la production de lait
- Production de fromages: Québec (215 000 tonnes), Canada (414 000 tonnes)



Usines de fabrication - 2011

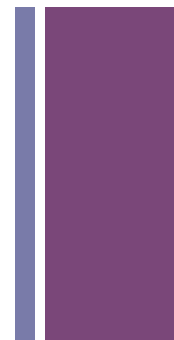
	Transformateurs	Producteurs Transformateurs	Total
Vache	44	19	63
Chèvre	2	20	22
Brebis		7	7
V/C/B	12	6	18
Total	58	52	110

Présence de deux sous secteurs selon la taille:

- 96% du lait est transformé par 27 usines avec une capacité de plus de 5M litres de lait par an.
- 4% par les 83 autre usines



Les principaux fromages fabriqués au Québec - 2013



- Mozzarella: 86 000 tonnes

- Cheddar: 67 700 tonnes

- Fromages fins: 32 300 tonnes
 - Pâte fraîche 4 700 tonnes
 - Pâte molle 8 500 tonnes
 - Pâte demi-ferme 5 500 tonnes
 - Pâte ferme 13 600 tonnes

+ Un marché peu ouvert aux importations

- Les fromages importés représentent environ 5% du marché domestique
- ... Moins de 1% pour le cheddar ou la mozzarella
- ... Environ 2% pour les fromages fondus et le cottage
- ... Mais 20% pour les fromages fins





Pourquoi si peu d'importations?

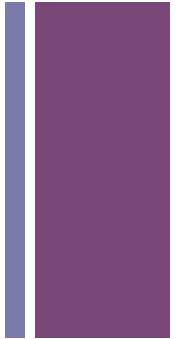


- Les importations sont contingentées. Exactement 20 411 866 kg de fromages de tous types (environ 5,0% du marché) peuvent entrer au Canada sans frais de douane.
- Tout excédent est frappé de tarifs douaniers prohibitifs de près de 250%.
- De ce total, les deux tiers, 13 471 831 kg sont affectés aux importations en provenance de l'Union européenne. En vertu de l'accord projeté, le contingent européen sera augmenté de 17 700 tonnes pour passer à 31 200 tonnes.



Comment est géré ce système?

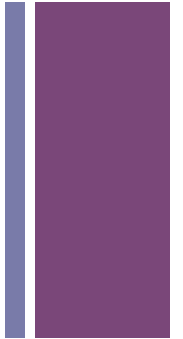
- Des licences d'importation sont attribuées à des importateurs.
- Depuis 1994, les détenteurs peuvent conserver leur licence d'une année à l'autre s'ils participent activement au commerce du fromage au Canada, et contribuent à l'emploi et aux activités à valeur ajoutée dans le secteur alimentaire canadien.
- Si un détenteur utilise moins de 95% de sa licence durant une année, il voit celle-ci réduite au montant effectivement utilisé l'année suivante.
- La licence constitue une rente de situation pour l'importateur. Elle lui permet de relever les prix de ses importations, en raison du prix plus élevé des produits fabriqués au Canada.





Contexte

- Ces contingents pour le fromage sont directement liés à la gestion de l'offre dans le secteur du lait (licence de quantité produite, prix de soutien, etc.) qui date des années 1970
- Ce système est souvent cité pour ses bienfaits pour les secteurs agricoles concernés (il apporte stabilité des prix et des volumes) mais décrié par nos partenaires commerciaux
- Constitue une difficulté dans les négociations commerciales
- À l'échelle mondiale, ces systèmes ont été éliminés dans plusieurs pays, et parfois remplacés par des subventions (payées par les contribuables plutôt que les consommateurs des produits)





Le marché peut-il absorber ces contingents additionnels?



- Le marché global du fromage au Canada est de 437 000 tonnes en 2013.
- Avec une croissance de 1,5% par an sur dix ans, c'est un marché qui atteindrait 507 000 en 2023, donc une augmentation de 70 000 tonnes. Le contingent additionnel représenterait donc 25% du marché.
- Pour le secteur des fromages fins, le marché de 90 000 tonnes devrait croître à 110 000 avec une croissance de 2,0%. Le contingent supplémentaire s'accaparerait 90% de cette croissance. Un réel défi pour les producteurs.



Modalités d'application de l'AECG



- Ratification requise par les parlements
- Le relèvement des contingents se ferait graduellement sur une période de plusieurs années après la ratification
- Le gouvernement fédéral s'est engagé à surveiller les répercussions de l'accord sur ces secteurs. Il y aura des indemnisations si les revenus des producteurs diminuent en raison des nouvelles importations
- Un autre enjeu d'importance pour les détenteurs de licence: qui se verra attribuer les licences supplémentaires (grands groupes, distribution, regroupements de producteurs, nouveaux joueurs)?

+ Perspectives d'avenir

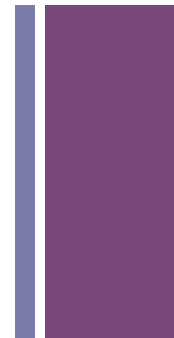
- Il faut s'attendre à une plus forte concurrence
- La variété des fromages et produits fromagers peut encore augmenter. La qualité peut aussi s'améliorer
- Il y a place pour une plus grande présence sur les marchés canadiens et américains
- Offre améliorée dans les grandes chaînes de distribution (présentation, attrait, promotion) et les boutiques spécialisées
- Les activités de promotion (concours, routes des fromages, chroniques médias) doivent continuer



+ Jean Morin et son Louis d'Or
- Fromagerie du Presbytère



+ Sources



- Jocelyn Trudel. Le secteur des fromages au Québec. MAPAQ, Octobre 2011
- Comité permanent du commerce international du parlement du Canada. Accord économique et commercial entre le Canada et l'Union Européenne. Juin 2014
- Dominique Forget. Libre-échange: touche pas à mon fromage. L'actualité, janvier 2014
- Statistiques du MAPAQ
- Bulletin sur le commerce des produits laitiers canadiens – 2013
- Centre canadien d'information laitière
- Agriculture et agroalimentaire Canada