

## Regards sur l'industrie agro-alimentaire et la communauté agricole

# Changements dans les préférences des Canadiens relativement au lait et aux produits laitiers

par Michelle St. Pierre

Date de diffusion : le 21 avril 2017



Statistique  
Canada

Statistics  
Canada

Canada

---

## Comment obtenir d'autres renseignements

Pour toute demande de renseignements au sujet de ce produit ou sur l'ensemble des données et des services de Statistique Canada, visiter notre site Web à [www.statcan.gc.ca](http://www.statcan.gc.ca).

Vous pouvez également communiquer avec nous par :

**Courriel** à [STATCAN.infostats-infostats.STATCAN@canada.ca](mailto:STATCAN.infostats-infostats.STATCAN@canada.ca)

**Téléphone** entre 8 h 30 et 16 h 30 du lundi au vendredi aux numéros suivants :

- |   |                |
|---|----------------|
| • Service de renseignements statistiques                                    | 1-800-263-1136 |
| • Service national d'appareils de télécommunications pour les malentendants | 1-800-363-7629 |
| • Télécopieur   | 1-514-283-9350 |

### Programme des services de dépôt

- |                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| • Service de renseignements | 1-800-635-7943 |
| • Télécopieur               | 1-800-565-7757 |

## Normes de service à la clientèle

Statistique Canada s'engage à fournir à ses clients des services rapides, fiables et courtois. À cet égard, notre organisme s'est doté de normes de service à la clientèle que les employés observent. Pour obtenir une copie de ces normes de service, veuillez communiquer avec Statistique Canada au numéro sans frais 1-800-263-1136. Les normes de service sont aussi publiées sur le site [www.statcan.gc.ca](http://www.statcan.gc.ca) sous « Contactez-nous » > « Normes de service à la clientèle ».

## Note de reconnaissance

Le succès du système statistique du Canada repose sur un partenariat bien établi entre Statistique Canada et la population du Canada, les entreprises, les administrations et les autres organismes. Sans cette collaboration et cette bonne volonté, il serait impossible de produire des statistiques exactes et actuelles.

## Signes conventionnels dans les tableaux

Les signes conventionnels suivants sont employés dans les publications de Statistique Canada :

- . indisponible pour toute période de référence
- .. indisponible pour une période de référence précise
- ... n'ayant pas lieu de figurer
- 0 zéro absolu ou valeur arrondie à zéro
- 0<sup>s</sup> valeur arrondie à 0 (zéro) là où il y a une distinction importante entre le zéro absolu et la valeur arrondie
- <sup>p</sup> provisoire
- <sup>r</sup> révisé
- x confidentiel en vertu des dispositions de la *Loi sur la statistique*
- <sup>E</sup> à utiliser avec prudence
- F trop peu fiable pour être publié
- \* valeur significativement différente de l'estimation pour la catégorie de référence ( $p < 0,05$ )

Publication autorisée par le ministre responsable de Statistique Canada

© Ministre de l'Industrie, 2017

Tous droits réservés. L'utilisation de la présente publication est assujettie aux modalités de l'[entente de licence ouverte](#) de Statistique Canada.

Une [version HTML](#) est aussi disponible.

*This publication is also available in English.*

---

# Changements dans les préférences des Canadiens relativement au lait et aux produits laitiers

par **Michelle St. Pierre**

## Introduction

Au Canada, l'industrie laitière a commencé au cours des années 1500, alors que les colons ont amené d'Europe des bovins laitiers. Elle a évolué vers la fin des années 1800, époque où Louis Pasteur a inventé la pasteurisation, soit le traitement thermique appliqué au lait pour en détruire les bactéries. Ce procédé innovateur a permis de rendre la consommation de lait plus sécuritaire. L'industrie laitière canadienne est depuis devenue une industrie de 6 milliards de dollars, comme le révèlent les recettes monétaires agricoles de 2015. Elle constitue la troisième plus importante industrie agricole au Canada, et la plus importante industrie au Québec<sup>1</sup>. Le lait est transformé en lait frais (comprenant différents teneurs en gras) de même qu'en divers produits laitiers, dont la crème glacée, le yogourt et le fromage. Le présent article porte sur l'évolution des ventes commerciales de lait de consommation et des préférences quant au lait et aux produits laitiers au cours des dernières décennies.

La disponibilité des aliments se rapporte aux statistiques sur les aliments qui visent à fournir des mesures annuelles de la disponibilité de certains groupes d'aliments destinés à la consommation par personne. Ces statistiques sont calculées au moyen d'un cadre d'approvisionnement et d'utilisation (les stocks d'ouverture et de fermeture, la production, les importations, les exportations, la transformation, les pertes) et de données démographiques<sup>2</sup>.

## Diminution des ventes commerciales de lait depuis 2009

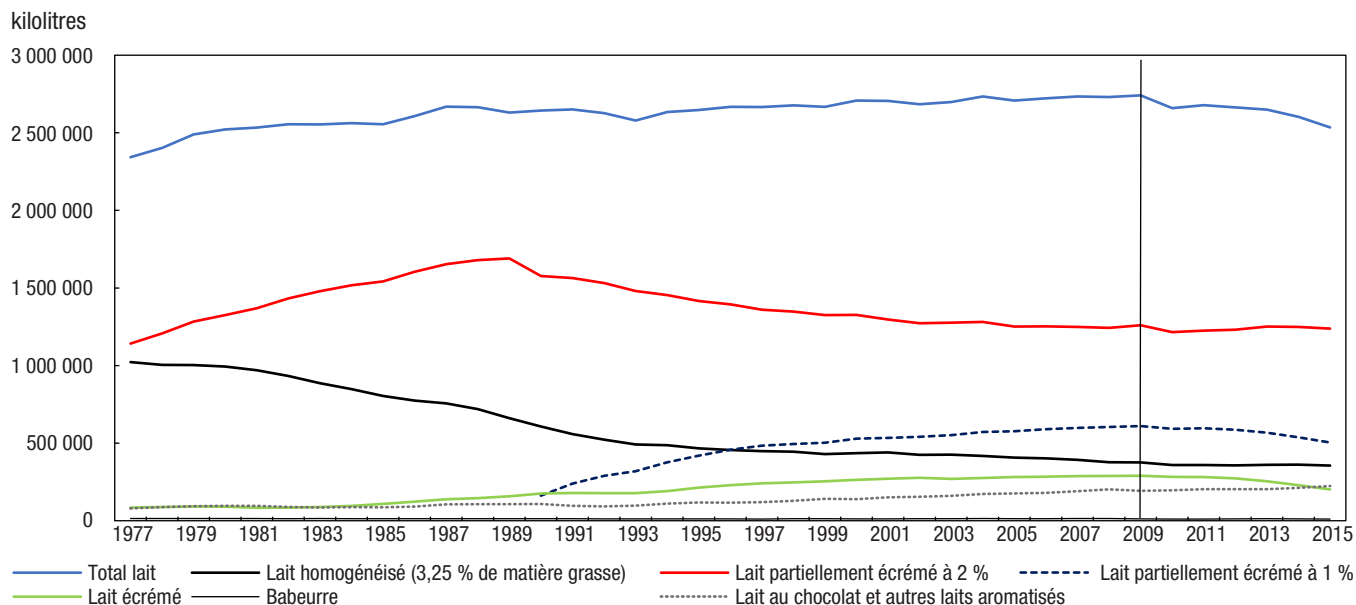
Compte tenu de l'accroissement de la population canadienne, on devrait s'attendre à ce que les ventes commerciales de lait connaissent également une hausse. Par contre, avec le vieillissement et une plus grande diversité ethnique de la population, qui consomment relativement moins de lait, les ventes de lait n'ont pas suivi l'augmentation de la population. Le graphique 1 présente les ventes commerciales totales de lait selon les teneurs en gras de 1977 à 2015.

---

1. Source : Statistique Canada, Recettes monétaires agricoles, tableau CANSIM 002-0001.

2. Pour obtenir plus de renseignements, veuillez visiter : Statistique Canada. « Disponibilité des aliments (par personne). » [http://www23.statcan.gc.ca/imdb/p2SV\\_f.pl?Function=getSurvey&SDDS=3475](http://www23.statcan.gc.ca/imdb/p2SV_f.pl?Function=getSurvey&SDDS=3475) (site consulté le 7 mars 2017).

**Graphique 1**  
**Ventes commerciales de lait, Canada, 1977 à 2015**



**Note :** Le « Canada » exclut Terre-Neuve-et-Labrador pour tous les produits.

**Source :** Statistique Canada, Ventes commerciales de lait et de crème, tableau CANSIM 003-0012

Les ventes de lait homogénéisé (3,25 % de matière grasse) ont diminué de 1977 à 1995. Conséquemment, le taux de déclin a ralenti pour enfin s'établir à quelque 355 300 kilolitres en 2015. Les ventes de lait partiellement écrémé (2 %) ont augmenté de 1977 à 1989, puis ont reculé pour se chiffrer à environ 1 250 000 kilolitres à partir de 2009. Les ventes de lait partiellement écrémé (1 %) ont enregistré une hausse de 1990 (la première année où des données ont été recueillies) à 2009, après quoi celles-ci ont baissé de façon constante pour s'établir à 503 000 kilolitres en 2015. Les ventes de lait écrémé (0 % de matière grasse) ont augmenté de manière progressive à partir de 1977 pour atteindre un sommet d'environ 290 000 kilolitres en 2009. Depuis, les ventes de lait écrémé ont reculé de façon constante pour se chiffrer à près de 201 000 kilolitres en 2015. Depuis 2007, la disponibilité de ces produits laitiers par personne a graduellement ralenti pour atteindre des niveaux en deçà de celui atteint en 1981. Les ventes commerciales totales de lait (toutes les teneurs en gras) ont culminé, atteignant 2 741 000 kilolitres en 2009, puis ont baissé pour s'établir à 2 538 000 kilolitres en 2015. En général, les tendances des ventes de lait reflètent la demande des consommateurs pour des produits à plus faible teneur en gras pour des raisons de santé.

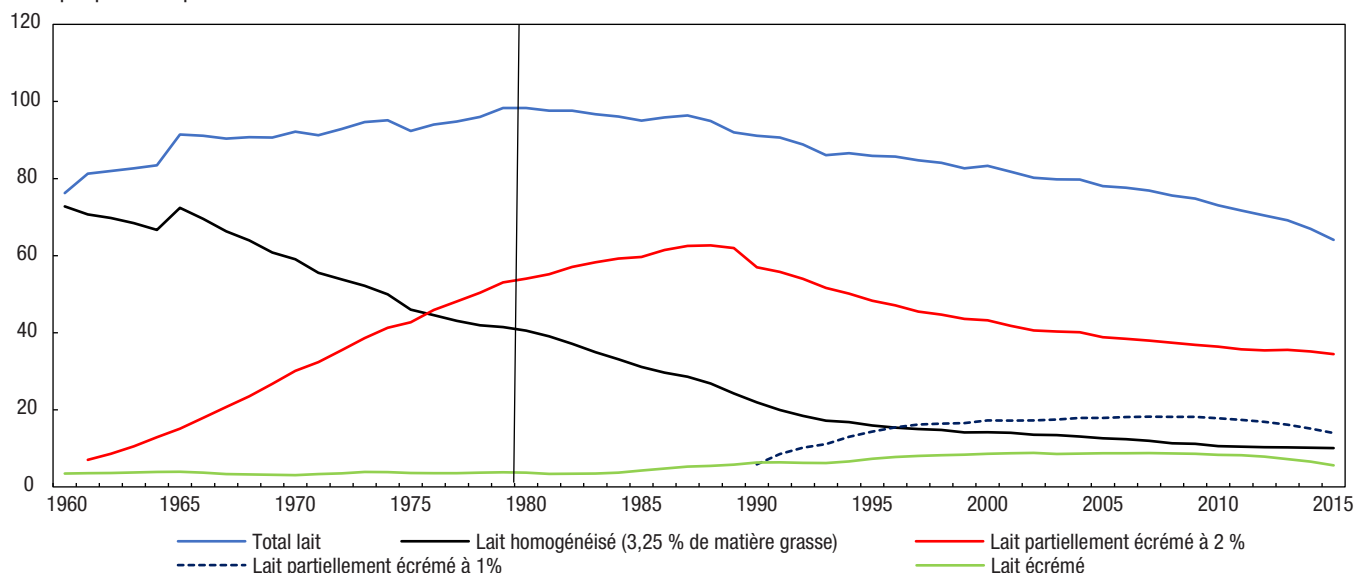
## Recul au chapitre des produits laitiers disponibles à la consommation

Le niveau total de lait (tous les types) disponible à consommation<sup>3</sup> par personne a augmenté de façon constante à partir de 1960 pour atteindre un sommet de 98 litres en 1979 et en 1980. Depuis, ce niveau a diminué progressivement à 64 litres par personne en 2015. Les baisses d'une année à l'autre étaient plus prononcées de 2009 à 2015.

3. Cela ne tient pas compte des pertes (p. ex. le gaspillage ou la détérioration) subies dans les magasins, les ménages, les établissements privés ou les restaurants, ou des pertes survenant durant la préparation.

## Graphique 2 Lait disponible à la consommation par personne, Canada, 1960 à 2015

litres par personne par année



**Note :** Ne tient pas compte des pertes (p. ex. le gaspillage ou la détérioration) subies dans les magasins, les ménages, les établissements privés ou les restaurants, ou des pertes survenant durant la préparation.

**Source :** Statistique Canada, Aliments disponibles au Canada, annuel, tableau CANSIM 002-0011.

Le graphique 2 montre l'évolution des préférences des consommateurs, qui sont passés du lait à haute teneur en gras à celui plus faible en gras. Cette tendance est particulièrement observable entre le lait homogénéisé (3,25 % de matière grasse) et celui partiellement écrémé à 2 %. Le lait partiellement écrémé à 2 % est devenu le produit laitier préféré des Canadiens en 1976, dépassant la quantité de lait homogénéisé disponible par personne. Le lait partiellement écrémé à 2 % a atteint un sommet de 62,7 litres par personne par année en 1988. La quantité de lait partiellement écrémé à 2 % disponible à la consommation s'est fortement repliée depuis 1989 pour s'établir à 34,4 litres par personne en 2015.

Le lait homogénéisé a connu une diminution marquée de 1960 jusqu'à la fin des années 1980, et a été remplacé par le lait partiellement écrémé à 2 %. Depuis les années 1990, le lait homogénéisé disponible à la consommation s'est graduellement stabilisée. En 1960, la quantité de lait homogénéisé disponible pour les consommateurs canadiens était en moyenne de 72,8 litres par personne. Cinquante-cinq ans plus tard, cette moyenne a reculé pour s'établir à 10,1 litres par personne par année.

Le lait partiellement écrémé à 1 % disponible à la consommation a connu une forte augmentation au cours des années 1990 pour s'établir à 17,3 litres par personne en 2000. De 2000 à 2009, la consommation de lait partiellement écrémé à 1 % s'est stabilisée, celle-ci allant de 17 à 18 litres par personne par année. Depuis 2009, la quantité de lait partiellement écrémé à 1 % disponible à la consommation a baissé de 23 %, pour se chiffrer à 14 litres par personne en 2015.

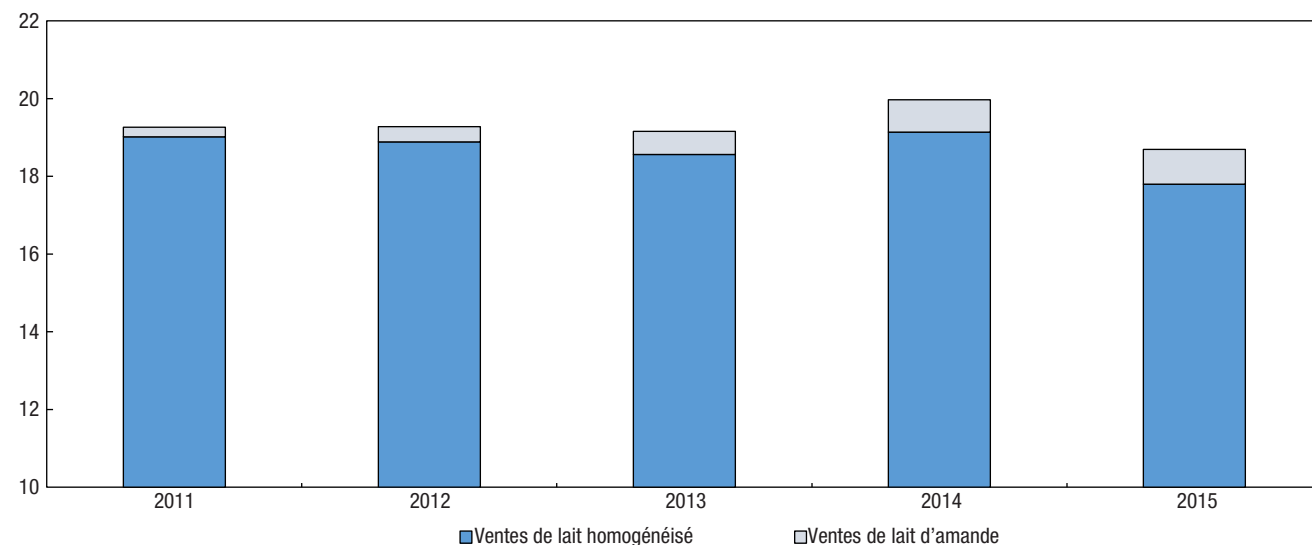
La quantité de lait écrémé disponible à la consommation est demeurée stable, soit de 3 à 4 litres par personne par année à partir de 1960 jusqu'au milieu des années 1980. Elle a alors augmenté pour atteindre un sommet de 8,8 litres par personne en 2002. La quantité de lait disponible à la consommation a reculé depuis, pour s'établir à 5,6 litres par personne par année (en 2015), ce qui représente une baisse de 37 %. La substitution entre le lait à plus forte teneur en gras par ceux en plus faible teneur peut s'expliquer par la demande des consommateurs pour des produits plus sains. La demande pour le lait partiellement écrémé à 1 % et le lait écrémé n'a jamais pris l'ampleur comme celle pour le lait partiellement écrémé à 2 % entre 1960 et 1990. Le lait écrémé et partiellement écrémé à 1 % n'ont pas autant été apprécié par les consommateurs canadiens comme le lait écrémé à 2 % a pu le faire.

Le recul global de tous les types de lait depuis 2009 peut être attribuable aux succédanés de produits laitiers offerts aux consommateurs, comme le lait de soya et le lait d'amande. Certaines personnes choisissent également les desserts congelés à base d'huile de noix de coco, par exemple, plutôt que la crème glacée. L'augmentation au chapitre des succédanés de produits laitiers pourrait également refléter la demande chez les personnes intolérantes au lactose ou ayant des préférences alimentaires particulières. Bien que des données canadiennes ne soient disponibles que pour le lait homogénéisé et non pour les succédanés de produits laitiers, on dispose de données sur la croissance de la consommation de lait homogénéisé et de lait d'amande aux États-Unis.

Le graphique 3, s'appuyant sur les données de la société Nielsen et celles de Mintel, présente les ventes de lait homogénéisé et de lait d'amande aux États-Unis de 2011 à 2015. De 2011 à 2012, les ventes de lait d'amande ont grimpé de 59,8 %, alors que celles de lait homogénéisé ont diminué de 0,7 %. Cette tendance se poursuit : les ventes de lait d'amande étaient 7,5 % plus élevées en 2015 par rapport à 2014, ce qui a entraîné, sur une période de cinq ans, une hausse des ventes totales de plus de 250 %, lesquelles se sont chiffrées à 894 millions de dollars en 2015. Les ventes de lait homogénéisé aux États-Unis ont connu une légère augmentation de 3,1 % de 2013 à 2014; toutefois, ces ventes ont reculé de 7 % de plus en 2015.

**Graphique 3**  
**Ventes de lait homogénéisé et de lait d'amande, États-Unis, 2011 à 2015**

milliards de dollars



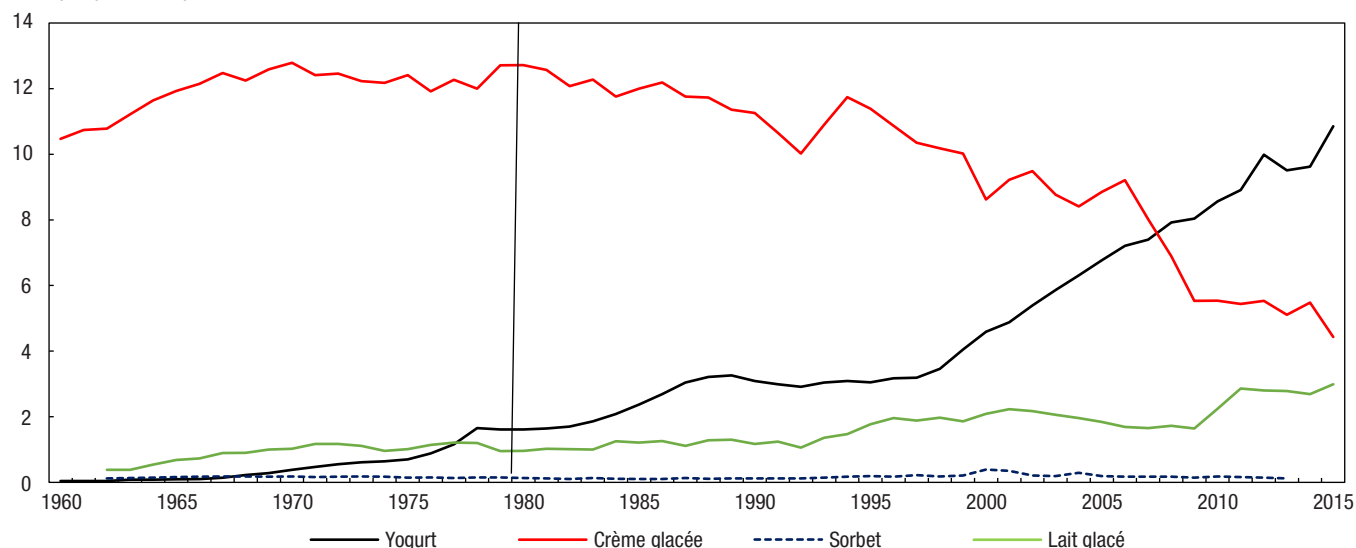
**Source :** Données dérivées à partir des renseignements fournis par la société Nielsen et Mintel.

## Produits laitiers disponibles à la consommation

La quantité de crème glacée disponible à la consommation a baissé de plus de 65 % pour s'établir à 4,4 litres par personne en 2015, après avoir atteint un sommet de 12,7 litres par personne en 1979 (graphique 4).

#### Graphique 4 Yogourt et crème glacée disponible à la consommation par personne, Canada, 1960 à 2015

litres par personne par année



**Note :** Ne tient pas compte des pertes (p. ex. le gaspillage ou la détérioration) subies dans les magasins, les ménages, les établissements privés ou les restaurants, ou des pertes survenant durant la préparation

**Source :** Statistique Canada, Aliments disponibles au Canada, annuel, tableau CANSIM 002-0011.

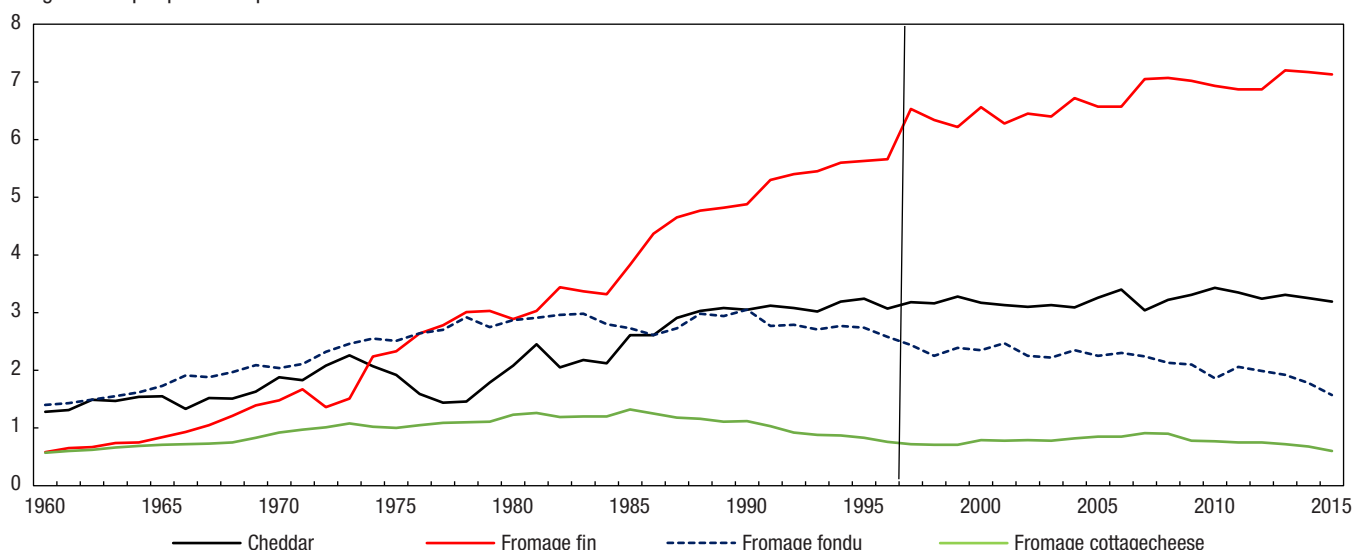
Au cours de la même période, la quantité de yogurt disponible à la consommation s'est accrue de 1,6 litre par personne, pour se chiffrer à 10,9 litres par personne. La baisse observée relativement à la quantité de crème glacée pourrait découler du fait que la population est plus soucieuse de sa santé ou qu'elle a substitué la crème glacée par des « desserts congelés ». Ce recul au chapitre de la crème glacée pourrait également refléter en partie la hausse de la quantité de lait glacé disponible pour la consommation. Les Canadiens ont définitivement exprimé leur préférence pour des produits santé plus faible en gras.

La disponibilité du cheddar a connu une hausse de 149 %, passant de 1,3 kilogramme de fromage par personne en 1960 à 3,2 kilogrammes en 2015 (graphique 5). Les consommateurs canadiens ont aussi développé leur goût pour les fromages plus raffinés. La quantité de fromages fins disponible pour la consommation a augmenté de façon constante depuis 1960, passant de 0,6 kilogramme par personne à un plateau entre 6 et 7,1 kilogrammes par personne de 1997 à 2015.

La consommation de fromage fondu a reculé, passant d'un sommet de 3,1 kilogrammes par personne en 1990 pour s'établir à 1,57 kilogramme par personne en 2015. Cela pourrait aussi refléter le fait que la population est plus soucieuse de sa santé ou éprouve de l'aversion à l'égard des produits transformés. La quantité de fromage cottage disponible à la consommation est demeurée relativement faible, variant de 0,6 kilogramme à 1,3 kilogramme par personne par année durant la période de 1960 à 2015.

## Graphique 5 Fromage disponible à la consommation par personne, Canada, 1960 à 2015

kilogrammes par personne par année



**Note :** Ne tient pas compte des pertes (p. ex. le gaspillage ou la détérioration) subies dans les magasins, les ménages, les établissements privés ou les restaurants, ou des pertes survenant durant la préparation.

**Source :** Statistique Canada, Aliments disponibles au Canada, annuel, tableau CANSIM 002-0011.

## Conclusion

On a observé, au cours des 35 dernières années, la substitution de lait et de produits laitiers à plus haute teneur en gras par du lait et des produits laitiers à plus faible teneur en gras, ce qui pourrait indiquer que les consommateurs choisissent des options perçues comme étant plus saines. Les ventes commerciales de lait de consommation ont augmenté jusqu'en 2009, après quoi celles-ci ont décliné. En revanche, les succédanés de produits laitiers ont augmenté de façon constante au cours des cinq dernières années. En général, les choix de la population canadienne quant aux produits laitiers ont tendance à s'éloigner du lait homogénéisé et des produits transformés ou à haute teneur en gras et à se rapprocher des sources laitières et des succédanés de produits laitiers à plus faible teneur en gras.



## Références

Barratt, R. F. (7 février 2006). *Dairy Industry*. Consulté le August 16, 2016, sur The Canadian Encyclopedia: <http://www.thecanadianencyclopedia.ca/en/article/dairy-industry/>

Commission canadienne du lait. (30 mai 2016). *Harmonized Milk Classification System*. Consulté le 15 août 2016, sur Commission canadienne du lait : <http://www.cdc-ccl.gc.ca/CDC/index-eng.php?id=3811>

Commission canadienne du lait (30 mai 2016). *Supply Management*. Consulté le 11 juillet 2016, sur Commission canadienne du lait : <http://www.cdc-ccl.gc.ca/CDC/index-eng.php?id=3806>

Dairy Goodness. (11 mars 2016). *The History of Milk*. Consulté le 15 août 2016, sur Dairy Goodness: <https://www.dairygoodness.ca/milk/the-history-of-milk>

Elbon, S., Johnson, M., & Fischer, J. (1998). *Milk consumption in older Americans*. Retrieved from American Journal of Public Health: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1508311/>

Hall Findley, M. (juin 2012). *Supply Management: Problems, Politics - and Possibilities*. (T. Giannuzzi, Éd.) *The School of Public Policy Research Papers*, 5(19), 4-7.

Mintel. (20 avril 2016). *US sales of dairy milk turn sour as non-dairy milk sales grow 9% in 2015*. Consulté le 23 janvier 2017, sur Mintel.

Parmalat. (2015). *How Milk is Made*. Consulté le 3 août 2016, sur Parmalat: <http://www.parmalat.com.au/info-center/the-truth-about-milk/>

ProCon.org. (4 avril 2011). *How Milk Gets from the Coqw to the Store*. Consulté le 3 août 2016, sur ProCon.org: <http://milk.procon.org/view.resource.php?resourceID=000658&&print=true>

Statistique Canada. (7 décembre 2012). *Tableau 004-0004 - Recensement de l'agriculture, certaines données sur le bétail et la volaille, Canada et provinces aux 5 ans (nombre)*. Consulté le 10 août 2016, sur CANSIM.

Statistique Canada. (24 mai 2016). *Tableau 002-0001 - Recettes monétaires agricoles annuel*. Consulté le 14 juillet 2016, sur CANSIM.

Statistique Canada. (24 juin 2016). *Tableau 003-0012 - Ventes commerciales de lait et de crème mensuel (kilolitres)*. Consulté le 7 juillet 2016, sur CANSIM.

Statistique Canada. (5 avril 2016). *Tableau 203-0028 - Enquête sur les dépenses des ménages (EDM), dépenses alimentaires détaillées, Canada, régions et provinces annuel (dollars)*. Consulté le 19 janvier 2016, sur CANSIM.

Statistique Canada. (s.d.). *Tableau 002-0011 - Aliments disponibles au Canada annuel (kilogrammes par personne, par année ou autres si mentionné)*. Consulté le 19 juillet 2016, sur CANSIM.

The Nielsen Company. (31 mars 2016). *Americans are Nuts for Almond Milk*. Consulté le 25 août 2016, sur Nielsen: <http://www.nielsen.com/us/en/insights/news/2016/americans-are-nuts-for-almond-milk.html>

## De la ferme à la table

Idéalement, une vache adulte produit du lait au cours des 10 mois suivant la naissance de son veau. Puis, elle n'en produit plus durant deux mois en vue de se préparer pour la naissance de son prochain veau. Une certaine quantité de lait produit sert à l'alimentation du veau, alors que la majeure partie du lait est entreposée dans un réservoir réfrigéré pour une période maximale de 48 heures. Tous les jours ou tous les deux jours, la collecte du lait est effectuée par un chauffeur de camion-citerne, qui vérifie la qualité du lait, détermine sa catégorie et l'apporte à une usine de transformation. Un échantillon prélevé du camion-citerne de lait est analysé pour y détecter la présence d'antibiotiques, alors qu'un échantillon prélevé de la cuve à la ferme est analysé pour y détecter la teneur en gras et en protéines du lait, ainsi que pour déterminer la numération cellulaire dans le lait en vrac et la numération bactérienne. La quantité totale du lait est ensuite pasteurisée, homogénéisée, séparée et transformée davantage. La pasteurisation est un traitement thermique appliqué au lait pour éliminer les bactéries. L'homogénéisation consiste à répandre les matières grasses du lait afin qu'elles ne flottent pas à la surface du contenant. La séparation consiste à filer le lait pour en retirer la crème, qu'on remet ensuite dans le lait afin d'obtenir la teneur en gras du lait souhaitée. Il existe d'autres processus, comme la culture du lait pour d'autres produits, la microfiltration et le traitement à ultra haute température, qui augmentent la durée de conservation. Le lait est ensuite ensaché et livré aux magasins pour y être vendu.

## Gestion de l'approvisionnement

La Commission canadienne du lait (CCL) a été constituée en 1966 sous la recommandation du Comité consultatif canadien de l'industrie laitière. Cela a donné lieu à l'établissement du Plan national de commercialisation du lait en 1970. Le plan comptait l'Ontario et le Québec, puis toutes les provinces en 1974, à l'exception de Terre-Neuve, qui s'est jointe en 2001. La gestion de l'approvisionnement a trois fonctions, à savoir la tarification, la protection contre la concurrence étrangère et la régulation de l'offre. La CCL établit les prix selon la demande, les conditions du marché et le coût. La tarification du lait dépend également de l'utilisation finale, la classification étant établie en fonction de la périssabilité. Les produits les plus périssables, comme le lait de consommation, se vendent aux prix les plus élevés. Puis, les prix baissent à mesure que la durée de conservation augmente, comme on le constate au chapitre de produits comme le yogourt, le fromage, le beurre et, finalement, les poudres, les produits concentrés et les produits laitiers utilisés pour une transformation ultérieure. La concurrence étrangère est contrainte par les tarifs hors contingent imposés aux produits laitiers. La gestion de l'offre est imposée en permettant aux agriculteurs de produire seulement le quota laitier qui leur a été attribué. Les quotas laitiers étaient, à l'origine, attribués selon l'offre en 1971, et peuvent être transférés d'un agriculteur à l'autre. Le Comité canadien de gestion des approvisionnements de lait surveille le niveau national de production de lait de même que les approvisionnements en lait cru aux fins de consommation destinés aux provinces.