Conseil des industriels laitiers du Québec inc.

Montréal, le 30 août 2007

Dr. Jaspinder Komal
Directeur, Division agroalimentaire
Agence canadienne d'inspection des aliments
159, Promenade Cleopatra
Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

L'honorable Gerry Ritz
Agriculture et Agroalimentaire Canada
Édifice Sir-John-Carling
930, avenue Carling
Ottawa (Ontario)
K1A 0C5

Objet: commentaires du CILQ sur le **Projet de modification au règlement sur les produits laitiers et le Règlement sur les aliments et drogues**

Dr. Komal,

1. Le Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ) est une association industrielle représentant des membres œuvrant dans la fabrication et la vente de produits laitiers au Québec. En nombre absolu, la majorité de nos membres fromagers fabriquent du fromage selon des méthodes traditionnelles, ce qui a donné lieu à une quantité croissante de variétés fromages de haute qualité qui coexistent très bien avec des fromages de fabrication à grande échelle. Depuis plusieurs années, la variété et la qualité de fromages québécois a atteint un niveau supérieur de classe mondiale et nous en sommes tous fiers au Québec. Nos entreprises membres varient grandement de micro-entreprises à des multinationales. Le CILQ croit que la coexistence de deux types de fromages : le fromage de fabrication traditionnelle et le fromage « à grande échelle» a été, jusqu'a date, un atout pour le Québec et à permis d'augmenter la vente totale de fromage. C'est dans cette perspective que le CILQ entend soumettre ses commentaires sur le projet de règlements précité.

2. Le processus de consultation normalement requis avant l'élaboration de règlements a été fait avec un groupe minoritaire de personnes visées par le règlement. Le CILQ et tous ses membres, sauf deux multinationales, ont été exclus du processus qui a mené à l'élaboration des nouveaux règlements. Le CILQ, qui représente environ 90 membres, a) n'a pas participé directement ou indirectement au Groupe de travail de l'industrie laitière (GTIL), b) n'a reçu aucune information sur ce qui a été discuté lors de ses réunions, c) ne connaît pas encore les enjeux, ni les offres des parties au GTIL, d) n'a pas eu accès aux procès verbaux ou résumés de ses réunions ; e) n'a pas eu accès au rapport final du modérateur qui a servi de base aux projets de règlements ; et f) n'a pas eu accès aux documents ou études qui auraient été déposées au GTIL. En conséquence, comme le CILQ est un organisme clé dans le domaine laitier au Canada, nous demandons de faire partie de toutes consultations formelles ou informelles subséquentes concernant l'élaboration de règlements concernant les produits laitiers.

8585, Saint-Laurent, bureau 310, Montréal, (Québec) H2P 2M9 - Tél : 514 381-5331 – Fax : 514 381-6677 – info@cilq.ca

3. Seul un résumé de l'étude d'impact de la règlementation a été rendu disponible au CILQ et à ses membres. Nous aimerions consulter l'étude complète.

4. Ce type de consultation extrêmement rapide, dont la teneur est plutôt secrète, avec un nombre limité d'individus consultés et dont les médiateurs prennent eux-mêmes les décisions, cadre mal avec les formules de consultations très ouvertes auxquelles nous nous sommes habitués au Québec. Nous comprenons mal ce qui incite le gouvernement fédéral à vouloir s'immiscer et prendre partie dans une négociation entre deux parties importantes d'un même secteur industriel. Les producteurs laitiers du Canada représentent un secteur industriel extrêmement organisé et politisé avec un chiffre d'affaires d'environ cinq (5) milliards de dollars par année et les transformateurs laitiers, les acheteurs, qui convertissent cette matière première en valeurs ajoutées totalisant environ onze (11) milliards de dollars de vente.

5. L'ACIA reconnaît dans son « Résumé de l'étude d'impact de la règlementation » (Résumé) que la base du règlement était le rapport d'un modérateur et ce modérateur n'a aucune expertise ni dans la fabrication, ni dans la mise en marché du fromage. Il n'y aurait aucune autre base scientifique pour ce règlement ni pour le détermination de pourcentages d'utilisation de lait entier dans la fabrication de fromage. Nous questionnons la validité d'une telle approche règlementaire (sans fondement scientifique) d'autant plus qu'elle ne cadre pas avec la vision habituelle de l'ACIA. En effet, l'ACIA affiche publiquement sa vision d' « exceller en tant qu'organisme de règlementation à vocation scientifique fiable et respecté des canadiens et de la communauté internationale ».

6. Selon l'information transmise par des participants, le Groupe de travail de l'industrie laitière créé par le ministre Strahl avait pour but d'aider les producteurs et les transformateurs laitiers à développer des convergences pour mieux faire face à l'avenir. Le règlement proposé est le seul résultat tangible et connu de ce groupe et, malheureusement, il a servi à augmenter considérablement le fossé qui sépare ces deux groupes. Nous regrettons vivement cet état de fait qui va à l'encontre des objectifs et des énergies déployées par le CILQ depuis des années en faveur d'une convergence.

7. Depuis 1994, l'ACIA vante les mérites du Code national laitier qui sert de devis national pour la rédaction de règles harmonisées entre toutes les provinces et le gouvernement fédéral. Il existe une procédure fédérale/provinciale détaillée pour amender le Code. L'avantage de cette procédure est de s'assurer d'un consensus national sur tout changement règlementaire de manière à garantir que tous les cadres règlementaires s'harmonisent le plus possible. Les changements proposés devraient être soumis aux règles de procédure d'amendement du Code laitier établies par 11 niveaux de gouvernements, par les organismes de producteurs et par les organismes de transformateurs canadiens avant d'être adoptées. C'est la procédure habituelle. Dans les Directives d'interprétation du Code, Partie II, section 2.2, Principes directeurs, il est spécifié que : « La qualité des produits laitiers est une responsabilité que partagent bon nombre d'intéressés, y compris les producteurs, les transformateurs, les détaillants, les consommateurs et les différents niveaux de gouvernement. » Nous trouvons inhabituel pour l'ACIA de procéder à la rédaction d'un projet de règlement sans le consensus préalable des parties intéressés et concernées.

8. L'ACIA détient la responsabilité de défendre les intérêts de **tous** les canadiens sur le Comité Codex sur le lait et les produits laitiers. Codex Alimentarius sert de référence internationale dans les différends entre les pays membres de l'OMC. Le Canada a fait partie du consensus international lorsque la norme A-6 sur le fromage a été adoptée. De plus, l'ACIA a manifesté publiquement son intention de modeler le plus possible sa règlementation sur le lait et les produits laitiers sur les normes Codex.

   Voici un extrait du site web du Système canadien d'inspection des aliments :

   « Les droits et obligations qui découlent des accords de l'OMC et de l'ALENA fournissent de bonnes raisons de développer des normes nationales harmonisées, conformes aux normes internationales, particulièrement en ce qui concerne le « «traitement national » et d'établir une équivalence pour les partenaires commerciaux. Les accords de l'OMC imposent sur les pays membres le fardeau d'harmoniser toutes les normes, y compris les normes fédérales et provinciales, lorsqu'elles existent. … Ainsi, les accords commerciaux et les organismes de normalisation internationaux ont un effet considérable sur les politiques nationales entourant la loi sur les aliments de tous les grands pays producteurs d'aliments. Comme partenaire des accords internationaux susmentionnés, le Canada s'adapte aux forces mondiales du marché international.» (http://www.cfis.agr.ca/francais/regcode/clb/clb_flic_f.shtml)

   Le fait que le projet de règlement proposé le 16 juin 2007 ne rencontre pas la norme générale A-6 de Codex Alimentarius va à l'encontre de plusieurs des principes traditionnels énoncés par le Canada et par l'ACIA.

   Nous savons que la proposition de règlements de l'ACIA publiée le 16 juin 2007 attire l'attention de la communauté internationale et celle des membres de Codex sur les intentions réelles du Canada à ce sujet. Nous avons pris connaissance de la position de plusieurs pays qui considèrent que ce règlement constitue une tentative d'imposer une barrière non-tarifaire. Nous ne croyons pas que le règlement proposé le 16 juin est dans l'intérêt du Canada, car sa crédibilité et celle de l'ACIA pourrait être affectée lorsqu'il tâchera de faire valoir ses points de vue à l'échelle internationale dans le domaine de l'agroalimentaire.

9. Ce projet de règlement ne fait aucunement l'unanimité parmi les parties intéressées, ni au Canada, ni à l'étranger. Le ministre Strahl avait pourtant déclaré, au nom de son gouvernement, qu'il n'y aurait pas de changement à moins d'avoir un consensus entre les producteurs et les transformateurs.

10. Le nouveau règlement aurait pour effet d'endosser officiellement l'utilisation d'ingrédients laitiers dans la fabrication de fromage. Il en limitera tout simplement la quantité à utiliser. Toutefois, le nouveau règlement éliminerait en partie la distinction implicite entre le fromage « industriel » et le fromage « traditionnel » puisque ce dernier pourrait tout aussi bien être fabriqué selon les normes du règlement projeté. A l'heure actuelle, cette distinction améliore la panoplie de l'offre totale de fromages québécois et ainsi, peut contribuer à la croissance du marché. La distinction entre ces deux types de fromages comporte un avantage marketing important pour les petits fabricants, puisqu'ils peuvent mieux justifier la différence de prix de leur produit face aux produits de masse. Le nouveau règlement ne permettrait plus d'affirmer aussi clairement cette distinction. Le Conseil des industriels laitiers du Québec publiera bientôt une fiche technique sur le « fromage fin traditionnel » rédigée après consultation auprès d'experts fromagers. Voici un extrait de la fiche qui met en évidence la différence entre ces deux types de fromages:

« Caractéristique des fromages fins traditionnels »

Mais qu'est-ce qu'on entend par fromage traditionnel? Il s'agit d'une réalité tangible, mais difficile à cerner. Fromages spécialisés, fromages fermiers, artisanaux, régionaux, de niche, voilà autant d'appellations relatives à des produits qui s'inspirent de techniques de fabrication provenant de nos ancêtres. Mais certains de ces produits ont une caractéristique qui les distingue. Leur fabrication se situe dans la pure lignée du savoir-faire ancestral. Sans recours aux technologies modernes, sans pour autant viser la production de fromages de composition standardisée et uniforme. Dans ce sens, le fromage dit traditionnel n'est autre que le résultat d'une élaboration soignée, héritière de traditions séculaires et n'employant que le lait pur de vache, de brebis ou de chèvre. Les fromages traditionnels puisent ainsi à même la qualité des troupeaux et des pâtures qui les nourrissent les caractéristiques olfactives, gustatives et de texture qui les distinguent. »

11. Le CILQ endosse le principe de l'uniformité du Règlement sur les produits laitiers et le Règlement sur les aliments et drogues et en particulier, suivant les recommandations formulées par l'ATLC et par son organisme prédécesseur.

12. La multiplicité de l'offre des fromages tant au Québec qu'au Canada a donné un essor important à l'évolution de cette catégorie. Le règlement proposé aura pour conséquence de réduire l'offre des fromages au Québec car, il y en a qui ne pourraient respecter les nouvelles exigences, surtout dans la catégorie des fromages à faible teneur en gras.

13. Selon l'ACIA « l'augmentation des prix du fromage pourrait se traduire par une diminution de la demande pour des variétés de fromage et les produits alimentaires qui contiennent du fromage » (Gazette du Canada page 1663). Cette baisse de consommation entraînerait évidemment une plus grande compétitivité dans le marché et toute augmentation de compétitivité inquiète particulièrement les nombreuses micro-fromageries, membres du CILQ.

14. La réduction de l'offre de fromages au Québec et l'uniformisation de la fabrication fromagère tendront vers une diminution de l'offre totale des produits différenciés. Cette tendance va à l'encontre de la direction stratégique évidente que devrait prendre le Canada à l'avenir. Pour continuer de pouvoir soutenir un prix du lait beaucoup plus élevé que celui des autres pays, nous devons multiplier les produits différenciés et les produits de créneaux qui permettent de charger plus chers.

15. Nous savons qu'une nouvelle entente de l'OMC sera signée sous peu impliquant une plus grande ouverture des marchés et une baisse des tarifs. A lui seul, ce phénomène contribuera grandement à réduire la protection de nos marchés laitiers domestiques. Le règlement proposé nuira à la compétitivité des produits laitiers canadiens, car selon le modèle économique de l'ACIA, les changements proposés impliqueront une baisse de productivité de 25% des entreprises visées, ce qui veut dire que le prix des produits laitiers devra augmenter. Toute augmentation du prix domestique accélèrera davantage le mouvement vers la perte de protection tarifaire. L'environnement concurrentiel canadien risque de connaître un défi majeur non plus à moyen terme, mais à court terme. La seule façon de protéger les produits canadiens sera de s'assurer de maximiser les gains de productivité et de réduire les coûts de production. Le projet de règlement va à l'encontre de la logique d'une stratégie d'avenir pour demeurer compétitif dans son propre marché.

16. La technologie évolue rapidement, modifiant non seulement la manière dont les produits sont transigés et fabriqués, mais aussi la démarcation entre ce qui est et ce qui n'est pas un produit laitier. En avril 2007, le Groupe AGÉCO a publié une étude intitulée : « Perspective pour l'industrie de la transformation laitière québécoise » dans laquelle on insiste sur la compétitivité croissante de produits d'imitation qui se vendent à des prix particulièrement bas (environ 1/3 du prix du fromage). Ces produits gagnent en popularité ici, plus qu'aux États-Unis, surtout à cause du prix élevé des produits laitiers.

    « Le perfectionnement technologique permet également depuis peu de substituer certaines composantes laitières dans la fabrication de produits laitiers. Un nombre croissant de produits d'imitation contenant plus ou moins de composantes laitières selon le cas apparaissent sur le marché. Les imitations de fromage à base de soya, mélangées ou non à du fromage, semblent en train de faire une percée très significative dans le marché des services alimentaires. Malgré leur interdiction au Québec, des mélanges contenant jusqu'à 50 % voir 70 % de produits d'imitation sont utilisés dans la préparation de pizzas, sandwiches de toutes sortes, gratinés et poutines. Des imitations de crème, de lait et de yogourt sont également disponibles sur le marché du détail et sont positionnés comme des alternatives « santé » aux produits laitiers traditionnels, réputés plus nuisibles de par leur contenu en graisses d'origine animale. » (Avant propos, Perspective pour l'industrie de la transformation laitière québécoise, AGÉCO, 2007)

    L'augmentation du prix des fromages prévus par l'ACIA risque d'accentuer le taux de remplacement des produits laitiers par les succédanés décrits dans l'étude d'AGÉCO.

17. De l'avis de tous les spécialistes consultés, les protéines laitières ne changent en rien la qualité du fromage. Toutefois, elles multiplient les propriétés fonctionnelles des produits, selon qu'on les utilise sous forme de PLE (35%), de concentré de protéines de lait (plus de 35% et moins de 85%) ou d'isolats de protéines laitières (plus de 85%). Ces protéines sont des constituants naturels issus du lait et ne proviennent d'aucune autre source que le lait. Les applications industrielles sont nombreuses et varient selon le degré de concentration.

    Selon ce qui est rapporté dans l'étude d'AGÉCO, « l'utilisation d'ingrédients laitiers en fabrication alimentaire permet d'améliorer la qualité des produits ». « Dans le processus de standardisation du lait de fromagerie, ils apportent une coloration intense, des saveurs plus riches et un meilleur contrôle de l'humidité. Par exemple, les comportements à la cuisson de la mozzarella sont améliorés lorsqu'elle est enrichie de protéines laitières. » (Chapitre 2, Perspective pour l'industrie de la transformation laitière québécoise, AGÉCO, 2007). Toutefois, le Résumé de l'étude d'impact de la règlementation semble reconnaître implicitement les conclusions de l'étude d'AGÉCO en mettant plutôt l'emphase sur l'importance d'offrir aux consommateurs « une uniformité accrue des produits ». Néanmoins, le lait n'est pas uniforme. Nos membres qui utilisent des protéines du lait nous indiquent que l'enrichissement du lait est une méthode fiable pour pallier les variations naturelles de la composition du lait qui varie selon le temps de l'année et le stade de lactation des vaches. Le lait n'est pas uniforme, mais le fromage doit l'être. Pour passer de l'un à l'autre, il faut utiliser des méthodes ou des technologies appropriées et il importe d'avoir le choix d'utiliser celles qui répondent le mieux aux objectifs du fabricant et de leurs clients. Nos membres nous informent que les consommateurs demandent des produits stables, réguliers, constants et pour lesquels la typicité est hautement prisée, ce qui est bien différent d'une « uniformité des produits ».

18. On ne peut anticiper quelle sera la réponse des clients de nos membres. Quelles seront leurs réactions quand il ne sera plus possible de fabriquer le produit qu'ils ont demandé pour répondre à leurs exigences ? Seront-ils disposés à payer plus cher sans aucune valeur ajoutée en retour?

19. De l'avis de tous les intéressés, le projet de règlement a été introduit pour répondre à la demande des producteurs laitiers du Canada sur la base d'une question de revenu. Toutefois, l'utilisation de protéines laitières a permis à plusieurs transformateurs de maintenir les prix des fromages de grande consommation à un niveau acceptable en dépit des augmentations annuelles du prix du lait, qui ont totalisés 29,4% depuis l'an 2000.

20. La gestion de l'offre implique des prix administrés. Les augmentations de prix sont établies sur la base de chiffres réels qui comprennent des facteurs comme le coût de production et le revenu moyen du producteur. Toutefois, entre 2000 et 2006, la Commission canadienne du lait a décidé de fermer l'écart entre le coût de production médian et le prix cible du lait afin que 50 % des producteurs couvrent leur coût de production. Par ce choix politique, le système de fixation des prix du lait a automatiquement pris en considération les impacts de l'importation de protéines laitières sur le revenu du producteurs laitiers et a ajusté à la hausse le prix du lait en conséquence.

21. Un des impacts majeurs de l'importation des protéines laitières a été l'augmentation des surplus structurels de solides non gras du lait (protéine, lactose et autres solides du lait) qui ont dû être écoulés à rabais sur le marché de l'alimentation animale (classe 4m). Lorsque la CCL vend à rabais les surplus structurels, cela affecte à la baisse le prix moyen du lait reçu par les producteurs et accroît l'écart entre le prix du lait reçu par les producteurs et le coût médian de production à la ferme. Toutefois, par sa décision politique d'assurer un prix du lait égal au coût de production médian au 1 février 2006, la CCL a, au cours de cette période, ajusté le prix cible du lait pour compenser les baisses de revenu provenant de la baisse du prix moyen du lait reçu par les producteurs suite à l'écoulement des surplus structurels à rabais.

22. Le projet de règlement tient également sa source dans le fait qu'il est possible d'importer des protéines laitières sans tarif. Toutefois, le projet de règlement du 16 juin 2007 ne fait aucune distinction entre les protéines importées et celles fabriquées au Canada par des travailleurs canadiens et provenant entièrement de lait canadien.

23. Le CILQ n'a pu obtenir d'explications sur le fondement de la détermination du choix des fromages qui figurent sur les trois différentes listes et nos membres n'arrivent pas à y déceler une logique pour ces choix. Certains fromages d'une même famille figurent sur la liste « B » alors que d'autres sur la liste « C » « autres fromages visés au tableau de l'annexe A ». A titre d'exemple, le Gouda est classé dans une catégorie séparée et plus exigeante que les fromages Brick, Farmer's, Colby et Monterey. Il est difficile pour nous et pour nos membres de commenter des règlements pour lesquels aucune explication n'est publiée. Nous recommandons qu'une rationalisation des classifications de fromages soit établie et justifiée.

24. Le Résumé indique que « c'est sur la base des recommandations du modérateur qu'ont été élaborées les présentes modifications relatives aux normes de composition et à l'identité des fromages ». Comme le rapport du modérateur n'est pas disponible, il nous est impossible de comprendre la logique qui a mené aux choix des pourcentages. Encore une fois, aucun de nos membres n'est en mesure de comprendre la logique du choix des pourcentages de lait entier choisi dans le projet de règlementation. Devant autant d'inconnus qui sous-tendent un projet de règlements de l'ACIA nous ne pouvons qu'inviter l'ACIA à faire preuve de plus de transparence et lui rappeler son propre engagement envers ses publics : « L'ACIA est déterminée à maintenir un cadre de réglementation national efficace, transparent et fondé sur des règles et principes scientifiques » (Agence canadienne d'inspection des aliments, La science et la réglementation… ensemble au service des Canadiens et des Canadiennes, P8).

25. Le choix du pourcentage requis de lait pour des fromages fins semble ignorer qu'il y a des différences importantes entre les méthodes de fabrications des fromages fins au Québec.

26. Les experts s'entendent pour dire que toute forme de vérification, autant pour ceux qui utilisent des protéines que ceux qui diront ne pas en utiliser, pourrait devenir exigeante et onéreuse en termes de tenue de livre et de comptabilité. Ces coûts devront être ajoutés à l'analyse d'impact du projet de règlement. Le fait que le lait n'est pas constant risque de devenir une cause de problèmes surtout pour ceux qui arriveront à retenir plus de protéines que ce qui sera déterminé comme moyenne dans la formule que l'ACIA établira pour s'assurer du respect de ce règlement. Les Dr. Art Hill et Dr. Milena Corredig de l'Université Guelph ont été assez éloquents sur ce sujet. En conséquence, il sera particulièrement difficile pour nos membres de mesurer, suivre et de respecter la règlementation si elle était acceptée.

27. Le projet de règlementation aura des conséquences négatives sur les usines qui ont fait des dépenses en capitalisation pour des procédés d'ultrafiltration qu'ils ne pourront plus exploiter tel que prévu. Ces dépenses devront également être ajoutées à l'étude de l'impact de la règlementation.

28. L'ultrafiltration est une méthode de condenser le lait. Il serait plutôt inéquitable qu'une réglementation permettre l'utilisation de lait condensé par des méthodes plus anciennes mais interdise celui qui a été condensé par ultrafiltration pour faire du fromage.

29. Le Résumé reconnaît que le projet de règlement causera une augmentation de l'utilisation du lait entraînant par le fait même une augmentation de volume de lactosérum à disposer. Le Résumé de l'étude d'impact de la règlementation assume que les excès de lactosérum pourront être « transformés en produits dérivés » et vendus, mais la majorité des entreprises devront s'assurer qu'il y aura capacité de transformation pour l'augmentation de lactosérum et ce, à des prix raisonnables. De plus, le Résumé assume que les transformateurs pourront « accroître la rentabilité » mais les prix mondiaux pour les produits dérivés qui sont anormalement élevés en 2007 ne resteront pas toujours à ces niveaux. En réalité, l'élimination du lactosérum pourrait devenir plus difficile et plus coûteuses pour la majorité de nos membres.

30. Madame A. Krol dans un éditorial du journal La Presse du 29 juillet, 2007, donne le point de vue des consommateurs en déclarant qu' « il serait plus simple de miser sur l'emballage ». Elle propose de résoudre le problème en donnant l'information sur l'emballage permettant aux consommateurs de faire le choix sur la base de leurs propres critères. (Voir annexe 1)

31. A des fins de transparence, le CILQ demande d'avoir accès aux **résultats de la consultation publique de l'ACIA** sur le « Règlement modifiant le Règlement sur les aliments et drogues et le Règlement sur les produits laitiers » initiée le 16 juin 2007 et publié dans la « Gazette du Canada Partie 1».

32. Depuis le début des années 1990, les producteurs canadiens ont utilisé des concepts comme celui des classes spéciales pour solutionner des problèmes de compétitivité étrangère comme la question du lait au chocolat en 2007. Ces concepts ont été explorés et ont fait l'objet d'ententes entre eux.

33. Conclusion. Toute cette question est un faux débat, car si nous avions fabriqué des isolats de protéines laitière au Canada on aurait jamais considéré changer la règlementation. Les protéines importées coûtent moins cher à acheter qu'à produire au Canada. Ce n'est pas non plus un débat sur l'uniformité des méthodes de fabrication, car la diversité et l'innovation sont les clés du succès de toutes les entreprises commerciales dans le monde et tous les gouvernements veulent encourager plutôt que nuire à l'innovation. Ce n'est pas non plus une question de revenu, puisque les prix des producteurs sont des prix administrés et que toute perte peut être récupérée comme c'était le cas entre 2000 et 2006 ou dans le cas de la vache folle. Il s'agit plutôt d'une question politique et de pouvoir pour le secteur primaire de contrôler tout le reste de la chaîne d'approvisionnement jusqu'au consommateur à des fins de maximisation du revenu à la ferme.

Le CILQ est convaincu qu'on ne peut régler un problème aussi complexe par une simple norme règlementaire. Nous vivons sous le régime d'une entente de l'OMC depuis 1994 qui a converti des interdictions en barrières tarifaires. Certains produits nous ont échappé (pas de haut tarif), surtout par ce qu'il était difficile d'anticiper les changements technologiques de l'avenir mais aussi, dans certains cas, par oubli ou par mégarde (ex. le lait au chocolat). Il est presque certain, que même sans la signature d'une nouvelle entente de l'OMC, d'ici 2 ou 3ans, nous allons être confrontés encore à de nouvelles technologies qui auront le même effet que les isolats de protéines d'aujourd'hui. Nous aurons donc comme seule réponse, une autre révision des règlements imposée par les gouvernements qui aura pour effet, encore une fois, de limiter l'utilisation de technologies de pointe et d'empêcher l'utilisation de gains d'efficacité disponibles aux transformateurs de pays étrangers qui nous font compétition. Ce sera le cercle vicieux d'une industrie qui fera du recul ou du sur place.

La solution aux défis des protéines laitières ne peut venir que de l'industrie elle-même dans un processus de négociation gagnant/gagnant plutôt qu'imposée par les gouvernements. Cette négociation, qui doit couvrir un ensemble de sujets entre producteurs et transformateurs, s'impose depuis longtemps et tarde à venir surtout en raison d'un manque d'équilibre des forces entre les deux secteurs. Comme dans les relations de travail, aucun secteur industriel ne peut progresser sans cet équilibre. Le CILQ demande depuis plusieurs années aux gouvernements de ne pas prendre de décisions qui auraient pour effet de retarder ou de nuire à cette grande négociation qui s'impose dans notre industrie. Cette négociation prendra le temps nécessaire pour développer un climat de confiance et pour arriver à des ententes, car il est dans leur intérêt commun et parce que cette négociation est absolument **nécessaire** à court terme. Cette « grande négociation » doit déboucher sur un réel partenariat entre producteurs et transformateurs et sur l'élaboration d'une stratégie d'avenir de développement de nos marchés pour faire face à la compétition croissante. Ne pas réussir cette entreprise, c'est courir à son déclin.

Le Groupe de travail du Ministre Strahl aurait pu jeter les bases de ce rapprochement mais n'a pas réussi. Le processus mis en place par le gouvernement en 2007 porte atteinte au sérieux de notre industrie. Il s'agit de l'avenir d'un des plus importants secteurs industriels du Canada et les enjeux sont majeurs. Notre avenir doit trouver sa base dans un large consensus et dans un climat de confiance qu'on ne peut développer sans une totale transparence du processus en place. Une telle négociation ne peut s'élaborer en quelques mois, car il faut y mettre non seulement le temps, mais aussi, l'énergie nécessaire et beaucoup de ressources. Une négociation à succès est inclusive plutôt qu'exclusive des parties intéressées et impliqués. Une telle négociation ne peut se limiter à quelques sujets, elle doit être inclusive également sur ce plan.

Notre déception du processus de 2007 est très grande puisqu'il n'a réussi qu'à retarder cette importante négociation qui s'impose et qu'à éloigner les parties, minant ainsi l'élément essentiel à toutes négociations : la confiance. L'incitatif à une vraie négociation à court terme a été éliminé en 2007.

Le rôle d'un gouvernement, selon nous, n'est pas de procéder avec des changements règlementaires qui reflètent un choix en faveur de l'un ou l'autre des parties, mais de mettre en place de façon transparente tous les éléments essentiels pour permettre aux joueurs de régler eux-mêmes leurs propres différends (à long terme) par la négociation dans le meilleur intérêts de toutes les parties en cause.

Pour le Conseil des Industriels Laitiers du Québec
Pierre M. Nadeau
Président-directeur général

C.C. L'honorable C. Paradis
L'honorable L. Lessard
D. Jarvis DPAC-ATLC

P.J. : Éditorial du « journal la Presse » du 29 juillet 2007