



**Monographie de
l'industrie caprine
au Québec**

Monographie de l'industrie caprine au Québec

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec 

Monographie de l'industrie caprine au Québec

Nous remercions les nombreuses personnes qui ont rendu possible la réalisation de la présente étude. Sans leur précieuse collaboration, celle-ci n'aurait pu être menée à terme.

- Direction de l'innovation scientifique et technologique
 - Pierre Dumoulin, coordination, recherche et rédaction
 - Caroline Dubé, recherche et rédaction sur la transformation de viande caprine
 - Marco Lavoie, statistique sur le cheptel
 - Linda Roy, soutien technique et mise en page
- Direction des études économiques et d'appui aux filières
 - Guillaume Couture, recherche et rédaction sur l'évolution de la consommation
 - Johanne Godbout, révision
- Direction de l'appui à l'investissement, Transformation Alimentaire Québec (TRANSAQ)
 - Jocelyn Trudel, recherche et rédaction sur la transformation laitière
- Direction des communications
 - Gilles Côte, conception de la couverture
- Direction des politiques commerciales et intergouvernementales
 - Richard Drolet, statistiques sur les échanges commerciaux
- Direction régionale du Centre-du-Québec
 - Luc Couture, révision
- France Galarneau, révision linguistique

Cette publication a été produite par le :

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Direction générale des affaires économiques, scientifiques et technologiques
Direction de l'innovation scientifique et technologique

Crédits photographiques :

- Valérie Kelhetter, Chèvrerie d'Amalthée
- Caroline Noël, Syndicat des producteurs de chèvres du Québec
- Le chevrier du Nord SENC
- Association laitière de la chèvre du Québec
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Dépôt légal
Bibliothèque nationale du Québec
2^e trimestre 2006
ISBN 2-550-47349-3

06-0110

Avant-propos

Le présent document a été réalisé dans le cadre de l'examen quinquennal des interventions du Syndicat des producteurs de chèvres du Québec (SPCQ) dans la mise en marché de trois types de produits issus de la chèvre selon les élevages présents au Québec, soit les secteurs du lait, de la viande et du mohair.

Cet examen est mené par la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (Régie) conformément à l'article 62 de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (L.R.Q., c. M-35.1). Cet article exige que chaque office de producteurs établisse devant la Régie, tous les cinq ans, que le plan conjoint et les règlements édictés par l'office servent les intérêts de l'ensemble des producteurs et favorisent une mise en marché efficace et ordonnée du ou des produits visés. Ce document doit soutenir la réflexion des différents acteurs du secteur qui seront conviés à participer à l'examen du plan conjoint.

C'est dans ce contexte que la Régie a demandé la collaboration de la Direction de l'innovation scientifique et technologique du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) en vue de réaliser une monographie pour le secteur caprin au Québec. En accord avec la Régie, ce document doit présenter une description et une analyse de divers aspects de l'industrie caprine, dont :

- les marchés,
- la mise en marché,
- la transformation,
- la production, et
- la recherche et développement.

Cette étude porte généralement sur la période allant de 2000 à 2005, si les données disponibles le permettent. Dans certains cas, la période couverte est plus longue afin de mieux cerner les enjeux du secteur caprin.

Soulignons que les opinions exprimées sont celles des auteurs et qu'elles ne reflètent pas nécessairement celles du Ministère.

Table des matières

1	Les marchés	1
1.1	Production mondiale	1
1.1.1	Lait de chèvre	1
1.1.2	Viande caprine.....	2
1.1.3	Mohair	3
1.2	Évolution de la consommation.....	4
1.2.1	Consommation de produits caprins	4
1.2.2	Tendances de consommation.....	9
1.3	Les échanges commerciaux	11
1.3.1	Évolution des importations et des exportations	11
1.4	Forces et faiblesses.....	17
1.4.1	Forces et opportunités	17
1.4.2	Faiblesses et menaces	17
2	La production	19
2.1	Évolution du nombre d'exploitations au Canada et au Québec.....	19
2.2	Volume de production.....	24
2.2.1	Lait de chèvre	24
2.3	Situation financière	25
2.4	Forces et faiblesses.....	26
2.4.1	Forces et opportunités	26
2.4.2	Faiblesses et menaces	26
3	La transformation.....	27
3.1	Lait de chèvre	27
3.1.1	Situation au Québec	27
3.1.2	Produits.....	27
3.1.3	Situation en Ontario	30
3.1.4	Le transport laitier	30
3.2	Viande caprine	32
3.3	Le mohair	34
3.4	Forces et faiblesses.....	34
3.4.1	Forces et opportunités	34
3.4.2	Faiblesses et menaces	34

4	La mise en marché	35
4.1	Structure de la mise en marché.....	35
4.1.1	Lait de chèvre	35
4.1.2	Viande caprine.....	36
4.1.3	Mohair	38
4.2	Évolution du prix	38
4.2.1	Lait de chèvre	38
4.2.2	Viande caprine.....	39
4.2.3	Mohair	40
4.3	Forces et faiblesses.....	41
4.3.1	Forces et opportunités	41
4.3.2	Faiblesses et menaces	41
5	Conclusion	43
6	Bibliographie	45
	Annexes	49

Liste des tableaux

Tableau 1	Principaux pays producteurs de lait de chèvre en 2005, en ordre décroissant .	2
Tableau 2	Principaux pays producteurs de viande de chèvre en 2005, en ordre décroissant	3
Tableau 3	Avantages et inconvénients perçus par les consommateurs pour le lait de chèvre	5
Tableau 4	Consommation par personne de fromage de chèvre dans les supermarchés ..	6
Tableau 5	Estimation de la consommation de viande ovine et caprine d'ici 2010	8
Tableau 6	Importation des animaux vivants au Québec et au Canada, 2001-2005.....	11
Tableau 7	Exportation des animaux vivants au Québec et au Canada, 2001-2005	11
Tableau 8	Volume et valeur des importations canadiennes de viande caprine selon le pays d'origine, 2001-2005	14
Tableau 9	Valeur des importations de viande caprine selon la province de destination, 2001-2005	14
Tableau 10	Volume et valeur des exportations de viande caprine selon la province d'origine, 2001-2005.....	15
Tableau 11	Volume et valeur des importations de mohair au Québec et au Canada, 2001-2005	15
Tableau 12	Valeur (\$) des exportations de mohair au Québec et au Canada, 2001-2005	16
Tableau 13	Valeur (\$) des importations de peaux de chèvres au Québec et au Canada, 2001-2005	16
Tableau 14	Valeur (\$) des exportations de peaux de chèvres au Québec et au Canada, 2001-2005	16
Tableau 15	Nombre de fermes caprines et nombre de chèvres au Canada, 1991-2001...	19
Tableau 16	Situation financière d'un certain nombre d'entreprises caprines laitières, 2002-2004	26
Tableau 17	Nombre de producteurs livrant aux principaux transformateurs selon les compagnies de transport du lait et les régions administratives	31
Tableau 18	Nombre de producteurs livrant aux principaux transformateurs par région administrative (RA)	31
Tableau 19	Pourcentage du volume de production écoulé par les différents canaux de commercialisation en 2002 et 2005.....	36
Tableau 20	Prix moyen payé pour les chèvres prêtes à l'abattage	39

Liste des figures

Figure 1	Production mondiale de lait de chèvre, 1996-2006.....	1
Figure 2	Production mondiale de viande de chèvre, 1996-2005.....	2
Figure 3	Production mondiale de fibre mohair, 1996-2004	4
Figure 4	Proportion des ventes de fromage de chèvre (kg) par province, 2005	6
Figure 5	Volume des importations canadiennes de fromage de chèvre (pâte molle), 2000-2004	13
Figure 6	Évolution du nombre d'exploitations déclarant 10 chèvres et plus au Québec, 2000-2005	20
Figure 7	Évolution du cheptel caprin dans les exploitations de 10 chèvres et plus au Québec, 2000-2005	21
Figure 8	Volume de production laitière par entreprise caprine.....	21
Figure 9	Répartition régionale des exploitations déclarant 10 chèvres et plus, en 2005	23
Figure 10	Répartition régionale du nombre de chèvres dans les exploitations de 10 chèvres et plus, en 2005	23
Figure 11	Volume de lait de chèvre produit au Québec et livré aux transformateurs industriels, 1994-2006.....	24
Figure 12	Volume de lait de chèvre produit en Ontario, 1997 et 2000-2004.....	25
Figure 13	Volume de lait de chèvre transformé au Québec, 1993-2005.....	27
Figure 14	Volume de lait de chèvre transformé et livré aux transformateurs industriels, 1994-2006.....	28
Figure 15	Répartition de la production de fromage de chèvre au Québec en 2005.....	28
Figure 16	Nombre de têtes abattues au Québec selon le type d'abattoir, 2000-2005	32
Figure 17	Nombre total de chèvres abattues au Canada par région, 2001-2005	33
Figure 18	Structure de fonctionnement du plan conjoint et contribution des producteurs	35
Figure 19	Circuit pour la commercialisation de la viande de chèvre en passant par le producteur	37
Figure 20	Circuit pour la commercialisation de la viande de chèvre en passant par un grossiste.....	37
Figure 21	Évolution du prix du lait de chèvre au Québec, 1995-2006	38
Figure 22	Évolution du prix de la fibre mohair au Canada, 1997-2004	40

1 Les marchés

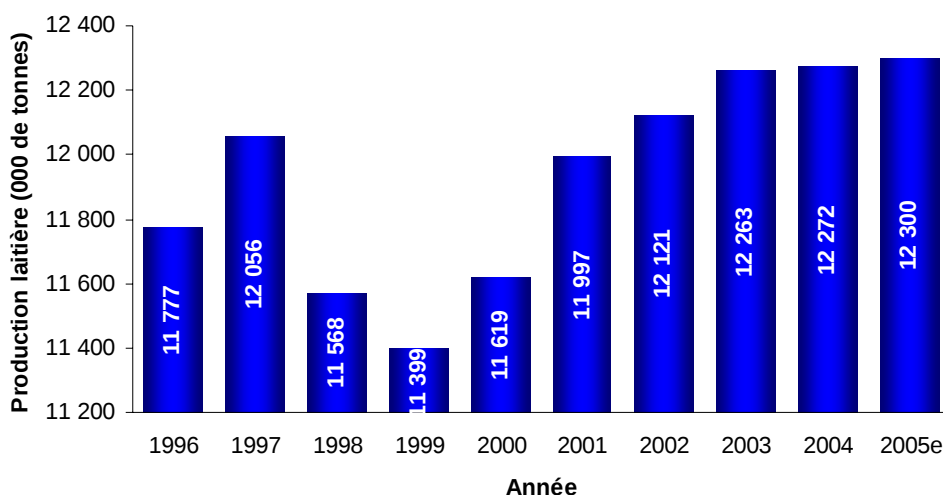
1.1 Production mondiale

Mise en garde : Les données disponibles sur la production mondiale ne permettent pas de caractériser le Canada car, étant donné son faible niveau de production, dans plusieurs cas il n'est pas énuméré ou est en fin de liste.

1.1.1 Lait de chèvre

La production de lait de chèvre ne représente, à l'échelle mondiale, qu'environ 2 % de la production laitière totale. Les données présentées dans la figure 1 indiquent que la production a subi une diminution de l'ordre de 2 % en 1999, laquelle a été suivie d'une croissance de près de 900 000 tonnes pour atteindre, en 2005, près de 12,3 milliards de tonnes. La production mondiale semble être stable depuis 2003.

Figure 1 Production mondiale de lait de chèvre, 1996-2006



Source : Fédération internationale de laiterie. World Dairy Situation, n° 399/2005, 2005.

Comme le montre le tableau 1, les principaux producteurs de lait de chèvre sont situés en Asie, l'Inde comprise, au Moyen-Orient et en Europe de l'Ouest. On évaluait la production annuelle de lait de chèvre par animal à 660 kg en France. Ces rendements sont de l'ordre de 110 kg pour l'Inde et de moins de 90 kg pour le Moyen-Orient. Toutefois, les pays d'Europe, la France en tête, sont les principaux producteurs de fromage. Dans plusieurs pays, dont l'Inde et certains pays du Moyen-Orient, les chèvres sont élevées dans de petites exploitations et la majorité du lait produit est destiné à la consommation des ménages.

*La France, principal
pays européen
producteur de
fromage de chèvre*

Tableau 1 Principaux pays producteurs de lait de chèvre en 2005, en ordre décroissant

Pays	Production laitière (tonnes métriques)	Nombre de chèvres (000)	Production de fromage (tonnes métriques)
Inde	2 700 000	23 800 (1)	-
Bangladesh	1 416 000	17 700 (3)	-
Soudan	1 295 000	20 000 (2)	106 750 (1)
Pakistan	660 000	7 700 (5)	-
France	587 000	885 (25)	80 500 (2)
Grèce	495 000	3 800 (9)	48 000 (3)
Espagne	465 000	805 (30)	37 500 (5)
République islamique d'Iran	365 000	12 700 (6)	45 716 (4)
Ukraine	290 000	650 (34)	6 250 (11)
Fédération de Russie	259 000	1 055 (23)	-
Monde	12 435 175	151 196 (-)	437 795 (-)

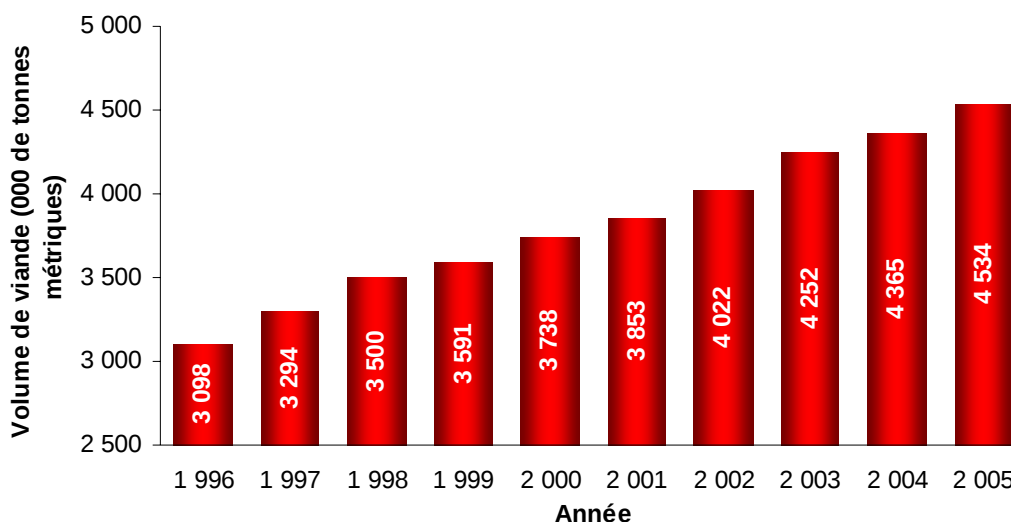
() Les chiffres entre parenthèses indiquent le rang mondial du pays producteur de lait de chèvre.

Source : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Banques de données statistiques (FAOSTAT). [<http://faostat.fao.org>] (Consulté le 8 avril 2006).

1.1.2 Viande caprine

La production de chèvre pour la viande représente près de 2 % de toute la viande produite mondialement. Selon les données de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), en 2005, la proportion du volume mondial de viande provenant du secteur caprin par rapport au secteur ovin est de 35 %. Depuis 1996, la production de viande caprine n'a cessé de croître à un taux de près de 5 % par année (figure 2).

Figure 2 Production mondiale de viande de chèvre, 1996-2005



Source : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Banques de données statistiques (FAOSTAT). [<http://faostat.fao.org>] (Consulté le 8 avril 2006).

Les principaux pays producteurs de viande de chèvre sont en Asie et au Moyen-Orient (tableau 2). La Chine produit, à elle seule, 42 % de la viande de chèvre pour la consommation humaine. On estime que 95 % de la production de chèvre serait destinée à la consommation de sa viande plutôt qu'à la production laitière.

La chèvre est élevée dans le monde principalement pour la consommation de sa viande

Tableau 2 Principaux pays producteurs de viande de chèvre en 2005, en ordre décroissant

Pays	Nombre de chèvres abattues (000)	Volume de viande (tonnes métriques)	Volume de peaux (tonnes métriques)
Chine	148 634	1 902 914 (1)	370 585 (1)
Inde	47 500	475 000 (2)	129 600 (2)
Pakistan	21 800	370 000 (3)	124 270 (3)
Bangladesh	19 600	137 000 (5)	41 800 (4)
Nigéria	11 580	147 066 (4)	23 160 (6)
Soudan	9 700	126 000 (6)	24 250 (5)
République islamique d'Iran	7 500	105 000 (7)	18 750 (8)
Indonésie	5 886	58 860 (8)	13 538 (9)
Grèce	4 400	43 000 (11)	8 800 (13)
Népal	3 626	41 698 (12)	7 252 (15)
Monde	369 496	4 534 119 (-)	985 331 (-)

() Les chiffres entre parenthèses indiquent le rang mondial du pays producteur de lait de chèvre.

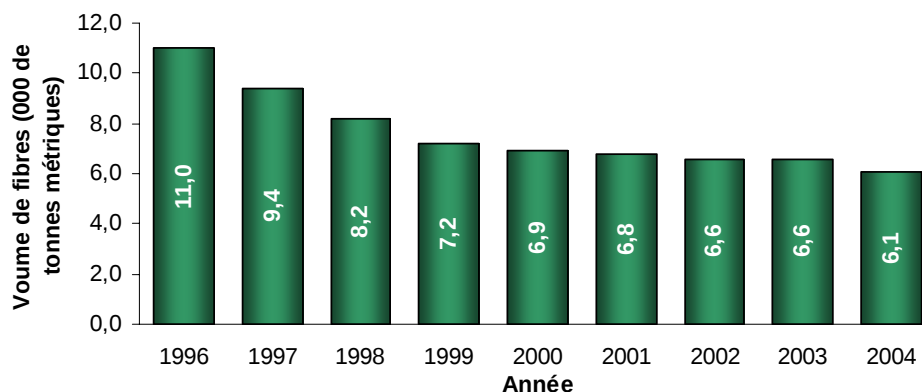
Source : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Banques de données statistiques (FAOSTAT). [<http://faostat.fao.org>] (Consulté le 8 avril 2006).

1.1.3 Mohair

La production mondiale de fibre mohair en 2004 était évaluée à 6 050 tonnes métriques. Elle est en décroissance depuis 1988, année où elle se situait à 26 000 tonnes métriques, mais elle semble se stabiliser depuis 2000 (figure 3). Le premier producteur de mohair est l'Afrique du Sud, avec 3 700 tonnes métriques, suivi des États-Unis, avec 850 000 kg et du royaume du Lesotho, avec 450 000 kg.

Le volume mondial de fibre mohair est en légère décroissance depuis 2000

Figure 3 Production mondiale de fibre mohair, 1996-2004



Source : University of Texas. World Mohair Production, 1972-2004.
[<http://www.utexas.edu/centers/nfic/natstat/data/1m006.pdf>] (Consulté le 8 avril 2006).

1.2 Évolution de la consommation

1.2.1 Consommation de produits caprins

Au Canada, la consommation de produits caprins est surtout liée à la présence des immigrants. En arrivant sur leur terre d'accueil, les immigrants veulent conserver leur identité notamment par le maintien des habitudes alimentaires. C'est ainsi que certains groupes ethniques ont demandé des produits caprins. L'engouement pour la cuisine étrangère, raffinée et « santé », amène également les autres consommateurs à essayer de nouveaux aliments comme ceux provenant de la chèvre.

1.2.1.1 Lait de chèvre

Une consommation très faible de lait de chèvre par habitant

Il existe très peu d'information sur la consommation de lait de chèvre. Toutefois, on estime au Québec à plus de 500 000 litres le volume de lait destiné à la consommation, ce qui représente 70 ml par personne. À titre de comparaison, la consommation de lait de vache était estimée, en 2004, à 84 litres par personne au

Québec¹. L'étude sur le potentiel du lait de chèvre de la firme Ad hoc recherche, de décembre 2003, permet de mesurer la connaissance et l'intérêt des consommateurs montréalais concernant le lait de chèvre.

Le lait de chèvre est perçu comme un aliment santé

Tout d'abord, les participants de l'étude affirment percevoir le lait de chèvre comme un aliment santé (bénéfique pour la santé), destiné surtout aux consommateurs attentifs à leur alimentation. Cependant, très peu de gens sont en mesure de nommer clairement les effets bénéfiques recherchés. Le lait de chèvre serait peu utilisé en cuisine ou ajouté au café et aux céréales.

¹ Statistique Canada. Estimation de la population, Canada, provinces et territoires, données mensuelles, tableau 051-0005, juin 2005.
Statistique Canada. Ventes commerciales de lait et de crème, données mensuelles, tableau 003-0012, juin 2005.

Ensuite, à l'occasion d'un test de dégustation, trois types de lait de chèvre ont été présentés : le lait de chèvre nature, le lait de chèvre au chocolat et celui de longue conservation (UHT). Le lait de chèvre nature et celui au chocolat ont été bien appréciés, mais leur arrière-goût a déplu à environ 20 % des participants. Quant au lait de chèvre UHT, il a été peu aimé en raison de son goût prononcé (50 %), de son arrière-goût (27 %) et de son goût amer (13 %). Les participants ont également nommé quelques avantages et inconvénients liés à la consommation du lait de chèvre (tableau 3).

Tableau 3 Avantages et inconvénients perçus par les consommateurs pour le lait de chèvre

Avantages	Inconvénients
Un goût plus agréable que le lait de vache	Pas disponible partout
Une impression de fraîcheur s'en dégage	Un prix plus élevé que le lait de vache
Un arôme plus agréable	Peu de variété (% de matières grasses, formats, saveurs, etc.)
Une texture plus fluide	Peu de produits dérivés (crème glacée, crème, beurre, etc.)
Une couleur plus blanche	

Source : Ad hoc recherche. Étude sur le potentiel du lait de chèvre de la firme, décembre 2003

Enfin, environ 38 % des répondants ont affirmé avoir déjà goûté au lait de chèvre comparativement à 72 % au lait de soja, et près de 1 % utilise le lait de chèvre comme principal breuvage laitier (contre 76 % pour le lait de vache et 15 % pour la boisson de soja).

Deux fois plus de consommateurs auraient goûté au lait de soja comparativement au lait de chèvre

1.2.1.2 Fromage de chèvre

Mise en garde : Les données sur la consommation de fromage de chèvre transmises dans ce document représentent les quantités achetées dans les magasins d'alimentation et non la consommation apparente. Le fromage de chèvre étant distribué de façon importante dans des boutiques spécialisées et dans les restaurants, les chiffres présentés dans cette section ne sont que partiels.

Aux États-Unis, le fromage de chèvre représente un marché de petite dimension, soit environ 0,10 % de la quantité de fromage acheté dans les supermarchés² en 2002 ou 998 000 kg (une hausse de 11,3 % par rapport à 2001). En divisant cette quantité par le nombre d'habitants aux États-Unis, nous obtenons une consommation de fromage de chèvre de 0,003 kg par personne (tableau 4).

² Dans les supermarchés ayant des ventes supérieures à 2 M\$, tous produits confondus.

Tableau 4 Consommation par personne de fromage de chèvre dans les supermarchés

	Volume total	% du fromage total	Population	Quantité par personne (kg)
États-Unis* (2002)	998 800 kg	0,1	287 984 799	0,003
Canada (2005)	500 000 kg	ND	32 270 507	0,015
Québec (2005)	170 000 kg	ND	7 598 146	0,022

* Dans les supermarchés ayant des ventes supérieures à 2 M\$, tous produits confondus.

Estimations du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

ND : non disponible

Sources : États-Unis : International Dairy Foods Association. *Dairy Facts 2003 Edition*, p. 110.

Canada et Québec : Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec.

Colloque sur la chèvre 2005, octobre 2005.

Une croissance importante des ventes de fromage...

Selon les données d'AC Nielsen transmises au Colloque sur la chèvre 2005, la croissance des ventes de fromage de chèvre dans les grandes chaînes d'alimentation du Canada (Loblaws/Provigo, Sobey's/IGA, etc.) a été de 58 % de 2003 à 2005, pour atteindre près de 500 000 kg ou 0,016 kg par personne (500 000 kg/32 270 507 personnes).

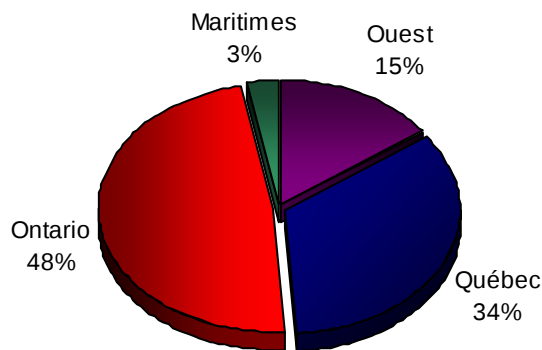
... au Québec, en Ontario...

Les participants au colloque ont également affirmé que l'Ontario (48 %) et le Québec (34 %) représentent plus de 80 % du marché canadien du fromage de chèvre, c'est-à-dire environ 170 000 kg des fromages vendus au Québec ou 0,022 kg par personne (170 000 kg/ 7 598 146) (figure 4). Au cours de la période de 2003 à 2005, l'Ontario et le Québec ont enregistré une croissance respective de 51 % et 46 % de la consommation des fromages.

... et dans l'Ouest canadien

Bien que l'Ouest canadien n'accapare que 15 % du marché canadien du fromage de chèvre en 2005, cette proportion représente une croissance de 119 % depuis 2003.

Figure 4 Proportion des ventes de fromage de chèvre (kg) par province, 2005



Source : Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec. Colloque sur la chèvre 2005, octobre 2005.

Le Canada a enregistré une hausse de 65 % de la valeur des ventes de fromage de chèvre de 2003 à 2005, pour atteindre plus de 14 M\$. Le fromage de chèvre compte pour 5 % des ventes de fromages au Canada. Aux États-Unis, les ventes de fromage de chèvre dans les supermarchés³ ont atteint 29 M\$ US en 2002 (0,3 % des ventes de fromages), ce qui représente une croissance de 11,6 % par rapport à 2001.

L'Association laitière de la chèvre du Québec (ALCQ) a fait réaliser une étude à l'automne 2001 par Cintech agroalimentaire⁴ afin de connaître la perception des acheteurs à l'endroit du fromage de chèvre. Les principaux constats de cette consultation sont que :

- La vente de fromage de chèvre est en croissance, et cette tendance se situe à l'intérieur de la tendance observée pour les fromages fins;
- Le fromage de chèvre constitue un segment mineur parmi les fromages fins et sa part de marché est d'environ 5 %;
- La majorité des consommateurs ne semble pas avoir une idée précise de l'origine des produits;
- Les grandes chaînes d'épicerie, voulant profiter de la tendance du marché, auraient augmenté le nombre d'items apparaissant dans leur liste de produits à distribuer ainsi que l'espace tablette alloué aux divers fromages de chèvre.

Les fromages de chèvre au Québec représentent en général 5 % de l'espace tablette, qui serait composé à plus de 45 % de fromages québécois

Une autre étude réalisée par Cintech agroalimentaire⁵ dans la grande région de Montréal inventorie les fromages de chèvre disponibles dans les magasins en décembre 2000, soit durant la période d'achat pour les célébrations des Fêtes. Cette étude indique que pour l'ensemble des fromages de chèvre vendus, ceux provenant du Québec occupent 45,9 % de l'offre en tablette, comparativement à 9,3 % pour les produits de l'Ontario et 42,8 % pour les produits importés. De plus, selon des données compilées par le Groupe AGÉCO en 2004, 21 % des fromages québécois en vente dans les épicerie fines sont des fromages de chèvre⁶.

1.2.1.3 Viande caprine

Les statistiques sur la viande caprine sont plutôt rares et elles sont souvent compilées avec celles de la viande ovine. À l'échelle mondiale, selon la FAO, la consommation de viande ovine et caprine se situe à 1,8 kg par personne et elle connaîtra une croissance annuelle de 1,9 % dans les prochaines années (tableau 5). Au Canada, environ 0,8 kg par personne de viande ovine et caprine est consommé et d'ici 2010, la croissance annuelle de ces deux types de viande devraient être de 1,4 %.

³ Dans les supermarchés ayant des ventes supérieures à 2 M\$, tous produits confondus.

⁴ Cintech agroalimentaire. Consultation auprès des détaillants, janvier 2002.

⁵ Cintech agroalimentaire. Inventaire des fromages de chèvre disponibles en magasins, juillet 2001.

⁶ Groupe AGÉCO. Analyse descriptive de l'offre de fromages fins du Québec, 2004.

Tableau 5 Estimation de la consommation de viande ovine et caprine d'ici 2010

	Taux de croissance annuel de la consommation totale		Consommation (kg par personne)	
	1992-1999	1999-2010	1998-2000	2010
Monde	1,8	1,9	1,8	2,0
États-Unis	-1,4	0,4	0,6	0,6
Canada	0,4	1,4	0,8	0,8

Source : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. *Perspectives à moyen terme pour les produits agricoles – projections vers l'an 2010*, 2004.

La consommation de viande caprine par habitant est mineure au Canada

Selon une étude⁷ de marché de 1995 qui a recueilli de l'information auprès des bouchers, des abattoirs et des importateurs concernant les quantités importées et abattues d'agneaux et de moutons, les Québécois consommeraient en moyenne un animal de l'espèce caprine pour dix de l'espèce ovine. Ce ratio serait toujours valide aujourd'hui et constituerait un maximum.

En appliquant cette proportion à la consommation canadienne, il en résulte qu'un Canadien moyen consommerait environ 0,08 kg de viande caprine par année. À titre de comparaison, la consommation québécoise de viande de volaille atteint environ 33 kg par personne annuellement.

Le type de carcasses de viande caprine recherchée par les consommateurs résulte de différents facteurs, dont l'origine, les habitudes alimentaires, les traditions culturelles et religieuses. Les préférences des Québécois pour cette viande varient d'ailleurs beaucoup selon le groupe culturel.

Les principaux consommateurs de viande caprine : les communautés ethniques

Les Italiens et les Grecs

- Préfèrent la viande fraîche de chèvre
- Chevreaux poids de carcasse (en incluant la tête et la peau)
- Italiens : de 9 à 11 kg
- Grecs : de 13,5 à 18 kg
- Pointe de consommation : Pâques et Noël
- Population selon le recensement de 2001 : non disponible

La communauté haïtienne

- Préfère la viande fraîche de chèvre
- Poids moyen des carcasses avec tête mais sans peau : 18 kg
- Viande surgelée provenant de la Nouvelle-Zélande ou de l'Australie
- Habitudes alimentaires favorisant un animal plus âgé et un prix de détail relativement bas
- Population selon le recensement de 2001 : non disponible

⁷ Entente auxiliaire Canada-Québec sur le développement agroalimentaire. Étude de marché de la viande caprine, février 1995.

Les Arabes

- Consomment des produits surgelés de la Nouvelle-Zélande car ils proviennent de caprins abattus selon la méthode halale qui respecte les rites musulmans
- Population selon le recensement de 2001 : 72 100 habitants

Les Juifs

- Préfèrent les chevreaux de 9 à 11 kg vivants pour abattage kasher
- Population selon le recensement de 2001 : 93 400 habitants

Les Musulmans

- Population selon le recensement de 2001 : 103 900 habitants

Les Chinois et les Coréens

- Préfèrent les chevreaux de 27 à 32 kg
- Population selon le recensement de 2001 : 61 400 habitants

Les Québécois

- Consommation très marginale
- Surtout pour des tables et des fêtes champêtres
- Certains groupes préfèrent les chevreaux de 20,5 kg vivants

1.2.2 Tendances de consommation

Le vieillissement de la population influencera certainement la demande alimentaire dans les prochaines années. Selon des estimations du MAPAQ⁸, les Québécois âgés de 65 ans et plus représenteraient le deuxième groupe le plus important dans les dépenses alimentaires en 2011. En 2001, ce groupe venait en quatrième position. Les 35 ans et moins seraient le premier groupe en importance en 2001 et 2011.

Ce changement démographique amène une préoccupation croissante envers la santé. Les consommateurs sont à la recherche de produits faibles en gras, sans sucre, bas en calories, etc. Les aliments enrichis de calcium, d'oméga-3 et autres produits répondent tout à fait à ces préoccupations.

*Les produits laitiers et
la viande de chèvre
peuvent répondre à des
préoccupations
« santé »*

Le lait de chèvre possède des propriétés avantageuses, entre autres, au chapitre de la digestibilité de ses protéines et de ses lipides qui est supérieure à celle du lait de vache⁹. Il renferme plus de minéraux (calcium, magnésium, potassium et phosphore) que le lait de vache. Il contient aussi plus de vitamine A et est moins allergène que le lait de vache. Ces atouts lui confèrent donc une image « santé ».

⁸ Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. *Constats et projections sur les tendances de consommation alimentaire au Québec*, mars 2006.

⁹ Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec. Colloque sur la chèvre 2005, octobre 2005.

La viande caprine, pour sa part, se démarque sur le plan nutritionnel par rapport aux autres types de viandes. Elle est de 50 % à 65 % moins grasse que la viande de bœuf préparée dans des conditions comparables tout en contenant la même proportion de protéines. On y trouve également 40 % moins de gras saturé que dans le poulet sans la peau¹⁰.

Les minorités visibles ont un impact très important sur la demande de produits caprins, principalement la viande. Quelles seront les répercussions des futurs immigrants sur la consommation alimentaire caprine?

Selon les *Projections des groupes de minorités visibles*¹¹ de Statistique Canada, le pourcentage d'immigrants au Québec passerait de 10,8 % en 2006 à 12,4 % en 2017, ce qui représente une hausse de 150 900 personnes; dans la région de Montréal, celui-ci évoluerait de 19,6 % à 21,7 %.

D'ici 2017, les principales minorités visibles au Québec demeurerait identiques à celles d'aujourd'hui même si leur nombre augmenterait : les Noirs (+ 49 600 personnes), les Arabes (+ 52 400 personnes) et les Chinois (+ 32 700 personnes).

Toutefois, les pratiques religieuses non chrétiennes risqueraient de changer :

- une perte de 4 200 juifs (- 4,7 %)
- une augmentation de 97 200 musulmans (+ 64,7 %)

Par conséquent, la décroissance démographique des Juifs freinerait sans doute le développement d'aliments caprins sous méthode kashère tandis que l'augmentation de la population musulmane amènerait une hausse de la demande pour les produits halal.

Le consommateur québécois, pour sa part, a également un côté hédoniste; il veut avoir de plus en plus de plaisir dans l'alimentation. Par conséquent, les mets ethniques et les produits du terroir ont une cote de popularité élevée auprès de lui.

Les produits de la chèvre (lait, fromage et viande) sont des produits de niche qui suscitent l'intérêt des consommateurs et semblent répondre à leurs préoccupations alimentaires. Reste à savoir jusqu'à quel point les consommateurs voudront acheter ces produits de spécialité.

¹⁰ Syndicat des producteurs de chèvres du Québec. La production de viande.
[<http://www.chevredubec.com/index.php>] (Consulté le 25 mai 2006).

¹¹ Statistique Canada. *Projections de la population des groupes de minorités visibles, Canada, provinces et régions, 2001-2007 (scénario de référence - B)*, mars 2005.

1.3 Les échanges commerciaux

1.3.1 Évolution des importations et des exportations

1.3.1.1 Animaux

Les importations d'animaux vivants ont subi une chute importante avec la déclaration, en mai 2003, d'un premier cas de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) dans une ferme de l'Alberta. Le Québec n'importait plus de chèvres depuis 2002 (tableau 6). Les principales autres provinces importatrices sont l'Ontario, avec une valeur totale de 169 999 \$, la Colombie-Britannique, avec 59 039 \$, et l'Alberta, avec 34 854 \$. Les animaux ont tous été importés des États-Unis.

*L'encéphalopathie
spongiforme bovine
(ESB) a eu un impact
sur l'importation et
l'exportation des
chèvres*

Tableau 6 Importation des animaux vivants au Québec et au Canada, 2001-2005

Année	Québec		Canada	
	Nombre	Valeur (\$)	Nombre	Valeur
2001	1 587	95 178	4 534	293 906
2002	0	0	1 082	54 268
2003	0	0	216	13 074
2004	0	0	0	0
2005	0	0	8	6 666

Source : Institut de la statistique du Québec. Statistiques sur le commerce international, avril 2006.

Tout comme les importations, les exportations ont subi l'impact de la détection de l'ESB (tableau 7). En 2004 et 2005, les exportations de chèvres ont été dirigées vers les pays n'ayant pas imposé d'embargo : Trinidad et Tobago (2004 et 2005), Antigua-et-Barbuda (2004) et le Royaume-Uni (2005). Pour cette période couvrant cinq années, la principale province exportatrice est l'Alberta pour un montant de 1 524 743 \$. Le Québec (103 914 \$) vient au 5^e rang après l'Ontario (877 827 \$), la Saskatchewan (208 218 \$) et le Manitoba (118 970 \$).

Tableau 7 Exportation des animaux vivants au Québec et au Canada, 2001-2005

Année	Québec		Canada	
	Nombre	Valeur (\$)	Nombre	Valeur
2001	144	40 106	3 765	640 180
2002	122	31 473	10 173	1 351 163
2003	342	32 335	8 332	905 839
2004	0	0	60	43 890
2005	0	0	174	19 980

Source : Institut de la statistique du Québec. Statistiques sur le commerce international, avril 2006.

1.3.1.2 Lait de chèvre

Aucune donnée n'est recensée sur les exportations québécoises et canadiennes de fromage de chèvre. Toutefois, les principaux transformateurs québécois estiment à 35 % leur volume d'exportation vers les États-Unis¹².

En 2005, seul le fromage de type Gjetost¹³ avait une valeur pour les exportations canadiennes. Un volume restreint de 712 kg a été exporté pour une valeur totale de 3 563 \$.

Une légère diminution des importations du fromage de chèvre depuis 2002 suivie d'une reprise en 2005

Les importations de fromage de chèvre ont crû de 17 % en moyenne par année depuis 1996, ont fléchi de 5,4 % de 2003 à 2004 et ont repris leur croissance de 2004 à 2005 (15,3 %). Comme le montre la figure 5, les importations canadiennes sont passées de 123 293 kg en 2000 à 163 507 kg en 2005. La moyenne est évaluée à 147 374 kg pour la période, ce qui représente 7,4 % des importations de tout le fromage à pâte molle.

Selon les transformateurs industriels consultés, l'importation de fromages de chèvre est principalement constituée de fromages à pâte molle. Sur l'ensemble des fromages importés, celui provenant de la chèvre ne représente que 0,0007 %. Jusqu'à maintenant, la France est le principal exportateur de fromages de chèvre vers le Canada. Ses exportations mondiales de fromages fins représentent 13 % de son marché¹⁴. Bien que le marché des fromages fins soit stagnant en France depuis sept ans, celui du fromage de chèvre aurait doublé au cours de la même période. Les Pays-Bas et les États-Unis exportent également au Canada, mais de façon moindre.

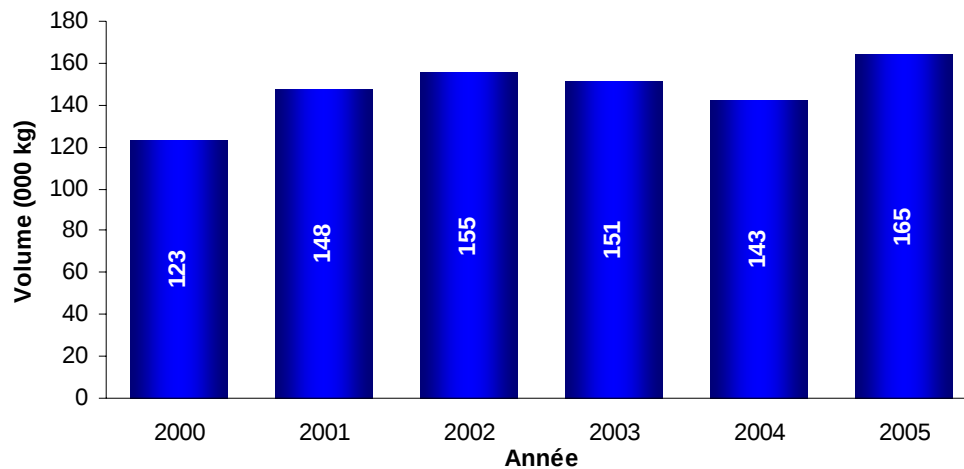
Au Québec, les principaux transformateurs de lait de chèvre distribuent leurs produits dans les épiceries. Les producteurs transformateurs font aussi leur propre distribution et vendent également dans certains marchés publics. Selon la *Banque d'information industrielle* du Centre de recherche industrielle du Québec (CRIQ), un total de 55 distributeurs, soit des agents et courtiers de distribution ou des grossistes-distributeurs, fournissent les différents points de vente accessibles au consommateur.

¹² Carrefour bioalimentaire du Québec. Chroniques des marchés, la route des fromages fins du Québec : un marché à découvrir et à déguster, juin 2003. [<http://www.transformationalimentairequebec.com/chroniques-marches.htm>] (Consulté le 11 avril 2006).

¹³ Le fromage Gjetost est fabriqué avec du petit-lait de chèvre ou avec un petit-lait fait d'un mélange de lait de chèvre et de 20 % au plus de lait de vache.

¹⁴ Association laitière de la chèvre du Québec. Rapport de voyage, délégation de la filière laitière caprine en France, 2004.

Figure 5 Volume des importations canadiennes de fromage de chèvre (pâte molle), 2000-2004



Source : Ministère des affaires étrangères et du commerce international. Commerce international, importation de fromage au Canada par variété. [http://dairyinfo.gc.ca/pdf_files/trade1.pdf] (Consulté le 26 mai 2006).

1.3.1.3 Viande caprine

Le volume des importations canadiennes de viande caprine provenant principalement de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande a atteint, en 2005, 1 301 654 kg pour un montant de 3,8 M\$ (tableau 8). Tout comme aux États-Unis, les tendances de l'augmentation de la production et de l'importation de viande caprine indiquent que la demande reste plus forte que l'approvisionnement disponible¹⁵. Le prix moyen payé pour la viande importée a varié de 2,95 \$/kg à 3,39 \$/kg de 2001 à 2005. La viande caprine, selon les données sur le commerce international, a été importée principalement en Ontario et pour le reste en Colombie-Britannique (tableau 9). Il semble qu'il n'y ait pas de viande importée au Québec, mais il est possible qu'elle ait transigé par l'Ontario avant de se rendre sur le marché de Montréal.

L'Australie et la Nouvelle-Zélande sont les principaux exportateurs de viande caprine vers le Canada

¹⁵ Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec. Colloque sur la chèvre 2005, octobre 2005.

Tableau 8 Volume et valeur des importations canadiennes de viande caprine selon le pays d'origine, 2001-2005

Année	Australie		Nouvelle-Zélande		États-Unis		Canada		
	Volume (kg)	Valeur (\$)	Volume (kg)	Valeur (\$)	Volume (kg)	Valeur (\$)	Volume (kg)	Valeur (\$)	\$/kg
2001	699 120	2 259 118	56 871	179 837	0	0	755 991	2 438 955	3,23
2002	1 062 979	3 287 578	57 820	163 781	105	336	1 120 904	3 451 695	3,08
2003	950 807	3 226 567	31 081	103 338	0	0	981 888	3 329 905	3,39
2004	n.d.	4 036 089	n.d.	384 765	0	0	1 373 848	4 420 854	3,22
2005	n.d.	3 434 864	n.d.	403 932	0	0	1 301 654	3 838 796	2,95

Sources : Institut de la statistique du Québec. Statistiques sur le commerce international, avril 2006.
Industrie Canada. Base de données sur les importateurs canadiens.
[http://strategis.ic.gc.ca] (Consulté le 11 avril 2006).

Tableau 9 Valeur des importations de viande caprine selon la province de destination, 2001-2005

Année	Québec	Ontario	Colombie-Britannique	Alberta	Canada	
	(\$)	(\$)	(\$)	(\$)	Volume (kg)	(\$)
2001	0	1 555 760	882 223	972	755 991	2 438 955
2002	0	2 758 873	692 486	336	1 120 904	3 451 695
2003	0	2 707 027	622 878	0	981 888	3 329 905
2004	0	2 931 579	1 489 275	0	1 373 848	4 420 854
2005	0	2 406 786	1 432 010	0	1 301 654	3 838 796

Sources : Institut de la statistique du Québec, Statistiques sur le commerce international, avril 2006.
Industrie Canada. Base de données sur les importateurs canadiens.
[http://strategis.ic.gc.ca] (Consulté le 11 avril 2006).

Six importateurs canadiens occupent 76,4 % du marché¹⁶. Il s'agit :

- d'une entreprise albertaine :
 - o Westfair Foods Ltd
- de quatre entreprises ontariennes :
 - o Australian Lamb Company Ltd
 - o Canadian American Boxed Meat Corp
 - o L. N. Reynolds Co Limited
 - o Shah Impex Inc.
- et d'une entreprise québécoise :
 - o Viandes Agro inc.

Le volume de viande exportée vers d'autres pays est peu élevé au Canada (tableau 10). L'embargo suivant l'ESB a eu peu d'impact, car il n'y avait pas d'exportation avant 2003. Cela s'explique par une production qui est en développement et qui ne comble pas les besoins du marché canadien. Le Québec a exporté une partie de la production en 2003 et 2004 vers les îles Saint-Pierre-et-Miquelon. En 2005, le Québec a envoyé pour 8 770 \$ sur le marché de Hong Kong, tandis que l'Alberta a exporté vers Singapour. Le prix moyen payé pour la viande caprine provenant du Québec a varié de 2,69 \$/kg à 3,24 \$/kg.

¹⁶ Industrie Canada. Base de données sur les importateurs canadiens. [http://strategis.ic.gc.ca] (Consulté le 11 avril 2006).

Tableau 10 Volume et valeur des exportations de viande caprine selon la province d'origine, 2001-2005

Année	Québec		Alberta		Canada	
	Volume (kg)	Valeur (\$)	Volume (kg)	Valeur (\$)	Volume (kg)	Valeur
2001	0	0	0	0	0	0
2002	0	0	0	0	0	0
2003	1 359	3 651	0	0	1 359	3 651
2004	381	1 025	0	0	381	1 025
2005	4 103	13 282	25 309	7 093	29 412	20 375

Sources : Institut de la statistique du Québec. Statistiques sur le commerce international, avril 2006.
Industrie Canada. Base de données sur les importateurs canadiens.
[<http://strategis.ic.gc.ca>] (Consulté le 11 avril 2006).

La viande caprine produite au Québec est souvent distribuée par les producteurs eux-mêmes. Toutefois, selon la *Banque d'information industrielle* du Centre de recherche industrielle du Québec (CRIQ), les principaux distributeurs de viande indiquent pouvoir distribuer le produit. Toujours selon cette banque, 61 distributeurs, principalement des grossistes de viande (34), semblent pouvoir fournir les différents points de vente.

1.3.1.4 Mohair

Les importations de mohair sont en croissance au Québec et au Canada. Actuellement, la majorité de la production de la fibre est transformée par quelques producteurs. Selon l'Association des éleveurs de chèvres angora pur-sang du Québec inc. (AECAPSQ), presque la totalité de la production de la chèvre angora serait transformée au Québec. D'ailleurs, le tableau 11 montre que seulement 24 123 kg auraient été importés en 2005. L'AECAPSQ indique également que seul le mohair n'ayant pas été transformé est exporté vers le marché du Texas. Il n'y aurait qu'une faible valeur de fibre exportée. Ces renseignements sont confirmés par les données sur le commerce international (tableau 12). Les seules exportations passent par la province de l'Ontario.

Le volume de mohair importé au Québec est important par rapport aux exportations

Tableau 11 Volume et valeur des importations de mohair au Québec et au Canada, 2001-2005

Année	Québec		Canada	
	Volume (kg)	Valeur (\$)	Volume (kg)	Valeur (\$)
2001	0	0	0	0
2002	4 399	25 575	8 872	54 545
2003	4 989	35 977	7 508	45 214
2004	19 919	71 571	82 683	303 233
2005	24 123	87 283	88 948	351 943

Source : Institut de la statistique du Québec, Statistiques sur le commerce international, avril 2006.

Tableau 12 Valeur (\$) des exportations de mohair au Québec et au Canada, 2001-2005

Année	Québec	Canada
2001	0	0
2002	0	0
2003	0	4 750
2004	0	2 098
2005	0	2 138

Source : Institut de la statistique du Québec. Statistiques sur le commerce international, avril 2006.

1.3.1.5 Peau de chèvre

Avec l'abattage des chèvres et des chevreaux, un sous-produit est valorisé; il s'agit de la peau. Elle est principalement utilisée dans la confection d'instruments à percussion, comme le djembé¹⁷. Elle peut servir également dans la fabrication de certains vêtements ou accessoires. La balance commerciale québécoise et canadienne est positive (tableaux 13 et 14). Les peaux importées proviendraient principalement des États-Unis. C'est l'Ontario qui serait le plus grand exportateur de peaux avec 55 % des exportations, suivi du Québec avec 42 %. Durant la période à l'étude, le Québec a acheminé les peaux en Turquie (59 %), en Chine (18 %) et en France (10 %). En moyenne, les peaux brutes exportées sont vendues 6,30 \$ l'unité. À titre de comparaison, une peau provenant d'une chèvre angora réformée peut se vendre à un prix avoisinant 250 \$ principalement pour sa fourrure.

Tableau 13 Valeur (\$) des importations de peaux de chèvres au Québec et au Canada, 2001-2005

Année	Québec	Canada
2001	32 206	55 411
2002	37 448	117 884
2003	3 891	69 686
2004	1 598	20 835
2005	108	4 514

Source : Institut de la statistique du Québec. Statistiques sur le commerce international, avril 2006.

Tableau 14 Valeur (\$) des exportations de peaux de chèvres au Québec et au Canada, 2001-2005

Année	Québec	Canada
2001	264 870	291 723
2002	22 089	355 959
2003	0	128 520
2004	434 781	884 925
2005	625 446	1 352 059

Source : Institut de la statistique du Québec. Statistiques sur le commerce international, avril 2006.

¹⁷ Tambour de bois en forme de vase, recouvert d'une peau de chèvre tendue par des cordes, dont on joue avec les mains et que l'on tient entre les cuisses ou sous l'aisselle.

1.4 Forces et faiblesses

1.4.1 Forces et opportunités

- Le consommateur québécois est à la recherche de nouveaux produits alimentaires.
- Les produits laitiers et la viande de chèvre sont perçus comme des aliments « santé ».
- Bien que le marché québécois du fromage commence à se saturer, la demande pour le fromage de chèvre est en croissance.
- La demande pour la viande caprine est supérieure aux approvisionnements des producteurs québécois.

1.4.2 Faiblesses et menaces

- La France est le principal exportateur de fromage au Canada.
- L'Australie et la Nouvelle-Zélande sont les principaux exportateurs de viande de chèvre au Canada.
- La viande de chèvre est méconnue du consommateur québécois.

2 La production

2.1 Évolution du nombre d'exploitations au Canada et au Québec

À partir des données du Recensement de l'agriculture, les tendances observées de 1991 à 2001 au Canada démontrent un accroissement phénoménal du cheptel caprin (tableau 15) qui a augmenté de 110 % pour atteindre 182 851 chèvres. Toutefois, malgré la hausse du nombre d'exploitations en 1996, celles-ci ont connu une baisse en 2001 qui a fait passer leur nombre au niveau de 1991. La situation de 1996 peut s'expliquer en partie par l'introduction au Canada de la chèvre Boer, une espèce appréciée pour ses caractéristiques bouchères.

Le Québec se situait au 3^e rang canadien avec 27 337 chèvres, soit après l'Ontario et l'Alberta, et au 4^e rang pour le nombre d'exploitations. D'ailleurs, selon les données d'une étude récente d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC)¹⁸, le type d'élevage dans l'Ouest du pays serait consacré principalement à la viande. En Ontario comme au Québec l'élevage de la chèvre se ferait principalement pour sa production laitière.

*L'élevage des chèvres
laitières est concentré
au Québec et en
Ontario*

Tableau 15 Nombre de fermes caprines et nombre de chèvres au Canada, 1991-2001*

	Nombre de fermes caprines			Nombre de chèvres		
	1991	1996	2001	1991	1996	2001
Colombie-Britannique	891	1 135	1 040	9 172	13 121	18 759
Alberta	1 584	1 863	1 675	15 656	32 960	42 270
Saskatchewan	1 093	941	861	8 511	7 968	15 797
Manitoba	559	515	507	5 522	7 213	12 637
Ontario	2 400	2 521	2 342	33 405	45 258	62 310
Québec	889	931	975	11 861	15 445	27 337
Nouveau-Brunswick	90	78	91	471	806	1 172
Nouvelle-Écosse	176	194	159	2 231	2 572	2 051
Île-du-Prince-Édouard	29	36	31	114	227	324
Terre-Neuve	24	38	25	52	249	194
Canada	7 735	8 252	7 706	86 995	125 819	182 851

* Cela inclut la production de viande, de lait et de fibres.

Source : Statistique Canada, Recensement de l'agriculture, 1991, 1996 et 2001.

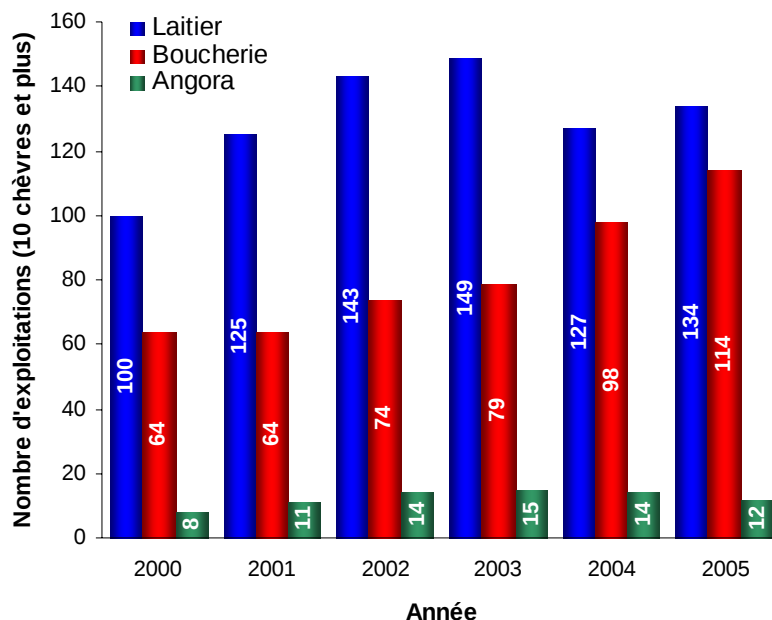
D'après le gouvernement ontarien, la province comptait, en 2004, 160 producteurs détendant un permis de production de lait. Ce nombre est en baisse depuis 2002, année où il atteignait 200 exploitations¹⁹. Selon le recensement de 2001, le cheptel ontarien aurait bondi de 38 % par rapport à 1996. D'après des estimations, 65 % de l'augmentation serait attribuable à la hausse du nombre de chèvres laitières élevées commercialement¹⁸.

¹⁸ Agriculture et Agroalimentaire Canada. L'industrie de la chèvre laitière. Un portrait canadien, février 2006, 18 p.

¹⁹ Institut de la statistique du Québec et ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Profil sectoriel de l'industrie bioalimentaire au Québec, édition 2005, janvier 2006.

Au Québec, le nombre d'exploitations laitières de 10 chèvres et plus était en croissance depuis 2000, mais a subi une légère baisse, en 2004, en raison d'une conjoncture difficile liée à la diminution des demandes de l'industrie de la transformation (figure 6). En 2005, le nombre d'exploitations était en hausse, passant à 134. Le cheptel quant à lui est en croissance depuis 2000 ayant passé de 9 481 à 16 082 têtes en 2004, ce qui représente une augmentation de 70 % (figure 7). La taille du cheptel est demeurée sensiblement la même en 2005 avec 16 377 têtes. C'est près d'une centaine d'exploitations qui livrent du lait aux transformateurs laitiers. À la fin de l'année 2005, les trois principaux transformateurs (Damafro, Liberté, Saputo) recevaient du lait de 61 producteurs.

Figure 6 Évolution du nombre d'exploitations déclarant 10 chèvres et plus au Québec, 2000-2005

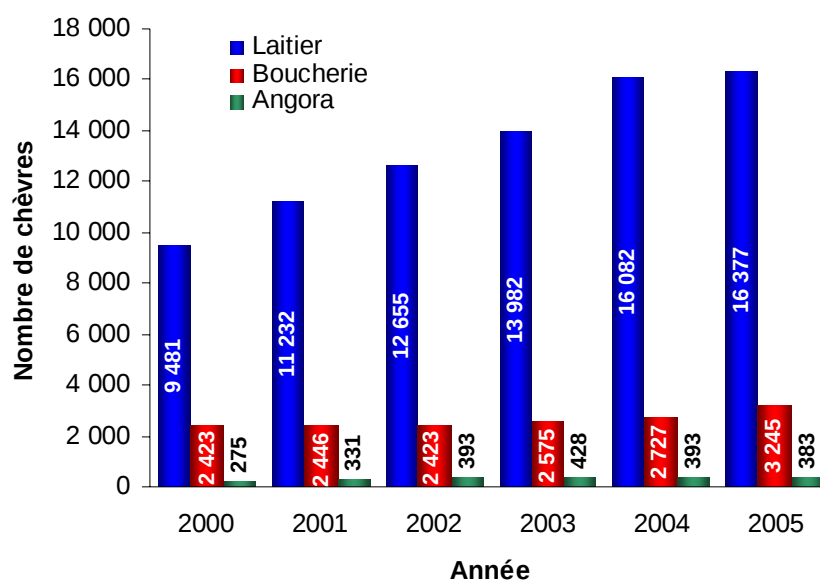


Source : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles, avril 2006.

Moins de 50 % des entreprises caprines laitières vivent de leur production

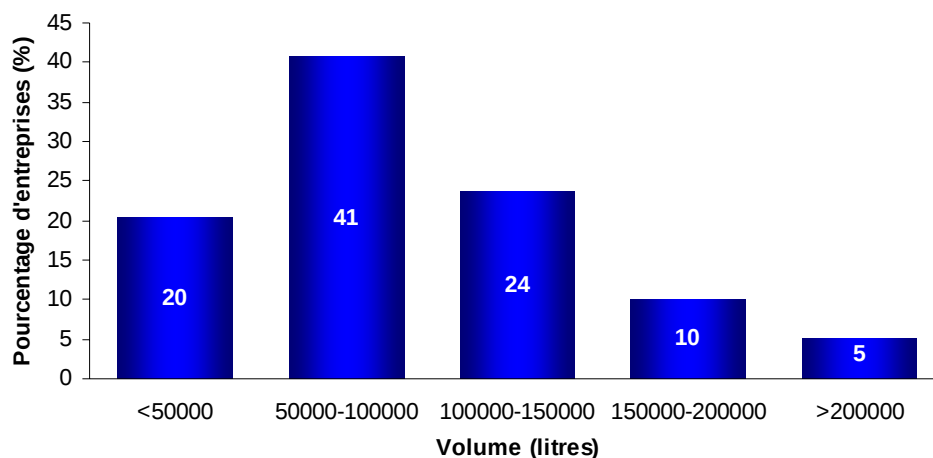
Selon les données du SPCQ, 80 % de ces producteurs livraient, en 2005, 50 000 litres de lait et plus (figure 8). Toutefois, ce pourcentage baisse à 39 % (23 producteurs) dans le cas des producteurs qui livrent plus de 100 000 litres de lait. Étant donné que le prix moyen était de 0,884 \$/litre en 2005, ce groupe a eu un revenu brut minimum de 88 400 \$. La fiche d'enregistrement des exploitations agricoles du MAPAQ permet d'estimer les revenus bruts des producteurs au 1^{er} mai 2006 : 16 se situaient à plus de 100 000 \$ et 26 entre 50 000 et 100 000 \$. Si nous émettons l'hypothèse que les producteurs qui transforment directement leur lait à la ferme en vivent complètement, on peut estimer que moins de 50 % des producteurs ont des revenus suffisamment élevés pour ne pas occuper un autre emploi.

Figure 7 Évolution du cheptel caprin dans les exploitations de 10 chèvres et plus au Québec, 2000-2005



Source : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles, avril 2006.

Figure 8 Volume de production laitière par entreprise caprine



Source : Syndicat des producteurs de chèvres du Québec, 2005 [Compilations spéciales].

Le nombre d'exploitations dans le secteur de la boucherie a connu une croissance, passant de 64 à 114 entreprises de 10 chèvres et plus (figure 6). Le nombre total de chèvres a quant à lui subi une légère augmentation (figure 7).

La production de viande caprine et de mohair est une activité à temps partiel

Les revenus bruts provenant de la vente de viande de chèvre ou de produits transformés n'excèdent pas 35 000 \$, selon la fiche d'enregistrement des exploitations agricoles au 1^{er} mai 2006.

Selon les données du MAPAQ, le nombre d'entreprises ayant 10 chèvres adultes et plus où l'on fait l'élevage de la chèvre angora est faible. Il a atteint 15 éleveurs en 2003 pour baisser à 12 en 2005 (figure 6). Le nombre de chèvres reproductrices est passé de 275 à 428 en 2003 pour descendre à 383 en 2005 (figure 7). Toutefois, une enquête récente de l'AECAPSQ permet d'estimer en 2005 à 1 722 le nombre de chèvres et de chevreaux chez 15 producteurs membres de l'association. Le nombre total de chèvres angora se répartit de la façon suivante :

- 699 chevreaux et chevrettes âgés de moins d'un an
- 350 chevreaux et chevrettes âgés de 1 an et 2 ans
- 192 jeunes adultes, soit des boucs et des chèvres âgés de 2 à 3 ans
- 437 chèvres reproductrices
- 44 boucs reproducteurs

Actuellement, l'élevage de chèvres angora est une activité à temps partiel, car les revenus provenant de leur exploitation ne sont pas suffisamment élevés.

La production laitière est concentrée dans la région du Centre-du-Québec et dans les régions périphériques

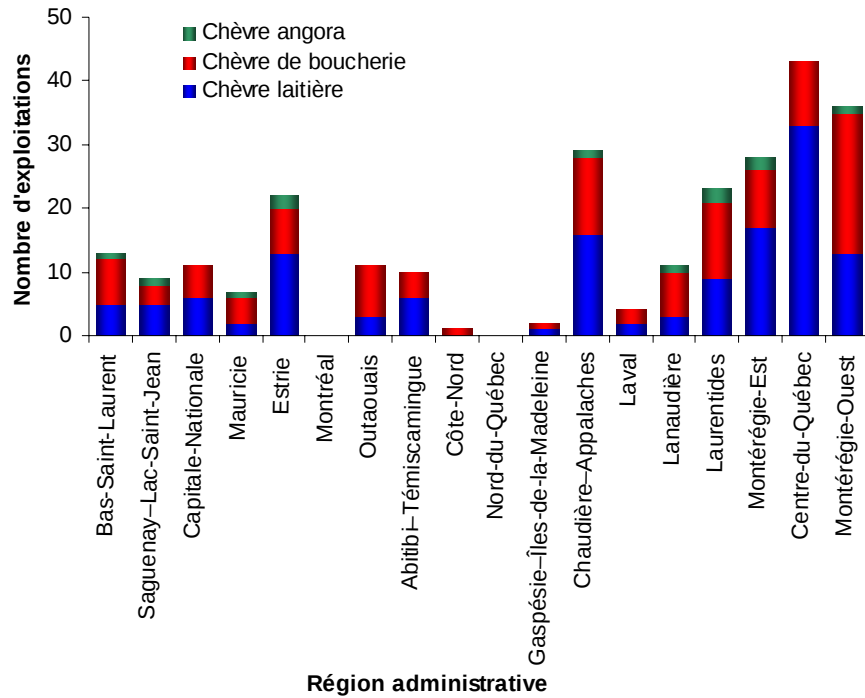
La région du Centre-du-Québec compte le plus grand nombre d'exploitations de 10 chèvres et plus (43 entreprises) et de chèvres (4 841 têtes) (figures 9 et 10). Ces entreprises sont spécialisées dans la production laitière. En ordre décroissant, viennent les régions de la Montérégie-Est, de la Chaudière-Appalaches et de l'Estrie pour l'importance de la production laitière. La majorité des transformateurs est localisée dans ces régions; seul Saputo, avec la Fromagerie Alexis de Portneuf, est située dans une région peu spécialisée en lait de chèvre.

La production de chèvres de boucherie est concentrée dans la région de la Montérégie-Ouest

L'élevage de chevreau de boucherie est principalement concentré dans la région de la Montérégie-Ouest qui compte 22 exploitations de 10 chèvres et plus et un cheptel de 868 chèvres (figures 9 et 10). Viennent ensuite en ordre décroissant, les régions des Laurentides, de la Chaudière-Appalaches et de la Montérégie-Est.

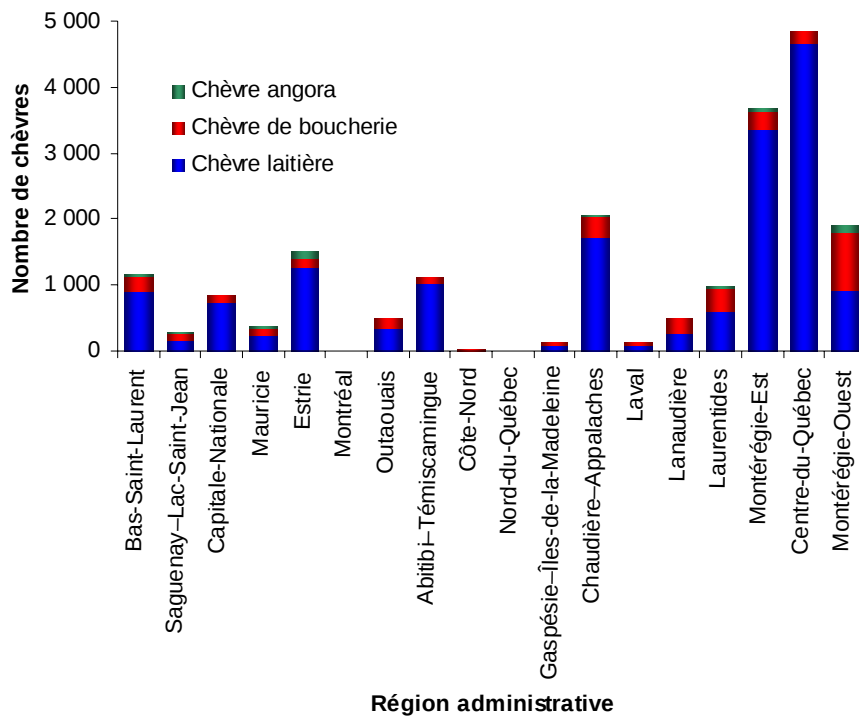
Les entreprises qui font l'élevage de la chèvre angora sont réparties sur le territoire du Québec, allant de zéro à deux exploitations par région administrative. Deux régions se démarquent à ce chapitre, soit l'Estrie et la Montérégie-Ouest.

Figure 9 Répartition régionale des exploitations déclarant 10 chèvres et plus, en 2005



Source : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles, avril 2006.

Figure 10 Répartition régionale du nombre de chèvres dans les exploitations de 10 chèvres et plus, en 2005



Source : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles, avril 2006.

2.2 Volume de production

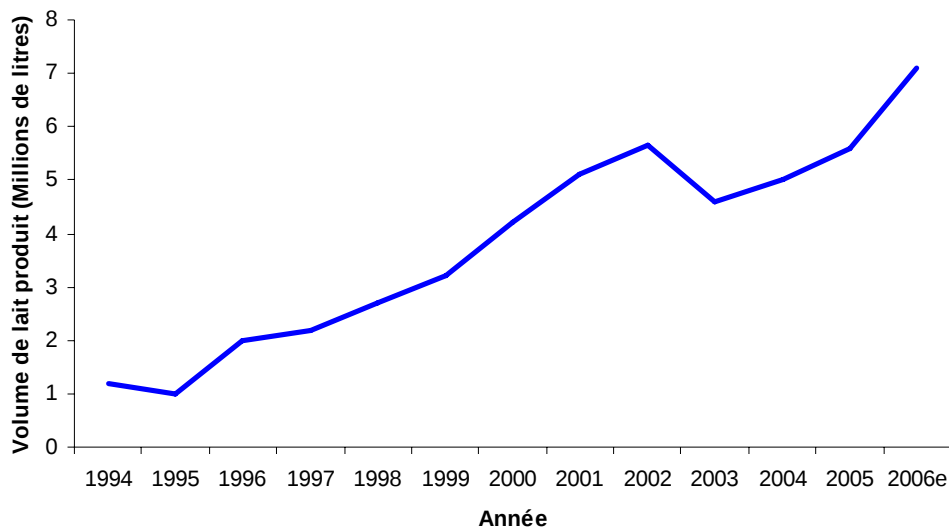
2.2.1 Lait de chèvre

*Un développement
rapide de la production
laitière au Québec*

C'est au Québec que le secteur de la chèvre laitière s'est développé le plus rapidement. Depuis l'incorporation de la Filière laitière caprine (ALCQ) en 1998, cette croissance s'explique par le maintien du dialogue entre les différents maillons (production, transformation et distribution) et de leur implication au sein de multiples projets structurants pour l'ensemble de la filière laitière.

L'augmentation du nombre de producteurs caprins et de chèvres laitières a entraîné une hausse notable de la production de lait de chèvre livré aux trois principaux industriels au Québec²⁰ (figure 11). Au cours de la période de 1994 à 2002, la production de lait de chèvre au Québec s'est accrue de 1,0 à 5,6 millions de litres, ce qui correspond à un bond de plus de 450 %. La production a atteint un sommet en 2002 (près de 5,6 millions de litres), mais a baissé en 2003. Le volume de lait produit en 2005 a augmenté au même niveau que celui de 2002. Pour l'année 2006, les transformateurs industriels ont signifié des besoins de livraison de l'ordre de 7,1 millions de litres.

Figure 11 Volume de lait de chèvre produit au Québec et livré aux transformateurs industriels, 1994-2006



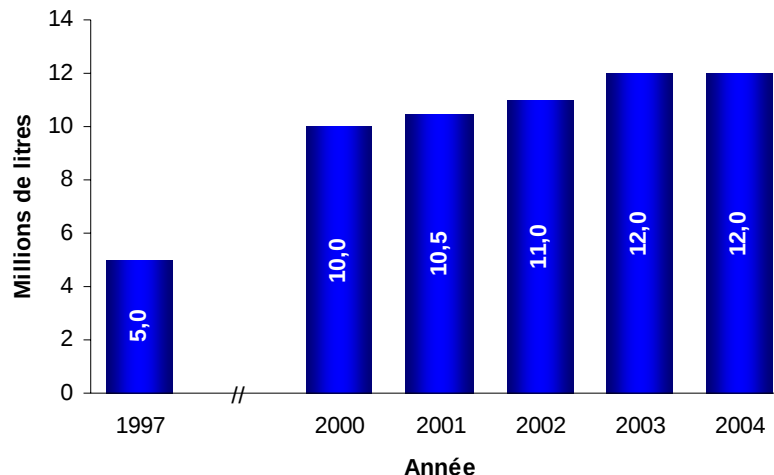
Source : Syndicat des producteurs de chèvres du Québec, 2006 [Compilations spéciales].

Même si le nombre de laiteries caprines a fluctué en Ontario au cours des dernières années, la production laitière, en revanche, a connu une croissance assez soutenue. Bien qu'on ne dispose pas de chiffres officiels, on estime à 12 millions de litres la quantité de lait cru produit en 2004²¹. La figure 12 montre les niveaux de production de lait de chèvre en 1997 et de 2000 à 2004.

²⁰ Damafro, Saputo et Tournevent.

²¹ Agriculture et Agroalimentaire Canada. L'industrie de la chèvre laitière. Un portrait canadien, février 2006.

Figure 12 Volume de lait de chèvre produit en Ontario, 1997 et 2000-2004



Sources : Agriculture et Agroalimentaire Canada. L'industrie de la chèvre laitière. Un portrait canadien, février 2006, 18 p.

Institut de la statistique du Québec et ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Profil sectoriel de l'industrie bioalimentaire au Québec, édition 2005, janvier 2006.

Selon Agriculture et Agroalimentaire Canada, la production de lait livrée aux transformateurs dans les provinces de l'Ouest atteindrait 3,2 millions de litres en 2004. La production de la Colombie-Britannique représente près de 80 % de ce volume.

2.3 Situation financière

En 2005, une étude réalisée par le MAPAQ auprès de 5 à 10 entreprises laitières, selon les années, donne un portrait sommaire de la situation financière de la production caprine pour la période de 2002 à 2004²². Selon les entreprises à l'étude (tableau 16), la dette totale par chèvre aurait augmenté d'environ 100 \$ par année, mais les résultats du groupe de l'année 2004 sont nettement meilleurs, tant pour le solde résiduel²³ que pour la marge brute par chèvre²⁴.

Le montant disponible pour les paiements sur la dette et pour la rémunération des producteurs s'est accru

²² Guy Beauregard et G. Moreau. Analyse chèvre laitière québécoise – exercice 2004. 2005, et Guy Beauregard et G. Moreau. Évolution de la production caprine 2002 à 2004, septembre 2005.

²³ Excédent monétaire.

²⁴ Montant disponible pour rémunérer les exploitants et faire les paiements sur la dette.

Tableau 16 Situation financière d'un certain nombre d'entreprises caprines laitières, 2002-2004

	2002	2003	2004
Nombre de fermes	10	5	6
Nombre de chèvres	128	161	225
Lait total produit (litres)	87 288	104 413	146 713
Actif total/chèvre (\$)	2 861	2 939	3 614
Dette totale/chèvre (\$)	1 616	1 731	1 841
Taux d'endettement (%)	56	59	51
Solde résiduel (\$)	(6 619)	(12 217)	15 323
Marge brute par chèvre (\$)	242	187	360
Prix reçu en moyenne (\$/hl)	87	86	90

Source : G. Beaugregard et G. Moreau. Analyse chèvre laitière québécoise – exercice 2004, 2005.

2.4 Forces et faiblesses

2.4.1 Forces et opportunités

- La mise de fonds pour l'établissement dans le secteur laitier caprin est plus faible comparativement à d'autres productions étant donné que l'industrie caprine n'est pas soumise à la gestion de l'offre.

2.4.2 Faiblesses et menaces

- Une proportion très élevée des entreprises caprines (plus de 50 % pour le secteur laitier et près de 100 % pour les secteurs de la viande et du mohair) sont des entreprises à temps partiel qui ne peuvent pas en vivre exclusivement.
- Le secteur laitier est lié aux commandes annuelles des transformateurs.

3 La transformation

3.1 Lait de chèvre

Mise en garde : Compte tenu du manque flagrant de données sur le secteur de la transformation du lait de chèvre, plusieurs estimations ont été réalisées afin de décrire cette activité.

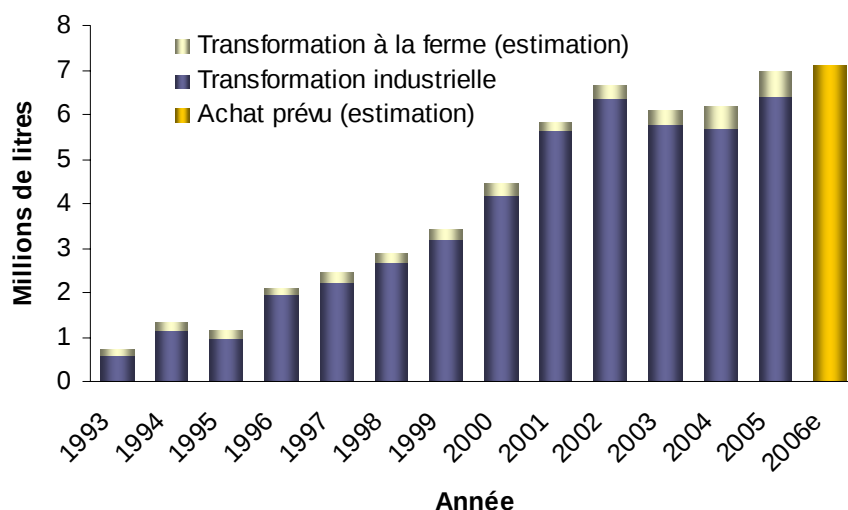
3.1.1 Situation au Québec

Le Québec est la seconde province en importance au Canada après l'Ontario pour la fabrication de produits de lait de chèvre. En 2005, on estime à 18,8 M\$ la valeur des expéditions pour le secteur des produits de chèvre : 17,4 M\$ pour la vente de fromage et 1,4 M\$ pour la vente des autres produits (lait de consommation, yogourt, beurre, etc.).

3.1.2 Produits

Comme en ce qui concerne la production de lait de chèvre, à l'exception de la période de 2003 à 2004, la transformation de produits laitiers de chèvre est en continuelle augmentation (figure 13). La baisse dans le nombre des commandes observée en 2003 et 2004 fait suite à un surplus de lait de chèvre reçu par les transformateurs en 2002.

Figure 13 Volume de lait de chèvre transformé au Québec, 1993-2005



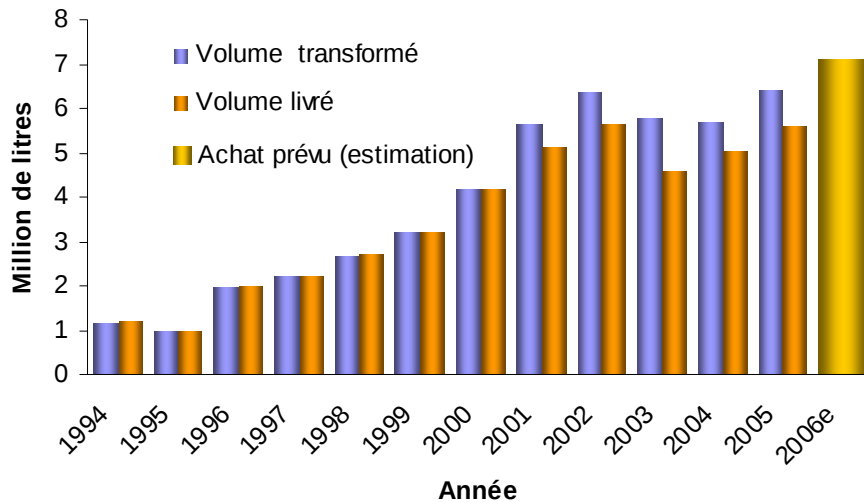
Sources : Institut de la statistique du Québec, Syndicat des producteurs de chèvres du Québec, et ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation [Compilations spéciales].

Près de 7 millions de litres de lait sont transformés au Québec en 2005 (figure 13). Puisque 5,6 millions de litres de lait ont été livrés aux transformateurs industriels, on estime à environ 0,8 million de litres le volume de lait importé, principalement de l'Ontario (figure 14). Cette situation est observable depuis 2001. En 2003, les usines de transformations auraient utilisé

*Le volume de lait
provenant de
l'extérieur du Québec
est observé depuis
2001*

1,2 million de litres de lait de plus que ce qui leur a été livré par les producteurs québécois. Les fromageries fermières ont transformé en 2005, quant à elles, environ 9 % du lait au Québec, soit 0,6 million de litres de lait.

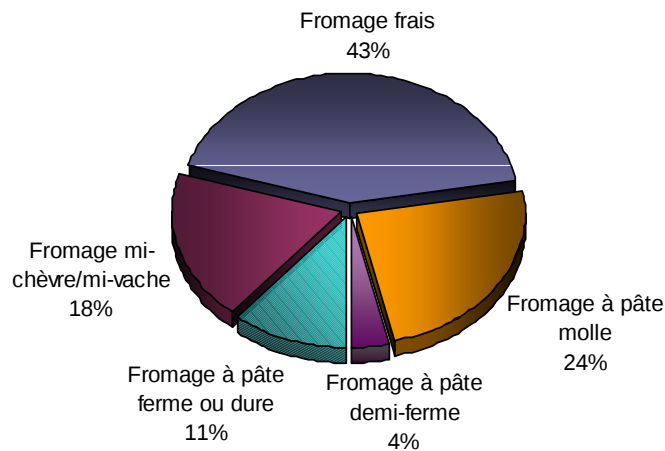
Figure 14 Volume de lait de chèvre transformé et livré aux transformateurs industriels, 1994-2006



Sources : Institut de la statistique du Québec et Syndicat des producteurs de chèvres du Québec [Compilations spéciales].

En fonction du volume total de lait transformé au Québec, 90 % du lait de transformation a servi à la fabrication de fromage et 10 % à celle du lait de consommation, du yogourt, du beurre, etc. La production de fromage était d'environ 240 tonnes en 1994 puis elle a augmenté à 830 tonnes en 2005. La figure 15 présente les types de fromage fabriqués au Québec, en 2005, selon les informations fournies par la Régie.

Figure 15 Répartition de la production de fromage de chèvre au Québec en 2005



Source : Institut de la statistique du Québec, 2006 [Compilations spéciales].

La part des fromages de lait de mélange est en augmentation depuis 1994 : elle est passée de 80 à 140 tonnes en 2005.

On évalue à plus d'une centaine les fromages fabriqués par les 35 entreprises de transformation du lait de chèvre. Plusieurs de ces fromages peuvent se ressembler, surtout ceux de type pâte fraîche. On trouve des fromages à croûtes fleuries, à croûtes naturelles, des tommes, des fromages assaisonnés, etc.²⁵

3.1.2.1 Établissements

Le secteur québécois de la transformation du lait de chèvre a subi des changements importants en 2005. En effet, la Fromagerie Tournevent a été acquise par Damafro (Fromagerie Clément), une entreprise engagée dans la fabrication de fromages de lait de vache et de chèvre. La Laiterie Tournevent a été achetée par Les Produits de Marque Liberté qui fabrique aussi des produits de lait de vache. Agropur Coopérative s'est lancée dans la production de fromages de chèvre dans son usine de Corneville à Saint-Hyacinthe. Une entreprise de l'Ontario (Woolwich Dairy) s'est installée à Princeville sous le nom de Fromagerie Madame Chèvre ltée. Enfin, l'usine de Saputo à Saint-Raymond de Portneuf s'est donné une nouvelle image et a changé son nom pour Fromagerie Alexis de Portneuf.

*Une restructuration
importante des
entreprises de
transformation laitière*

En 2005, les cinq grandes entreprises mentionnées étaient responsables de plus de 90 % du lait de chèvre transformé au Québec. Comme elles, 9 transformateurs de plus petite taille ont acheté du lait de chèvre en recourant à la convention de mise en marché du lait de chèvre. Il s'agit de :

- La Biquetterie
- Fromagerie Le Chèvre-Naud
- Fromagerie La Voie Lactée inc.
- Fromagerie Bergeron inc.
- Fromagerie Fritz Kaiser inc.
- Fromagerie Couland
- Les Fromages Chaput inc.
- Fromagerie Le P'tit train du Nord
- L'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac

Il existe aussi 21 fromageries fermières de lait de chèvre. Ces entreprises produisent leur lait et le transforment sur place. Elles peuvent aussi acheter du lait de chèvre d'un autre producteur afin de combler leurs besoins. Ce sont des micro-fromageries.

3.1.2.2 Emplois

Il existe très peu d'information sur le nombre d'emplois dans ce secteur d'activité. On estime à environ 200 le nombre de personnes travaillant dans la transformation du lait de chèvre au Québec.

²⁵ Richard Bizier et Roch Nadeau. Répertoire des fromages du Québec, édition Trécarré, 2004, 314 p.

3.1.3 Situation en Ontario

L'Ontario est la province la plus importante dans l'industrie caprine au Canada²⁶. Comme au Québec, on y trouve des entreprises de transformation de petite taille qui produisent et transforment leur lait ainsi que des grandes entreprises bien organisées, dotées d'un réseau de distribution efficace.

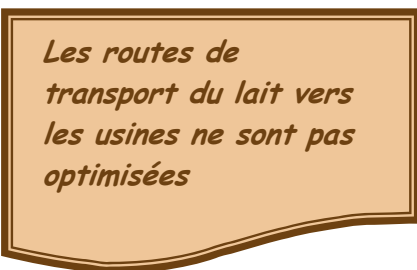
Selon une estimation d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, sur les 12 millions de litres de lait cru produit en 2004, 25 % servent à la production de lait de consommation et 75 % à la fabrication d'autres produits, principalement du fromage.

Il y aurait environ 13 transformateurs de lait de chèvre en Ontario. Les principaux sont :

- C'est Bon Cheese Ltd
- Hewitt's Dairy Ltd
- Man-Nor Farm
- Mariposa Dairy
- Silani Sweet Cheese
- Salerno Dairy Products Ltd
- Skotidakis Goat Farm
- Woolwich Dairy

Notons que Woolwich Dairy est le principal transformateur de lait de chèvre au Canada.

3.1.4 Le transport laitier



Au Québec, le transport du lait de chèvre est effectué principalement par cinq entreprises. Certains producteurs livrent leur lait directement à l'usine de transformation. Un transporteur peut livrer du lait à trois usines et, dans certains cas, un producteur peut faire transporter son lait par deux entreprises différentes vers des transformateurs différents.

Les tableaux 17 et 18 schématisent le transport du lait dans chacune des régions administratives par les 61 producteurs livrant aux cinq principales usines de transformation. Ils montrent que certaines routes de transport du lait gagneraient à être optimisées. Par exemple, cinq producteurs de la région de la Montérégie-Est font livrer leur lait à la Fromagerie Alexis de Portneuf, dans la région de la Capitale-Nationale, alors qu'il y a deux usines, beaucoup plus près, soit Damafro dans la région de la Montérégie-Est et la Laiterie Liberté, près de la limite ouest de la région du Centre-du-Québec.

²⁶ Agriculture Agroalimentaire Canada. L'industrie de la chèvre laitière. Un portrait canadien, février 2006.

Tableau 17 Nombre de producteurs livrant aux principaux transformateurs selon les compagnies de transport du lait et les régions administratives

Transporteur laitier	Nombre de producteurs par région administrative							Total
	Bas-Saint-Laurent (1)	Capitale-Nationale (3)	Mauricie (4)	Estrie (5)	Chaudière-Appalaches (12)	Montérégie-Est (16 Est)	Centre-du-Québec (17)	
Capralac				3			9	12
Chèvrepur	3		1		5	5	9	23
Chevrière					2		11	13
Transport Clairs de Terre				2		9		11
Transport Lefebvre		3	1					4
Producteur		1						1
Total*	3	4	1	5	7	13	28	61

* Les chiffres tiennent compte du fait qu'un producteur peut utiliser plus d'une entreprise de transport.
Source : Syndicat des producteurs de chèvres du Québec, décembre 2005 [Compilations spéciales].

Tableau 18 Nombre de producteurs livrant aux principaux transformateurs par région administrative (RA)

Transformateur	Nombre de producteurs par région administrative							Total
	Bas-Saint-Laurent (1)	Capitale-Nationale (3)	Mauricie (4)	Estrie (5)	Chaudière-Appalaches (12)	Montérégie-Est (16 Est)	Centre-du-Québec (17)	
Alexis de Portneuf (Saputo) (RA 3)	3	4	1		5	5	9	27
Damafro (RA 16 Est)				2		9		11
Madame Chèvre (RA 17)			1	3			11	15
Damafro (Tournevent) (RA 17)				3			18	21
Liberté (Tournevent) (RA 17)				3			18	21
Sous-total de RA 17			1	3	2		20	26
Total*	3	4	1	5	7	13	28	61

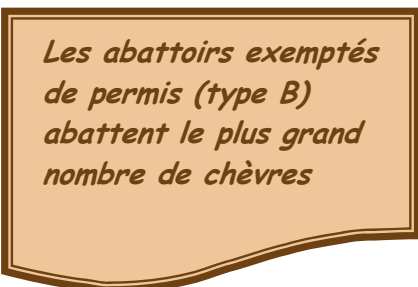
* Les chiffres tiennent compte du fait qu'un producteur peut livrer à plus d'un transformateur laitier.
Source : Syndicat des producteurs de chèvres du Québec, décembre 2005 [Compilations spéciales].

Actuellement, les coûts de transport du lait, à la charge du producteur, sont établis selon des ententes de gré à gré avec la compagnie de transport. Ils peuvent varier de 4 \$ à 15 \$ par hectolitre. Les producteurs peuvent payer le transport au litre ou au chargement.

Les coûts du transport sont très variables et ne semblent pas être régis par des règles

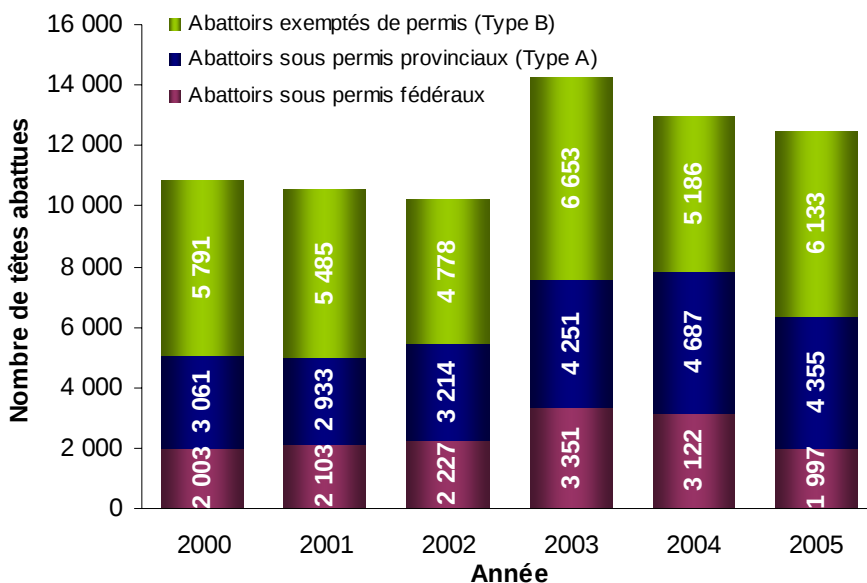
3.2 Viande caprine

Les produits carnés caprins proviennent principalement de chevreaux de lait, de chevreaux de boucherie et de chèvres de réforme de différentes espèces. Au Québec, 14 abattoirs sous inspection provinciale permanente (type A) et quatre abattoirs sous inspection fédérale ont abattu des chèvres en 2005. Ces abattoirs abattent également d'autres espèces d'animaux. Les abattoirs qui détiennent un permis de type A ne peuvent vendre leurs produits qu'au Québec, tandis que ceux qui possèdent un permis fédéral peuvent commercialiser leurs produits dans d'autres provinces et à l'extérieur du Canada.



Des animaux sont également abattus dans des abattoirs sous inspection provinciale qui sont exemptés de permis (type B). Les abattoirs de type B sont au nombre de 88 au Québec et 24 d'entre eux ont abattu des chèvres en 2004. Ces abattoirs servent exclusivement à approvisionner les ateliers de détail (boucherie) du même établissement. Leurs produits ne font pas l'objet d'inspection. Ce type d'établissements abat le plus grand nombre de chèvres, comme le montre la figure 16.

Figure 16 Nombre de têtes abattues au Québec selon le type d'abattoir, 2000-2005



Sources : Agence canadienne d'inspection des aliments et ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2006 [Compilations spéciales].

Les abattoirs sont dispersés sur le territoire du Québec. Les producteurs caprins sont souvent tenus de faire des centaines de kilomètres pour abattre leurs bêtes. Par ailleurs, ils doivent souvent s'y prendre de trois à quatre semaines à l'avance pour obtenir un temps de disponibilité dans un abattoir.

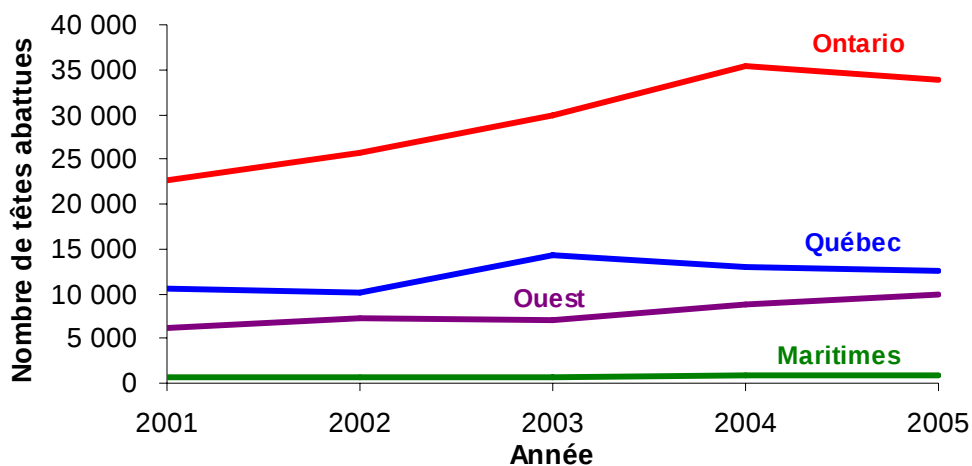
Tandis que le nombre de chèvres abattues en Ontario²⁷ affichait une croissance soutenue de 2001 à 2004, ce nombre a connu des fluctuations au cours de la même période au Québec (figure 17). L'écart entre le Québec et l'Ontario à ce chapitre était le plus faible en 2003 lorsque le nombre de chèvres abattues a atteint 48 % de celui de l'Ontario. Cette proportion s'est toutefois maintenue à 37 % en 2004 et 2005.

En 2003, le Québec a abattu son plus grand nombre de chèvres sur la période de 2001 à 2005. Cette année-là, la province a réformé plus de chèvres laitières, ceci étant attribuable à la diminution des commandes de lait. Depuis ce temps, les producteurs caprins ont reconstruit leur cheptel suite à l'augmentation de la demande pour le lait de chèvre.

L'abattage de chèvres dans les provinces maritimes est marginal, atteignant sa valeur maximale en 2005, avec 975 bêtes. D'autre part, le nombre de bêtes abattues dans les provinces de l'Ouest tend à rejoindre celui du Québec. Les abattages y sont principalement constitués de chevreux de boucherie. La situation est différente au Québec et en Ontario où les bêtes abattues sont surtout des chevreux laitiers ou des chèvres de réforme. La Colombie-Britannique est la seule province avec le Québec à avoir des abattoirs sous inspection fédérale sur son territoire.

Le Québec a abattu son plus grand nombre de chèvres, principalement des chèvres laitières de réforme, en 2003 coïncidant avec la diminution de la demande de lait

Figure 17 Nombre total de chèvres abattues au Canada par région, 2001-2005



Sources : Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario. Animaux à viande rouge abattus dans les abattoirs inspectés par le gouvernement provincial, Ontario, 2001-2006. [<http://www.omafr.gov.on.ca/french/stats/livestock/redmeat.html>] (Consulté le 8 avril 2006).
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, et Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2006 [Compilations spéciales].

²⁷ Les abattages en Ontario se font tous dans des abattoirs sous inspection provinciale. Il est à noter que cette province n'a pas, comme au Québec, d'abattoir exempté de permis (type B).

3.3 Le mohair

Des 15 producteurs de fibre mohair, 7 transforment directement leur produit en confectionnant des vêtements et des accessoires qu'ils offrent aux consommateurs, soit à la ferme ou dans des salons et boutiques d'artisanat. Selon l'AECAPSQ, ses 15 producteurs membres auraient produit 7 709 kg de mohair.

3.4 Forces et faiblesses

3.4.1 Forces et opportunités

- L'arrivée de nouveaux transformateurs laitiers et la demande élevée en volume de livraison de lait permettront l'établissement de nouveaux producteurs ou la croissance de ceux qui existent déjà.
- En période de croissance, le secteur laitier a la possibilité de mettre en place des mécanismes qui lui permettent d'éviter que les entreprises revivent une période de faible demande.
- L'arrivée de nouveaux transformateurs pourra permettre une optimisation des routes de transport du lait.

3.4.2 Faiblesses et menaces

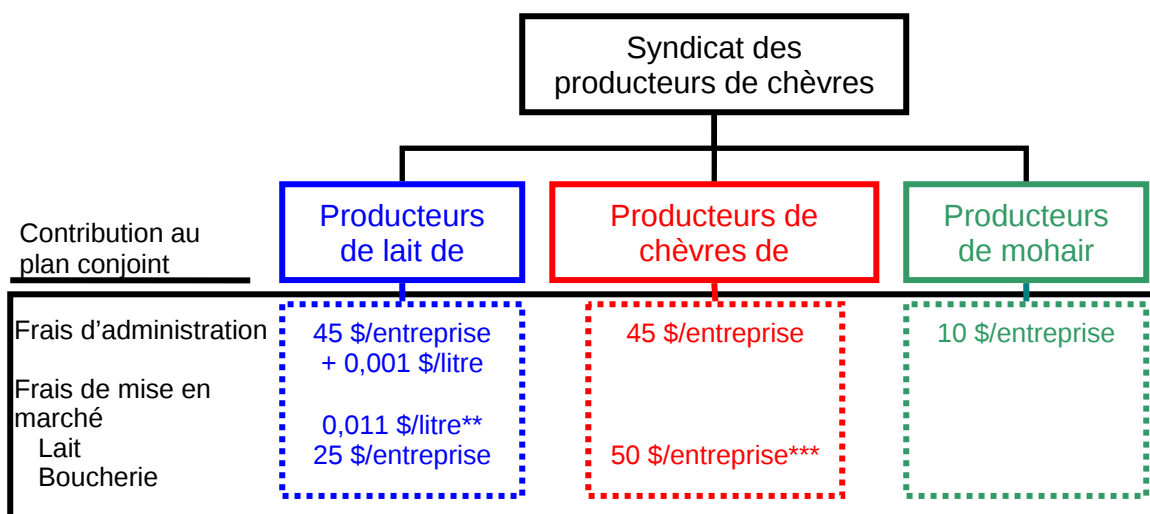
- Les producteurs pourront-ils approvisionner les transformateurs en période de croissance?
- Les producteurs pourront-ils survivre à une réduction du carnet de commandes?
- La demande laitière étant élevée et l'offre québécoise en lait étant limitée, car elle nécessite un certain temps pour l'établissement de nouveaux troupeaux ou pour la croissance de ceux existants, les transformateurs québécois devront accroître leur importation.
- Les transformateurs laitiers auront-ils établi des liens d'affaires à l'extérieur du Québec pour leur approvisionnement en lait?
- Le volume de chèvre bouchère étant faible, les producteurs ont un accès limité aux abattoirs.

4 La mise en marché

4.1 Structure de la mise en marché

Le 24 août 1998, le SPCQ déposait à la Régie une demande d'approbation d'un plan conjoint pour la mise en marché du lait de chèvre au Québec. Toutefois, le 15 mai 2000, le SPCQ faisait une demande de modification auprès de la Régie relativement à son projet de plan conjoint. Ce nouveau plan administré par le SPCQ devait viser tout le lait et les dérivés du lait et tout produit de la chèvre. Finalement, c'est le 29 mars 2001 que le plan conjoint est entré en vigueur. Il a fait l'objet de deux modifications, une première le 26 mars 2003 et l'autre, le 29 décembre 2004. La mise en application du plan a nécessité l'établissement de trois comités de mise en marché (figure 18).

Figure 18 Structure de fonctionnement du plan conjoint et contribution des producteurs*



* Les taxes fédérales et provinciales doivent être ajoutées aux frais d'administration et de mise en marché.

** Les frais de mise en marché du lait, pour les producteurs qui produisent et transforment eux-mêmes leur lait à la ferme, sont de 0,0055 \$/litre.

*** Les frais de mise en marché sont de 50 \$ par entreprise dans le secteur de la boucherie jusqu'au 31 juillet 2006. Ils passeront à 100 \$ par entreprise à compter du 1^{er} août 2006.

4.1.1 Lait de chèvre

Au Canada, la mise en marché du lait de chèvre n'est assujettie à aucune régulation de l'offre²⁸. C'est au Québec et en Ontario que la mise en marché du lait de chèvre est structurée.

²⁸ Agriculture et Agroalimentaire Canada. L'industrie de la chèvre laitière. Un portrait canadien, février 2006.

En Ontario, les producteurs de lait de chèvre ont formé trois coopératives qui agissent comme courtiers en achetant le lait cru pour le revendre à un prix négocié aux transformateurs :

- Hewitt's Dairy Ltd, le plus important courtier, travaille auprès d'environ 100 producteurs. En plus de vendre du lait à d'autres transformateurs, il fabrique des produits laitiers de chèvre.
- L'Ontario Dairy Goat Co-operative, qui représente quelque 60 producteurs, approvisionne divers transformateurs dont Woolwich Dairy, le plus important transformateur ontarien.
- Enfin, Mornington Heritage Cheese and Dairy Co-operative qui réunit de 15 à 20 producteurs fait elle-même de la transformation et vend aussi du lait cru à d'autres entreprises.

Au Québec, le secteur laitier est géré par une convention de mise en marché entre le SPCQ et les acheteurs de lait de chèvre. Cette convention établit les contrats d'approvisionnement en lait et leurs modalités, les volumes de lait acheté, la qualité, le prix et le paiement du lait.

4.1.2 Viande caprine

La mise en marché du chevreau de boucherie est très variable. Deux sondages réalisés en 2002 et 2005 sur le secteur de la boucherie par le SPCQ renseigne sur la commercialisation de la viande (tableau 19). Le sondage de 2002 a rejoint 15 éleveurs de boucherie tandis que celui de 2005 a été effectué auprès de 18 producteurs laitiers et 25 producteurs de boucherie. En 2005, 33 % des chevreaux étaient vendus directement au consommateur comparativement à 38 % en 2002. En 2005, 60 % des chevreaux étaient vendus vivants. La même année, 14 % des producteurs vendaient 100 % de leurs animaux à l'encan. D'ailleurs, ce serait 26 % des animaux qui passeraient par l'encan de Saint-Hyacinthe comparativement à 47 % en 2002. La vente directe à un grossiste, aux points de ventes spécialisés, aux secteurs de l'hôtellerie, de restauration et institutionnel (HRI) et à un regroupement d'éleveurs a été en hausse en 2005. Toutefois, il est important d'indiquer que le regroupement d'éleveurs qui réalisait 10 % des ventes n'est plus en activité.

Tableau 19 Pourcentage du volume de production écoulé par les différents canaux de commercialisation en 2002 et 2005

Mode de vente	Sondage 2005					Sondage 2002
	Vivant	Carcasse	Découpes	Transformé	Total	Total
À la ferme aux consommateurs	15	2	8	9	33	38
À la ferme aux ramasseurs	12	0	0	0	12	7
Directe à un grossiste	3	1	0	1	5	0
Directe aux points de ventes spécialisés	0	3	0	2	5	3
Directe au secteur HRI	1	1	4	0	6	3
À un regroupement d'éleveurs	2	8	0	0	10	0
Dans les marchés publics	0	0	1	1	1	2
À l'encan	26	0	0	0	26	47
Hors Québec	0	0	0	0	0	0
Total	60	15	13	12	100	100

Sources : Syndicat des producteurs de chèvres du Québec, 2006 [Compilations spéciales].
Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec. Colloque sur la chèvre 2002, octobre 2002.

Au Québec, selon le sondage effectué en 2005, 25 % des producteurs caprins commercialisent leurs produits sous forme de découpes, de saucisses, de pâtés, de terrines, de viande fumée ou de mets préparés. La plupart de ces producteurs font transformer leur production dans des établissements qui détiennent un permis d'atelier de préparation, de conditionnement, de transformation à des fins de vente en gros de viandes ou d'aliments carnés (permis C-1), permettant la distribution des produits partout au Québec. La majorité de ces produits transformés est vendue directement aux consommateurs à la ferme. Les schémas suivants (figures 19 et 20) montrent le circuit emprunté par la viande de chèvre pour sa commercialisation au Québec. La viande de chevreau est, pour sa part, principalement écoulee sur le marché de Montréal où elle est recherchée par les communautés ethniques.

25 % des producteurs vendent eux-mêmes leur viande en découpes ou sous forme de produits transformés

Figure 19 Circuit pour la commercialisation de la viande de chèvre en passant par le producteur

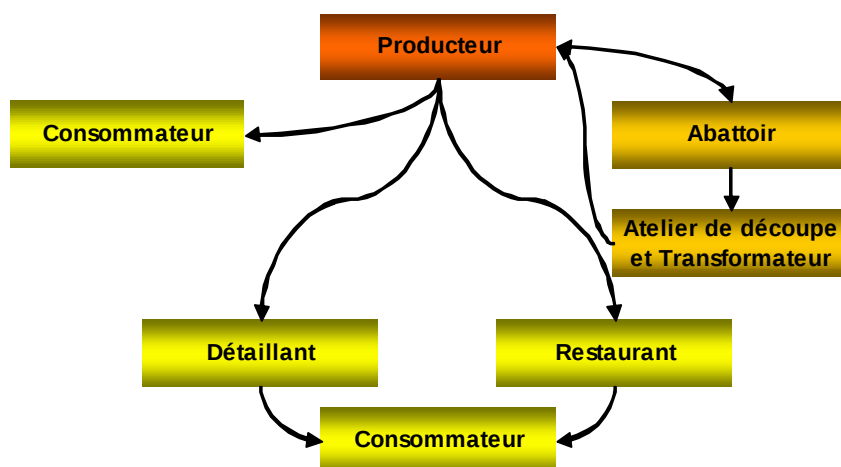
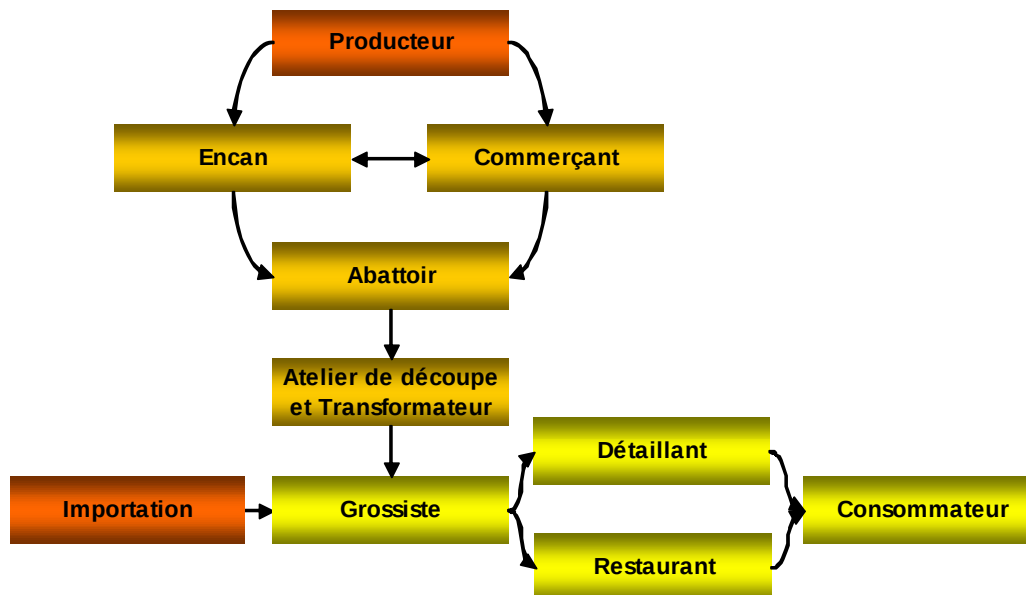


Figure 20 Circuit pour la commercialisation de la viande de chèvre en passant par un grossiste



4.1.3 Mohair

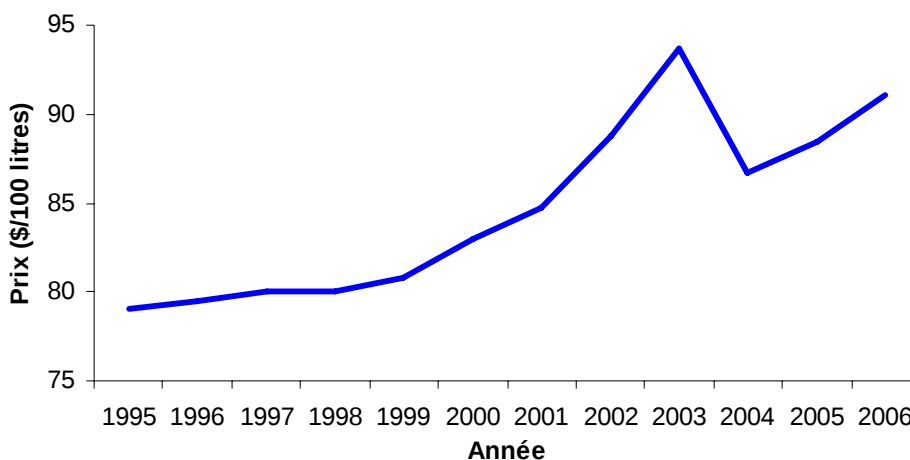
La mise en marché des produits de la chèvre angora est très peu organisée. Actuellement, la majorité du mohair est transformée par des producteurs artisans. Selon l'AECAPSQ, 7 producteurs, sur un total de 15, confectionneraient des vêtements. Les surplus de fibre non valorisés au Québec sont exportés pour être vendus sur le marché du Texas.

4.2 Évolution du prix

4.2.1 Lait de chèvre

Au Québec, le prix moyen du lait de chèvre était relativement stable de 1995 à 1999, n'ayant augmenté que de 1,80 \$/100 litres en cinq années pour atteindre 80,80 \$/100 litres en 1999 (figure 21). À partir de 2000, le prix moyen du lait vendu aux trois principaux industriels est passé de 83 \$/100 litres à 84,70 \$/100 litres en 2001. Cette augmentation faisait suite à la signature en septembre 2001 d'une convention de mise en marché où une prime d'automne de 7,03 \$/100 litres a été instaurée.

Figure 21 Évolution du prix du lait de chèvre au Québec, 1995-2006



Source : Syndicat des producteurs de chèvres du Québec, 2006 [Compilations spéciales].

La deuxième convention est entrée en vigueur le 1^{er} août 2002 pour se terminer le 1^{er} février 2004. Le prix ayant été décrété, il a subi une hausse de près de 10 % à la signature, ce qui a fait passer le prix moyen annuel du lait de 88,80 \$/100 litres en 2002 à 93,60 \$/100 litres en 2003 en incluant la prime d'automne.

Une chute de prix du lait en 2003, suivie d'une reprise

Une troisième convention a été homologuée le 3 février 2004. Elle a été étendue à l'ensemble des acheteurs de lait et elle décrète les conditions de mise en marché jusqu'au 31 janvier 2007. Cette nouvelle convention négociée entre les parties fixe de nouveaux prix pour le lait. C'est pourquoi le prix moyen a diminué de 6,6 % par rapport à 2003 pour atteindre 87,60 \$/100 litres en 2004. Depuis 2004, le prix de référence (85,02 \$/100 litres), soit le prix sans la prime d'automne (d'octobre à janvier inclusivement), ne croît que de 2 % par année. La prime

d'automne de 5,01 \$/100 litres actuellement payée est un incitatif pour que les producteurs fournissent du lait aux usines durant la saison de faible production.

Présentement, en Ontario, le prix plafond du lait de chèvre est de 84 \$/100 litres pour une teneur en matières grasses de 4,2 % et en protéines de 3,5 %. Toutefois, selon les prévisions, ce prix devrait atteindre 90 \$/100 litres d'ici trois ans²⁹. Le lait dont la teneur en matières grasses est de 3,5 % et en protéines de 3 %, se vend 72 \$/100 litres. Tout comme chez leurs voisins québécois, une prime saisonnière vient d'être introduite chez les producteurs ontariens. D'ailleurs, certains transformateurs commencent à offrir des primes à la production pour les mois d'août à janvier, afin de répondre à leurs besoins en volume de lait. Selon les informations obtenues de l'Ontario Goat Milk Producer's Association, cette prime est évaluée à 4 \$/100 litres.

4.2.2 Viande caprine

Le tableau 20 présente le prix reçu par les producteurs pour les chèvres destinées à l'abattage. Ces chiffres sont tirés d'un sondage réalisé auprès des éleveurs par le SPCQ³⁰ à l'été 2002.

L'évolution du prix de la viande de chevreau peut être très variable selon le type de chevreau produit et la période où il est mis sur le marché. L'industrie de la viande en 2006 divise les types de chevreaux à mettre en marché d'une façon différente de celle employée dans le sondage de 2002. Actuellement, les chevreaux légers et de lait pesant de 11 à 20 kg, sont ceux que l'on met le plus en marché. Le chevreau moyen, de 20 à 32 kg, est le marché le moins exploité, mais il correspond aux produits recherchés par les communautés ethniques. Finalement, le chevreau lourd, pesant de 32 à 45 kg, serait le marché à développer auprès des consommateurs québécois.

Tableau 20 Prix moyen payé pour les chèvres prêtes à l'abattage

Type de chèvres	Prix moyen (\$)	Écart-type (\$)
Chevreaux de lait (16 kg et moins)	5,8	0,75
Chevreaux légers (16 kg – 23 kg)	4,81	0,88
Chevreaux lourds (23 kg et plus)	3,95	1,12
Chèvres de réforme	1,65	0,42

Source : Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec. Colloque sur la chèvre 2002, octobre 2002.

Le comité Chèvre de boucherie du plan conjoint a élaboré une grille de référence pour la vente d'animaux vivants, en carcasses ou selon les différents types de découpes (annexe 1). Le prix souhaité pour les animaux vivants est plus élevé que celui indiqué dans le tableau 20. Le prix moyen pour un chevreau de lait, selon l'inventaire de 2002, est de 5,80 \$/kg

*Le prix pour la viande
importée est plus
faible*

²⁹ Agriculture et Agroalimentaire Canada. L'industrie de la chèvre laitière. Un portrait canadien, février 2006.

³⁰ Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec. Colloque sur la chèvre 2002, octobre 2002.

comparativement à 6,60 \$/kg selon la grille. Pour les chevreaux moyens et lourds, le prix moyen de 2002 variait de 3,95 \$/kg à 4,81 \$/kg tandis que le prix mentionné dans la grille est de 6 \$/kg. Précédemment, il a été démontré que le prix moyen payé pour de la viande de chèvre importée était de 2,95 \$/kg à 3,39 \$/kg.

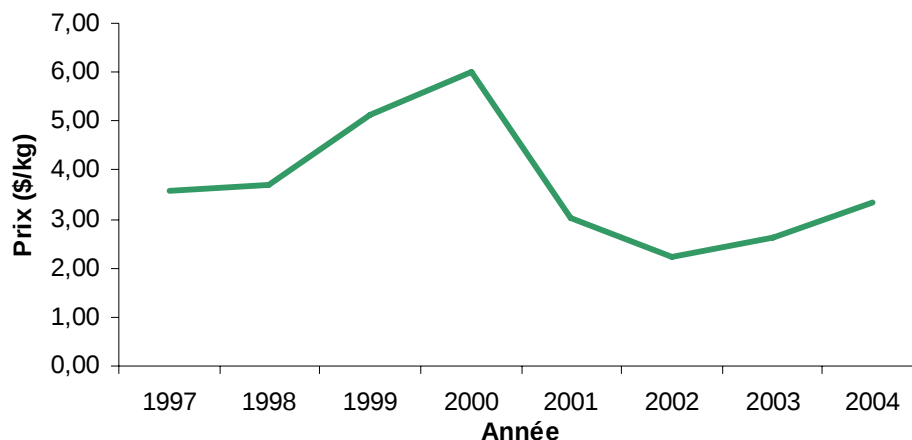
Les chèvres pesant plus de 45 kg sont frappées d'une pénalité sur le prix reçu parce que la carcasse produite est plus lourde que ce que le détaillant désire pour satisfaire sa clientèle ethnique³¹. Les chèvres dont le poids est de 20 à 30 kg reçoivent un meilleur prix par kilogramme que celles pesant de 30 à 40 kg.

Le prix de la viande caprine est généralement plus élevé de la fin de l'hiver au début du printemps, ce qui correspond souvent à la période des fêtes religieuses et ethniques³². Les prix les plus bas sont atteints l'été, soit durant la période de l'année où la demande est faible et l'offre de chevreaux sevrés est au plus haut.

4.2.3 Mohair

Le prix payé aux producteurs québécois pour le mohair est établi à partir du prix sur le marché américain. Comme le montre la figure 22, le prix de 2004 est encore légèrement inférieur à celui de 1997, après avoir eu une croissance jusqu'en 2000 et une chute jusqu'en 2002. Le prix présenté à la figure 22 est le prix maximum payé aux producteurs, en dollars canadiens; il peut être plus faible si la fibre est de mauvaise qualité ou si elle a besoin d'un nettoyage important. De plus, le prix est modulé en fonction de l'âge de l'animal qui est tondue. Du mohair provenant d'un chevreau n'ayant pas encore un an se vendra plus cher que celui provenant d'un animal de 2 ou 3 ans.

Figure 22 Évolution du prix de la fibre mohair au Canada, 1997-2004



Source : University of Texas. U.S. Mohair Production, 1980–2004.
[<http://www.utexas.edu/centers/nfic/natstat/data/1m005.pdf>] (Consulté le 8 avril 2006).

³¹ Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec. Colloque sur la chèvre 2005, octobre 2005.

³² Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec. Colloque sur la chèvre 2005, octobre 2005.

Afin de rentabiliser leurs entreprises, la majorité des producteurs produisent des tricots ou des vêtements tissés qui sont écoulés dans des boutiques spécialisées de salons d'artisans, de salons des métiers d'art ou à l'occasion d'expositions agricoles.

4.3 Forces et faiblesses

4.3.1 Forces et opportunités

- La présence de l'ALCQ est un atout pour le secteur laitier.
- Le marché du chevreau de 20 à 30 kg est celui qui est le moins exploité, mais il correspond aux produits recherchés par les communautés ethniques.
- Le marché du chevreau de 32 kg à 45 kg est celui qui devrait être développé auprès des consommateurs québécois.
- Le développement du marché de la restauration serait-il une avenue à privilégier pour la viande caprine?

4.3.2 Faiblesses et menaces

- Les démarches que doivent faire les producteurs-transformateurs laitiers et les producteurs de viande pour mettre en marché et commercialiser leurs produits sont difficiles, car, souvent, ces producteurs manquent de connaissances.
- Le prix de la viande caprine vendue par les producteurs québécois est-il trop élevé si on le compare au prix de la viande importée?
- Les consommateurs, les restaurateurs et les détaillants peuvent ne pas trouver le même type de produits carnés d'un producteur à l'autre.
- Il n'y a pas de mise en marché bien structurée pour le secteur du mohair.

5 Conclusion

Cette première monographie de l'industrie caprine a été rédigée à partir de données partielles, incomplètes et provenant de sources variées. Dans certains cas, des estimations ont dû être réalisées. Ce document ne permet pas de poser un diagnostic précis sur l'industrie du lait de chèvre, car il est difficile de faire un lien entre la consommation, les importations, les exportations et les volumes de produits transformés étant donné le manque de données canadiennes et québécoises. La difficulté est similaire pour la viande caprine. Le secteur du mohair est, pour sa part, peu couvert, car il n'existe aucune donnée statistique sur celui-ci. Malgré cela, il a été possible de faire une analyse de l'industrie caprine.

Longtemps considérée comme marginale, l'industrie caprine est devenue un acteur à part entière de l'agroalimentaire québécois. Ses artisans sont innovateurs et les perspectives de croissance sont excellentes.

Nous pouvons caractériser le niveau d'évolution de chacun des segments de l'industrie de la façon suivante :

- Le secteur laitier caprin est en phase de consolidation.
- Le secteur de la viande caprine est en phase de structuration.
- Le secteur du mohair est relativement stable.

Le secteur laitier ayant connu une période difficile en 2003, à la suite d'une réduction des carnets de commandes par les transformateurs laitiers, s'est repris et est à reconstruire son cheptel pour répondre aux besoins de l'industrie laitière. La réduction des livraisons a été occasionnée par un surplus de lait livré en 2002 aux transformateurs et par une augmentation de près de 10 % du prix du lait. Il faut toutefois se rappeler qu'en 2002 et 2003, les industriels laitiers auraient utilisé respectivement près de 700 000 litres et 1,2 million de litres de lait de plus que le volume qui leur avait été livré.

Le secteur de la viande caprine développe actuellement sa production et élargit ses marchés. Les défis sont grands. Il doit apprendre à élever cet animal et à le commercialiser pour faire connaître sa viande. Il doit se faire une place, pour toucher le cœur des consommateurs québécois, parmi plusieurs viandes de créneau telles que l'émeu, le lapin, l'ovin pour n'en nommer que quelques-unes. De plus, le marché des communautés ethniques est à développer, car le marché de l'importation est très présent.

Le secteur du mohair est toutefois très marginal au Québec. Il est d'ailleurs en forte régression à l'échelle mondiale. Un bon nombre de producteurs québécois transforment le mohair et le commercialisent sous forme de vêtements à la ferme, dans des salons et boutiques d'artisanat.

6 Bibliographie

- AD HOC RECHERCHE. *Étude sur le potentiel du lait de chèvre*, décembre 2003.
- AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE CANADA. *L'industrie de la chèvre laitière. Un portrait canadien*, février 2006, 18 p.
- ASSOCIATION LAITIÈRE DE LA CHÈVRE DU QUÉBEC. *Rapport de voyage, délégation de la filière laitière caprine en France*, 2004.
- BEAUREGARD, Guy, et Ginette MOREAU. *Analyse chèvre laitière québécoise – exercice 2004*, 2005.
- BEAUREGARD, Guy, et Ginette MOREAU. *Évolution de la production caprine 2002 à 2004*, septembre 2005.
- BIZIER, Richard, et Roch NADEAU. *Répertoire des fromages du Québec*, édition Trécaré, 2004, 314 p.
- CARREFOUR BIOALIMENTAIRE DU QUÉBEC. *Chroniques des marchés, la route des fromages fins du Québec : un marché à découvrir et à déguster*, juin 2003.
[<http://www.transformationalimentairequebec.com/chroniques-marches.htm>]
(Consulté le 11 avril 2006).
- CENTRE CANADIEN D'INFORMATION LAITIÈRE. *Répertoire des fromages canadiens*, 27 septembre 2004. [<http://www.dairyinfo.gc.ca>] (Consulté le 11 avril 2006).
- CENTRE DE RECHERCHE INDUSTRIELLE DU QUÉBEC. *Banque d'information industrielle*. [<http://www.icriq.com>] (Consulté le 17 avril 2006).
- CENTRE DE RÉFÉRENCE EN AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC. *Colloque sur la chèvre 2005*, octobre 2005.
- CENTRE DE RÉFÉRENCE EN AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC. *Colloque sur la chèvre 2002*, octobre 2002.
- CINTECH AGROALIMENTAIRE. *Consultation auprès des détaillants*, janvier 2002.
- CINTECH AGROALIMENTAIRE. *Inventaire des fromages de chèvre disponibles en magasins*, juillet 2001.
- ENTENTE AUXILIAIRE CANADA-QUÉBEC SUR LE DÉVELOPPEMENT AGROALIMENTAIRE. *Étude de marché de la viande caprine*, février 1995.
- FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITERIE. *World Dairy Situation*, no 399/2005, 2005.
- GROUPE AGÉCO. *Analyse descriptive de l'offre de fromages fins du Québec*, 2004.

INDUSTRIE CANADA. *Base de données sur les importateurs canadiens*. [<http://strategis.ic.gc.ca>] (Consulté le 11 avril 2006).

INDUSTRIE CANADA. *Données sur le commerce en direct*. [<http://strategis.ic.gc.ca>] (Consulté le 11 avril 2006).

INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC. *Statistiques sur le commerce international*, avril 2006.

INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC et MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC. *Profil sectoriel de l'industrie bioalimentaire au Québec*, édition 2005, janvier 2006.

INTERNATIONAL DAIRY FOODS ASSOCIATION. *Dairy Facts 2003 Edition*, p. 110.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DES AFFAIRES RURALES DE L'ONTARIO. *Animaux à viande rouge abattus dans les abattoirs inspectés par le gouvernement provincial, Ontario, 2001-2006*. [<http://www.omafr.gov.on.ca/french/stats/livestock/redmeat.html>] (Consulté le 8 avril 2006).

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC. *Constats et projections sur les tendances de consommation alimentaire au Québec*, mars 2006.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC. *Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles*, avril 2006.

MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES ET DU COMMERCE INTERNATIONAL. *Commerce international, Importation de fromage au Canada par variété*. [http://dairyinfo.gc.ca/pdf_files/trade1.pdf] (Consulté le 26 mai 2006).

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE. *Banques de données statistiques (FAOSTAT)*. [<http://faostat.fao.org>] (Consulté le 8 avril 2006).

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE. *Perspectives à moyen terme pour les produits agricoles – projections vers l'an 2010*, 2004.

RÉGIE DES MARCHÉS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DU QUÉBEC. *Convention de mise en marché du lait de chèvre*, 3 février 2004.

STATISTIQUE CANADA. *Estimation de la population, Canada, provinces et territoires, données mensuelles*, tableau 051-0005, juin 2005.

STATISTIQUE CANADA. *Projections de la population des groupes de minorités visibles, Canada, provinces et régions, 2001-2017 (scénario de référence - B)*, mars 2005.

STATISTIQUE CANADA. *Recensement de l'agriculture*, 2001.

STATISTIQUE CANADA. *Recensement de l'agriculture*, 1996.

STATISTIQUE CANADA. *Recensement de l'agriculture*, 1991.

STATISTIQUE CANADA. *Ventes commerciales de lait et de crème, données mensuelles*, tableau 003-0012, juin 2005.

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE CHÈVRES DU QUÉBEC. *La production de viande*. [<http://www.chevredubec.com/index.php>] (Consulté le 25 mai 2006).

UNIVERSITY OF TEXAS. *U.S. Mohair Production, 1980–2004*. [<http://www.utexas.edu/centers/nfic/natstat/data/1m005.pdf>] (Consulté le 8 avril 2006).

UNIVERSITY OF TEXAS. *World Mohair Production, 1972-2004*. [<http://www.utexas.edu/centers/nfic/natstat/data/1m006.pdf>] (Consulté le 8 avril 2006).

Annexes

Annexe 1 : Grille de prix de référence pour la vente de chèvre de boucherie

	\$/livre	\$/kg
Animal entier (excluant transport et abattage)		
Debout (vivant) 40 lb (18 kg) et -	3,00	6,60
Debout (vivant) 40 lb (18 kg) et +	2,75	6,00
Carcasse 40 lb (18 kg) et -	6,25	13,75
Carcasse 40 lb (18 kg) et +	5,70	12,50
Devant		
Épaule non désossée	7,27	16,00
Épaule désossée (rôti)	8,18	18,00
Jarret et collier (cou)	5,45	12,00
Cubes à bouillir (à braiser)	5,90	13,00
Viande hachée	5,45	12,00
Longe		
Côtelettes	13,20	29,00
Carré	15,00	33,00
Abats		
Foie	6,36	14,00
Cœur	3,60	8,00
Animelle	6,36	14,00
Ris	15,90	35,00
Rognon	5,00	11,00
Fesse		
Gigot désossé	10,40	23,00
Gigot non désossé	9,50	21,00
Gigot désossé tranché (steak)	11,30	25,00
Gigot raccourci non désossé	9,00	20,00
Cubes à brochette (à griller)	11,30	25,00
Viande à fondue	11,30	25,00
Saucisses (100% chèvre)	7,25	16,00

Rendement de la carcasse de 48%

Rendement en viande de 25%

Source : Syndicat des producteurs de chèvres du Québec.

Annexe 2 : Liste des principaux transformateurs de lait de chèvre au Canada

Province	Principaux transformateurs de lait de chèvre
Alberta	Crystal Spring Farm Ltd. Fairwinds Farm Sunnybrook Goat Dairy
Colombie-Britannique	Agropur Cooperative Avalon Dairy Birchwood Dairy's Inc. Carmelis Alpine Goat Artisan Inc. The Farm House Natural Cheeses Happy Days Dairies Ltd. Jerseyland Organics McLennan Creek Dairy Hilary's Cheese Company Ltd. Island Farms Dairies Co-Op Weston Creek Dairy
Manitoba	Oak Island Goat Dairy
Nouveau-Brunswick	Les Blancs d'Arcadie
Nouvelle-Écosse	Fox Hollow RanCher Acres Earltown Country Cheese
Ontario	C'est Bon Cheese Hewitt's Dairy Ltd Man-Nor Farm Mariposa Dairy Silani Sweet Cheese Salerno Dairy Products Ltd Skotidakis Goat Farm Woolwich Dairy
Québec	Fromagerie Bergeron Fromagerie Couland Fromagerie Fritz Kaiser Fromages Chaput Les Fromages Damafro Les Fromages Saputo (La Fromagerie Alexis de Portneuf) Les Produits de Marque Liberté

Source : Agriculture et Agroalimentaire Canada. L'industrie de la chèvre laitière. Un portrait canadien, février 2006, 18 p.

Annexe 3 : Liste de fromages de chèvre produits au Québec

Fromagerie	Type de fromage	Nom du fromage
Biquetterie inc. (La)	Pâte ferme	Louis-Joseph Papineau
	Pâte fraîche	Petit Vinoy (Le)
	Pâte molle	Saint-Félix
Chèvrerie Dion	Pâte demi-ferme	P'tit fête
	Pâte ferme	Montbeil (Le)
	Pâte fraîche	Brin de chèvre
		Délice
Chèvrerie Fruit d'une Passion (La)	Pâte demi-ferme	Roulé (Le)
		Tomme des Joyeux Fromagers (La)
Damafro	Pâte demi-ferme	Gouda de chèvre
		Tomme de chèvre
	Pâte fraîche	Chèvre des Alpes
		Fromage de chèvre Tour de France
	Pâte molle	Buche
		Cabrie
		Cabrie la Bûchette
		Chèvre Le Grand Cru
		Fromage de Chèvre Province
Dépendances du manoir (Les)	Pâte fraîche	Chevrières (Les)
	Pâte demi-ferme	Blanche de Brigham (Le)
	Pâte molle	Cabriole
		Ste-Maure du Manoir
		Caillou de Brigham
Ferme Caron	Pâte fraîche	Blanchon (Le)
Ferme Chimo	Pâte ferme	Val-D'Espoir
	Pâte fraîche	Chèvre de Gaspé
	Pâte molle	Corsaire
		Salin de Gaspé (Le)
Ferme Diodati	Pâte demi-ferme	Féta Diodati
	Pâte ferme	Montefino affinée
	Pâte molle	Montefino assaisonné
		Montefino Frais
Ferme Floralpe	Pâte ferme	Montagnard (Le)
	Pâte fraîche	Micha
	Pâte molle	Buchevrette
		Heidi
		Peter
Ferme Mes Petits Caprices	Pâte demi-ferme	Hilairemontois (Le)
		Féta Mes Petits Caprices
		Micherolle
	Pâte ferme	Chèvratout
	Pâte fraîche	Capri...Cieux (Le)
	Pâte molle	Clé des champs

Annexe 3 : Liste de fromages de chèvre produits au Québec (suite)

Fromagerie	Type de fromage	Nom du fromage
Ferme Tourilli	Pâte demi-ferme	Bouquetin de Portneuf
		Cap-rond
	Pâte fraîche	Tourilli (Le)
	Pâte molle	Barre à Boulard (La)
		Bastidou (Le)
Fromagerie Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac	Pâte fraîche	Ricotta pure chèvre
	Pâte demi-ferme	Saint-Benoît de chèvre
	Pâte ferme	Archange (L')
Fromagerie Bergeron inc.	Pâte ferme	Patte Blanche
Fromagerie Chaput	Pâte demi-ferme	Bouleau Chaput
		Briquette Chaput
		Cabri Chaput
		Chabichou Chaput
		Pyramid Chaput
Fromagerie du Vieux Saint-François	Pâte demi-ferme	Fleur de Neige
		Pré des Mille-Iles
		Ti-Lou
		Tour St-François (La)
	Pâte ferme	Samuel et Jérémie
		Sieur Colombar
	Pâte fraîche	Bouchées d'amour
		Petit Prince
Fromagerie Fritz Kaiser inc.	Pâte molle	Lavallois (Le)
		Tomme du Haut-Richelieu
		Tomme de chèvre
	Pâte molle	Cristalia
		Chèvrechon
Fromagerie La Suisse Normande	Pâte demi-ferme	Cabra (Le)
		Fermier (Le) - fêta
	Pâte fraîche	Crottin de La Suisse Normande
		Caprice
	Pâte molle	Barbu (Le)
		Petit Poitou (Le)
		Sabot de Blanchette (Le)
Fromagerie Le P'tit Train du Nord	Pâte demi-ferme	Barre du jour (La)
	Pâte molle	Boules de Chèvre
	Pâte fraîche	Petit Soleil (Le)
Fromagerie Ruban Bleu	Pâte demi-ferme	Bouton de Culotte
		Chèvre d'Or
	Pâte fraîche	Pampille
	Pâte molle	P'tite Chevrete
		P'tit Diable
		Saint-Isidore
		Saint-Isidore Cendré

Annexe 3 : Liste de fromages de chèvre produits au Québec (suite)

Fromagerie	Type de fromage	Nom du fromage
Fromagerie Tournevent	Pâte demi-ferme	Capriati
		Feta Tradition
	Pâte ferme	Chèvre Noir
		Chèvre Noir Sélection
		Chèvre Noir « lait cru »
		Chevrino
	Pâte fraîche	Biquet (Le)
		Tournevent
		Veloutin (Le)
	Pâte molle	Chèvre doux
		Chèvre fin
Liberté - Laiterie Tournevent	Pâte molle	Chèvre blanc
Fromages Chaput et Les dépendances du Manoir	Pâte molle	Pic Ste-Hélène
	Pâte demi-ferme	Québécois
	Pâte molle	Bouq'Émissaire
		Chamblé
		Florence
Petite Heidi (La)	Pâte demi-ferme	Tourelle de Richelieu
		Rosé du Saguenay
		Sainte-Rose
		Sainte-Rose lavé au vin
Fromagerie Alexis de Portneuf	Pâte fraîche	Saint-Rose en grains
	Pâte ferme	Caprano
		Caprano Âgé
	Pâte fraîche	Capriny
	Pâte molle	Paillot de chèvre
		Cendrillon (Le)
Cassis et Mélisse	Pâte fraîche	Chèvre D'Art
	Pâte demi-ferme	Frais de St-Damien
Caitya du Caprice caprin	Pâte fraîche	Galarneau (Le)
		Cabrita (Le)
Ferme Les Capriotes	Pâte fraîche	Bergeronds dans l'huile (Les)
		Fromage frais aux olives
Fromagerie Le Chèvre Naud	Pâte demi-ferme	Féta
		Chèvre-Naud (Le)
Troupeau Bénit (Le)	Pâte ferme	Graviera de chèvre (Le)
		Bon Berger (Le)
		Symandre
		Athonite (L')
	Pâte fraîche	Féta Troupeau Bénit
Fromagerie le Détour	Pâte fraîche	Petites sœurs (Les)
	Pâte molle	Sentinelle (Le)
Jac Le Chevrier	Pâte ferme	Cheddar de chèvre
		Tomme
Chèvrerie du Buckland	Pâte ferme	Tomme du Maréchal (La)
Madame Chèvre	Pâte molle	Le Chèbrie

Annexe 3 : Liste de fromages de chèvre produits au Québec (suite)

Fromagerie	Type de fromage	Nom du fromage
Agropur	Pâte molle	Chevrita
Fromagerie des Petits bleuets	Pâte demi-ferme	Alma (Le)
	Pâte ferme	Dorval (Le)
	Pâte fraîche	Crémeux du Lac (Le) Bouchée de perle (La) Grains frais
	Pâte molle	Bûchette cendrée (La) Pyramide Neige (La)
Fromagerie Couland	Pâte molle	Capricorne (Le) Petite Chevrette (La)
Laiterie de Coaticook	Pâte ferme	Capricook (Le) Capricook vieilli
Beurrerie du Patrimoine	Pâte fraîche	Ricotta de chèvre

Sources : Association laitière de la chèvre du Québec, avril 2006 [Compilations spéciales].
Centre canadien d'information laitière. Répertoire des fromages canadiens, 27 septembre 2004. [<http://www.dairyinfo.gc.ca>] (Consulté le 11 avril 2006).

Annexe 4 : Liste des fromages de mélange utilisant du lait de chèvre

Fromagerie	Type de fromage	Nom du fromage
Dépendances du manoir (Les)	Pâte fraîche	Tarapatapom
Fromagerie Chaput	Pâte molle	Métis (Le)
Fromagerie Fritz Kaiser inc.	Pâte demi-ferme	Tomme de Monsieur Séguin
Fromagerie St-Guillaume	Pâte demi-ferme	Montery Jack St-Guillaume
Fromagerie Tournevent	Pâte fraîche	Chèvre de campagne
Fromagerie Alexis de Portneuf	Pâte fraîche	Chèvre des neiges
	Pâte molle	Chèvre des neiges triple crème
Fritz Kaiser	Pâte molle	Doux Pêché
La Voie Lactée	Pâte molle	Le Grand Manitou
Agropur	?	Doucere!

Sources : Association laitière de la chèvre du Québec, avril 2006 [Compilations spéciales].
Centre canadien d'information laitière. Répertoire des fromages canadiens, 27 septembre 2004. [<http://www.dairyinfo.gc.ca>] (Consulté le 11 avril 2006).

