

À propos de Bœuf Canada

Bœuf Canada travaille pour le compte de plus de 60 000 fermes et ranchs de bovins canadiens qui produisent certains des meilleurs bovins de boucherie au monde. Bœuf Canada est responsable du développement des marchés nationaux et internationaux pour le compte des producteurs de bovins canadiens. Nous avons des représentants au Canada, au Mexique, au Japon, en Corée du Sud, en Chine, au Vietnam et à Taïwan. Bœuf Canada offre des programmes et des services dédiés pour soutenir notre réseau mondial de partenaires de l'industrie. Nous nous engageons également à l'éducation des consommateurs pour améliorer la sensibilisation et le plaisir du bœuf en tant qu'aliment riche en nutriments avec une qualité alimentaire exceptionnelle.

La mission

Créer de la valeur pour nos producteurs et l'ensemble de la chaîne de valeur du bœuf canadien grâce à des solutions de marketing percutantes et novatrices pour améliorer la demande, l'expérience et la sensibilisation.

La vision

Positionner le bœuf canadien comme la protéine de choix, appréciée dans le monde entier, afin de maximiser le retour sur investissement pour nos producteurs, nos partenaires et nos clients.

Suite 146, 6715 – 8th Street NE,
Calgary, AB, Canada T2E 7H7

📞 (403) 275-5890 📩 info@canadabeef.ca

Bureaux de Bœuf Canada

Fournisseurs de bœuf canadien



(en anglais seulement)



fr.canadabeef.ca/boeufcanadaperforme



L'avantage du bœuf canadien



Santé animale | Salubrité des aliments | Normes de classement | Qualité du bœuf



BŒUF CANADIEN
BŒUF CANADIEN
BŒUF CANADIEN
BŒUF CANADIEN

Chers amis,

Nous sommes heureux d'avoir l'occasion de partager avec vous cette ressource décrivant l'avantage du bœuf canadien. L'industrie canadienne du bœuf est fermement déterminée à accroître la demande de bœuf canadien en répondant aux attentes de nos clients. En fait, plus de 90 % des Canadiens interrogés préféreraient acheter du bœuf produit dans des fermes et des ranchs canadiens plutôt que du bœuf importé d'autres pays*.

La salubrité des aliments demeure notre priorité absolue et est appuyée par des contrôles interdépendants tout au long de la chaîne d'approvisionnement du bœuf. Nous avons mis en œuvre un Système canadien de traçabilité du bétail (CLTS) obligatoire ainsi qu'un programme national de santé animale pour protéger le troupeau de bovins. Des systèmes complets de salubrité des aliments dans les installations de transformation du bœuf sont élaborés et administrés sous la supervision de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Notre génétique du bétail reconnue à l'échelle internationale, nos protocoles d'alimentation en grains et nos normes de classement nationales strictes ont créé des produits de bœuf avec d'une qualité gustative et d'une aisance de coupe exceptionnelles.

Nous vous remercions de votre soutien continu et nous sommes impatients de travailler avec vous pour maximiser la valeur du bœuf canadien pour votre entreprise.

Cordialement,



Eric Bienvenue

Président
Bœuf Canada



Chris White

Président et chef
de la direction
Conseil des viandes
du Canada



Dennis Laycraft

Vice-président et chef
de la direction
Conseil canadien
des bovins



Janice Tranberg

Présidente et chef
de la direction
Association canadienne
des engrangeurs de bovins



Melinda German

Directrice générale
Agence canadienne
de prélèvement du bœuf



Sandy Russell

Directrice générale
Conseil canadien
des races de bovins
de boucherie



* Sondage réalisé auprès de 1000 consommateurs et consommatrices canadien-nes en février 2024.



93 % des Canadiens préfèrent acheter du bœuf provenant de bovins élevés dans des fermes canadiennes plutôt que des produits importés d'autres pays ».*



Nos producteurs

Bon nombre des fermes du Canada ont été transmises de plusieurs générations. Prendre soin de la terre et du bétail qui en dépend est une responsabilité importante et soutient l'environnement naturel pour l'avenir.



En tant qu'éleveur de bovins de troisième génération, je suis fier de poursuivre la tradition canadienne de production de bœuf de haute qualité. Les producteurs canadiens s'engagent à prendre soin de leurs animaux et de l'environnement d'une manière éthique et respectueuse ».

Nathan Phinney Président, Association canadienne des bovins

La tradition agricole canadienne

La production de bétail est un élément essentiel de la tradition agricole canadienne depuis plus de 300 ans. Les colons qui sont arrivés au Canada dans les années 1600 dépendaient des bovins pour leur viande, leur lait et leur cuir. La production s'est étendue, et on compte actuellement plus de 60 000 fermes et ranchs de bovins de boucherie au Canada. L'industrie bovine canadienne se consacre à la production de produits de bœuf nutritifs, de grande qualité et salubres pour ses clients du monde entier.

Élevage de bovins au Canada

Le processus d'élevage de bovins pour la production de bœuf commence sur la ferme de vaches et de veau, où la reproduction a généralement lieu à l'été, suivie de la naissance du veau le printemps suivant. Après le sevrage, les veaux reçoivent des aliments, un abri et une litière pendant l'hiver canadien. Pendant cette période, la neige et les températures froides constituent un obstacle naturel aux maladies. Lorsque les animaux atteignent un poids cible de 300 à 350 kg, ils commencent à recevoir une alimentation soigneusement formulée composée de grains afin de favoriser une viande bien persillée, savoureuse et tendre, avec un gras ferme.



L'environnement naturel du Canada

Le Canada est le deuxième plus grand pays au monde et possède une abondance d'eau douce et de grands espaces. Au Canada, une acre de terrain sur trois n'est pas bien adaptée à d'autres types d'agriculture, et la production de bovins permet à ces zones d'être utilisées de façon productive. Les bovins font également une contribution importante à un système agricole équilibré et productif. Ils utilisent le fourrage et les légumineuses qui font partie d'un système de rotation des cultures afin d'améliorer la fertilité des sols et de réduire l'érosion. Le système de production de viande bovine du Canada est l'un des plus durables au monde sur le plan environnemental. La production d'un kilogramme de bœuf canadien (désossé et consommé) a créé 15 % de gaz à effet de serre en moins en 2021 qu'en 2014.¹

Production de bœuf de haute qualité

L'industrie canadienne du bœuf a pris l'engagement ferme de satisfaire à la demande croissante pour le bœuf canadien en répondant aux besoins de ses consommateurs. Le Canada est l'un des plus importants producteurs de bœuf au monde. Pendant de nombreuses années, le Canada a exporté environ la moitié de sa production de bœuf vers les marchés internationaux.

¹Journal canadien de la science animale. 104(2) : 221-240. <https://doi.org/10.1139/cjas-2023-0077>.

L'avantage du bœuf canadien

La proposition de valeur pour le bœuf canadien est créée par les efforts partagés de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement. Les principaux attributs du produit et du système de production sont décrits sous **quatre piliers** qui créent les fondements de l'avantage du bœuf canadien.



Santé animale



Le Canada s'est fermement engagé à lutter contre les maladies animales graves et à les éliminer dans le cadre de son programme national de santé animale.



Salubrité des aliments



Le système canadien de salubrité des aliments pour l'abattage et la production de viande de bœuf est fondé sur une approche de gestion des risques reconnue à l'échelle internationale.



Normes de classement



Les catégories de qualité sont attribuées par un classificateur certifié par l'Agence canadienne de classement du bœuf, conformément à des normes nationales strictes.



Qualité du bœuf



Une gestion prudente et une alimentation en grains contribuent à l'affinage du bœuf canadien, pour une viande bien persillée, savoureuse et tendre, dont la graisse est ferme et de couleur blanche.



Balayez le code QR pour en savoir plus sur les quatre piliers de l'Avantage du bœuf canadien

Santé animale



Rien n'est plus important pour la production de viande bovine de haute qualité que des bovins en bonne santé. Le Code de pratiques pour le soin et la manipulation des bovins de boucherie au Canada est le fruit d'une collaboration entre le gouvernement fédéral, des organisations de l'industrie et des experts en santé et en bien-être animal.

Le programme canadien pour la santé animale

Un leadership avéré en matière de santé des animaux

La santé du troupeau reproducteur au Canada est protégée par des contrôles stricts sur l'importation de matériel génétique de bétail. La division de l'importation et de l'exportation d'animaux de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) détermine si l'importation d'animaux, d'embryons ou de sperme sera autorisée en fonction d'une évaluation détaillée des risques, y compris un examen de l'état de santé des animaux dans le pays exportateur. Au Canada, le Centre national des maladies animales exotiques (CNMAE) est chargé d'appliquer des programmes de mise en quarantaine et d'inspection au point d'entrée ainsi que de tests pour les maladies animales exotiques.

Surveillance des maladies animales

Les experts de l'ACIA s'efforcent de détecter les maladies animales potentiellement émergentes et de surveiller l'efficacité des programmes de contrôle. Par le biais d'un réseau national, les capacités de détection des maladies par les vétérinaires, les laboratoires de diagnostic provinciaux, universitaires et fédéraux sont combinées. Si une maladie est détectée, la capacité à identifier avec rapidité et exactitude le troupeau d'origine des animaux affectés est appuyée par le Système canadien de traçabilité des bovins. Le Canada communique les résultats de sa surveillance des maladies à déclaration obligatoire à l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA). Cet échange d'information est un élément important de l'engagement pris par le Canada à collaborer avec d'autres pays afin d'établir les meilleures approches en matière de protection de la santé animale et humaine.

Approbation et utilisation des médicaments vétérinaires

En vertu du Règlement sur les aliments et drogues, tous les médicaments vétérinaires doivent être approuvés par Santé Canada avant d'être utilisés dans l'industrie bovine. Ces médicaments vétérinaires sont un outil important pour la production d'animaux en bonne santé qui sont destinés à être consommés. Les limites acceptables de résidus de produits pour la santé animale dans le bœuf sont appelées limites maximales de résidus (LMR). Le Canada élabore ses normes sur les LMR en examinant les meilleurs renseignements scientifiques disponibles et contribue aux normes internationales sur les LMR en tant que membre de la Commission du Codex Alimentarius des Nations Unies.

Programme national de surveillance des résidus chimiques

Le Programme national de surveillance des résidus chimiques (PNSRC) du Canada analyse des échantillons de gras, de tissu musculaire et d'organes internes de bovins pour la présence de résidus de produits chimiques. Les analyses sont effectuées tant pour les médicaments vétérinaires que pour d'autres produits chimiques agricoles et industriels. Tout résidu chimique découvert est évalué afin de déterminer s'il dépasse les LMR canadiennes qui sont appliquées en vertu de la Loi canadienne sur les aliments et drogues. Dans les très rares cas où une violation est constatée, une enquête est menée et d'autres tests de conformité sont effectués.



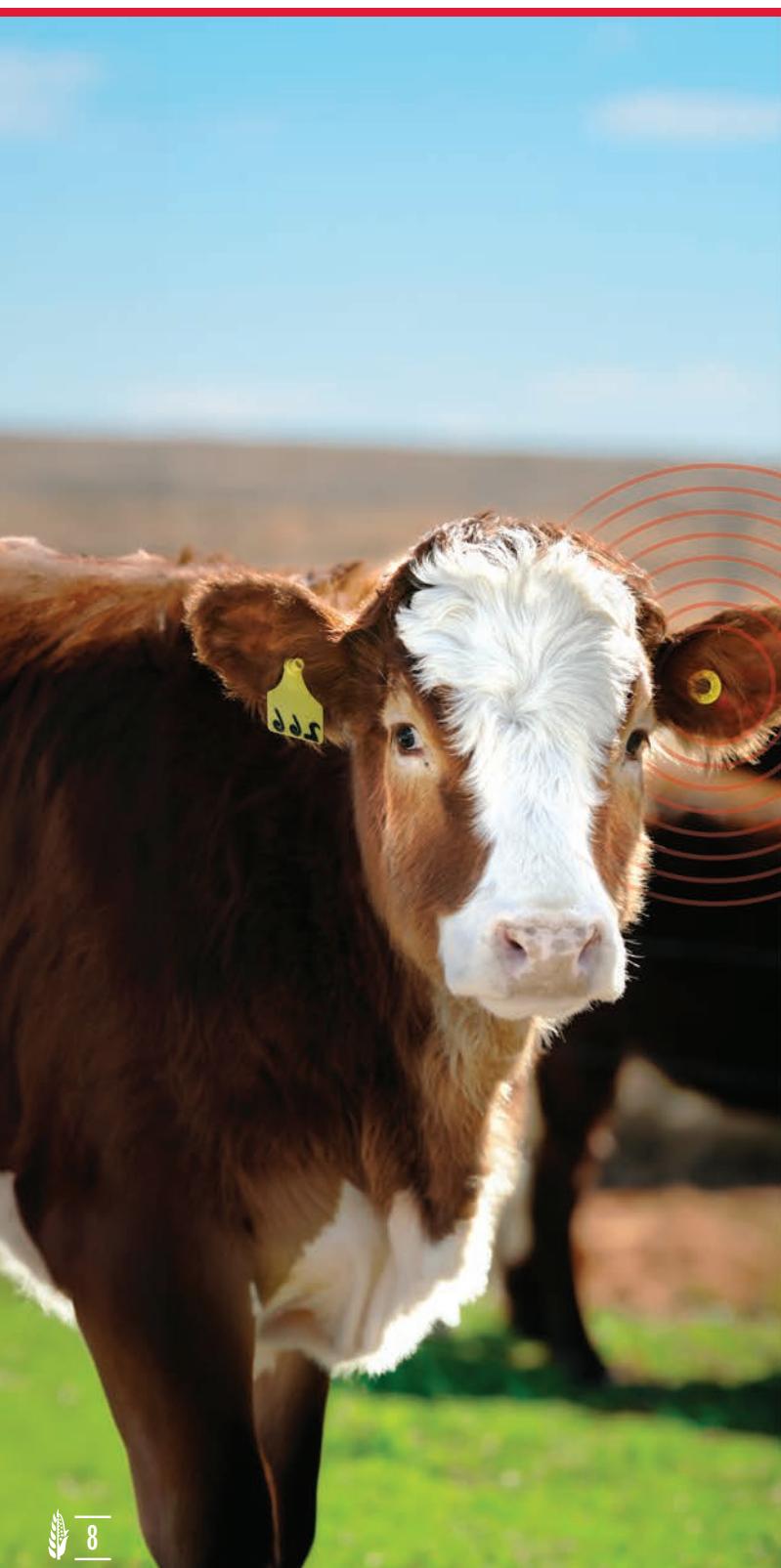
Les normes en matière de santé et de bien-être des animaux constituent un pilier fondamental qui appuie l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement du bœuf canadien. Élever des bovins en bonne santé nous permet de produire des aliments sains et salubres. »

Dr Leigh Rosengren Vétérinaire en chef, Association canadienne des bovins



Identification des bovins

Le programme obligatoire d'identification des bovins du Canada est le premier du genre en Amérique du Nord. Il est conçu pour assurer le retracage et l'endiguement efficaces de toute menace à la santé animale et à la salubrité alimentaire.



Le Système canadien de traçabilité du bétail

L'Agence canadienne d'identification du bétail

L'Agence canadienne d'identification du bétail (ACIB) est un organisme sans but lucratif, dirigé par l'industrie et constitué en personne morale en 1998, qui se spécialise dans la mise en œuvre de technologies et de services qui appuient le programme canadien d'identification du bétail. L'Agence est dirigée par un conseil d'administration composé de représentants de tous les secteurs de l'industrie canadienne, y compris les exploitations de vaches et de veaux, les parcs d'engraissement, les marchés aux enchères, les installations de transformation et les vétérinaires. Grâce au solide soutien de l'industrie et du gouvernement pour ses activités, l'ACIB est devenue un chef de file mondial dans le domaine de l'identification des animaux.

Identification des animaux

Contrairement aux anciens systèmes de codes à barres, l'étiquette d'identification par radiofréquence (RFID) n'a pas besoin d'une « ligne de visée » pour faciliter la lecture de l'étiquette. La technologie RFID passive permet à l'étiquette de stocker le numéro d'identification unique à chaque animal et, fonctionnant sans piles, fait en sorte que l'information reste disponible pour toute la durée de vie de l'animal.

Appui de l'éradication des maladies

Le Canada maintient un engagement solide vis-à-vis du contrôle et de l'éradication des maladies animales graves, par l'entremise d'un programme pour la santé des animaux. Administré par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, ce programme exige une surveillance continue des maladies. Le Système canadien de traçabilité du bétail (SCTB) est essentiel pour retracer les enquêtes sur les maladies à déclaration obligatoire et d'autres affections.

Comment fonctionne le système ?

1. Une étiquette RFID approuvée de l'ACIB doit être apposée sur l'oreille de l'animal avant qu'il quitte son troupeau d'origine.
2. Un numéro d'identification unique, attribué à partir de la base de données nationale, est incorporé visuellement et électroniquement à toutes les étiquettes RFID.
3. Le réseau national de distribution d'étiquettes RFID signale en toute sécurité tous les enregistrements de délivrance d'étiquettes directement à la base de données du SCTB.
4. Le numéro unique de chaque animal est conservé jusqu'au point d'exportation ou d'inspection de la carcasse à des fins de traçabilité. La base de données du CLTS conserve tous les dossiers historiques des données d'identification unique des animaux.

Seules les étiquettes RFID approuvées de l'ACIB peuvent être utilisées dans le Système canadien de traçabilité du bétail



Le transpondeur RFID n'a pas besoin de piles et peut fonctionner par des températures très chaudes ou très froides



Le lecteur RFID génère un champ magnétique qui met le transpondeur sous tension, afin qu'il transmette le numéro d'identification unique de l'animal

Transfert d'information exact et efficace

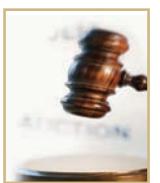
ÉTIQUETTES RFID

Chaque étiquette RFID a un numéro unique attribué par l'Agence canadienne d'identification du bétail (ACIB). Seules les étiquettes RFID approuvées par l'ACIB peuvent être utilisées.



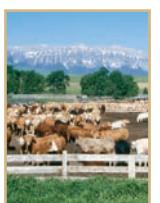
VACHES ET VEAUX

Chaque animal doit avoir une étiquette RFID de l'ACIB lorsqu'il quitte son troupeau d'origine. L'ACIB et le gouvernement du Canada recommandent d'inscrire les dates de naissance selon les règles du Système de détermination de l'âge.



VENTE AUX ENCHÈRES

Les bovins ne peuvent pas être vendus aux enchères sans une étiquette d'oreille RFID. Le numéro d'étiquette et la date de traitement pour l'exportation doivent être transmis à la base de données du SCTB.



PARC D'ENGRAISSEMENT

À leur arrivée au parc d'engraissement, les bovins sont vérifiés pour s'assurer de la présence d'une étiquette d'oreille RFID de l'ACIB. Le numéro d'étiquette unique peut être utilisé pour retracer les renseignements sur les produits de bœuf et déclarer les mouvements des animaux.



TRANSFORMATION DE LA VIANDE

Les emballeurs sont tenus d'enregistrer et de déclarer les numéros des étiquettes sur les bovins qu'ils reçoivent à la base de données du SCTB. Les numéros d'identification des bovins récoltés sont alors archivés dans la base de données du SCTB.

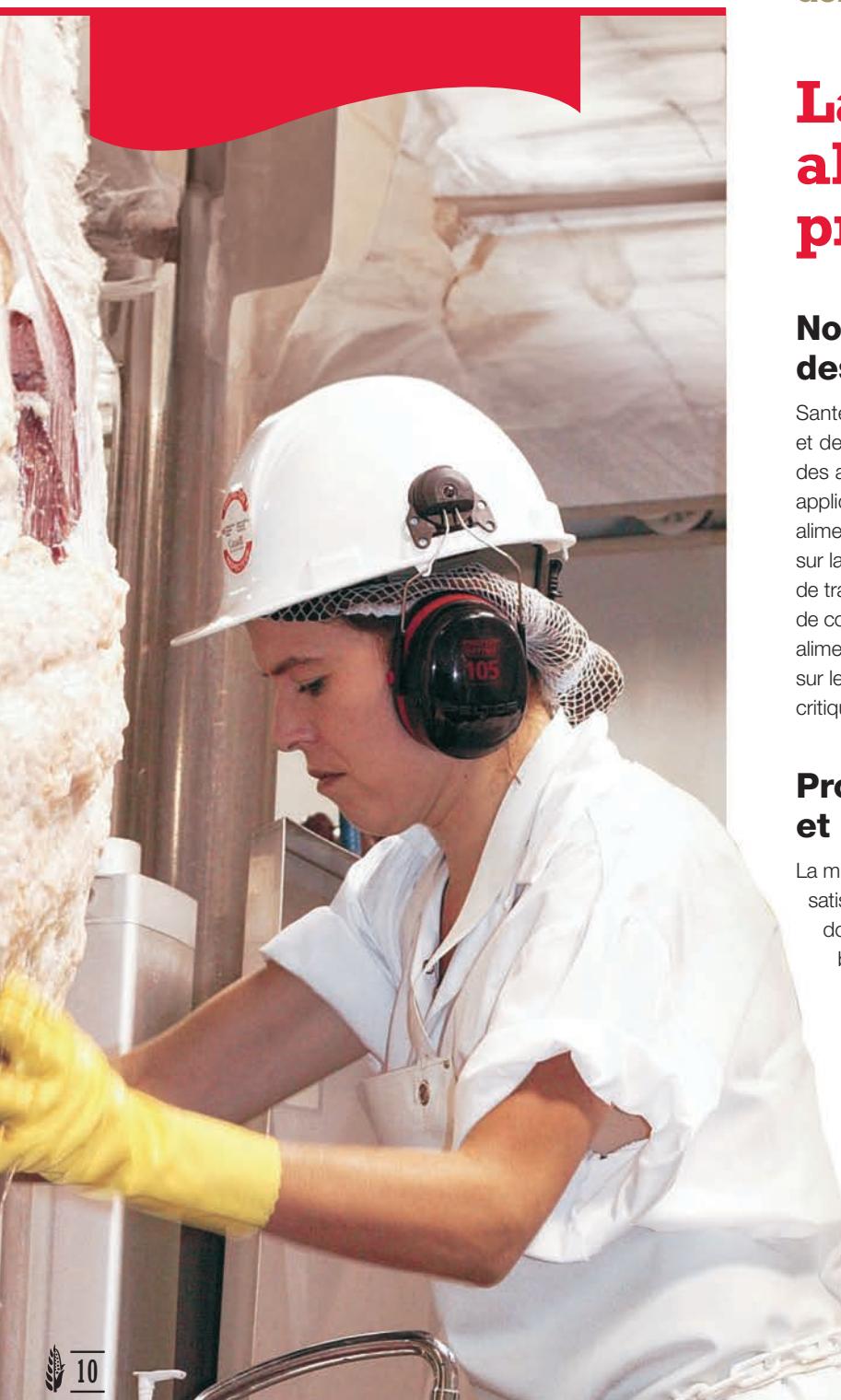


VÉRIFICATION ET APPLICATION DE LA LOI

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est l'organisme gouvernemental responsable de la vérification et de l'application du programme national d'identification des bovins.



Salubrité alimentaire



Les systèmes de salubrité des aliments du Canada mettent l'accent sur la prévention et impliquent un partenariat global entre le gouvernement et l'industrie.[†] Cette approche a permis au Canada de figurer parmi les pays les mieux classés au niveau mondial en termes de qualité et de salubrité des aliments.¹

La salubrité alimentaire est notre principale priorité

Normes nationales de salubrité des aliments

Santé Canada est chargé d'établir des normes nationales et de fournir des conseils sur l'innocuité et la valeur nutritive des aliments. L'Agence canadienne d'inspection des aliments applique les normes de salubrité et de qualité nutritionnelle des aliments établies par Santé Canada. En vertu du règlement fédéral sur la salubrité des aliments pour les Canadiens, les établissements de transformation de la viande bovine sont tenus d'élaborer un plan de contrôle préventif (PCP) pour s'assurer que les normes de salubrité alimentaire sont respectées en permanence. Le PCP doit être fondé sur le Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) reconnu à l'échelle mondiale.

Programmes préalables et plans HACCP

La mise en œuvre d'un système HACCP complet satisfait à la réglementation canadienne pour un programme documenté visant à prévenir les dangers chimiques, biologiques ou physiques dans les aliments. Le système nécessite à la fois des programmes préalables ainsi que des plans HACCP. Les programmes préalables sont des procédures et des pratiques qui fournissent les conditions environnementales et opérationnelles de base pour améliorer la salubrité des aliments pour tous les processus de production de viande. Les plans HACCP s'appuient sur les fondements fournis par les programmes préalables et sont conçus spécifiquement pour chaque processus de production.

¹ Economist Global Food Security Index
<https://impact.economist.com/sustainability/project/food-security-index/>

[†] Les renseignements fournis ici se rapportent aux établissements inspectés par le gouvernement fédéral.

Points de contrôle critiques (PCC)

Les plans HACCP fonctionnent en utilisant des PCC qui sont surveillés par des employés spécialement formés pour contrôler les risques potentiels pour la salubrité des aliments. Les points critiques de maîtrise sont déterminés au moyen d'une analyse exhaustive des dangers biologiques, physiques ou chimiques pouvant être associés à chaque étape d'un processus de production de viande. Avant de mettre en œuvre le plan HACCP, les établissements de transformation valident que les mesures de contrôle et les limites critiques qu'ils proposent pour les PCC sont efficaces à l'aide d'essais en laboratoire, de données techniques ou de recherches scientifiques publiées. Une fois en service, l'efficacité du plan HACCP et des PCC est à nouveau évaluée à l'aide d'essais en laboratoire ou d'autres types de mesures objectives.



« Les transformateurs de bœuf canadiens se consacrent à assurer les normes les plus élevées de salubrité des aliments pour nos produits. Pour atteindre ce résultat, nous travaillons en étroite collaboration avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'élaboration et à la mise en œuvre de nos systèmes de salubrité des aliments. »

Russ Mallard *Président, Conseil des viandes du Canada*



Rôle de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

Pour s'assurer que le système HACCP fonctionne correctement, l'ACIA vérifie la conformité d'un établissement de transformation du bœuf. Les mesures de vérification peuvent comprendre l'examen de la documentation et des dossiers, ainsi que des inspections sur place. Si des cas de non-conformité sont relevés, l'ACIA prend les mesures de conformité et d'application de la loi appropriées. Les fournisseurs d'ingrédients de viande ainsi que d'entrepôts frigorifiques et de congélateurs doivent également avoir des programmes de contrôle préventif pour soutenir la salubrité des aliments tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Salubrité alimentaire et récolte des bovins

Chaque étape de la récolte des bovins de boucherie est effectuée avec le plus grand soin afin que toutes les exigences en matière de salubrité alimentaire soient respectées.

1. Inspection des animaux vivants

En vertu de la loi canadienne, chaque animal doit subir un dépistage ante mortem (avant la récolte) par des opérateurs formés pour détecter une maladie ou une blessure potentielle. Le personnel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) effectue ensuite une autre inspection ante mortem, y compris une évaluation détaillée de tout animal présentant des signes de maladie. Les bovins qui ne satisfont pas aux exigences en matière de santé des animaux sont clairement identifiés, séparés des autres bovins, et complètement exclus de la production de viande.

2. Procédures d'étourdissement

Les animaux en santé sont abattus uniquement selon des méthodes approuvées par l'ACIA.

3. Identification des carcasses

Après l'enlèvement de la peau, l'étiquette d'identification de l'animal doit être fixée à la carcasse pour conserver son identité unique. La tête est également étiquetée avant la séparation de la carcasse et préparée pour l'inspection.

4. Inspection de la tête

À la suite d'une inspection post mortem de la tête, la chair de la langue et de la joue est retirée des animaux sains et toutes les matières à risque spécifiées (MRS) sont éliminées dans un contenant utilisé exclusivement à cette fin. Une étude scientifique a démontré que l'infectiosité de la maladie de la vache folle (ESB) était principalement concentrée dans des tissus spécifiques d'un animal (comme le cerveau et la moelle épinière), qui ont été qualifiés comme MRS. Le Canada retire tous les tissus des bovins classés comme MRS par l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA).

5. Inspection des viscères

Une inspection post mortem des viscères thoraciques et abdominaux, y compris les poumons, le cœur, les reins, le foie et le tube digestif, est également effectuée après l'éviscération.

6. Inspection de la carcasse fendue

La carcasse est fendue et une inspection minutieuse des surfaces externes et internes de la carcasse est effectuée.



7. Enlèvement de la moelle épinière

L'enlèvement de la moelle épinière par une méthode approuvée, par exemple un appareil sous vide haute puissance, est exigé par la loi. L'application de l'estampille d'hygiène des viandes sur la carcasse n'a lieu qu'après le retrait de la moelle épinière et la réussite de toutes les procédures d'inspection post mortem.



8. Parage, lavage et refroidissement

Après le parage, la carcasse est lavée à une ou plusieurs reprises. En raison de sa capacité à réduire efficacement les bactéries sur les surfaces de la viande, les carcasses subissent généralement une brève exposition à la vapeur, à l'eau chaude ou à d'autres traitements antimicrobiens. Les carcasses sont ensuite réfrigérées, et des tests microbiologiques peuvent être effectués pour vérifier l'efficacité des mesures de salubrité alimentaire.



Les informations fournies aux pages 12 et 13 concernent les établissements inspectés par les autorités fédérales.

Salubrité alimentaire et production du bœuf en boîte

Programme de contrôle préventif

Un plan de contrôle préventif (PCP) garantit la salubrité de la viande bovine canadienne pendant la transformation et l'emballage. Le PCP doit être validé au cours de l'élaboration et vérifié une fois en service par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.



Exigences en matière de contrôle de la température et d'assainissement

Pour s'assurer que les aires de coupe et d'emballage du bœuf respectent les normes réglementaires canadiennes, il existe des exigences strictes en matière de contrôle de la température et d'assainissement. Chaque installation est tenue d'avoir une procédure opérationnelle normalisée (POP) d'assainissement écrite. La surveillance des températures de l'air ambiant, des carcasses et des coupes fines est effectuée tout au long de la journée, comme l'exige le système de PCP de chaque exploitation.



Inspection des produits finis

En plus des contrôles de l'hygiène de la viande utilisés tout au long du processus de production, l'inspection des produits de bœuf est entreprise pour surveiller la qualité et la salubrité du bœuf avant l'emballage. Les inspections sont effectuées par le personnel de contrôle de la qualité et vérifiées par l'ACIA. Le processus d'inspection repose sur une procédure



d'échantillonnage des lots, dans le cadre de laquelle des mesures correctives doivent être prises pour l'ensemble du lot si l'échantillon sélectionné au hasard présente des risques physiques, chimiques ou biologiques susceptibles d'avoir une incidence sur la salubrité alimentaire.



Programmes d'analyses microbiologiques

Chaque établissement effectue des analyses microbiologiques conformément à la fréquence indiquée dans son PCP et ses exigences réglementaires. Les analyses microbiologiques permettent de vérifier l'efficacité du programme d'assainissement ainsi que des points de contrôle critiques pour la production de bœuf en boîte.



Conditionnement et durée de conservation

Les produits de bœuf frais sont généralement conditionnés dans des emballages sous vide avec de très faibles taux de transmission d'oxygène. Cette technologie a la capacité de réduire la croissance des bactéries qui pourraient causer une détérioration prémature. Les interventions antimicrobiennes pendant le processus de conditionnement permettent d'améliorer la salubrité alimentaire, ainsi que la durée de conservation de la viande.

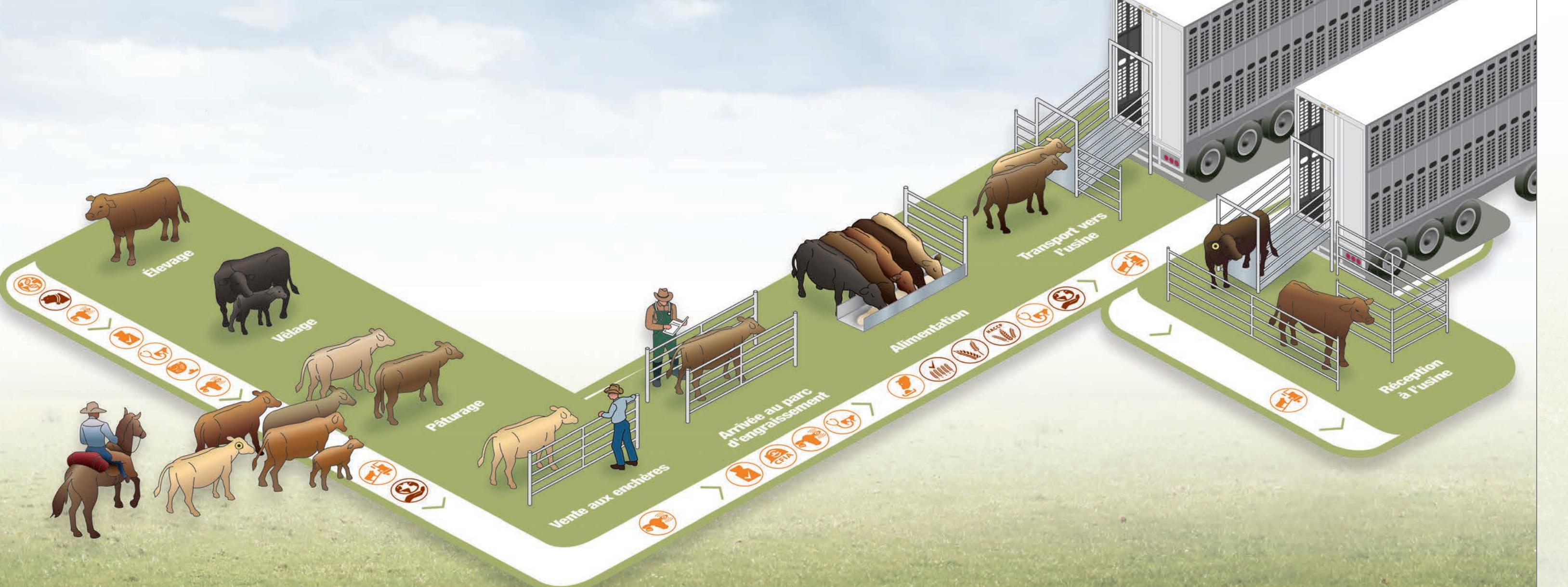


Normes du système canadien de production bovine

Le système canadien de production bovine s'appuie sur une génétique reconnue internationalement, sur l'identification obligatoire des bovins et sur une surveillance des maladies à l'échelle nationale.



Aperçu du système canadien de production bovine



Organisations



L'Agence canadienne d'identification du bétail met en œuvre des technologies et des services à l'appui du programme national obligatoire d'identification des bovins du Canada.



L'Agence canadienne d'inspection des aliments surveille les aspects liés au transport du bétail, à la santé des animaux, à la production d'aliments pour animaux et à l'utilisation de médicaments vétérinaires.

Programmes et attributs



Les contrôles de la génétique animale à l'importation comprennent l'inspection et la quarantaine au point d'entrée ainsi que les tests de dépistage des maladies chez les animaux étrangers.



L'approbation des ingrédients pour l'alimentation du bétail est requise et est émise par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.



Les meilleures pratiques en matière de transport du bétail sont conçues pour protéger les bovins pendant le transport et réduire les défauts de qualité.



Le Système canadien de traçabilité du bétail utilise des étiquettes auriculaires RFID et une base de données nationale pour permettre une identification rapide et précise des animaux.



Les programmes HACCP pour la production des aliments sont conçus pour analyser et contrôler les dangers potentiels liés aux aliments pour bétail.



Les contrôles des aliments pour animaux liés à l'ESB sont définis dans la loi fédérale canadienne et interdisent l'inclusion de matières à risque spécifiées dans les aliments pour animaux.



La surveillance de la santé des animaux est effectuée par des producteurs de bovins et des vétérinaires tout au long du processus de production.



Les programmes d'amélioration des races bovines sont mis en place pour améliorer le pourcentage de rendement maigre des bovins et la qualité de la viande de consommation.



L'alimentation aux grains favorise la production d'une viande bien persillée, tendre et savoureuse, et d'une graisse blanche et ferme.



Les normes environnementales protègent l'environnement naturel du Canada pour soutenir une production durable de viande de bœuf de grande qualité.



L'approbation des produits pour la santé animale est assurée par le gouvernement du Canada avant que l'utilisation chez les bovins ne soit permise.



BALAYEZ POUR REGARDER
des vidéos sur les programmes et les organisations qui participent à la production bovine (en anglais seulement)

LÉGENDE



Organisations



L'Agence canadienne d'inspection des aliments applique les lois fédérales relatives à la santé des animaux et à la salubrité du bœuf canadien.



L'Agence canadienne de classement du bœuf fournit des services de classement du bœuf conformément aux normes nationales du Canada.

Programmes et attributs



Les normes de bien-être animal protègent les bovins et sont une responsabilité partagée entre le gouvernement fédéral et l'industrie canadienne.



L'inspection ante mortem est effectuée pour surveiller la santé des bovins vivants avant l'abattage.



L'inspection post mortem est effectuée pour vérifier les normes de santé animale et de salubrité des aliments.



Un programme de contrôle préventif (PCP) protège les produits du bœuf contre les risques chimiques, physiques ou biologiques.



Les traitements de salubrité alimentaire comprennent la pasteurisation des carcasses et l'application d'acides organiques.



Le classement par vision par ordinateur fournit une évaluation objective des attributs de qualité tels que le persillage de la viande.



Les catégories de rendement résultent d'une classification de la carcasse visant à prédire la quantité de coupes déossées pouvant être prélevées pour la vente au détail.



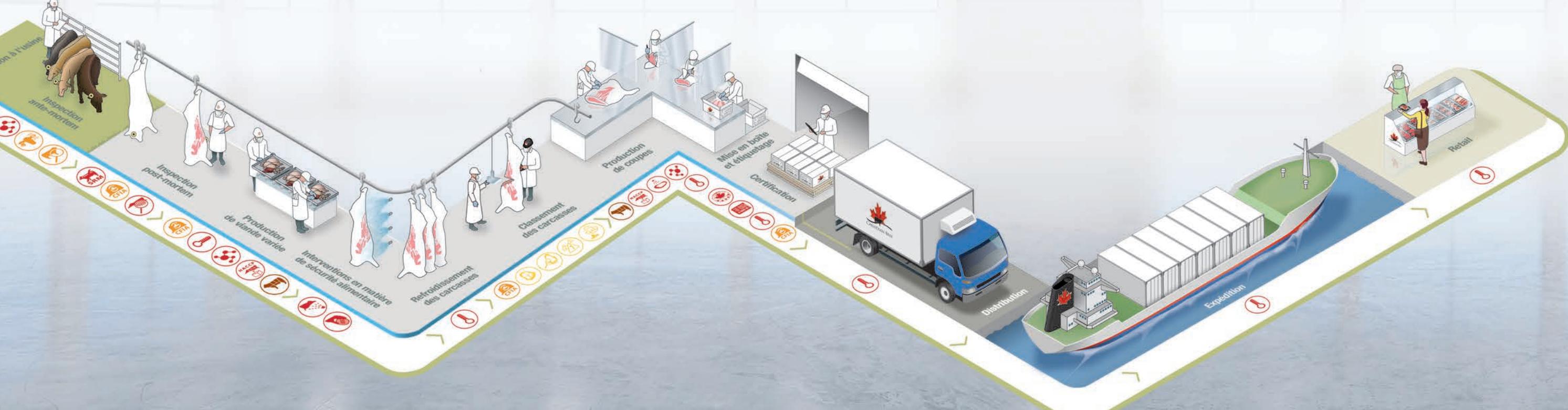
La certification des exportations par l'Agence canadienne d'inspection des aliments garantit que toutes les exigences en matière d'exportation sont satisfaites.



La surveillance de la température est effectuée tout au long du processus de production du bœuf, comme l'exige le système de salubrité des aliments de l'établissement.



Aperçu du système canadien de transformation du bœuf



LÉGENDE



Pilier de la santé animale



Pilier de la salubrité des aliments



Pilier des normes de classement



Pilier de la qualité du bœuf



Agence canadienne de classement du bœuf



Agence canadienne d'inspection des aliments



Étiquettes d'oreille RFID



Système de salubrité alimentaire HACCP

Les renseignements fournis ici se rapportent aux établissements inspectés par le gouvernement fédéral.



BALAYEZ POUR REGARDER
des vidéos sur les programmes et les organisations qui participent à la transformation de la viande de bœuf.
(en anglais seulement)



Normes du système canadien de transformation du bœuf

Les systèmes de salubrité des aliments fondés sur la HAACP et les normes nationales de classement soutiennent la qualité et la salubrité du bœuf canadien.



Normes de classement



Le bœuf canadien est classé par le personnel certifié de l'Agence canadienne de classement du bœuf. Chaque exigence d'attribut de qualité doit être satisfaite pour être admissible aux catégories Canada AA, Canada AAA et Canada Prime et toute lacune ne peut être compensée par d'autres caractéristiques.

Le système de classement du bœuf canadien

Une carcasse peut être classée seulement après avoir été inspectée et avoir reçu l'estampille d'inspection des viandes, indiquant que le bœuf satisfait à toutes les exigences en matière de salubrité alimentaire. Les catégories de qualité et de rendement sont attribuées aux carcasses par un préposé au classement agréé de l'Agence canadienne de classement du bœuf (ACCB). Chaque préposé au classement doit réussir un programme de formation complet. Après avoir obtenu l'agrément, les préposés au classement font l'objet d'une vérification régulière par l'ACCB et par l'entremise du programme national de surveillance des catégories administré par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Ces vérifications régulières permettent de s'assurer que le classement est effectué d'une manière qui est uniforme et qui reflète avec exactitude les normes nationales du Canada.

L'objectif du classement consiste à organiser les carcasses en groupes uniformes de qualité, de rendement et de valeur semblables. Ce regroupement facilite les décisions en matière de marketing et de production et fournit aux consommateurs un produit uniforme, avec une expérience gustative prévisible. Chaque exigence d'attribut de qualité doit être satisfaite pour être admissible aux catégories Canada AA, Canada AAA et Canada Prime et toute lacune ne peut être compensée par d'autres caractéristiques. Les catégories de viande bovine de haute qualité du Canada se distinguent par le degré de persillage, la catégorie Canada Prime en présentant plus que toute autre catégorie.

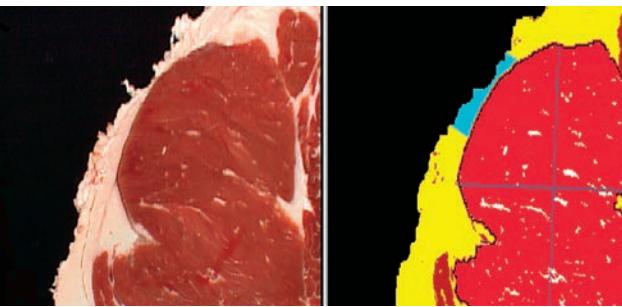
Catégories canadiennes de rendement et de qualité

Les catégories de qualité les plus élevées au Canada pour le bœuf provenant de jeunes carcasses sont Canada AA, Canada AAA et Canada Prime. Pour attribuer ces notes, une évaluation détaillée est effectuée par un nivelleur certifié après le refroidissement de la carcasse. Les attributs évalués comprennent la maturité, le sexe, la couleur de la viande, la couleur de la graisse, la musculature de la carcasse, la couverture et la texture des graisses, la texture de la viande et le niveau de persillage.

La teneur de rendement est le pourcentage estimé de morceaux désossés et soigneusement parés pour la vente au détail qui pourront être prélevés des coupes primaires que sont la ronde, la longe, la côte et le bloc d'épaule. Les carcasses ayant la quantité prévue la plus élevée de ces morceaux se voient attribuer la catégorie de rendement Canada 1. La teneur de rendement est déterminée en mesurant la profondeur de la graisse et la taille du faux filet au site de classement entre la 12^e et la 13^e côte.

Classement par vision par ordinateur

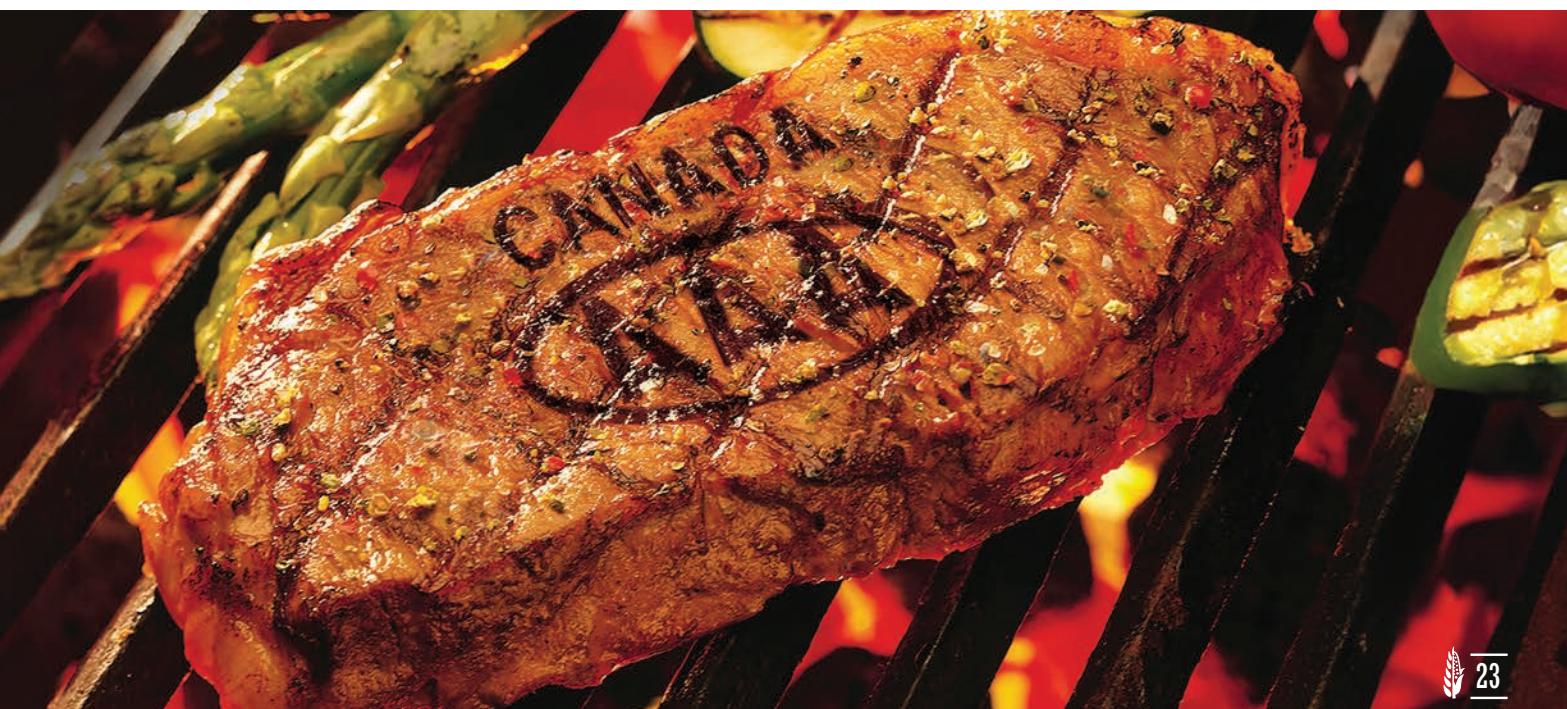
La technologie de classement par vision par ordinateur permet d'effectuer plusieurs mesures des paramètres de rendement et de qualité plus rapidement qu'avec les méthodes manuelles. En outre, le format numérique des données permet d'enregistrer, de partager et d'analyser davantage les informations qui guident la prise de décision pendant le processus de production.



Au Canada, nos normes nationales strictes en matière de classement de la viande bovine sont conçues pour soutenir une évaluation objective, fondée sur la science, afin de garantir une qualité constante aux fournisseurs et aux consommateurs. »

Dr Oscar Lopez-Campos

Chercheur scientifique (classement des carcasses), Agriculture et Agroalimentaire Canada



Normes canadiennes sur le persillage du bœuf

L'évaluation du persillage est effectuée par des classificateurs certifiés une fois que la carcasse a été réfrigérée de 24 à 48 heures. La quantité et la distribution des dépôts de graisse sont évaluées sur la surface coupée du faux filet, entre la 12^e et la 13^e côte. Le persillage contribue de manière significative à la qualité gustative de la viande, en améliorant sa saveur, sa jutosité et sa tendreté perçue en bouche.

CATÉGORIE	PERSILLAGE	ÉTATS-UNIS
	CATÉGORIE ¹	
	Très abondant	USDA Prime
	Abondant	
	Modérément abondant	
	Légèrement abondant	
	Modéré	USDA Choice
	Modeste	
	Peu abondant	
	Très peu abondant	USDA Select



¹ Les normes canadiennes en matière de persillage ont été modifiées en 1996 afin de correspondre à celles en vigueur aux États-Unis. Les normes minimales en matière de persillage utilisées pour les catégories USDA Prime (légèrement abondant), Choice (peu abondant) et Select (très peu abondant) sont les mêmes qui sont utilisées au Canada afin de regrouper les jeunes carcasses de qualité dans les catégories Canada Prime, AAA et AA, respectivement.

Normes de qualité pour les jeunes bovins*

Catégorie	Persillage**	Maturité***	Couleur de la viande	Couleur du gras	Musculature	Texture de la viande**
CANADA[†]						
	Légèrement abondant	Jeune	Rouge vif seulement	Aucune matière grasse jaune n'est permise	Bonne musculature ou mieux	Ferme seulement
	Peu abondant	Jeune	Rouge vif seulement	Aucune matière grasse jaune n'est permise	Bonne musculature ou mieux	Ferme seulement
	Très peu abondant	Jeune	Rouge vif seulement	Aucune matière grasse jaune n'est permise	Bonne musculature ou mieux	Ferme seulement

* Les normes canadiennes en matière de persillage ont été modifiées en 1996 afin de correspondre à celles en vigueur aux États-Unis. Les normes minimales en matière de persillage utilisées pour les catégories USDA Prime (légèrement abondant), Choice (peu abondant) et Select (très peu abondant) sont les mêmes qui sont utilisées au Canada afin de regrouper les jeunes carcasses de qualité dans les catégories Canada Prime, AAA et AA, respectivement.

** Persillage et texture de la viande minimaux permis pour un classement de qualité.

*** Les catégories de maturité reflètent les exigences nationales.

Attributs de classement du bœuf canadien



Couleur de la graisse et de la viande

Les consommateurs considèrent la couleur de la viande et des matières grasses comme des indicateurs importants de la qualité et de la fraîcheur du bœuf. Pour être considérée comme Canada AA, Canada AAA ou Canada Prime, la carcasse doit avoir une couleur de viande rouge vif et la graisse ne peut pas avoir une teinte jaune.



Texture de la viande

La texture du bœuf doit être ferme pour répondre aux exigences du bœuf canadien de haute qualité. La texture influence la sensation en bouche du bœuf pendant la mastication et contribue beaucoup à la qualité gustative et à la satisfaction des consommateurs.



Niveau de persillage

Pour évaluer le persillage, la section transversale exposée du faux filet est évaluée pour la quantité, la taille et la distribution des dépôts de graisse intramusculaire. Des normes photographiques officielles sont utilisées pour assurer une évaluation uniforme et exacte des niveaux de persillage.



Maturité de la carcasse

Les catégories de qualité Canada AA, Canada AAA ou Canada Prime exigent que la maturité soit évaluée comme étant jeune sur la base du développement squelettique observé dans la carcasse fendue. Un âge plus jeune à la récolte améliore la tendreté et la qualité gustative globale.



Texture et couverture de la graisse

Pour être admissible aux catégories Canada AA, Canada AAA et Canada Prime, la couverture de graisse doit être évaluée comme ferme et cohérente. Une couverture adipeuse optimale permet à la carcasse de refroidir d'une façon qui maximise la qualité gustative.



Estampillage

Lorsque tous les examens requis ont été faits, la note est appliquée à l'aide d'encre comestible. L'estampille de catégorie officielle est appliquée sur la longe courte et les côtes, des deux côtés de la carcasse. Les estampes de classement sont conservées en tout temps sous la supervision de l'Agence canadienne de classement du bœuf.



Musculature de la carcasse

Un côté bien musclé fournira des rendements élevés et permettra une fabrication plus efficace en coupes. Les catégories de viande bovine de haute qualité du Canada n'autorisent pas les carcasses dont la musculature est déficiente.



Qualité du bœuf



«

Une gestion attentive du processus d'alimentation du bétail est essentielle pour produire un bœuf canadien nourri au grain de première qualité. »

Will Lowe

Président, Association nationale des engrangeurs de bovins

Nourri aux céréales pour une qualité exceptionnelle

Un approvisionnement abondant en grains

Le Canada est l'un des plus grands producteurs de céréales au monde. Dans les provinces occidentales, les agriculteurs cultivent souvent de l'orge et du blé. Dans l'Est du Canada, le climat soutient la croissance d'importantes quantités de maïs. Compte tenu de l'abondance des céréales fourragères, le Canada peut fournir du bœuf produit à partir de bovins nourris avec des aliments contenant de l'orge, du blé et du maïs.

Une expérience gustative supérieure

Les pratiques alimentaires canadiennes permettent de récolter plus de 85 % des bovins élevés pour la production de bœuf à l'âge de 2 ans ou moins. Un âge plus jeune à la récolte améliore la tendreté et la qualité gustative globale. L'alimentation au maïs, à l'orge et au blé contribue à la production de bœuf canadien bien persillé, savoureux et tendre, avec un gras ferme, de couleur blanche.

Un programme national d'inspection des aliments du bétail

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) administre au Canada un programme visant à assurer que les produits d'alimentation sont fabriqués et vendus conformément à sa Loi sur les aliments du bétail. Avant la mise en marché des produits, ses agents spécialisés procèdent à leur évaluation, puis d'autres poursuivent l'inspection et la surveillance sur le terrain, partout au pays.

Génétique bovine internationalement reconnue

L'objectif ultime des programmes canadiens d'amélioration de la race est d'améliorer la qualité du bœuf pour les consommateurs tout en ciblant une production bovine plus efficace.



Production des reproducteurs

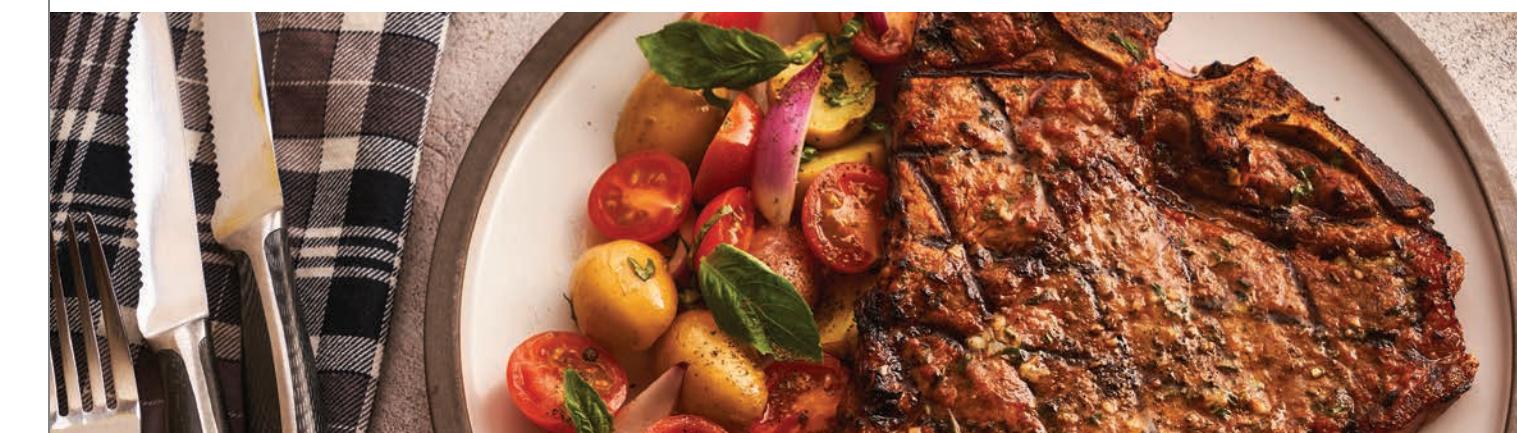
Il y a environ 10 000 éleveurs de bovins qui produisent des reproducteurs au Canada. En mettant l'accent sur l'amélioration génétique à chaque génération successive, le Canada est devenu un fournisseur de reproducteurs reconnu à l'échelle internationale. Le temps plus frais du Canada permet l'utilisation extensive de la génétique de type Bos taurus, qui comprend des races telles que Angus, Charolais, Hereford, Simmental et Limousin. Les Bos taurus sont connus pour produire sur une base constante une viande de bœuf tendre et de la plus haute qualité. Le Canada élève plus de 30 races Bos taurus et le croisement est utilisé pour combiner les meilleures caractéristiques de plusieurs races en un seul animal. Au fil du temps, les producteurs canadiens ont produit des bovins dont la carcasse contient plus de viande, ce qui apporte une valeur ajoutée avec moins de ressources.

Programmes de sélection des races et d'amélioration génétique

Les associations de races constituées en vertu de la Loi sur la généalogie des animaux du Canada sont responsables d'assurer l'exactitude des généralogies et d'élaborer des programmes d'amélioration de la race. Ces associations soutiennent les efforts déployés pour améliorer les attributs de qualité par le biais de la sélection des races et des programmes d'amélioration génétique. Les producteurs canadiens de bovins reproducteurs ont recours à des outils tels que les échographies en temps réel pour examiner la section du faux filet, la couverture de graisse et les niveaux de persillage sur l'animal vivant, afin d'aider à déterminer son potentiel génétique. De cette façon, les caractéristiques de l'animal vivant sont liées au rendement et aux attributs de qualité de la carcasse. L'analyse statistique est également utilisée pour calculer l'écart prévu de descendance (ÉPD), qui fournit aux éleveurs de bovins un outil efficace pour sélectionner les reproducteurs.



Les mesures par échographie sur l'animal vivant sont prises au niveau du faux filet, soit au même endroit qui détermine le classement des carcasses.



Durabilité environnementale

L'évaluation nationale de la viabilité de l'élevage bovin au Canada a révélé que la production d'un kilogramme de viande bovine canadienne (désossée et consommée) a créé 15 % de gaz à effet de serre en moins en 2021 qu'en 2014.¹



Gardiens des prairies

La production de bœuf protège les prairies et les milieux humides du Canada contre la culture et l'assèchement, ce qui contribue à faire en sorte que ces écosystèmes demeurent intacts ainsi que tous leurs avantages environnementaux. Les terres préservées grâce à l'élevage abritent plus de 60 espèces en péril qui dépendent des prairies du Canada. Les milieux humides se comportent comme le filtre naturel de l'écosystème d'une prairie. Les zones riveraines, qui relient la terre et l'eau, contribuent à la purification de l'eau, à la résistance aux inondations et à la sécheresse, et fournissent un habitat, y compris des zones de nidification et de frai pour les poissons et d'autres espèces sauvages. Près de 25 % des milieux humides du monde se trouvent au Canada.²

Mesurer nos progrès

Formée en 2014, la Table ronde canadienne sur le bœuf durable (TRCBD) a créé une communauté collaborative pour faire des progrès continus dans la durabilité de la chaîne de valeur du bœuf canadien. Les membres de la TRCBD reflètent l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement du bœuf canadien et au-delà. L'Évaluation nationale de la durabilité du bœuf (ÉNDB) de la TRCBD mesure le rendement et les progrès de la chaîne de valeur du bœuf canadien en matière de durabilité environnementale, sociale et économique comparativement à une base initiale d'indicateurs et de paramètres environ tous les sept ans. La première ÉNDB a été publiée en 2016 en utilisant des données de 2014, qui ont fourni une base de référence pour évaluer les progrès et les améliorations au fil du temps. Une deuxième étude utilisant des données de 2021 a révélé que l'industrie canadienne du bœuf a amélioré son empreinte carbone, l'épuisement des combustibles fossiles, l'eutrophisation de l'eau douce et la formation d'oxydants photochimiques en augmentant l'efficacité de la production.¹

La production d'un kilo de bœuf (désossé et consommé) en 2021 a créé 15 % de gaz à effet de serre en moins qu'en 2014. Cette amélioration est en grande partie due à l'efficacité accrue de la croissance du bétail, qui permet de réduire le temps nécessaire à la production d'un animal, et donc le nombre de ressources nécessaires pour produire la même quantité de viande de bœuf.¹

Pratiques environnementales des fermes et des ranchs

Les agriculteurs et les éleveurs canadiens gèrent leurs ressources naturelles pour s'assurer que leurs fermes demeurent durables sur le plan environnemental et économiquement viables, et pour améliorer la santé et la productivité de leurs terres. Les bovins de boucherie remplissent maintenant le rôle vital de brouteur dans le paysage, en favorisant un écosystème sain et riche en biodiversité et en préservant l'habitat essentiel de nombreuses espèces sauvages. Un pâturage bien géré augmente la matière organique du sol, encourageant la croissance des racines et augmentant la quantité de carbone stockée dans le sol.



Vaches et veaux

La plupart des veaux de boucherie naissent au printemps lorsque leur mère aura accès à l'herbe de printemps. Les veaux passent la majeure partie de leur vie dans des pâturages ouverts.



Alimentation des bovins

Les bovins s'alimentent dans une zone dédiée et selon un régime alimentaire qui comprend des céréales. Ils sont généralement placés dans des enclos qui permettent une observation attentive de leur comportement et qui limitent la production de déchets.



GESTION DU PÂTURAGE

Une gestion efficace du pâturage permet aux agriculteurs et aux éleveurs d'obtenir les rendements fourragers les plus élevés pour le bétail tout en soutenant l'écosystème des pâturages.



GESTION DES TERRES HUMIDES

L'élevage du bétail aide à préserver les écosystèmes des milieux humides. Près de 25 % des milieux humides du monde se trouvent au Canada.²



SANTÉ DES SOLS

Le fumier et l'activité de pâturage du bétail ajoutent plus de matière organique au sol et augmente sa capacité de rétention de l'eau.



CONSERVATION DE L'HABITAT FAUNIQUE

Les paysages de prairies sont préservés grâce à la production bovine et abritent certaines des espèces les plus menacées du Canada.



PÂTURAGE CIBLÉ POUR LA PRÉVENTION DES INCENDIES DE FORêt

Le pâturage réduit les matériaux secs inflammables et favorise la croissance de nouvelles herbes vertes, qui brûlent plus lentement.



EFFICACITÉ ALIMENTAIRE

Les pratiques de gestion ainsi que la génétique font en sorte que les bovins canadiens consomment moins d'aliments pour produire leur viande.



RECYCLAGE VALORISANT

Le système digestif du bétail est capable d'utiliser des sous-produits tels que les drêches de distillerie ou les déchets d'épicerie pour produire un aliment nutritif et de haute qualité.



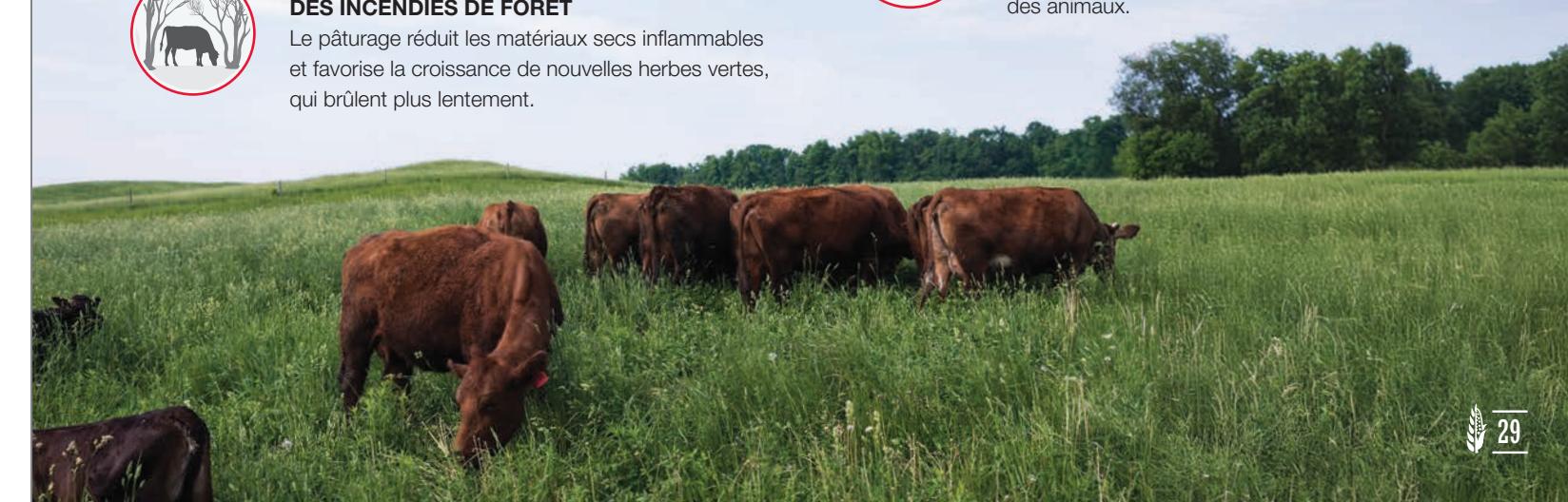
GESTION DU FUMIER

Le fumier du bétail contient des nutriments précieux et sert d'engrais organique pour les plantes et les cultures.



CONCEPTION DES ENCLOS

Les zones de rétention du bétail doivent être soigneusement conçues pour protéger l'environnement naturel ainsi que le bien-être des animaux.



1 Journal canadien de la science animale. 104(2) : 221-240. <https://doi.org/10.1139/cjas-2023-0077>.

2 Étendue des milieux humides au Canada www.canada.ca/fr/environnement-changement-climatique/services/indicateurs-environnementaux/etendue-milieux-humides.html

Pratiques environnementales dans la production de bœuf en boîte



Les installations de transformation du bœuf

Tout comme les agriculteurs et les grands éleveurs, les transformateurs de bœuf au Canada doivent améliorer de manière continue les pratiques ayant une incidence sur la durabilité environnementale. Cela comprend la réduction des intrants tels que l'eau et l'énergie, tout en maximisant l'utilisation de chaque animal, y compris les composants comestibles et non comestibles. L'eau utilisée dans les procédés de production du bœuf et pour le nettoyage de l'équipement et des surfaces de travail est souvent recyclée à l'aide d'installations de traitement spécialisées. La réduction des déchets pendant le traitement est un élément essentiel des objectifs du Canada pour s'assurer que nous utilisons efficacement la plus grande partie possible de l'animal.



GESTION DE L'EAU

Les systèmes de traitement les plus sophistiqués utilisés dans la transformation du bœuf canadien peuvent renvoyer de l'eau qui dépasse les normes de consommation canadiennes.



FUMIER DE PANSE

Le contenu partiellement digéré de l'estomac, appelé « fumier de panse », peut être répandu sur les terres cultivées et utilisé comme engrais naturel précieux.



UTILISATION DU BIODIGESTEUR

Le biodigesteur a recours à des bactéries pour digérer les déchets organiques. Il produit ainsi du biogaz qui permet de générer de l'électricité ou de la chaleur dans les installations.



UTILISATION DE LA CARCASSE

On estime que 99 % de l'animal de boucherie peut désormais être utilisé pour l'alimentation humaine, la production de vêtements, de nourriture pour animaux de compagnies, de médicaments et bien davantage.



CHAUDIÈRE À LIT FLUIDISÉ

Cette technologie convertit le fumier ou les matériaux non comestibles de la carcasse en vapeur, en chaleur et en électricité à utiliser à l'intérieur des installations.



PROLONGATION DE LA DURÉE DE CONSERVATION

L'amélioration des pratiques de transformation et des technologies d'emballage ont permis de prolonger la durée de conservation de la viande de bœuf, réduisant ainsi les pertes et le gaspillage.



RENDU

Le rendu recycle les sous-produits tels que les os, le sang et les graisses pour en faire de nouveaux produits, y compris des aliments pour animaux de compagnie, du savon, des bougies et du biodiesel.



En tant qu'éleveur de bovins, je sais que nous produisons notre bœuf de façon responsable et durable au Canada. Je suis immensément fier des progrès continus réalisés par l'industrie à cet égard. »

Ryan Beierbach *Président, Table ronde canadienne sur le bœuf durable*



 **Nous sommes là pour vous aider**

Balayez le code QR pour obtenir nos coordonnées.

