

La qualité
est dans notre **nature**



Canada

Le bœuf canadien

Le meilleur, naturellement



Pourquoi le Canada figure-t-il parmi les meilleurs producteurs de bœuf au monde? Sa recette est simple : au départ, les veaux à engraisser sont issus de parents triés sur le volet; ils sont élevés dans un environnement propre et naturel et sont nourris avec des aliments qui produisent le meilleur bœuf possible. Les éleveurs et agriculteurs canadiens gèrent les terres de façon consciencieuse et veillent à prendre soin de leurs animaux. De plus, les normes canadiennes de production et de transformation ont été rigoureusement conçues pour tenir compte des attentes des clients internationaux. Le but consiste à s'assurer que les consommateurs reçoivent toujours une viande saine de première qualité, qu'elle soit à l'état frais ou congelé ou qu'elle entre dans la préparation d'aliments de consommation.

La qualité et la variété

Le cheptel canadien de bovins de boucherie est issu de races continentales britanniques et européennes qui sont reconnues pour la qualité supérieure de leur viande. Parmi les races les plus populaires au Canada, il y a les Angus, Hereford, Charolais et Simmental. Ces races sont réputées pour leur capacité de produire un bœuf bien persillé, tendre et savoureux.

En outre, ces races sont aussi particulièrement bien adaptées au climat tempéré du Canada, ce qui permet aux producteurs d'élever des races de bovins de boucherie en se basant uniquement sur leur capacité de produire du bœuf de qualité. Les concurrents d'autres régions du monde où le climat est plus chaud doivent tenir compte d'un trait de sélection résistant à la chaleur, ce qui a une incidence importante sur la qualité du produit.

Le Canada a la chance de disposer de millions d'acres de pâturages libres et de millions d'autres pour la production céréalière. Ces deux facteurs contribuent à la production de bovins de boucherie de haute qualité. La finition des bovins canadiens se fait dans des parcs d'engraissement où les animaux reçoivent la quantité optimale de céréales pour obtenir des produits de viande de bœuf qui répondent constamment aux attentes des consommateurs.

L'industrie met aussi au point un grand nombre de produits à valeur ajoutée. En parant la viande, en en assurant la maturation, en la mettant en forme et en la portionnant, il est possible d'offrir des coupes et de transformer le bœuf de façon à répondre aux exigences particulières de la clientèle. Et lorsque les consommateurs demandent des produits spécialisés comme du bœuf certifié halal, du bœuf casher, du bœuf naturel et du bœuf biologique, les producteurs et transformateurs de bœuf canadiens peuvent répondre à cette demande.





La santé et la salubrité

Le bœuf canadien est principalement écoulé sur le marché du bœuf de haute qualité issu de bovins nourris aux grains et offre à l'acheteur de nombreux avantages en termes de salubrité et de qualité.

Le système de classement canadien comporte des normes de persillage qui garantissent que les viandes des catégories supérieures sont exemptes de défauts de qualité tels que la coupe sombre, le gras jaune ou une texture musculaire médiocre. Grâce à ces attributs, les consommateurs sont assurés de vivre une expérience gustative sans pareille et le bœuf canadien garantit un potentiel de bénéfices aux détaillants et aux restaurateurs. Le système national de classement du bœuf du Canada fait l'objet d'une vérification indépendante par une tierce partie accréditée, l'Agence canadienne de classement du bœuf (ACCB). Une fois certifiés, les classeurs de viande de bœuf font l'objet de vérifications régulières par l'ACCB et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Le bœuf canadien se démarque non seulement par sa qualité, mais aussi par sa salubrité, l'une des meilleures au monde. La salubrité constitue une priorité absolue pour les producteurs de bœuf. Le système national obligatoire d'identification des bovins du Canada, les pratiques de prévention des maladies animales et les programmes de surveillance garantissent que tout risque potentiel soit réduit au minimum. Tout problème peut être cerné rapidement et, grâce au retraçage de sa source, être réglé rapidement.

L'ACIA surveille l'ensemble du circuit d'approvisionnement alimentaire pour s'assurer que tous les produits satisfont aux normes rigoureuses de qualité et de salubrité du Canada.

Les agriculteurs et les éleveurs canadiens sont fiers de prendre soin de leurs animaux et de leurs terres. Leurs pratiques sont fondées sur un code de pratiques de l'industrie qui définit les normes de soins dans la manipulation, l'alimentation, l'hébergement et le transport de bovins. Les consommateurs de bœuf canadien peuvent se réjouir à l'idée qu'il ait été « produit comme il se doit ».

Goûter la différence canadienne

Une sélection génétique méticuleuse, un élevage rigoureux et des usines de transformation à la pointe de la technologie, voilà la recette qui garantit que le goût et la qualité du bœuf canadien et la satisfaction qu'il apportera sont inégalés. Pour plus d'informations sur l'industrie bovine canadienne, veuillez visiter :

Sites Web du gouvernement

- Service d'exportation agroalimentaire
www.ats.agr.gc.ca
- Agriculture et agroalimentaire Canada viandes rouges
www.agr.gc.ca/redmeat
- Ministère des Affaires étrangères
et du Commerce international du Canada
www.international.gc.ca

Sites Web de l'industrie

- Centre d'information sur le bœuf
www.beefinfo.org
- Canadian Beef Breeds Council
www.canadianbeefbreeds.com
- Boeuf Canada Inc.
www.cbef.com
- Canadian Cattlemen's Association
www.cattle.ca
- Conseil des viandes du Canada
www.cmc-cvc.com

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, 2011

N° d'AAC 11511F

