

Bovins du Québec – août 2000

### **Les vieilles vaches Une valeur sûre!**

Peut-on fabriquer de bons produits alimentaires avec les vieilles vaches « justes bonnes pour l'abattoir » ? Si vous répondez « Non », vous partagez l'avis de vos homologues étatsuniens. Pourtant, environ le quart du bœuf consommé aux États-Unis provient des bovins de réforme.

Cette opinion trop répandue a donné l'idée à la *National Cattlemen's Beef Association* (NCBA) de produire un vidéo sur les bons et mauvais usages de la viande de vache. Le vidéo intitulé *Non-Fed Beef Tour with Mr. Food*, paru en septembre dernier, met en scène M. Food, la vedette d'une émission culinaire aux États-Unis. Dans ses émissions, M. Food propose des façons simples et rapides de préparer les aliments. « Avec les années, résume M. Food, et même si les préférences alimentaires ont beaucoup changé, les gens aiment toujours autant le bœuf. »

M. Food ne dit rien sur la manière d'apprêter la viande de vache, mais il montre certainement aux éleveurs comment éviter de produire de la viande dont personne ne voudra. Et son message vaut aussi pour les éleveurs canadiens. Selon Gary Cowman, porte-parole de la NCBA, il y a là un défi contre nature. Car lorsqu'un éleveur décide de se défaire d'une vieille vache, il veut qu'elle parte au plus tôt, tout simplement. Or, peu d'éleveurs savent que 25 % du bœuf consommé aux États-Unis provient des bovins de réforme, vaches et taureaux confondus.

### **Autre que la viande hachée**

« Les bovins de réforme peuvent servir à une foule d'usages autre que la viande hachée et le saucisson de Bologne, explique M. Food. Quand vos bovins arrivent à la vente aux enchères, quelques heures les séparent de l'usine de transformation. » Le problème, c'est que la plupart des éleveurs de bovins ne font pas ce rapprochement. Et les bovins ont une foule de défauts que les éleveurs auraient très bien pu éliminer ou éviter.

On ignore combien de bovins de réforme entrent dans la fabrication alimentaire au Canada. Mais selon Gloria Jewison, de la *Canadian Cattlemen's Association* (CCA), ils ont constitué 10 % de l'abattage total au Canada en 1999. Aux États-Unis, la viande provenant des vaches de réforme est de plus en plus en demande. L'innovation technologique dans la préparation et la commercialisation a permis d'ouvrir une foule de nouveaux marchés pour la viande des bovins de réforme.

Les repas nutritifs, faciles à utiliser, prêts à cuire et disponibles en magasin sont de plus en plus en demande au Canada. Les nouveaux produits affluent donc rapidement sur le marché, ouvrant d'autres débouchés pour les bovins de réforme. « Les détaillants d'ici, explique Mike Kennedy de la société Cargill Foods de Toronto, souhaitent de plus en plus mettre leurs produits à la place de ceux importés de Nouvelle-Zélande et d'Australie. Aujourd'hui, une grande partie du bœuf qui est transformé provient de ces

pays, ajoute Kennedy. Mais, toutes choses étant égales par ailleurs, la plupart des gens aimeraient autant encourager les producteurs canadiens et ontariens... ».

### **Une coupe de choix**

Selon lui, c'est donc vers les produits transformés et à valeur ajoutée que pourrait se développer le marché des bovins de réforme. Or, les bovins de réforme ou de catégorie A sont moins en demande chez les détaillants, qui leur préfèrent désormais des produits de catégorie supérieure.

D'après Mark Ishoy, directeur général de l'usine MGI Packers où sont abattues plus de 90 % des vaches de réforme de l'Ontario, la tendance indique en effet que les bovins de réforme entrent de plus en plus dans la fabrication des produits précuits à valeur ajoutée.

Mais ce n'est pas là le seul marché populaire, outre celui du hamburger. Selon Cowman : « Une partie importante de ces viandes de catégorie intermédiaire finissent par aboutir dans la chaîne alimentaire et les aliments de choix des restaurants. » Dans le vidéo, on voit que des milliers de restaurants et rôtisseries et des chaînes de grilladerie s'approvisionnent en viande de bovins de réforme. Las Vegas, par exemple, constitue un gros marché, les casinos du Nevada étant de gros acheteurs de steaks de bonne qualité et à prix abordable.

Chez *Arbys*, l'une des chaînes les plus populaires du prêt à manger en Amérique du Nord, le bœuf provient en très grande partie des bovins de réforme, dont la viande est vraiment maigre. Et il en va de même du fameux steak-minute *cheesesteak*, et du bœuf sauté à la chinoise que l'on trouve au menu des restaurants de cuisine orientale.

### **Encore les aiguilles...**

Cependant, une bonne partie de la viande provenant de cette source est inutilisable, à cause des erreurs commises en amont, sur la ferme. « Les aiguilles font encore beaucoup de dommages et laissent des marques, explique Mark Ishoy de chez MGI. »

Aux États-Unis, un audit qualité réalisé en 1994 sur la viande des bovins de réforme a révélé que les éleveurs avaient perdu en moyenne 70 \$ US sur chaque bovin commercialisé cette année-là, à cause de défauts dans la qualité. Les principaux dommages se manifestaient dans le cuir, une mauvaise condition physique, un excès de graisse, des lésions dues aux piqûres ou par des contusions. Et ces problèmes seraient plus fréquents chez les bovins de réforme que chez les autres bovins.

Un autre audit qualité réalisé en 1998-1999 aux États-Unis a révélé que les contusions et la boue avaient respectivement entraîné des pertes de 1,3 et de 5 millions \$ US, parce qu'elles abîment le cuir et occasionnent plus de travail à la découpe en raison des condamnations. Cela sans compter les lésions causées par les sites d'injection qui font perdre 5 millions \$ additionnels et la saisie de carcasses et les baisses de rendement entraînant respectivement des pertes de 5 et de 8,6 millions \$ US.

### **Trop de condamnation**

Toujours selon la même enquête, 86 % des vaches avaient une conformation déficiente; 79 % avaient subi une coupe de 0,6 livre en raison de contusions mineures; 32 % avaient subi une coupe de 1,5 livre en raison de contusions majeures; des contusions très graves avaient obligé à retrancher au moins 3 livres de viande chez 8 % des vaches; et 32 % des vaches ont été vendues à rabais en raison de la boue sur le cuir. Trente-quatre pour cent des vaches avaient un poids insuffisant alors que 10 % étaient trop grasses. À peine un peu plus d'une vache sur cent ont été saisies pour raison de maladie (70 %) ou de maigreur (22 %), ou pour d'autres raisons (8 %). Encore une fois, les lésions dues aux piqûres étaient un problème important avec un taux d'incidence de 0,5 %.

### **Au Canada aussi**

Les pertes encourues par ce type de problèmes sont colossales, comme le révèlent les données fournies par le Dr Joyce Van Donkersgoed de la CCA. D'après les enquêtes réalisées au Canada, la façon de faire les injections s'est améliorée depuis 1996, mais elle laisse encore à désirer selon Dr Van Donkersgoed. La prévalence des lésions chez les bouvillons a chuté de 22 à 14 %; mais aux États-Unis, ce taux a été réduit à 5 % grâce à une meilleure pratique des injections.

Comme elle explique, les injections laissent des cicatrices; la chair est dure et non comestible jusqu'à sept cm autour du lieu de l'injection. Même si l'on enlève cette partie, il est difficile de couper toutes les parties dures, et quelqu'un va retrouver dans son assiette un bout de viande difficile à mâcher. Ce défaut, dit-elle, est également coûteux dans le cas des bovins de réforme dont la viande ne finit pas uniquement hachée pour de futurs hamburgers. « Une partie finit sous forme de pièces de viande qui se rendent jusque sur la table du consommateur. »

Or, d'après M. Food, les problèmes dus aux manques dans la qualité pourraient facilement être amoindris ou éliminés, si les éleveurs faisaient trois choses simples :

- 1) Soigner son troupeau comme si les vaches faisaient partie de la chaîne alimentaire : utiliser les bonnes techniques d'injection; entretenir ou réparer les équipements susceptibles d'égratigner ou d'endommager les cuirs ou de blesser les bovins; écorner le bétail pour éviter les contusions; et employer des produits vétérinaires pour contrôler à la fois les parasites internes et externes. Les parasites internes endommagent les parties qui ont une bonne valeur économique, tandis que les parasites externes abîment les cuirs. Et manier son troupeau avec délicatesse.
- 2) Surveiller de près l'état de santé ainsi que la condition générale des vaches et des taureaux. Ce qui signifie résoudre les problèmes dès leur apparition.
- 3) Mettre en marché ou vendre ses bovins lorsqu'ils sont dans leur condition maximale. Trop attendre cause des problèmes que quelqu'un d'autre devra régler en aval. Prévoir emmener les bovins au marché à un moment où l'approvisionnement est faible. De bonnes pratiques de gestion et une mise à la réforme bien planifiée permettent d'augmenter ses revenus. Car, en moyenne, plus de 15 % des revenus générés par

l'exploitation d'un troupeau proviennent de la vente des vaches et des taureaux de réforme.

*Traduit de : There's value in old cows, Ontario Beef, hiver 2000.*