

LES CLASSIFICATIONS AU CANADA

IL EST IMPORTANT DE COMPRENDRE LES CLASSIFICATIONS DU BOEUF ET LES CRITÈRES UTILISÉS AU CANADA AFIN DE PRENDRE DES DÉCISIONS ÉCLAIRÉES AU MOMENT DES ACHATS DE BOEUF. LA CLASSIFICATION CONSISTE À SÉPARER LE BOEUF EN CATÉGORIES AYANT DES CARACTÉRISTIQUES UNIFORMES, AFIN QUE LES ACHETEURS PUISSENT AVOIR CONFIANCE DANS LA QUALITÉ DU BOEUF ACHETÉ. LA CLASSIFICATION TEND À ASSURER UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE OPTIMALE PAR UNE CONSTANCE ET UNE PRÉDICTIBILITÉ DE LA QUALITÉ DES CLASSIFICATIONS SPÉCIFIQUES DU BOEUF.

Un organisme indépendant, l'Agence canadienne de classification du boeuf, a la responsabilité d'effectuer la classification et est rémunérée pour ses services. Il est de la responsabilité du gouvernement fédéral d'établir les critères de classification selon les recommandations de l'industrie du boeuf.

Plusieurs facteurs entrent en ligne de compte afin de déterminer la qualité de la classification au Canada. Les classifications A, Canada AA, Canada AAA et Canada Primé sont évaluées et classifiées selon les critères suivants :

PERSILLAGE

Le persillage désigne les minces filets de gras blanc qui parcourent le maigre de la viande. C'est le persillage qui accroît la qualité gustative de la viande, la rendant plus tendre, juteuse et savoureuse. La quantité de persillage du faux-filet définit la norme minimale de qualité pour les classifications supérieures.

L'ÂGE

L'âge ou la maturité de l'animal est une considération importante à cause de sa relation avec la tendreté. Seuls les jeunes animaux rencontrent les critères pour les classifications A (jeunes carcasses provenant de bovins âgés généralement de moins de 24 mois, ou âgés de moins de 30 mois selon des critères physiologiques déterminés).

COULEUR DE LA VIANDE

La couleur de la viande doit être rouge vif. Ce critère identifie et exclut "le boeuf foncé à la coupe" (boeuf dont la couleur est devenue foncée à cause d'un pH élevé souvent associé au stress excessif de l'animal avant l'abattage).

COULEUR DU GRAS

Le gras doit être blanc et ferme. Ce critère exclut les bovins laitiers (qui ont un gras jaune) de la classification A.

TEXTURE DE LA VIANDE

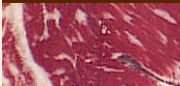
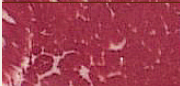
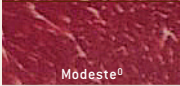
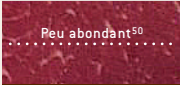
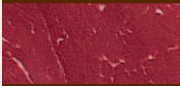
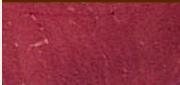
Le muscle doit être ferme afin de rencontrer la norme minimale pour les classifications A et ainsi fournir la meilleure qualité gustative. La norme minimale pour la classification A est celle d'un muscle ferme, la viande doit présenter un grain fin afin d'être assuré que le boeuf de cette catégorie soit de la plus haute qualité.

MUSCULATURE

La musculature est un critère de rendement, qui détermine la quantité de muscle maigre disponible en relation avec le poids de la carcasse. La musculature doit être de bonne à excellente pour rencontrer la norme minimale des classifications A.

NORMES DE CLASSIFICATION DU CANADA ET DES É.-U.

Le Canada a adopté les normes de persillage des É.-U. en 1996. Les É.-U. constituent le principal partenaire commercial du Canada pour le boeuf et il est important que les normes soient compatibles afin que le boeuf soit commercialisé équitablement. Les normes minimales de persillage utilisées par l'USDA Prime (légèrement abondant, Choice (peu abondant) et Select (très peu abondant) sont les mêmes normes minimales utilisées au Canada pour séparer les jeunes carcasses de qualité dans les catégories Canada Primé, AAA et AA respectivement. Les classifications du Canada, généralement AAA, sont quelquefois divisées encore plus (soit en tiers) dans un effort de toujours présenter les mêmes spécifications de persillage. Par exemple, un programme de marque peut dire Peu abondant⁵⁰ ce qui signifie que le degré minimum de persillage pour cette marque se trouve plus élevé de 50 % du tiers "Peu abondant" de la catégorie AAA. Modeste⁰, une autre spécification populaire demande une norme minimale modeste excluant le tiers peu abondant de la catégorie AAA.

CATÉGORIE CANADIENNE		PERSILLAGE COMPARABLE DE L'USDA	
	ABONDANT		
	MODÉRÉMENT ABONDANT	 NORME MINIMALE – LÉGÈREMENT ABONDANT	 NORME MINIMALE – LÉGÈREMENT ABONDANT
	LÉGÈREMENT ABONDANT		
	MODÉRÉ		
	MODESTE	 NORME MINIMALE – PEU ABONDANT	 NORME MINIMALE – PEU ABONDANT
	PEU ABONDANT		
	TRÈS PEU ABONDANT	 NORME MINIMALE – TRÈS PEU ABONDANT	 NORME MINIMALE – TRÈS PEU ABONDANT
	TRACES	 NORME MINIMALE – TRACES	 NORME MINIMALE – TRACES

AUTRES PAYS

Les systèmes de classification utilisés à travers le monde varient selon les buts et objectifs de chacun des pays pour la production bovine et les marchés qu'ils desservent. Les pays ne classifient pas tous pour la qualité; on remarque d'importantes différences entre les systèmes de classification et la définition de qualité diffère d'un pays à l'autre. Certains pays ne sont pas concernés par le persillage, par la couleur de la viande et du gras ou par l'âge de l'animal – caractéristiques qui sont la clé d'un produit de qualité et la satisfaction de la clientèle.

Le système de classification du Canada a été développé afin que les consommateurs aient confiance en la qualité et l'uniformité des produits de boeuf canadien qu'ils achètent.

INSPECTION ET ÉTIQUETAGE DU BOEUF CANADIEN

La salubrité du boeuf canadien a toujours été une priorité.

Le développement de programmes de salubrité à la ferme comme “La Qualité commence ici,” de même que le système obligatoire d’identification des bovins, géré par l’Agence canadienne d’identification des bovins, fait que l’engagement envers la salubrité commence dès le pâturage. L’inspection de chaque carcasse et la vérification en laboratoire de produits de boeuf sont menées par des vétérinaires, des scientifiques et autres professionnels à l’emploi de l’Agence canadienne d’inspection des aliments.

L’introduction du procédé HACCP (en français Analyse des risques et maîtrise des points critiques), dans tous les plants sous inspection fédérale, de même que l’adoption de traitements antimicrobiens comme la pasteurisation à la vapeur, ont contribué à une très bonne fiche quant à la salubrité des produits de boeuf canadien.

Les restaurateurs devraient vérifier auprès de leurs fournisseurs de boeuf, les mesures de protection que ceux-ci ont établies. On peut demander si le système HACCP est appliqué ou tout autre système de salubrité et déterminer quels contrôles sont en place pour éliminer les bactéries potentiellement nocives. Ces considérations sont importantes pour votre commerce et la sécurité de votre clientèle.

MISE À JOUR SUR L’ESB

La salubrité et la qualité du boeuf canadien continuent d’être parmi les meilleures au monde. Depuis de nombreuses années, d’importantes mesures de protection sont en place afin de contrôler et d’éliminer l’ESB du cheptel canadien et sont améliorées au fur et à mesure que de nouvelles données sont disponibles.

Le gouvernement du Canada a instauré des mesures de sécurité afin d’empêcher la propagation de l’ESB aux animaux et à la chaîne alimentaire humaine. Les experts s’entendent qu’il n’existe pas de risque d’épidémie d’ESB au Canada et aux E.-U. comme celle qui s’est produite au R.-U. Nos mesures de sécurité sont les suivantes :

- Protection de la santé du public par le retrait des matériels à risques spécifiés (MRS)
- Contrôles des importations de bovins et de produits de boeuf afin d’éviter l’exposition à l’ESB.
- Surveillance des bovins pour l’ESB afin de déterminer la prévalence de l’ESB parmi le cheptel canadien.
- Interdiction des aliments pour éviter la propagation de l’ESB
- Programme d’identification des bovins
- Dans les usines sous inspection fédérale, tous les animaux sont examinés par des inspecteurs qualifiés avant leur entrée dans la chaîne alimentaire humaine.

Le retrait des MRS diminue encore plus le risque que des tissus infectieux soient introduits dans la chaîne alimentaire (les MRS ou Matériels à risques spécifiés sont des tissus qui chez l’animal infecté peuvent contenir l’agent infectieux, ils sont retirés des produits destinés à la chaîne alimentaire humaine).

Pour plus d’information, visitez www.esbinfo.ca

INSPECTION GOUVERNEMENTALE

Il existe deux modes d’inspection, soit fédérale et provinciale. Le niveau de l’inspection dépend de la destination du produit. Le rôle de l’inspection consiste à vérifier le produit afin de s’assurer que les lignes directrices de salubrité et de santé ont été respectées.



INSPECTION FÉDÉRALE

Au Canada, l’inspection fédérale est obligatoire pour tout établissement dont le commerce est interprovincial ou qui exporte de la viande. L’inspection fédérale relève de Santé Canada et de l’Agence canadienne d’inspection des aliments (ACIA). Le sceau d’inspection sur les emballages signifie que le produit a été inspecté et approuvé, car il rencontre une série de normes quant à la salubrité et la santé, sous la supervision de l’ACIA. Il indique aussi, que le produit a été préparé dans un établissement sous inspection fédérale et qu’il rencontre les normes du commerce domestique et international. Le sceau n’indique pas la classification, ni le pays d’origine ce qui signifie qu’à l’intérieur le produit ne vient pas nécessairement du Canada. Le sceau portera un numéro qui identifie l’établissement où la viande a été transformée.

INSPECTION PROVINCIALE

L’inspection des établissements provinciaux est faite par le Ministère de l’Agriculture ou le Ministère de la Santé, dépendant de la province. Les lignes directrices provinciales varient selon les normes établies par chacune des provinces. La viande sous inspection provinciale ne peut être distribuée à l’extérieur de la province. Il est important de s’informer auprès des fournisseurs quant aux normes de salubrité mises en place pour assurer un approvisionnement sécuritaire.

ÉTIQUETAGE

Un acheteur avisé doit savoir ce que comporte l’étiquette. En plus du sceau d’inspection, l’étiquette doit identifier la classification. La classification canadienne doit clairement être identifiée Canada A, Canada AA, Canada AAA ou Canada Prime. L’expression “ou plus” est également permise, si la boîte contient des morceaux de classification différente. Si la classification n’est pas identifiée, la boîte doit être identifiée “non classé.”

CLASSIFICATION DU BOEUF IMPORTÉ

Le boeuf provenant de pays à l’extérieur des frontières canadiennes est inspecté, mais il n’est pas requis de le classer. La réglementation canadienne sur la classification exige que les conteneurs de tout le boeuf importé doivent afficher la classification du pays d’origine ou alors être identifiés comme “non classé.”

Pour de plus amples informations, visitez les sites suivants :

Agence canadienne de classification www.beefgradingagency.ca

Agence canadienne d’inspection des aliments www.inspection.gc.ca

Centre d’information sur le boeuf www.boeufinfo.org/servicesalimentaires

