

Partenaire pour votre succès!



Centre
d'information
sur le

Boeuf

Notre mission

Maximiser la demande pour le boeuf canadien et optimiser la valeur des produits de boeuf canadien.

Notre organisation

Le Centre d'information sur le boeuf (CIB) est la division du développement des marchés du boeuf de l'Association canadienne des producteurs de bovins. Le CIB est géré par un comité composé de producteurs de boeuf élus représentant plus de 90 000 producteurs de boeuf de tout le Canada.



Source de financement du C.I.B.



Agriculture and
Agri-Food Canada

Agriculture et
Agroalimentaire Canada

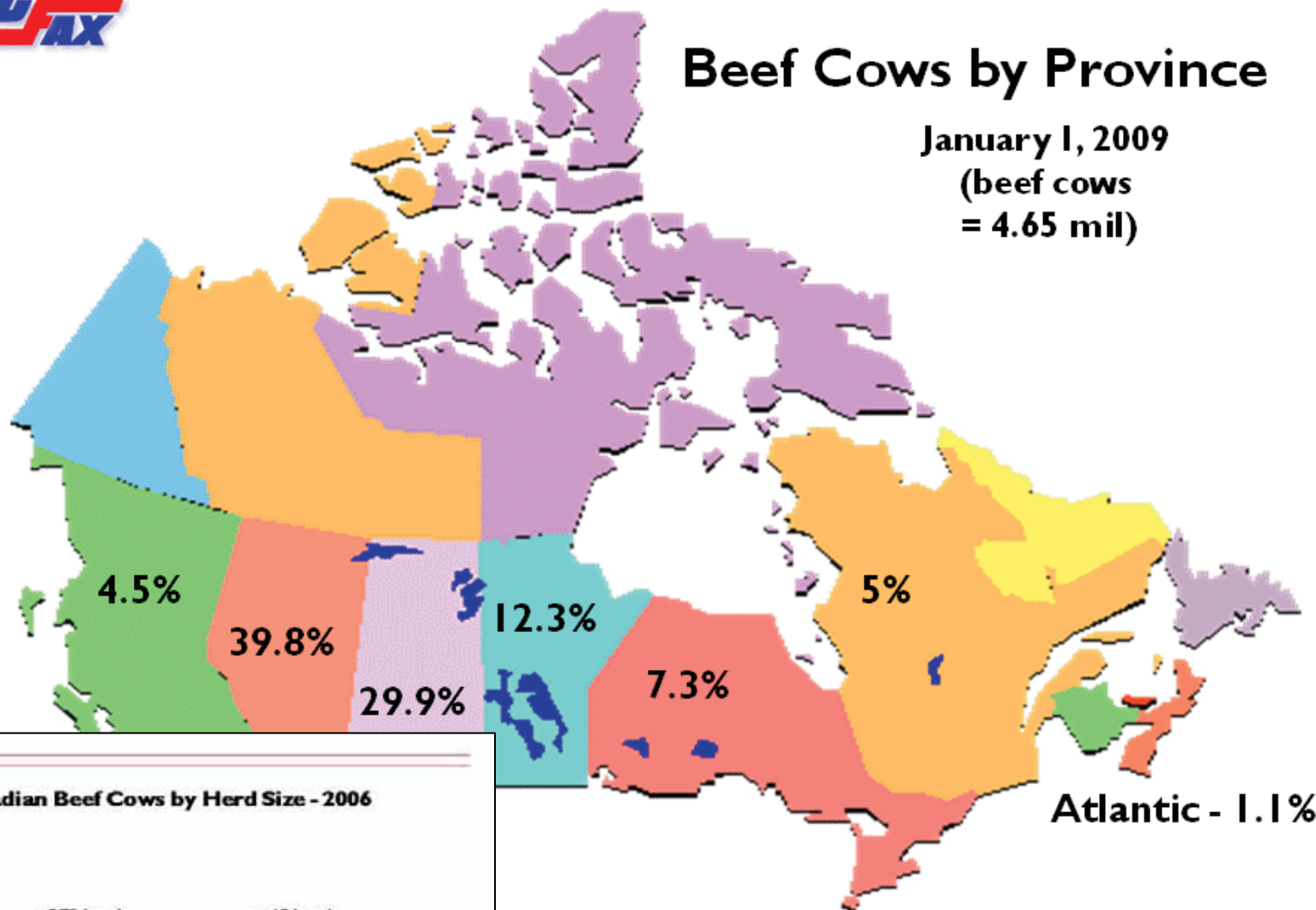




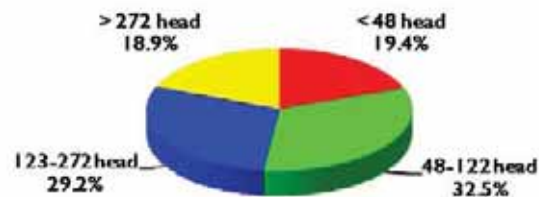
Beef Cows by Province

January 1, 2009

(beef cows
= 4.65 mil)



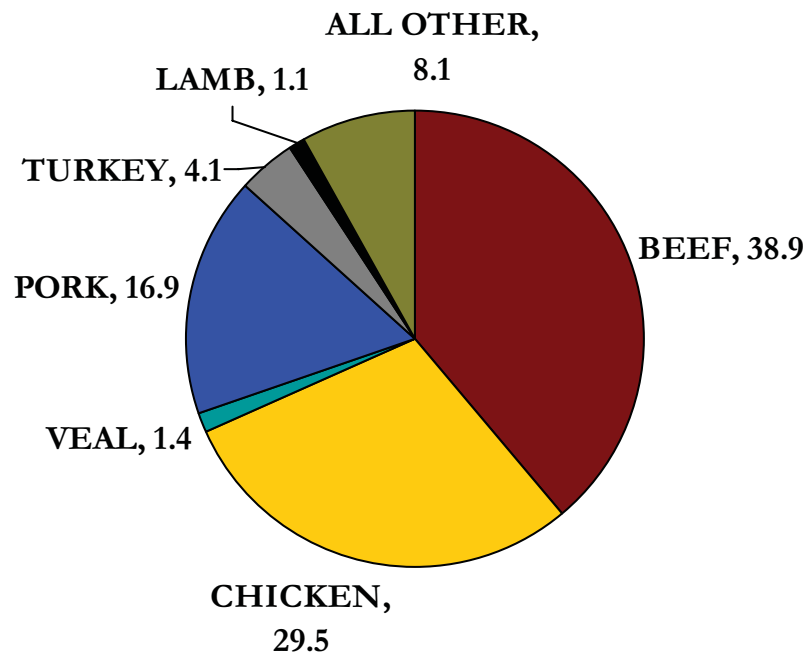
Canadian Beef Cows by Herd Size - 2006



Beef and Chicken continue to be the most popular segments of the Fresh Meats Category; combined they represent 68.4% of \$ volume and 63.9% of kg volume.

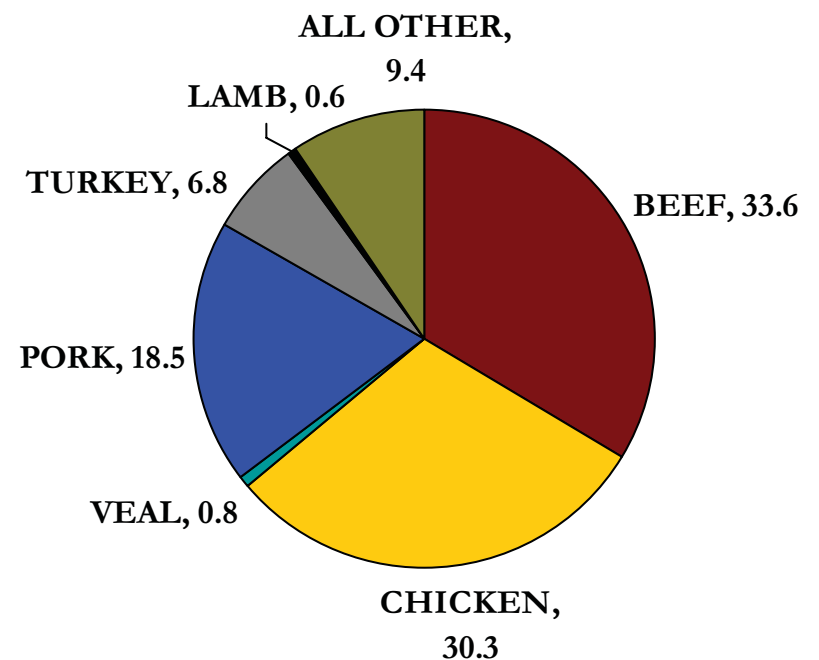
Fresh Meat Sales Dollars

\$5,416,053,000 (+3%)



Fresh Meats Sales Kilos

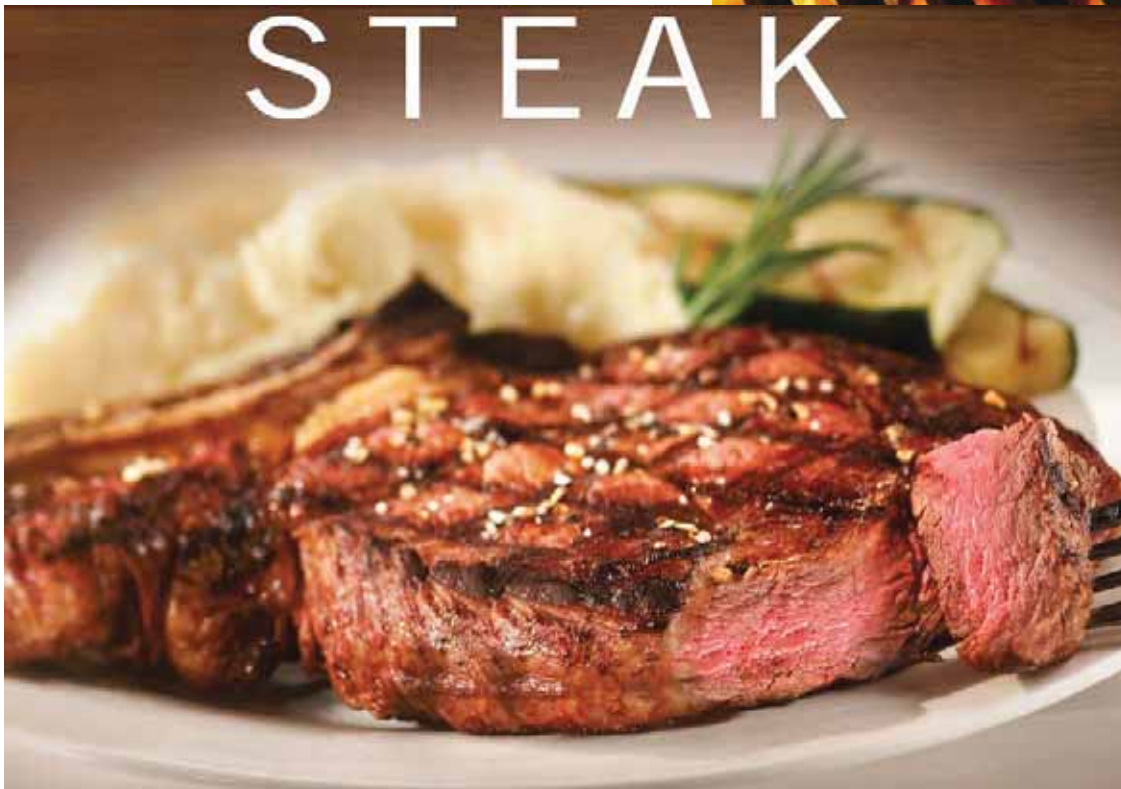
735,364,000 Kg (+4%)



Source: Nielsen MarketTrack, Fresh Meat (RW+FW), National XNFLD Grocery Banner, 52 Week periods Ending July 5, 2008; \$ Shr / KG Shr



STEAK





Avantages Boeuf Canadien

1. Profitabilité et Valeur (rendement)
2. Santé Animale ainsi que Sécurité, Qualité et Valeur à la ferme (unique en Amérique)
3. Sécurité alimentaire sur les lieux de transformations (unique en Amérique)
4. Système de production des bovins
5. Programme de surveillance sur la génétique bovine
6. Système Canadien volontaire de gradation.
7. Surveillances et conformités des produits
8. Contrôle des processus unique avec l'appuie des vétérinaires de Santé Canada
9. Standards et normes de contrôles des distributeurs (Établissement Fédérale)
10. Performance du produit, qualité gustative, stabilité du produit en comptoir
11. Nutrition et Santé
12. Santé et mieux être animal et industrie bovines au Canada
13. l'environnement de la production bovines au Canada
14. Les associations Canadiennes (BIC, CBEF, CANFAX etc..)
15. Le produit de marque Canadien (reconnaissance de la marquee, valeur de l'image, le concept populaire de l'industrie au Canada et la valorisation Canadienne)

L'INDUSTRIE CANADIENNE DU BŒUF

SYSTÈME CANADIEN DE SURVEILLANCE DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS



- L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS
- CONTRÔLE DE LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE DU BŒUF CANADIEN
- PRÉVENTION ET CONTRÔLE DE L'ESR EN AMÉRIQUE DU NORD



AVANTAGE DU BŒUF CANADIEN
LE CANADIEN DE PRODUCTION BOVINE
CANADIEN DE TRANSFORMATION DU B



BŒUF CANADIEN
La qualité qui inspire confiance™

LE SYSTÈME CANADIEN DE CLASSEMENT DU BŒUF



- AGENCE CANADIENNE DE CLASSEMENT
- CATEGORIES DE RENDEMENT ET
- COMPRENDRE LA QUALITÉ DU



BŒUF CANADIEN
La qualité qui inspire confiance™

LE SYSTÈME CANADIEN D'IDENTIFICATION DU BÉTAIL



- AGENCE CANADIENNE D'IDENTIFICATION DU BÉTAIL
- TECHNOLOGIE ÉLECTRONIQUE D'IDENTIFICATION
- SANTÉ DES ANIMAUX ET SALUBRITÉ DES ALIMENTS



BŒUF CANADIEN
La qualité qui inspire confiance™

BŒUF COMMERCIAL CANADIEN



- LE SECTEUR CANADIEN DU BŒUF COMMERCIAL
- LES PRODUITS DU BŒUF COMMERCIAL CANADIEN
- LE SYSTÈME CANADIEN DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS
- UTILISER LE BŒUF COMMERCIAL CANADIEN



BŒUF CANADIEN
La qualité qui inspire confiance™



BŒUF CANADIEN

MD

TODAY'S GROCER

www.todaysgrocer.co

NATION'S MOST HIGHLY HONORED FOOD TRADE PUBLICATION

The Profit Trail

Canadian Beef a Winner at the Meat Case

PAGE 10



100th Anniversary

THE NATION'S MOST HIGHLY HONORED FOOD TRADE PUBLICATION

www.todaysgrocer.com

Canadian Beef a Winner at the Meat Case

www.canadianbeef.info

"Branding programs are the key to profitability," says Marty Carpenter, Director, U.S. Market Development with Canada's Beef Information Centre (BIC).

"Canadian beef can deliver on the consistency and quality attributes required for a successful branded program."

By signing retailers with Canadian packers and distributors, BIC helps retailers build customized beef programs designed to meet the needs of their marketplace, delivering on the quality and consistency needed for a branded program at the volume required.

Canadian beef enjoys a favorable reputation with American consumers. In a just-completed study of U.S. consumers, Canadian beef was judged acceptable by significantly more American beef buyers than imported beef from other countries.

The same study shows that country-of-origin labeling is not an important purchase motivator. It is 100% on the list, well behind freshness, price, leanness, and color—all important attributes that Canadian beef can provide.

"Bright red meat and white fat are attributes that Canadian beef delivers consistently," says Carpenter. In the Canadian grading system, only carcasses with white fat and bright red meat are selected for the top grades—Canada Prime, AAA, AA or A. "These color requirements are unique to the Canadian grading system, part of a set of unique attributes that we call the Canadian Beef Advantage."

Recognizing the good fit between Canadian beef and the Hispanic market, BIC has added Jorge Mendez to its team of marketing professionals. Mendez understands the nuances of the Hispanic market and the importance of a good brand in ensuring customer loyalty. "The-

Retailers catering to the Hispanic market have discovered new opportunities to grow meat case sales by building branded programs featuring Canadian beef.



ness and color make the sale, but reputation ultimately wins with the product's ability to deliver great taste," says Mendez.

Mendez's expertise is just one of the many tools that BIC offers through its market development initiative program. As part of BIC's Partners Program, many of the services related to building a brand are eligible for cost-sharing. This includes consumer-based research, development of promotional and point of sale materials, merchandising support, and training for the meat department staff.

"We work with regional retailers who, in order to stay competitive, are

looking to develop a unique and differentiated brand," says Mendez. "We help retailers leverage the brand by offering exclusive merchandising opportunities that promote the store's beef brand and fit with the store's strategy."

One Partners Program is with Rancho Markets, with four stores in the Utah area catering primarily to the Hispanic market. Rancho wanted to develop a brand which would be accepted in its market area, with attributes that could not be easily matched by the competition. BIC and Cargill Foods worked in coordination with Rancho Markets to develop this successful branded beef program. Point-of-sale materials in the meat case identify the product as Premium Canadian Beef.

"The program has been extremely successful, with Rancho Markets reporting strong beef sales," says Mendez. "Rancho's shoppers have embraced the brand and its Canadian sourcing."

Another success story is one on the East Coast, in the partnership between the Mega Supermarkets, a Maryland-based retailer and the Canadian packer, Cargill Beef. Mega Supermarkets is selling product under their own brand, Premium Beef, and is promoting Canadian beef and its quality attributes as its point of differentiation from the local competition.

"Based on our feedback, the prod-

uction from genetics, on-farm food safety programs, mandatory cattle ID system, and grain finishing in a pristine, uniquely Canadian environment, to its modern USDA-approved processing facilities with mandatory HACCP programs and quality grading systems. "We are convinced that the Canadian Beef Advantage can help retailers increase customer satisfaction and maximize profitability," states Mendez.

To learn more about the Beef Information Centre's Partners Program and how to increase beef profits with Canadian beef, visit www.canadianbeef.info. Or send one of BIC's seminars specifically designed for store owners and meat managers, highlighting the benefits of selling high quality Canadian beef to the Hispanic consumer. For more information on these seminars, please call our toll free number at 1-800-524-2323.



Merchandised Meat Cases – Canadian Beef



- No POS
- Meat Case

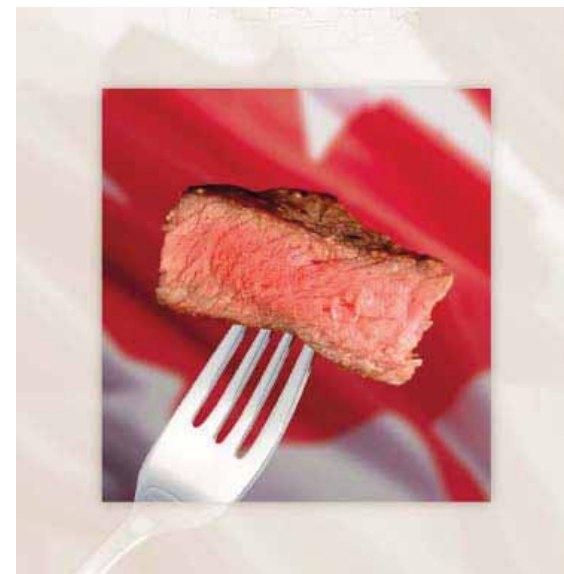


- POS
- Meat Case

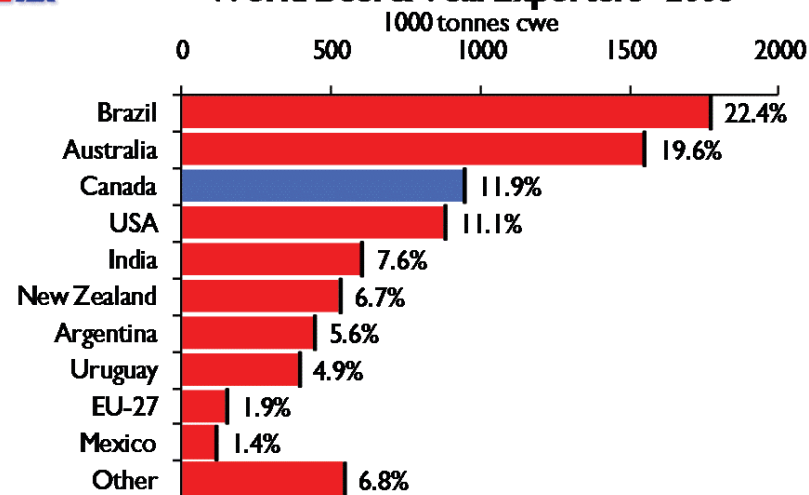
La qualité qui inspire confiance

- La qualité supérieure du boeuf canadien est reconnue par les acheteurs dans plus de 100 pays
- Plus de 95 % des Canadiens sondés préfèrent acheter du boeuf produit dans les fermes et les ranchs canadiens plutôt que du boeuf importé d'autres pays.¹

- 1. Recherche-sondage commandée auprès de 1 000 Canadiens; IPSOS Reid, 2008.



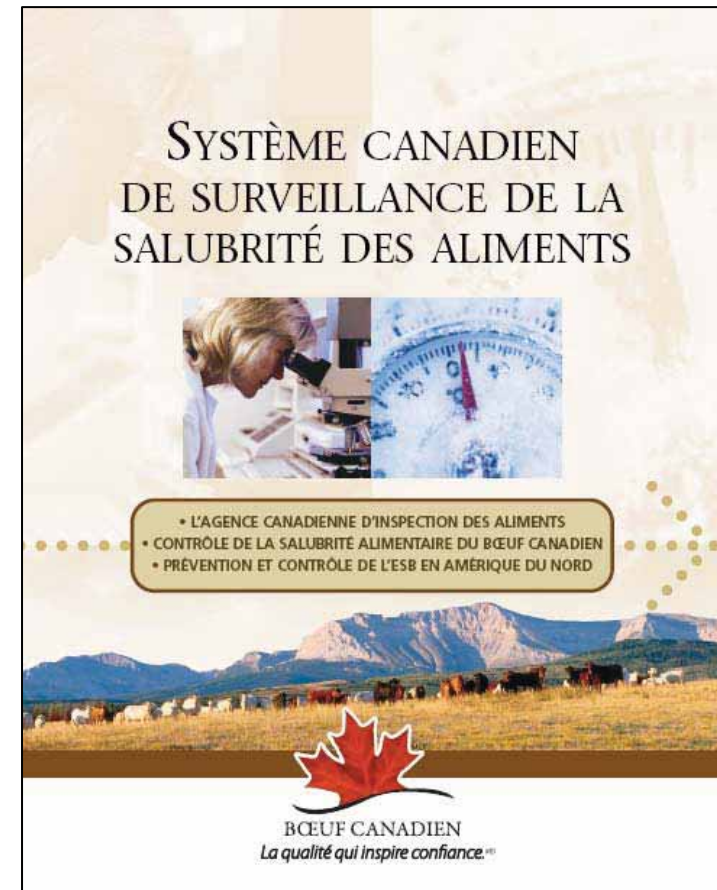
World Beef & Veal Exporters - 2008



Le système canadien d'assurance de la salubrité des aliments est respecté partout dans le monde.

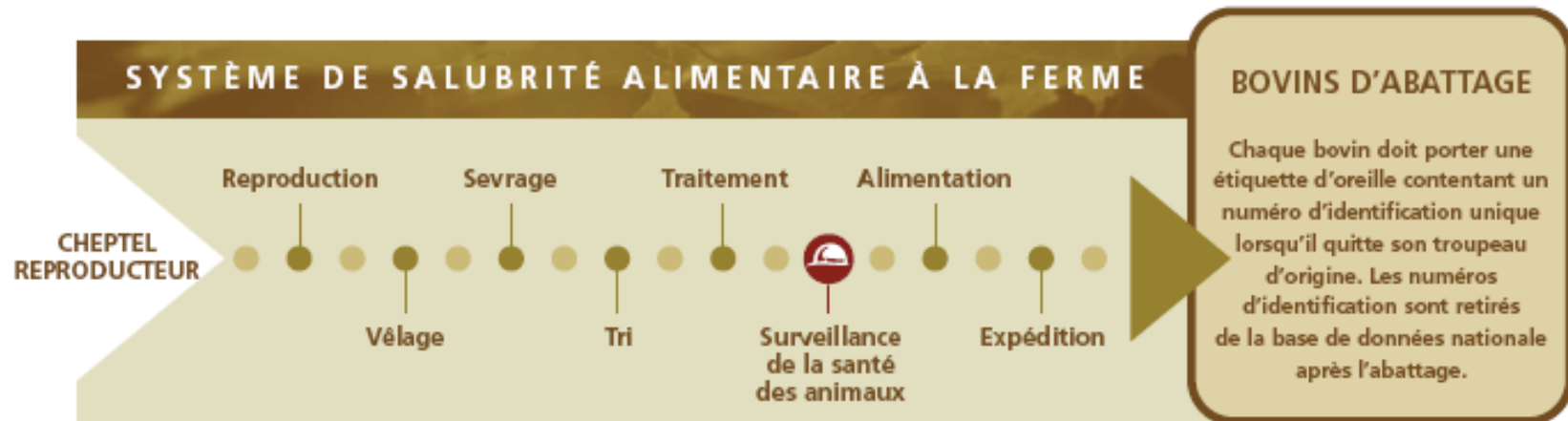
- « Le rôle de chef de file que joue le Canada en matière de salubrité alimentaire et de santé animale est le fruit d'un partenariat établi entre le gouvernement canadien et le secteur bovin. »
- « Ce partenariat s'est traduit par la mise sur pied du premier Système national d'identification du bétail en Amérique du Nord et par l'élaboration de systèmes de l'analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP) d'un bout à l'autre de la chaîne d'approvisionnement du boeuf. »

Brad Wildeman, Président Canadian Cattlemen Association



L'Association de nutrition animale du Canada (ANAC) a élaboré le programme ProQualitéMD en vue d'adopter une démarche HACCP certifiée pour la production d'aliments du bétail.

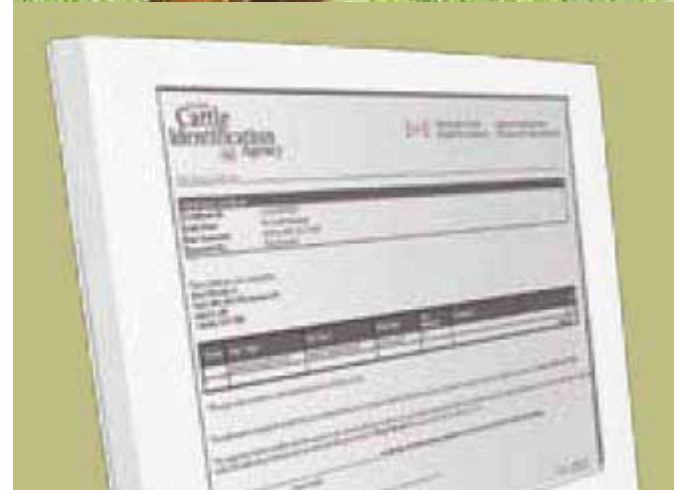
Identification des veaux	Programme de contrôle des résidus chimiques
Mesures de contrôle des systèmes d'alimentation	Surveillance de la santé des animaux



Participation de l'ACIA ou des vétérinaires.

LE SYSTÈME CANADIEN D'IDENTIFICATION DU BÉTAIL

- Chaque animal doit porter une étiquette d'oreille de la CCIA à sa sortie du troupeau d'origine.
- La technologie d'identification par radiofréquence (IRF) et la Banque de données nationale sur internet permettent l'identification rapide et exacte des animaux.
- La banque de données de la CCIA peut servir à la vérification de l'âge du bétail dont la date de naissance y est inscrite.
- La vérification électronique de l'âge permet la certification des produits du boeuf qui répondent à toute exigence en matière d'âge.

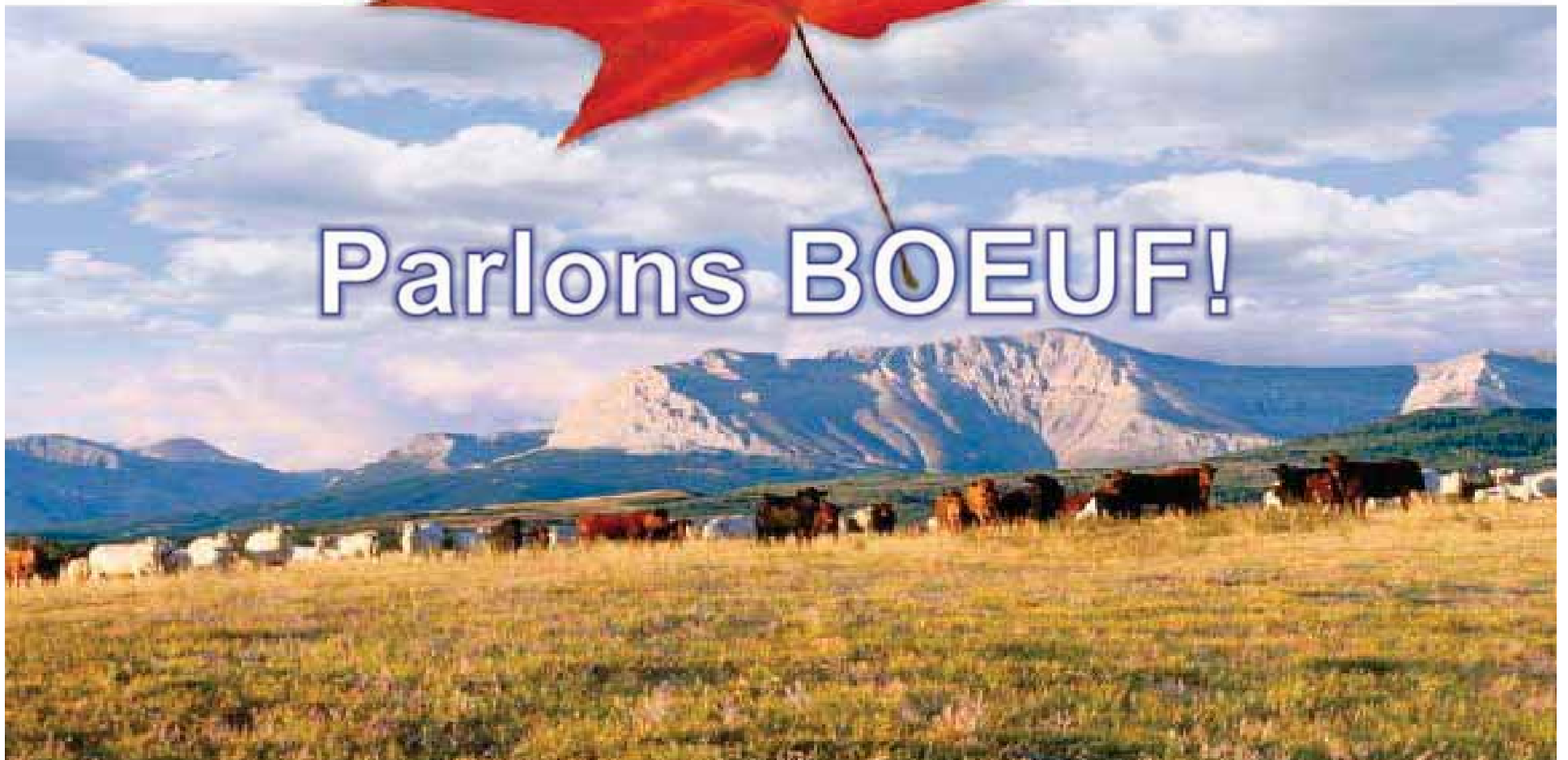


Le Canada est le deuxième plus grand pays au monde et possède une abondance de céréales, d'eau fraîche et de paturage naturelle





Parlons BOEUF!



Les Canadiens ont-ils trouvé le moyen de concilier les conseils des guides alimentaires et les plaisirs de la bonne chère?



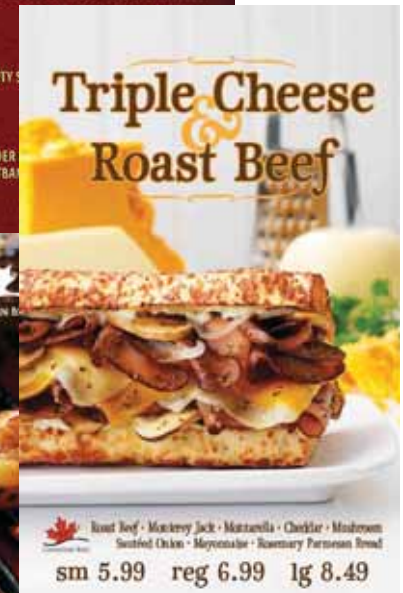
«La population a assimilé depuis longtemps les messages nutritionnels qu'on lui donnait, estime Nathalie Jobin, vice-présidente de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec. Mais maintenant, elle les a aussi intégrés avec le goût et le plaisir de manger.»

Tendance “Locavore”

- 81% Des Chef sont favorables à mettre en valeur un approvisionnement local. (National Restaurant Association, What’s Hot survey)
 - Relier le produit à un histoire est Hot!
 - Notre industrie au Canada a été bâtit sur l’expertise du bouvillon de boucherie relatif aux vieux pays (Influence Angus, Hereford, Simmental, Charolais)
 - Le Canada n’a pas d’influence Brahman
- Au Canada, l’étendue de nos zones dédié à l’élevage sans déforestation est unique.
- Plus de 83 000 familles sont engagé dans la production agricole de Bœuf au Canada
- Avec plus de \$7 milliards de revenu Agro-alimentaire, l’industrie du Bœuf est la plus grande source de revenu agricole
 - Notre positionnement ainsi que nos recherches démontre l’Avantage du
 - **Bœuf Canadien!**



Promotion Restauration

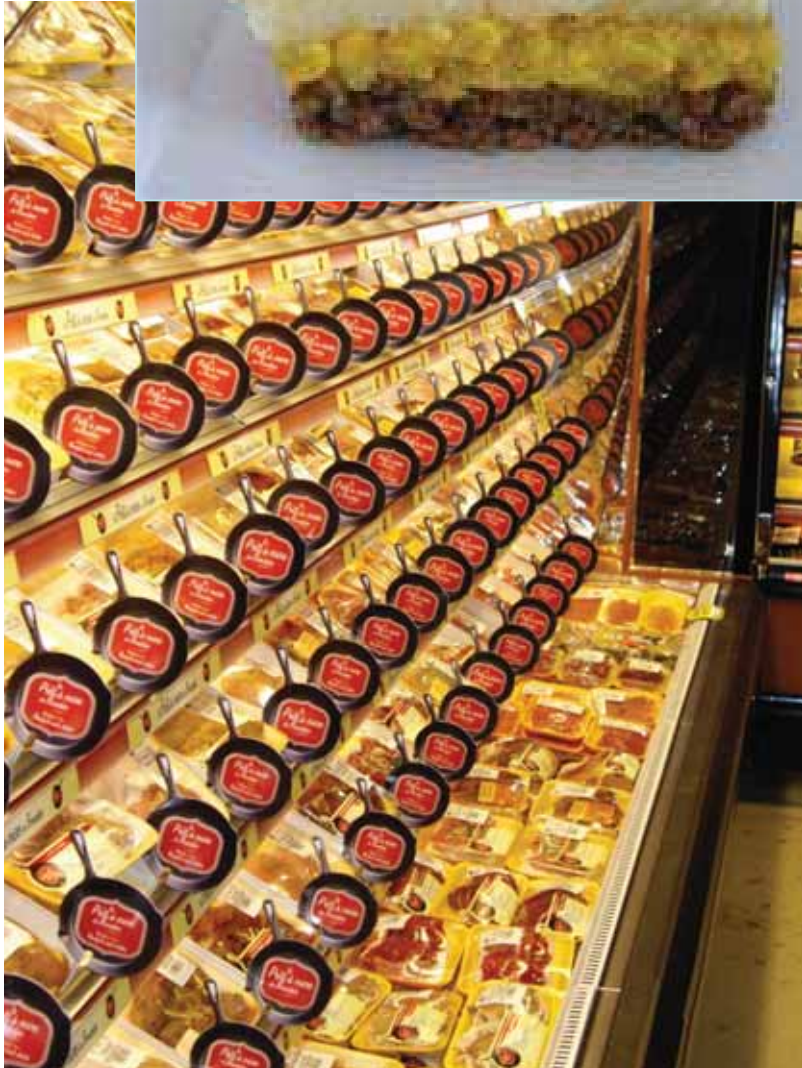


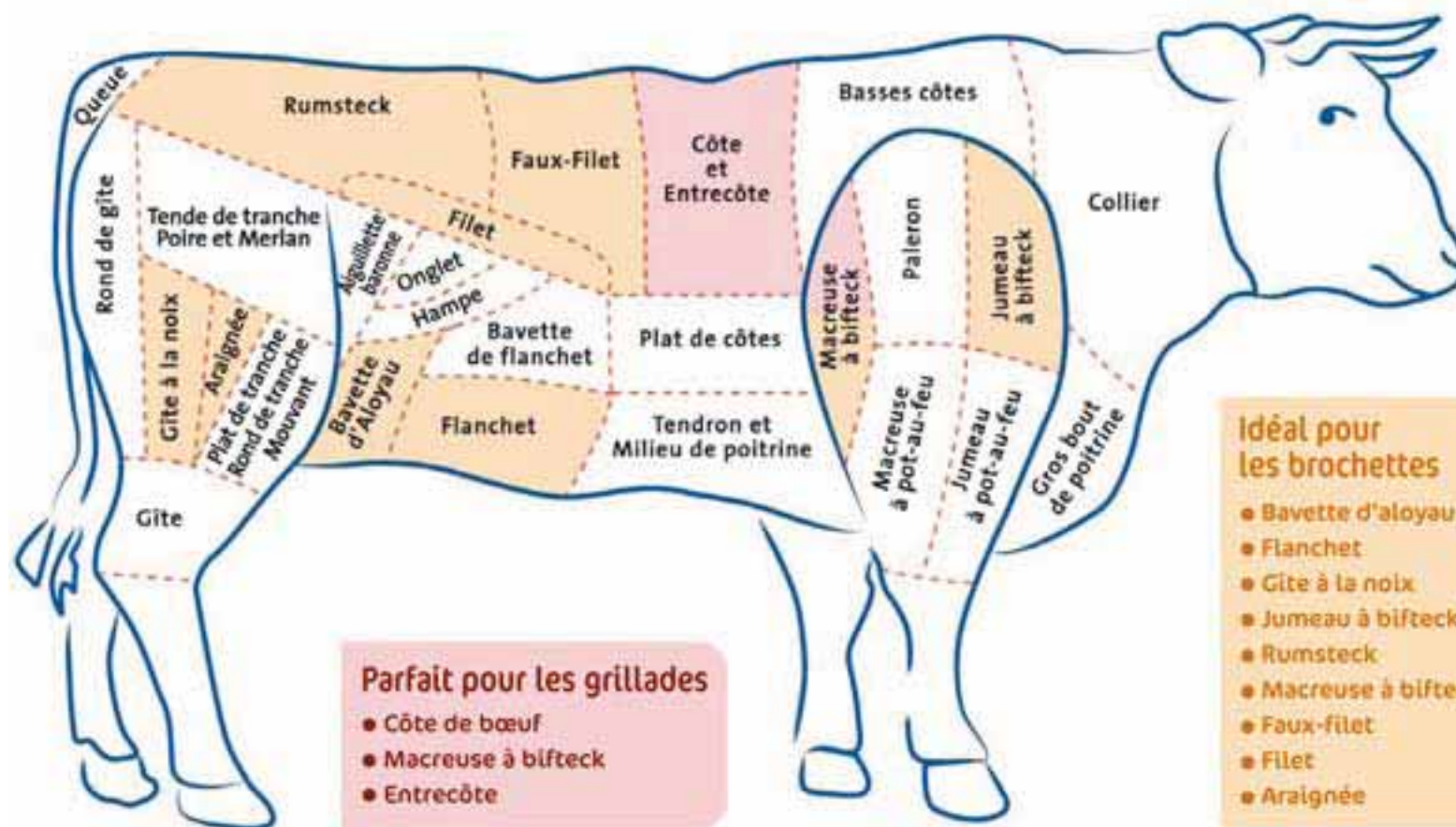
Initiatives au détail



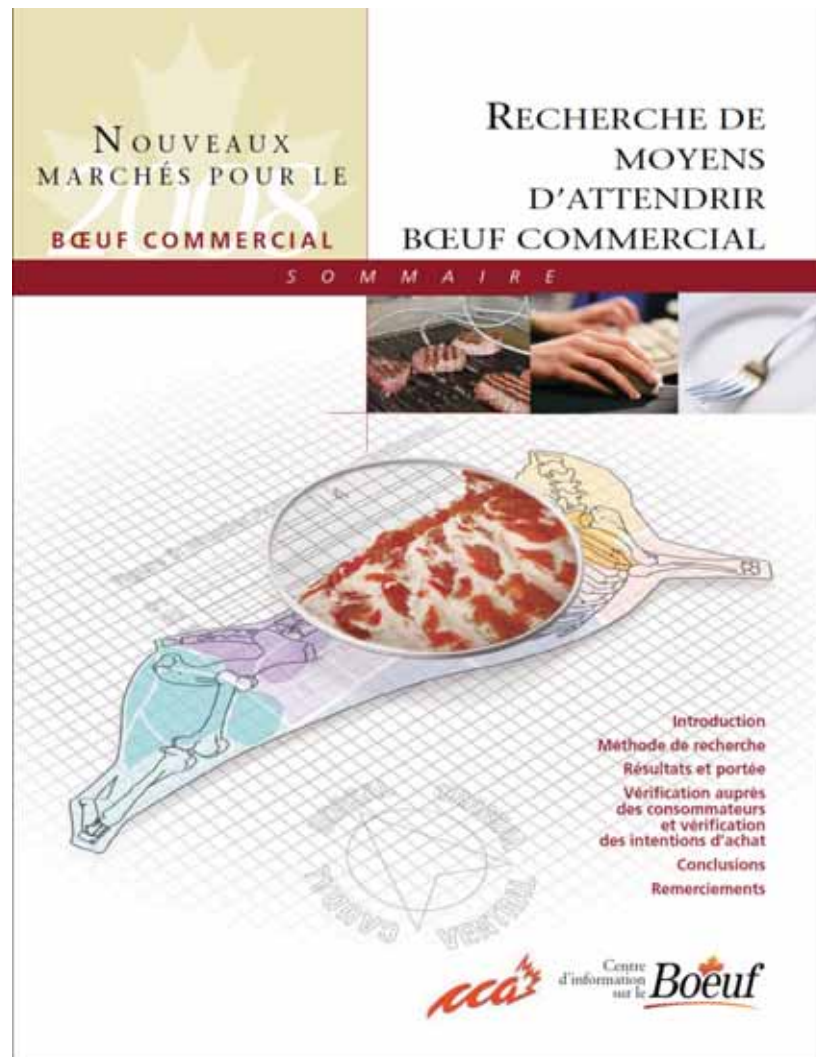
Session R&D avec chaîne Resto







Stimuler l'innovation avec la recherche



Valorisation du boeuf Commerciale

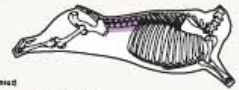
BŒUF COMMERCIAL ENTRECÔTE

Entrecôte

Composition musculaire primaire : Longueus dors, multifidus dors, glénoïde media, longissimus cervicis, intercostales externes et internes

Points nécessitant une épéification :

- Clavificatrice
- Longueus de la queue
- Sclérotisme ou sclérotisme de la bande dorsale (sclérotisme des aigüilles)
- Sclérotisme ou sclérotisme du multifidus
- Sclérotisme ou sclérotisme du gras et de la membrane externe (sclérotisme)
- Clavificatrice de gras
- Fourchette de gras



Processus de qualité et de valeur ajoutée :

Ce qui fait est une liste des méthodes utilisées dans l'industrie pour abaisser la qualité alimentaire et offrir une certaine constance dans l'industrie de boeuf.

Attandissage mécanique à lames ou à aigüilles

- Améliore la tendreté et la dent par l'alignement des fibres musculaires et la dégradation des tissus conjonctifs.

Injection de saumure*

- Mécaniquement similaire à l'attandissage à aigüilles avec une dispersion sous pression de saumure lorsque les aigüilles percent la viande.

Massage*

- Dans une atmosphère contrôlée une énergie de friction est appliquée pour relever la viande en ajoutant des ingrédients.

Maturation

- Sèche ou humide. Activité d'enzymes naturels qui augmente la tendreté et la saur.

Attandissage chimique ou par enzymes*

- Ajout d'acides organiques (vinaigre ou acide citrique) ou d'enzymes naturels, provenant d'ananas et/ou de papaye, pour accélérer l'attandissage des protéines de la viande.

Tonnelage sous vide*

- Dans une atmosphère contrôlée une énergie de choc est appliquée pour relever la viande en ajoutant des ingrédients.

Marinade*

- Une technique de relèvement de la saur par laquelle les morceaux de viande sont placés dans une marinade.

*Assaisonné : Accompagne le nom de produit lorsque des selles phosphatées, des épices et/ou du sel sont ajoutés à un produit musculaire musculaire de l'industrie.

Coupes initiales

Decouper selon les spécifications d x d, enlever la bande dorsale, le multifidus et la viande intercostale.

Prêt pour des biftecks (coupé et fendu)

Couper l'entrecôte légèrement découpé.

Coupes supérieures

Couper chaque pièce fendue pour obtenir les produits voulus (c.-à-d. des médaillons, des filets et des brochettes avec les restes).

www.boeufinfo.org | www.canadianbeef.info

Centre d'information sur le Boeuf

BŒUF COMMERCIAL HAUT DE SURLONGE

Haut de surlonge

Notes commentées : Effet de haut de surlonge

Composition musculaire primaire : Glénoïde media, longissimus dors, longissimus cervicis, glénoïde media, longissimus cervicis, glénoïde media, longissimus cervicis

Points nécessitant une épéification :

- Clavificatrice
- Sclérotisme ou sclérotisme de la queue (sclérotisme)
- Sclérotisme ou sclérotisme du gras et de la membrane externe (sclérotisme)
- Clavificatrice de gras
- Fourchette de gras



Processus de qualité et de valeur ajoutée :

Ce qui fait est une liste des méthodes utilisées dans l'industrie pour abaisser la qualité alimentaire et offrir une certaine constance dans l'industrie de boeuf.

Attandissage mécanique à lames ou à aigüilles

- Améliore la tendreté et la dent par l'alignement des fibres musculaires et la dégradation des tissus conjonctifs.

Injection de saumure*

- Mécaniquement similaire à l'attandissage à aigüilles avec une dispersion sous pression de saumure lorsque les aigüilles percent la viande.

Massage*

- Dans une atmosphère contrôlée une énergie de friction est appliquée pour relever la viande en ajoutant des ingrédients.

Maturation

- Sèche ou humide. Activité d'enzymes naturels qui augmente la tendreté et la saur.

Attandissage chimique ou par enzymes*

- Ajout d'acides organiques (vinaigre ou acide citrique) ou d'enzymes naturels, provenant d'ananas et/ou de papaye, pour accélérer l'attandissage des protéines de la viande.

Tonnelage sous vide*

- Dans une atmosphère contrôlée une énergie de choc est appliquée pour relever la viande en ajoutant des ingrédients.

Marinade*

- Une technique de relèvement de la saur par laquelle les morceaux de viande sont placés dans une marinade.

*Assaisonné : Accompagne le nom de produit lorsque des selles phosphatées, des épices et/ou du sel sont ajoutés à un produit musculaire musculaire de l'industrie.

Coupes initiales (muscle principal)

Enlever le tissu conjonctif épais, le coffre, ainsi que le gras et la membrane externe.

Prêt pour des biftecks ou des rosbifs (coupé et fendu)

Fendre le muscle principal en le coupant en tiers dans le sens du grain.

Coupes supérieures

Couper chaque pièce fendue pour obtenir les produits voulus (c.-à-d. des médaillons, des filets et des brochettes avec les restes).

www.boeufinfo.org | www.canadianbeef.info

Centre d'information sur le Boeuf

BŒUF COMMERCIAL CÔTE DE BOEUF

Faux-filet sans déossage

Notes commentées : Côte de boeuf, Côte de boeuf sans coffre de gras

Composition musculaire primaire : Longueus dors, longissimus cervicis, longissimus cervicis, longissimus cervicis, longissimus cervicis

Points nécessitant une épéification :

- Clavificatrice
- Sclérotisme ou sclérotisme de la queue (sclérotisme)
- Sclérotisme ou sclérotisme du gras et de la membrane externe (sclérotisme)
- Clavificatrice de gras
- Fourchette de gras



Processus de qualité et de valeur ajoutée :

Ce qui fait est une liste des méthodes utilisées dans l'industrie pour abaisser la qualité alimentaire et offrir une certaine constance dans l'industrie de boeuf.

Attandissage mécanique à lames ou à aigüilles

- Améliore la tendreté et la dent par l'alignement des fibres musculaires et la dégradation des tissus conjonctifs.

Injection de saumure*

- Mécaniquement similaire à l'attandissage à aigüilles avec une dispersion sous pression de saumure lorsque les aigüilles percent la viande.

Massage*

- Dans une atmosphère contrôlée une énergie de friction est appliquée pour relever la viande en ajoutant des ingrédients.

Maturation

- Sèche ou humide. Activité d'enzymes naturels qui augmente la tendreté et la saur.

Attandissage chimique ou par enzymes*

- Ajout d'acides organiques (vinaigre ou acide citrique) ou d'enzymes naturels, provenant d'ananas et/ou de papaye, pour accélérer l'attandissage des protéines de la viande.

Tonnelage sous vide*

- Dans une atmosphère contrôlée une énergie de choc est appliquée pour relever la viande en ajoutant des ingrédients.

Marinade*

- Une technique de relèvement de la saur par laquelle les morceaux de viande sont placés dans une marinade.

*Assaisonné : Accompagne le nom de produit lorsque des selles phosphatées, des épices et/ou du sel sont ajoutés à un produit musculaire musculaire de l'industrie.

Coupes initiales

Enlèvement des côtes, de la coffre des côtes, du spinalis dors et de la viande intercostale.

Prêt pour des biftecks (coupé et fendu)

Fendre le long de la queue à partir de la nœ.

Coupes supérieures

Couper chaque pièce fendue pour obtenir les produits voulus (c.-à-d. des médaillons, des filets et des brochettes avec les restes).

www.boeufinfo.org | www.canadianbeef.info

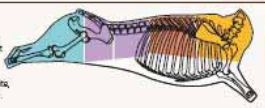
Centre d'information sur le Boeuf

Valoriser les parures

SAUCISSE DE BŒUF



Définition :
Bœuf décossé, haché menu et formé, extrudé dans un boyaux naturel ou en collagène produisant des châlons ou un rouleau de taille particulière et/ou variée.
Peut être fraîche, salée, fumée, cuite ou conservée, séchée ou fermentée.



Mise en marché

- En tant que catégorie de détail, les saucisses représentent une part de marché de 205 000 000 \$ dont le bœuf ne représente que 12,4 %. Avec le lancement de la saucisse de bœuf, il y a des possibilités de croissance. «A.C. Nielsen», 22 septembre, juin 2005
- Les saucisses : fraîches sont prêtes à cuire et faciles à préparer.
- Elles sont polyvalentes et commodités, vous pouvez les griller, les sautier, les cuire au four et les cuire à l'eau.
- Elles peuvent être consommées au déjeuner, au dîner ou au souper comme substitut aux saucisses conventionnelles.
- De délicates et faciles à préparer, fraîches ou surgelées.
- Des produits populaires auprès des consommateurs comprenant des saucisses pour le déjeuner, des charcuteries et des rouleaux pour le souper.
- Les saucisses de bœuf sont une excellente alternative au saucisson pour une qualité ou une saveur améliorées.

Profils de saveurs

Des blocs de viande sur mesure peuvent être formulés pour créer votre propre mélange spécialisé. Les thèmes courants sont :

- Thaïlandais - piments, citronnelle, noix de coco, coriandre, sauce de poisson et soja
- Nouvelles saveurs italiennes - ail rôti, tomates séchées au soleil, légumes rôtis, vinaigre balsamique, basilic frais
- Sud-ouest - ail, piments verts, coriandre, tomates, cumin
- Européennes traditionnelles - provolone, bière, poireaux rôtis, champignons, chou, poireau

Applications



- Comptoir de viande fraîche
- Remplacement du resto malade
- Hôpital
- Pôles pour personnes âgées
- Ecoles
- Restaurants de type familial
- Traiteurs
- Bâtiments
- Restaurants à service rapide
- Collèges et universités
- Bars/restos

Servie
à la
perfection...

www.boeufinfo.org | www.canadianbeef.info

Centre
d'information
sur le

Boeuf

OFFREZ À VOS CLIENTS UNE AUTRE OPTION DE METS POUR EMPORTER GRÂCE À
RÔTI DE BŒUF AU FOUR



Améliorez la réussite de votre rôtisserie

Average: the provided data reflect the original numbers.

[illegible]

En 2005, 22 % des Canadiens reconnaissent une réduction du risque d'infarctus grâce à la cigarette sans fumée par rapport au tabac traditionnel, ce qui représente une augmentation de la reconnaissance du SRM (réduction du risque mortel) de 7 % par rapport à la même période.

Le site du hotel au bord-mer offre une végétation progressant des rochers au compo-étille (chaud étille) que les autochtones appellent étille-étille et les touristes en font un site de la province de la mer.

Agencia de desarrollo de empresas del Estado

De plus, offrir des TBM en complément de la chaudière permet de réaliser une solution globale et de garantir la performance de l'ensemble.

1. Les épaves ont été trouvées dans une zone communale de recherche pour le littoral, mais si les gisements sont le résultat d'un acte de pillage, les objets ne sont pas considérés comme appartenant au littoral. Les objets sont donc considérés comme appartenant au littoral.

² Les notes préparées pour servir de base à la discussion des notes de 2001 ont été publiées en 2002 par le FMI dans les *Notes de la Direction*.

* Le symbole du délit institutionnel n'est plus un délit pour nous, nous sommes alors qu'un nombre croissant d'entre eux.

- La ville de Montréal ne peut pas offrir une magnification propre des valeurs au compteur d'été climat autre que les conventions

et des propriétés de norme.

² J. K. Shaw, *Superconductivity and the Quantum Theory of Solids*, 2nd ed. (Cambridge University Press, Cambridge, 1980).

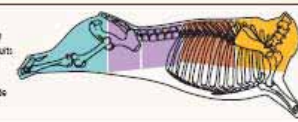
Ventes progressives dans une catégorie établie

Il est évident que les DEM, et en particulier le composite 40/50 chaudi, doivent être une destination stable pour les consommateurs et ne pas leur échapper. Pourtant, la chose ne l'est pas. En fait différents groupes profitent de la popularité du produit pour que finalement la note de l'accompagnement soit qui le subside, des lettres ou des promesses de venir, en offrant un prix de bon marché. Le prix de base est donc plus ou moins constant, mais les variations de prix sont dues à la volonté de vendre des DEM au composite 40/50 chaudi, tout en offrant le meilleur prix au consommateur.

ROSBIF DE BIFTECK



Définition :
Haché en flocons et préparé en forme de rosbif, des sous produits de la coupe de gros de source spécifique, commodément préparé pour une cuisson rapide et des portions uniformes.



Mise en marché

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Utilisable à 100 % et prêt à la cuisson pour une préparation facile. - Sans arômes : une texture tendre et juteuse. - Une forme de mouflet d'uniforme pour produire des sandwichs ou...partout pour une gamme diversifiée, de sandwichs, des salades et de rochers. - Absence de parties qui ne sont pas consommables. - Portions pratiques de mouflet 1,35 x 2,7 (3 x 6 cm). - Dédicables et faciles à préparer, frites ou surgelées. - Excellente format pour une rétrocuisine ou la cuisson par convection. - Permet de faire le concept de mouflet dans une gamme de produits complémentaires. | <ul style="list-style-type: none"> - Utilisé du blé de source spécifique et les retelles de bœuf pour hausser la perception de qualité. - Parfait pour l'ajout d'ingrédients réduisant la saveur afin de le rendre plus attrayant. - Offre des options qui ne sont pas les bénéfices verités de manger du bœuf. - Etant donné que la majorité des aliments du comptoir d'alcool contiennent du poulet, ces rochers augmentent la variété et la rentabilité. - Le concept de mouflet peut être combiné avec des consommateurs qui cherchent à remplacer des plats moins sains. |
|---|--|

Applications

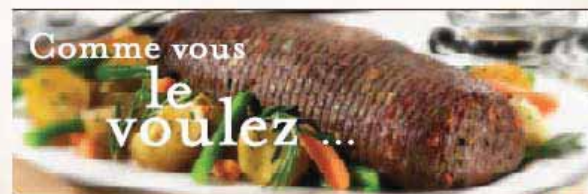
Comptoir de viande fraîche



Comptoir déli chaud



- Compagnie de sa partenaire
- Remplacement de mots reusés
- Collèges et universités
- Restaurants de type familial
- Foyers pour personnes âgées
- Restaurants à service rapide
- Hôpitaux
- Ecoles
- Travaux
- Buffets



www.boeufinfo.org | www.canadianbeef.info

Centre d'information sur le **Boeing**




SAUCISSE DE BŒUF




Dégustation de
bières et saucisses

Promouvoir des concept testé



ÉTIQUETAGE AU DÉTAIL DES PRODUITS DE BŒUF FRAIS
Directives générales d'étiquetage au détail pour le bœuf rendu au Canada

BŒUF CANADIEN - QUALITÉ EN TOUTE CONFIANCE



Centre d'information sur le **Boeuf**

PRODUITS DU BŒUF PRÊTS À SERVIR PAR PROCÉDÉ DE STÉRILISATION DES SACHETS SOUPLES

La stérilisation des sachets souples est une technologie établie qui a été réinventée grâce aux améliorations apportées aux sachets souples. Elle présente une occasion importante d'ajouter de la valeur au bœuf et de renforcer sa position sur le marché des produits prêts à servir.



LA STÉRILISATION DES SACHETS SOUPLES AJOUTE DE LA VALEUR AU BŒUF ET LE REND PLUS PRATIQUE

AVANTAGES DE L'EMBALLAGE

- Sur le plan de la qualité, les sachets souples sont mieux perçus que les produits en conserve.
- Le profil mince de l'emballage réduit le temps de chauffage, ce qui permet d'améliorer la couleur, la texture et la texture du produit, d'utiliser moins d'énergie et de réduire le coût de production.
- La durée de conservation prolongée jusqu'à cinq ans, comparativement aux produits actuellement offerts, élimine les pertes en raison d'un code date périmé et réduit les questions ayant trait à la gestion des stocks.
- Le sachet souple permet d'améliorer les éléments graphiques, augmentant le pouvoir d'attraction.
- Le sachet se conserve longtemps, éliminant la nécessité de distribuer des produits alimentaires réfrigérés, la perte de produits en raison d'une rupture dans la chaîne du froid et l'utilisation en magasin de dispendieux présentoirs réfrigérés.
- La taille de l'emballage peut être adaptée en fonction des applications au détail et du secteur des services alimentaires.

AVANTAGES DU PRODUIT

- La stérilisation convient à toutes les coupes de bœuf, de qui permet d'obtenir du bœuf aussi bon qu'au restaurant, qu'il soit présenté entier, en lanières, en cubes ou en cubes.
- La stérilisation améliore la consistance du produit, particulièrement pour les coupes de la cuisse et de l'épaule. Il est donc possible de produire du bœuf tendre sous la fourchette sans avoir recours au vieillissement, à l'amandrissement mécanique, à l'augmentation de l'humidité ou au marinage.
- Permet l'intégration de profils de saveurs uniques afin d'obtenir une plus grande variété et de plus nombreuses options d'utilisation.
- Le format assure un meilleur accès au marché à titre d'article prêt à servir aux fins d'utilisation à la maison, au restaurant/dans les cuisines de grand établissement, au chalet ou en camping.
- La stérilisation à haute température et à haute pression crée un environnement stérile, réduisant les risques d'intoxication alimentaire sans l'utilisation d'agents de conservation. C'est idéal pour les régimes à faible teneur en sodium ou sans sodium.

Procédé par stérilisation – Opportunités pour le secteur du détail

- L'emballage souple et imprimé offre une plus grande flexibilité de merchandising et permet d'optimiser le merchandising à même les autres départements.
- Viser le merchandising non traditionnel:
 - En présentoir au dessus des comptoir réfrigéré avec base larges
 - À même la section H.M.R.
 - Îlot Solution Repas à l'entrée du magasin





CANADIAN BEEF • BŒUF CANADIEN

Meal Builders

Sirloin
Beef Strips au Jus
*Lanières de surlonge
de bœuf au jus*

ROASTED ONION & GARLIC
OIGNON RÔTI ET AIL

HEALTHY SELECTION
CHOIX SANTÉ

- **LOW** IN SODIUM & FAT
- **HIGH** IN PROTEIN
AN EXCELLENT SOURCE
OF IRON
- **NO PRESERVATIVES**
- **FAIBLE** TENEUR EN GRAS
ET EN SODIUM
- **HAUTE** TENEUR
EN PROTÉINES
EXCELLENTE SOURCE DE FER
- **SANS AGENT DE
CONSERVATION**

ALREADY COOKED!
**JUST HEAT
& SERVE**
OVER YOUR FAVOURITE SIDE DISH!

ENTIÈREMENT CUIT
**RÉCHAUFFER
ET SERVIR**
SUR VOTRE PLAT
D'ACCOMPAGNEMENT
FAVORI!

2-3
SERVINGS PER POUCH
DONNE DE 2-3
PORTIONS



Le C.I.B. offre plusieurs services ainsi que la possibilité de support financier via notre programme de partenariat

- Support relatif aux Programmes de Boeuf Canadien
- Support relatif au secteur du Détail et du service alimentaire
 - Support pour développement de marque privé
 - Support aux activités Marketing relatif au Bœuf Canadien
- Matériels éducatifs et Événements Commerciales
- Support relatif à la chaine de valeur
 - Abattoirs – Processeurs - Marché
- Possibilité de support financier via notre programme de partenariat

Le Boeuf. Toujours bon pour vous.^{MC}

Qui sommes-nous? Quoi de neuf Nutrition et santé Recettes Brochures Leçons sur la cuisson Boeuf 101 Abonnement

Nouveautés

- Pensez en double
- FAQ - Retour à l'école
- Le comptoir virtuel du boeuf
- Dans les petits pots les meilleurs onguents
- Pour de meilleurs résultats, évitez de couvrir
- Célébrons avec un rosbif.
- Pensez boeuf
- L'ingrédient magique du succès scolaire
- Semelle de botte et salade!
- Un assistant pour l'heure des repas
- Maigre ou Non



Recettes les plus populaires

1. Salade au boeuf et riz sauvage
2. Roulé au boeuf et pesto sur lit de légumes
3. Sauté de boeuf au barbecue
4. Fajitas enflammés
5. Burger californien
- Filet mignon grillé au fromage

Boîte de recettes

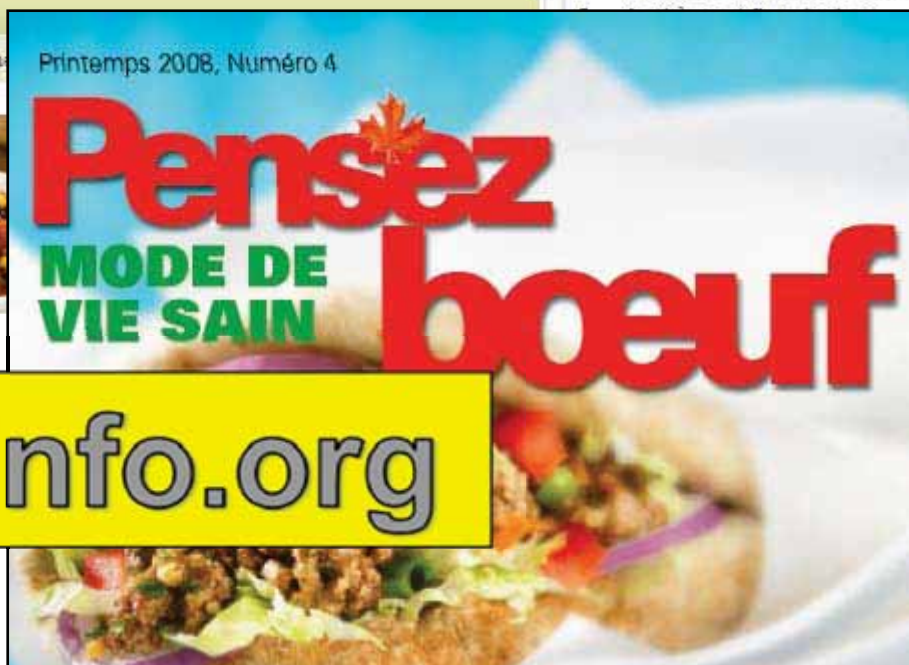
Mangez santé L'heure du souper Facile Gourm



Printemps 2008, Numéro 4

Pensez
MODE DE
VIE SAIN
boeuf

www.boeufinfo.org



Visitez nous via le site
www.boeufcanadien.info

Visit us at:
www.canadianbeef.info

