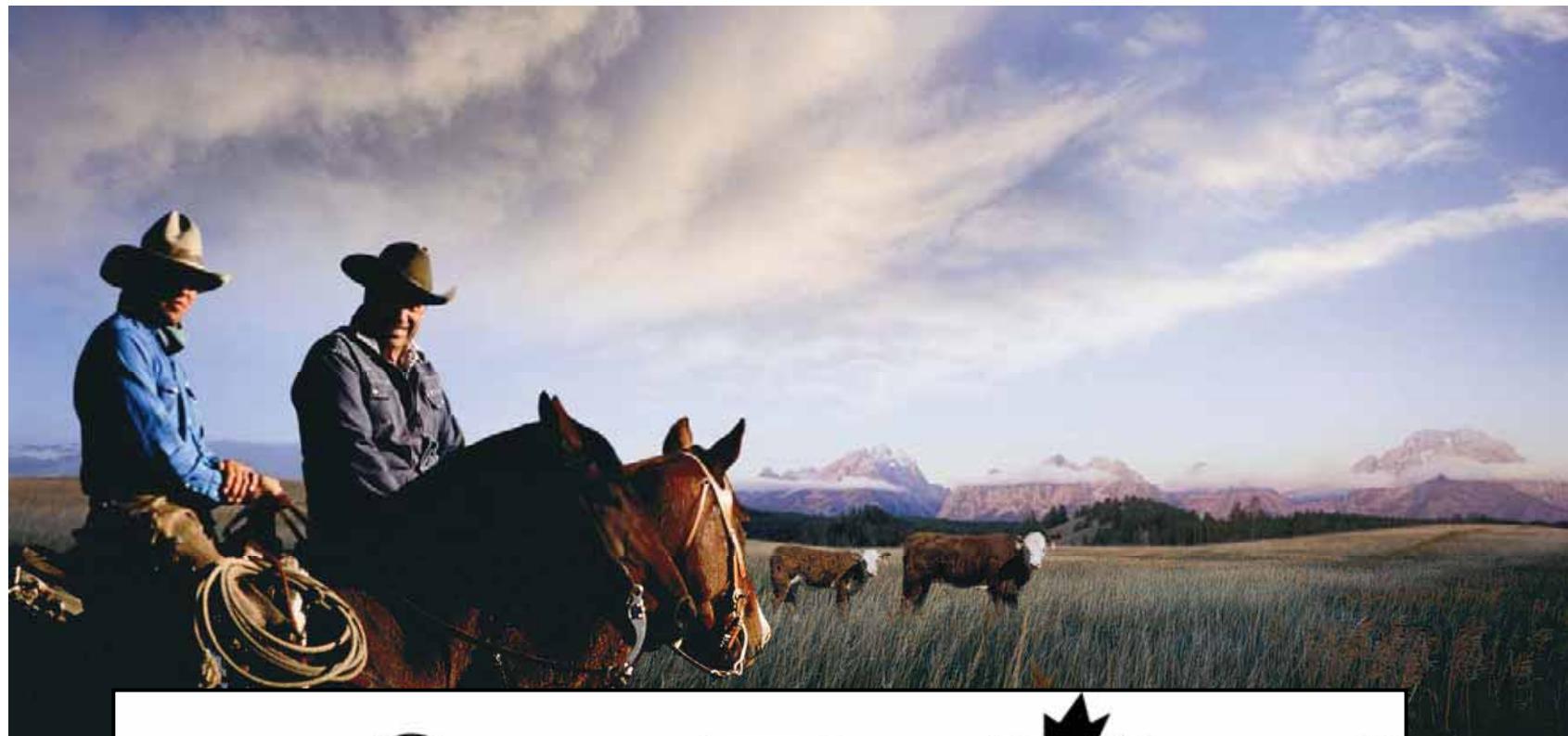


Partenaire pour votre succès!



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.



Canadian Beef Cattle Research,
Market Development and Promotion Agency



Agriculture and
Agri-Food Canada

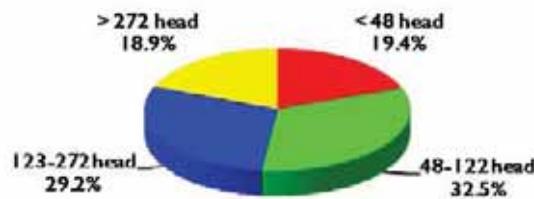
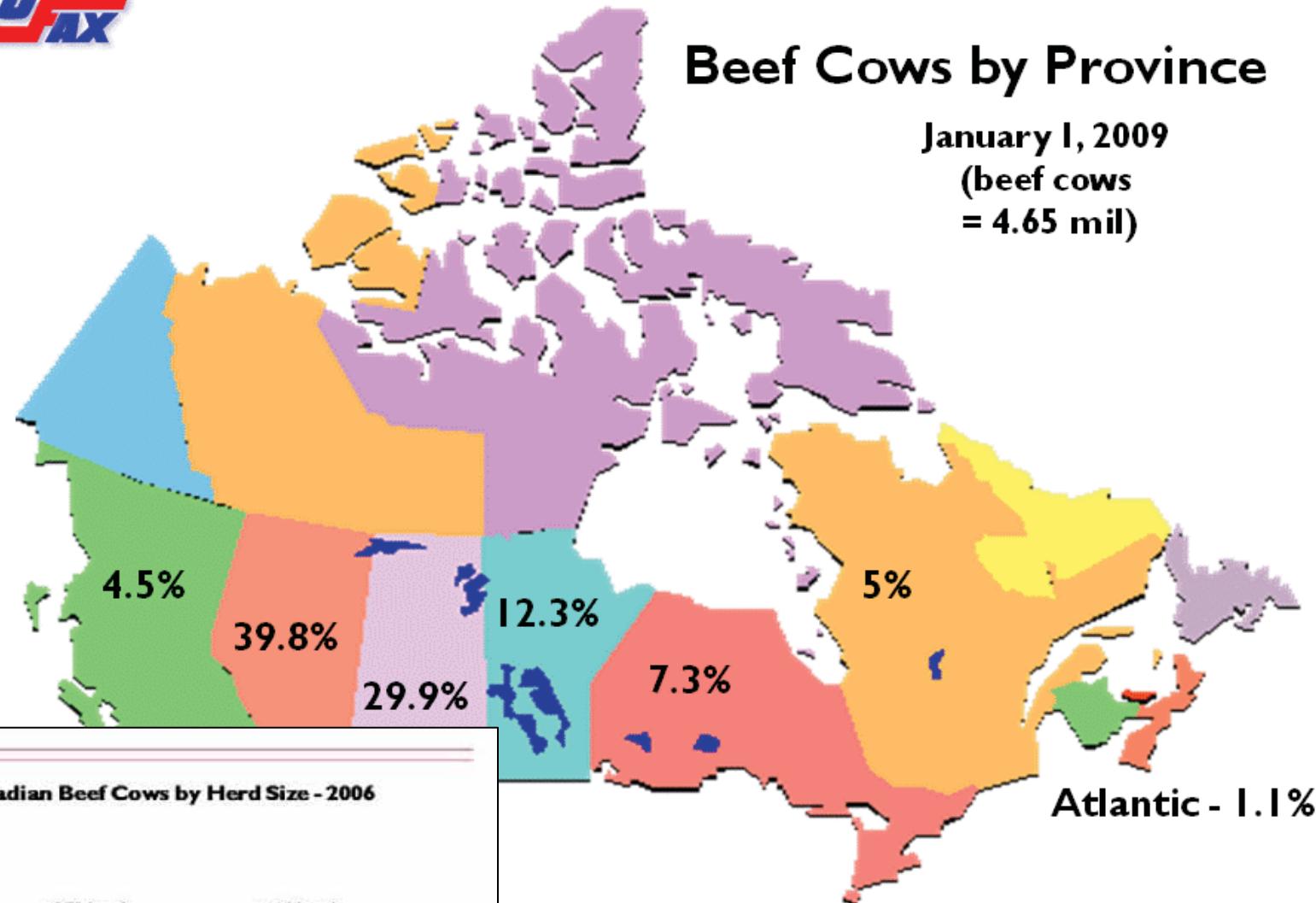
Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Alberta
Government



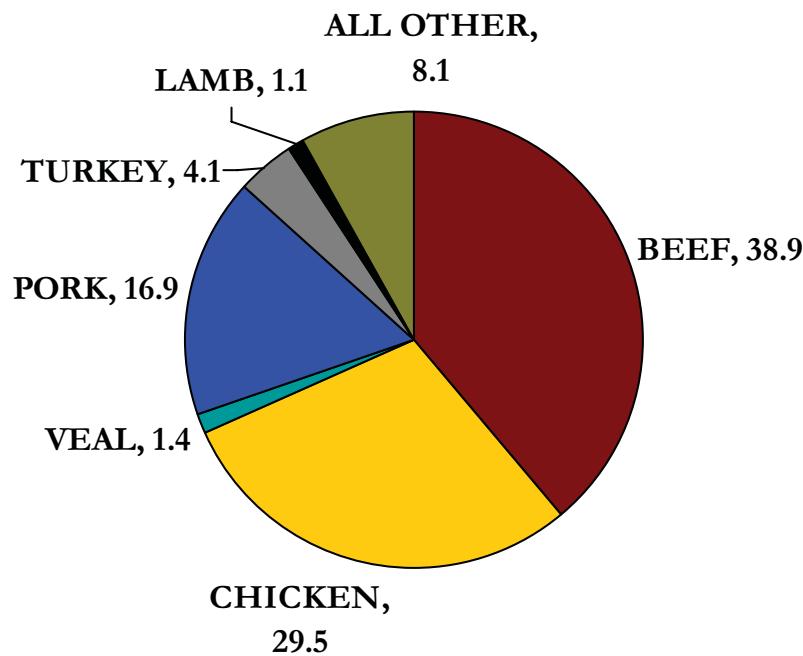
Beef Cows by Province

January 1, 2009
(beef cows
= 4.65 mil)

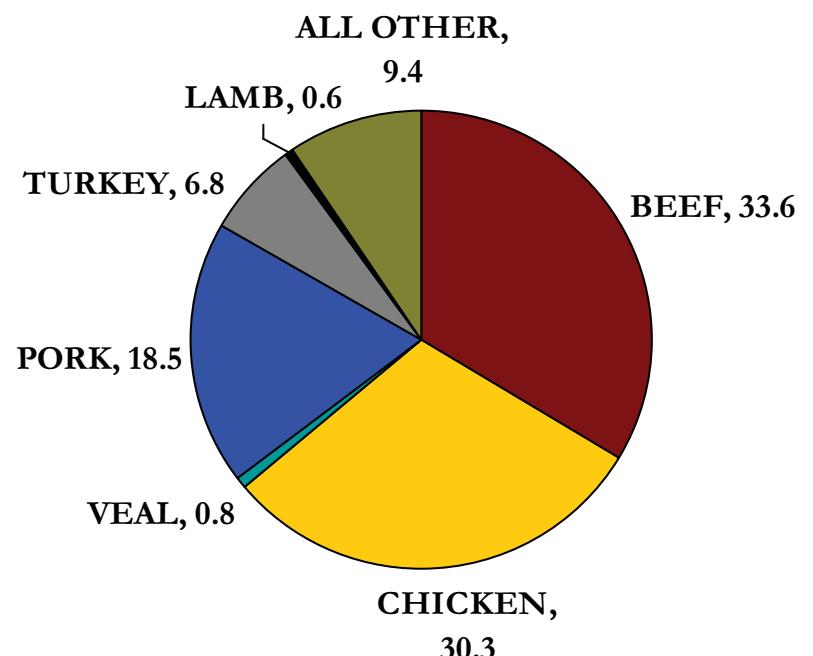


Beef and Chicken continue to be the most popular segments of the Fresh Meats Category; combined they represent 68.4% of \$ volume and 63.9% of kg volume.

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





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'appui 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 marque, valeur de l'image, le concept populaire de l'industrie au Canada et la valorisation Canadienne)

BOEUF COMMERCIAL CANADIEN

- LE SECTEUR CANADIEN DU BOEUF COMMERCIAL
- LES PRODUITS DU BOEUF COMMERCIAL CANADIEN
- LE SYSTEME CANADIEN DE SALUBRITE DES ALIMENTS
- UTILISER LE BOEUF COMMERCIAL CANADIEN

BOEUF CANADIEN
La qualité qui inspire confiance™

L'INDUSTRIE CANADIENNE DU BOEUF

SYSTÈME CANADIEN DE SURVEILLANCE DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

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

AVANTAGE DU BOEUF CANADIEN
• CANADIEN DE PRODUCTION BOVINE
• CANADIEN DE TRANSFORMATION DU BOEUF

BOEUF CANADIEN
La qualité qui inspire confiance™

LE SYSTÈME CANADIEN DE CLASSEMENT DU BOEUF

- AGENCE CANADIENNE DE CLASSEMENT
- CATÉGORIES DE RENDEMENT ET DE QUALITÉ
- COMPRENDRE LA QUALITÉ DU BOEUF

BOEUF 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

BOEUF CANADIEN
La qualité qui inspire confiance™



TODAY'S GROCER

NATION'S MOST HIGHLY HONORED FOOD TRADE PUBLICATION

www.todaysgrocer.com

The Profit Trail

Canadian Beef
a Winner at the Meat Case

PAGE 10



CANADIAN BEEF



100 Years El / No. 2 THE NATION'S MOST HIGHLY HONORED FOOD TRADE PUBLICATION

www.todaysgrocer.com

Canadian Beef a Winner at the Meat Case

www.canadianbeef.info

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

"**B**randed programs are the key to profitability," says Mary 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 aligning retailers with Canadian packers and distributors, BIC helps retailers build customized branded programs designed to meet the needs of their marketplace, delivering on the quality and consistency needed for a branded program, all the values required.

Canadian beef enjoys a favorable reputation with American consumers. In a joint-controlled study of U.S. consumers, Canadian beef is 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 10th on the list, well behind freshness, price, hormones, and color – all important attributes that Canadian beef can provide.

"Brightrated meat and white fat are attributes that Canadian beef delivers consistently," says Carpenter. In the Canadian grading system, cut increases with white fat and brightred meat are selected for the top grades – Canada Prime, AAA, AA or A. "These older requirements are unique to the Canadian grading system, part of a lot of unique attributes that we call the Canadian Beef Advantage."

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



bulk
bu-
bu-
bu-
bu-
bu-



SIEMPRE LA MEJOR
Panam Supermarkets
SIEMPRE JUGARAS SIEMPRE FESTEJARAS
SIEMPRE EN PANAMÁS se habla Canadian beef under their house brand.
Panam Supermarkets



bu-
bu-
bu-
bu-
bu-



To learn more about the Beef Information Centre's Partner Program and how to increase beef profits with Canadian beef, visit www.canadianbeef.info. Or download one of BIC's resources specifically designed for store owners and retail managers, highlighting the benefits of selling high quality Canadian beef to the Hispanic consumer. For more information on these services, please call our toll free number at 1-800-526-2222.

Merchandised Meat Cases – Canadian Beef



- No POS
- Meat Case

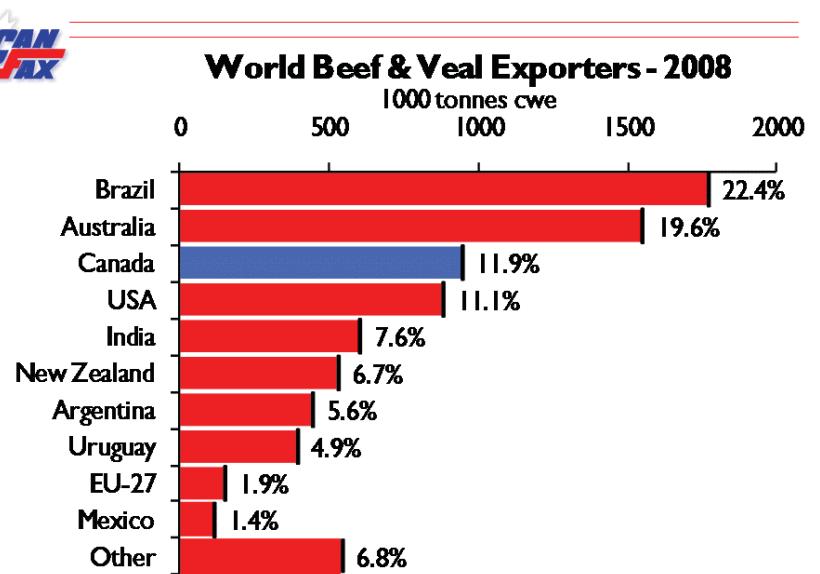
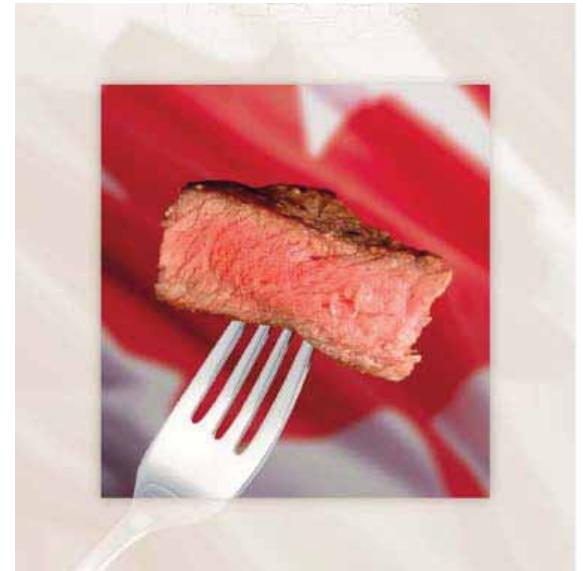


- POS
- Meat Case

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

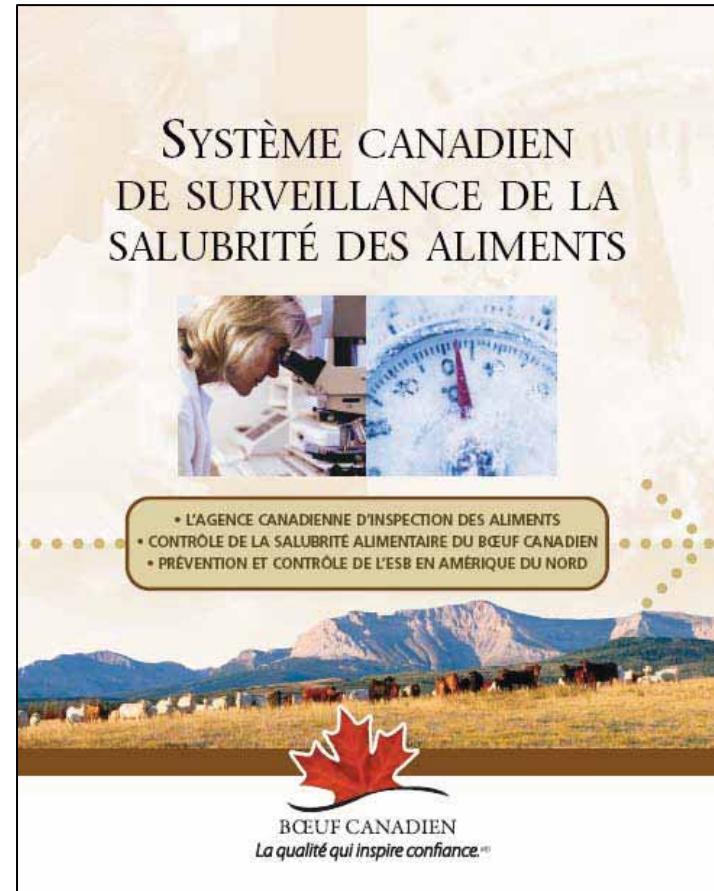
• 1. Recherche-sondage commandée auprès de 1 000 Canadiens; IPSOS Reid, 2008.



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.

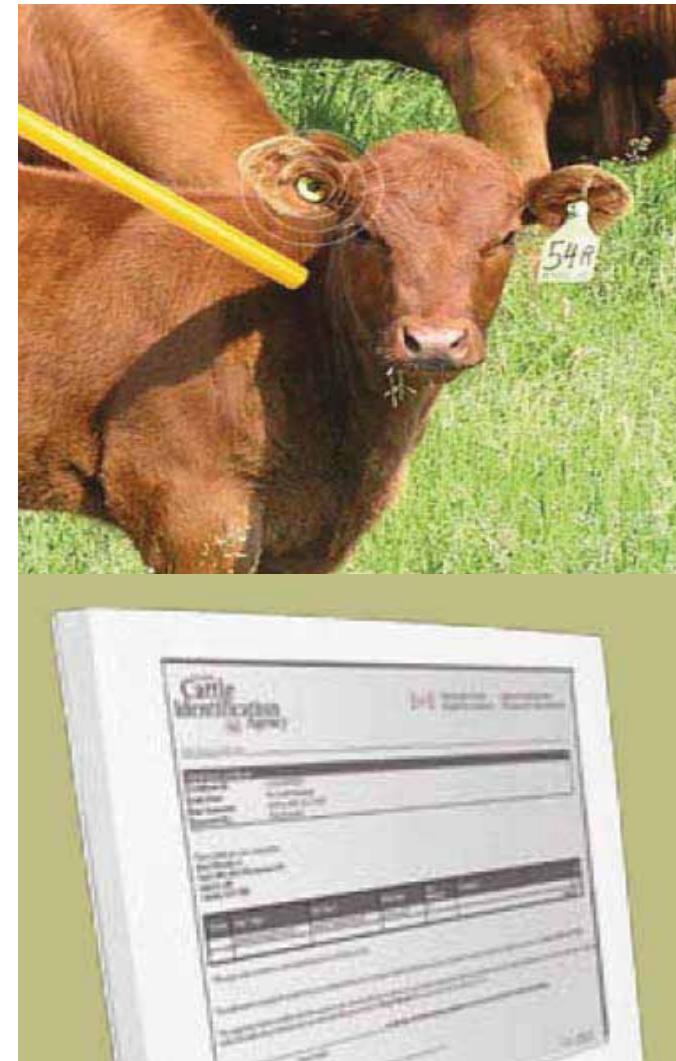
Identification des veaux	Programme de contrôle des résidus chimiques
Mesures de contrôle des systèmes d'alimentation	Surveillance de la santé des animaux



Participation de l'ACIA ou des vétérinaires.

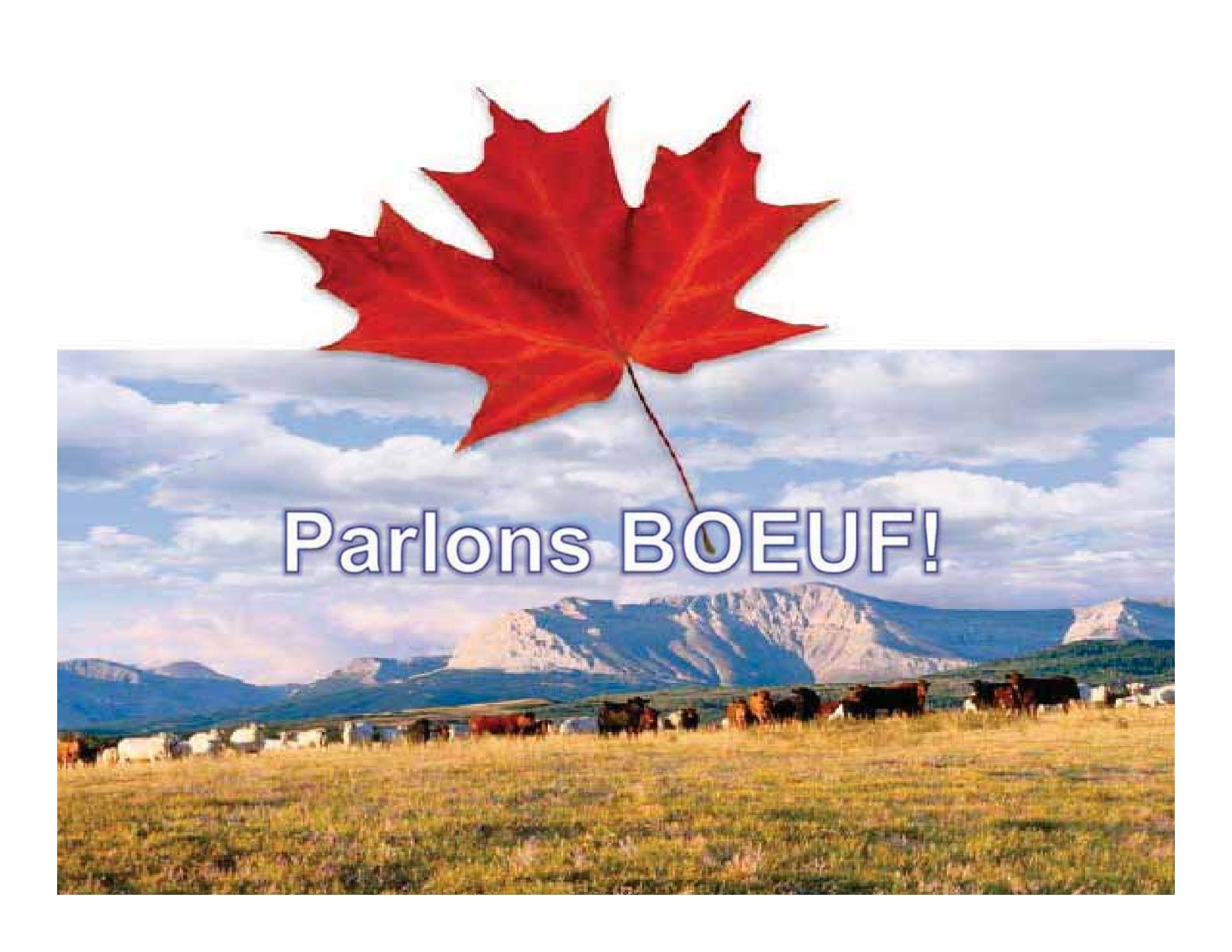
LE SYSTÈME CANADIEN D'IDENTIFICATION DU BÉTAIL

- 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?

Accueil > Actuel > Consommation > Texte complet

Le jeudi 29 mai 2008

Le retour de la viande rouge



Agrandir +

La viande rouge qu'on mangeait moins depuis presque 10 ans n'est plus en baisse, statistiquement.

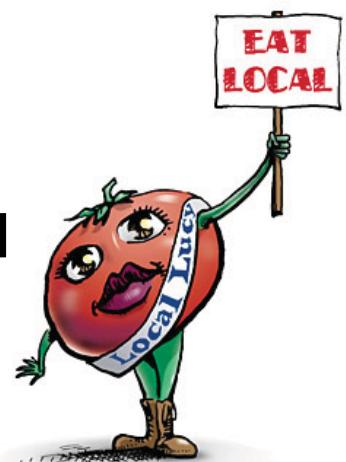
Photo AP



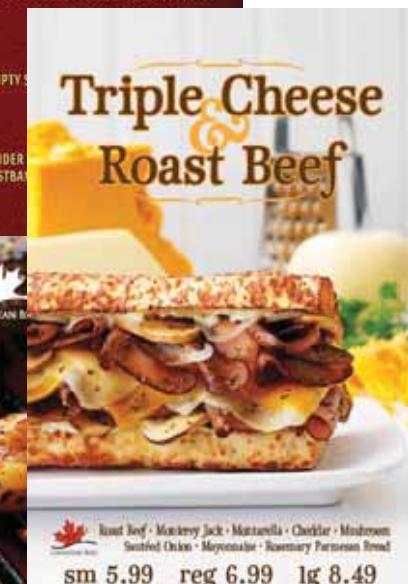
«La population a assimilé depuis longtemps les messages nutritionnels qu'on lui donnait, estime Nathalie Jobin, vice-présidente de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec. Mais maintenant, elle les a aussi intégrés avec le goût et le plaisir de manger.»

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 bouillon 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



\$14.99
LARGE
PIZZA

ssaisonnées aux oignons grillés

Seasoned Roasted Onion Beef Burgers

Matières de boeuf haché maigre frais seulement provenant de **BOEUF CANADA AAA**

Fait avec de la viande de bœuf haché maigre frais seulement provenant de **CANADA AAA BEEF**



ACHETER AU FROID • KEEP REFRIGERATED

Manipulation sécuritaire au verso de l'étiquette
Safe handling instructions on back of label

Meilleur avant / Best Before



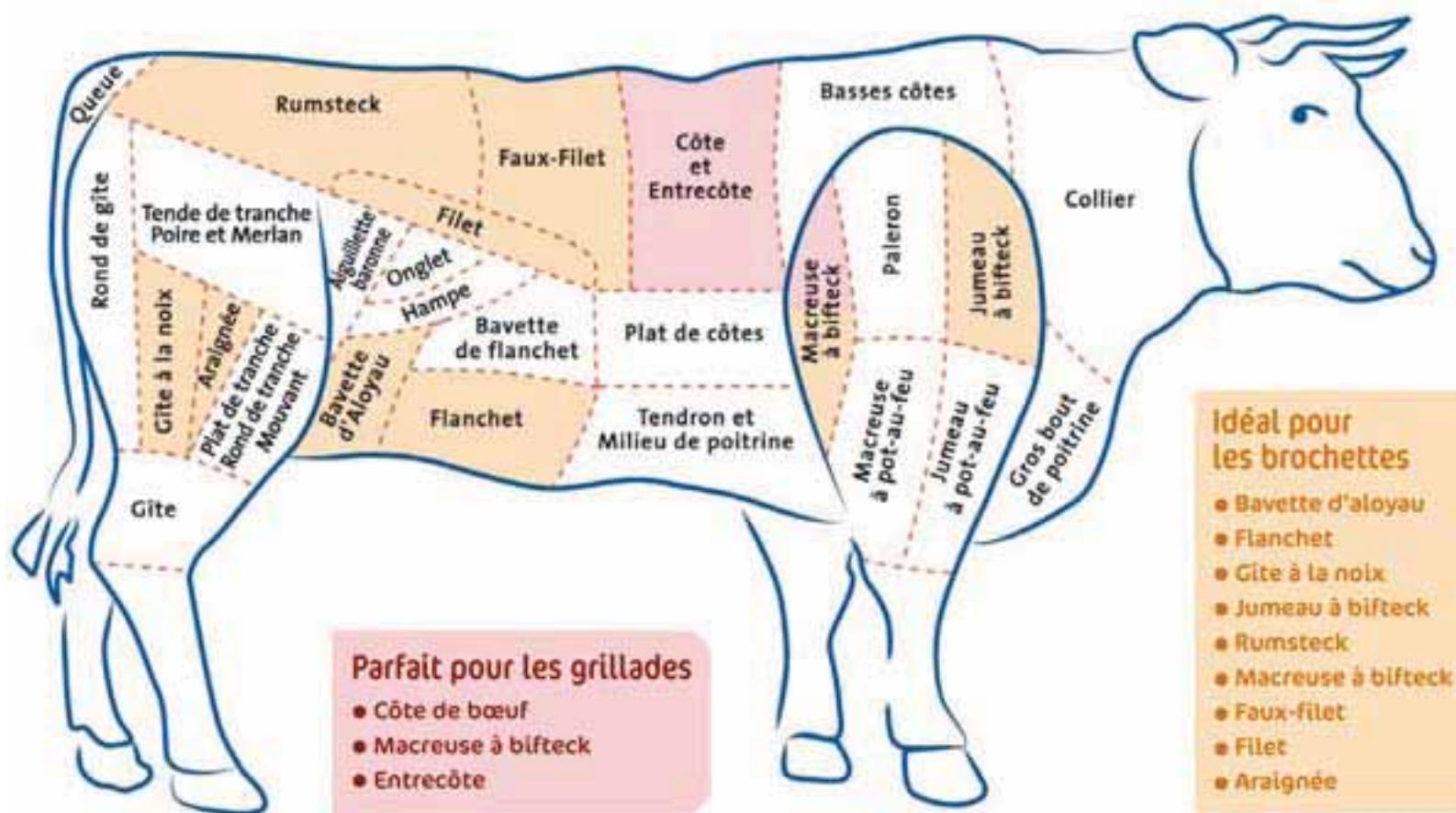
Initiatives au détail



Session R&D avec chaîne Resto







Stimuler l'innovation avec la recherche

The cover features a large illustration of a cow's carcass with various cuts of beef highlighted in different colors (blue, green, red, yellow) and labeled with their names in French. At the top, it says "NOUVEAUX MARCHÉS POUR LE BŒUF COMMERCIAL". Below that is a red banner with "SOMMAIRE". In the center, there are two small images: one of a hand grilling meat and another of a hand holding a fork over a plate. The bottom right corner has the logos for "cca" and "Centre d'information sur le Boeuf".

RECHERCHE DE MOYENS D'ATTENDRIR BŒUF COMMERCIAL

S O M M A I R E

Introduction

Méthode de recherche

Résultats et portée

Vérification auprès des consommateurs et vérification des intentions d'achat

Conclusions

Remerciements

cca Centre d'information sur le **Boeuf**

The cover has a yellow header with the title "AMÉLIORER L'UTILISATION DU BŒUF COMMERCIAL CANADIEN POUR LES PRODUITS DE BŒUF HACHÉ". Below that is a red banner with "S O M M A I R E". There are three small images at the top right: a hand holding a fork over a plate, a hand holding a piece of meat, and a hand using a computer mouse. The main text area starts with "Introduction".

Introduction

Le bœuf commercial est généralement produit par l'utilisation d'animaux destinés à la reproduction. Cette source de protéines versatile et économique est utilisée efficacement dans une large variété de produits, dont le bœuf haché. Malgré le fait que le bœuf haché ait été historiquement mis en marché comme un produit de base, l'émergence du bœuf haché de source présente de nouvelles opportunités et ajoute de la valeur à cette catégorie. Les différents bœufs hachés de source proviennent de parties spécifiques de la carcasse telles la surlonge, la ronde et l'épaule et procurent des produits ayant des caractéristiques uniques qui ajoutent à la rentabilité. La possibilité d'utiliser du bœuf commercial en remplacement de produit de jeunes bovins peut accroître la rentabilité en réduisant les coûts tout en maintenant la qualité du produit fini.

COMPARAISON DES SOURCES DE BŒUF HACHÉ

Une étude commanditée par le Centre d'information sur le bœuf et effectuée par des scientifiques de l'Alberta Agriculture, Food and Rural Development examine deux secteurs :

Etude 1 :
Dans quelle mesure le bœuf commercial canadien se compare-t-il au bœuf de jeunes bovins, dans les hâches de parures et de coupes?

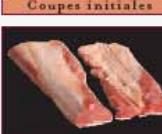
Etude 2 :
Dans quelle mesure le bœuf commercial canadien se compare-t-il au bœuf non-ALÉNA (outremer) pour faire du bœuf haché?

Dans les deux études, les chercheurs ont comparé les galettes de bœuf crues et cuites selon les caractéristiques importantes de la qualité de la viande et de son attrait pour le consommateur. Cette comparaison comportait des tests de rendement sur la texture de la viande et sa capacité de rétention d'eau, ainsi que l'évaluation des galettes par un jury de dégustation de consommateurs selon les qualités de l'apparence, de la texture, de la saveur, de la juteux, de la tenue sous la dent et de l'acceptabilité générale (consultez les détails dans l'encadré Méthodologie en page 2).

La recherche a été effectuée au Food Processing Development Centre à Leduc, Alberta, et au Consumer Product Testing Centre à Edmonton.

cca Centre d'information sur le **Boeuf**

Valorisation du boeuf Commercial

BOEUF COMMERCIAL		
<h1>CÔTE DE BOEUF</h1>		
Faus-fillet non déosmose	<p>Nom commercial : Côte de boeuf partie - côte de boeuf avec cuisse de gras</p> <p>Composition minima : viande porcine + longissimus dorsi, longissimus thoracis et lomborum, pectoralis droit, longissimus intercostalis et latissimus dorsi</p> <p>Produits nécessaires pour la spécification :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuissot de porc - Entièrement ou débarrassé de la graisse (longissimus dorsi) - Longueur de la queue de la noix (ou longissimus dorsi) - Désosmose - Désosmose au four - Couverture de gras - Rechuteuse de gras 	
Processus de qualité et de valeur ajoutée :	<p>Qui cultive et une fois les deux méthodes utilisées dans l'industrie pour aider à renforcer la qualité ultérieure et offrir une certaine constance dans l'industrie de boeuf.</p> <p>Attardissage mécanique à froid ou à aiguilles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Améliore la tendreté et le goût par l'alignement des fibres musculaires et la dégradation des tissus conjonctifs. <p>Injection de saumure*</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mécaniquement similaire à l'attardissage à aiguilles avec une disposition sous pression de saumure lorsque le produit pénètre la viande. - Pas nécessaire. <p>Dans une atmosphère contrôlée</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans une atmosphère contrôlée une énergie de choc est appliquée pour rehausser la viande en ajoutant des ingrédients. <p>Maturation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Secoue ou humidité. Activité d'enzymes naturels qui segmente la tendrité et la saveur. <p>Attardissage chimique ou par enzymes*</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajout d'additifs organiques (vitamine ou acide citrique) ou d'enzymes naturels, provenant d'ananas ou de papaye, pour accélérer l'attardissage des protéines de la viande. <p>Tonnellage sous vide*</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans une atmosphère contrôlée une énergie de choc est appliquée pour rehausser la viande en ajoutant des ingrédients. <p>Marinade*</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une technique de rehaussement de la saveur par laquelle les morceaux de viande sont placés dans une marinade. <p>Azzalation* : Accompagne le rôti de porc jusqu'à des seules pommes de terre et les os sont ajoutés à un produit enraciné assaisonné avec du fromage.</p>	
Coupes initiales	Prêt pour des biftecks (coupé en fondue)	Coupes supérieures
		
Enlevement des côtes, de la coiffe des côtes, du spinellic droit et de la viande intercostale.	Fendu le long de la queue à partir de la noix.	Couper chaque pièce fendue pour obtenir les produits voulus (c.-à-d. des médallions, des filets et des brochettes avec les restes).
www.boeufinfo.org www.canadianbeef.info	<small>Centre d'information sur le boeuf</small>	

Bœuf COMMERCIAL

ENTRECÔTE

Entrecôte	Composition essentielle primaire : L'ongletus dorsi, muscle droit, glutinæ medius, longissimus thoracis, intercostæ thoracis et intermus.
 <ul style="list-style-type: none"> Pointe nécrosante avec spéculification : Ongletus Larguræ de la queue Entrecôte au râtelier de la bande dorsale Entrecôte au râtelier de la bande ventrale (bande aux épaules) Entrecôte au râtelier du gras et de la membrane extérieure (bléneau) Entrecôte au râtelier de la queue Pochette de poitrine 	

Processus de qualité et de valeur ajoutée :

Ce qui indique une utilisation efficace dans l'entrecôte pour aider à atteindre la qualité ultime et offrir une certaine constance dans l'industrie du bœuf.

Attardissage mécanique à lame ou à aiguilles

- Améliore la texture et la dont par l'alignement des fibres musculaires et la dégradation des tissus conjonctifs.

Injection de saumure*

- Mécanismes similaires à l'attardissage à aiguilles avec une dispersion sous pression de saumure lorsque les aiguilles pénètrent la viande.

Massage*

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

Mariaride*

- Sache ou huileuse. Activité d'enzymes naturels qui augmentent la tendreté et la saveur.

Attardissage 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'attardissage des protéines de la viande.

Tonnellage sous vide*

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

Marinade*

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

*Assassinat 6 : Accompagne le nom de produit lorsque des sucs phosphatés, des épices et/ou du sel sont ajoutés à un produit émulsifiant insuffisant de l'eau.

Coupes initiales

Découper selon les spécifications 0 x 0, enlever la bande dorsale, le multititus et la viande intercostale.

Prêt pour des biftecks ("coupé et fendu")

Couper l'entrecôte légèrement decentrée.

Coupes supérieures

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

www.boeufinfo.org | www.canadianbeef.info

Groupe d'information sur le **Bœuf**

Valoriser les parures

SAUCISSE DE BŒUF

Saucisse de bœuf

Définition :
Bœuf déossé, haché menu et formé, enroulé dans un boyau naturel ou un collagène protéiné des châtaignes ou un rouleau de papier particulièrement épaissie.

Roulé très frais, cuit, fumé, cuisi-

n, en conserve, saclée ou fermentée.

Mise en marché

- En tant que catégories 201 000 000, les saucisses représentent une part importante de 201 000 000 dans le bœuf qui représente que 12,4 %. Avec le lancement de la saucisse de bœuf, il y a donc une nouvelle catégorie.

Les saucisses fraîches sont préparées par la fabrication, jusqu'aux

magasins de vente au détail.

- Elles sont polyvalentes et commodes : vous pouvez les griller, les sauter, les cuire au four et y ajouter certaines sautes saucisse à la poêle. Elles peuvent également être utilisées pour faire des sandwichs ou au souper comme substitut aux sausages conventionnels.

Généralement elles sont préparées, fraîches ou surgelées.

- Des produits préparés après des concentrateurs comprennent des saucisses de bœuf pré-cuites et pré-saucisées pour le souper.

Les saucisses de bœuf avec certaines préparations de bœuf de source

spécifique pour une qualité ou une couleur améliorée.

- Utilisez les recettes de source spécifique à l'intérieur pour une plus grande rembourse.

* Les saucisses de bœuf sont remplies d'éléments nutritifs et sont une excellente source de protéines.

- Abatage et tondure lorsqu'elles sont cuites. Dans un boyau et préparé avec un boyau naturel ou un collagène protéiné des châtaignes plus de fer humide et retrouvent moins lorsqu'elles sont complètement cuites.

- Elles sont préparées par la fabrication, jusqu'aux magasins de vente au détail.

Préparées sur un chariot ou sur une variété de présentoir individuels.

- S'assurer avec une texture tendre et juteuse.

- Surgelées et offertes dans une large gamme de saveur : contemporaines et à la mode.

Applications

Comptoir deviennent fraîche

- Comparaison de la taille fraîche et surgelée de certains ingrédients.

- Recettes pour personnes âgées, diabétiques, etc.

- Recettes pour les personnes de type ton Mal

- Thermomètre

- Autres

- Recettes pour la rapide préparation des repas

- Recettes

Servie
à la
perfection...

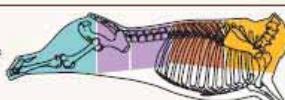
ROSBIFF DE BIFTECK

HACHÉ

Rosbif de bifteck haché



Définition :
Haché en l'os et préparé en forme de rosbif, des sous-produits de la coupe en gros de source spacieuse, convenablement préparés pour une cuisson rapide et des portions uniformes.



Mise en marché

- Utilisable à 100 % et prêt à la cuisson pour une préparation facile.
- Saucisse avec une texture tendre et juteuse.
- Une forme de rosbif l'informe pour produire des tranches égales - parfait pour une gamme de mets, de sandwichs, des salades et de roulés.
- Moins de gras qu'un rôti conventionnel.
- Portions pratiques de rosbif 1,35 à 2,7 kg (3 à 6 lbs).
- Délicieux et faciles à préparer, frais ou surgelé.
- Excellent format pour une rotisserie ou la cuisson par convection.
- Permet de planifier le concept de rosbif dans une gamme de prix concurrentielle.
- Utilise du bœuf de source spécifique et les restantes de bœuf pour renforcer la perception de qualité.
- Parfait pour l'ajout d'ingrédients renforçant la saveur afin de le rendre plus attrayant.
- Même qualité qu'un rosbif et les bienfaits nutritionnels du bœuf de bœuf.
- Étant donné que la majorité des aliments du comptoir du chaud consistent de produits, ces rotis augmentent la variété et la rentabilité.
- Un succulent innovateur pour les consommateurs qui cherchent à remplacer des mets maison.

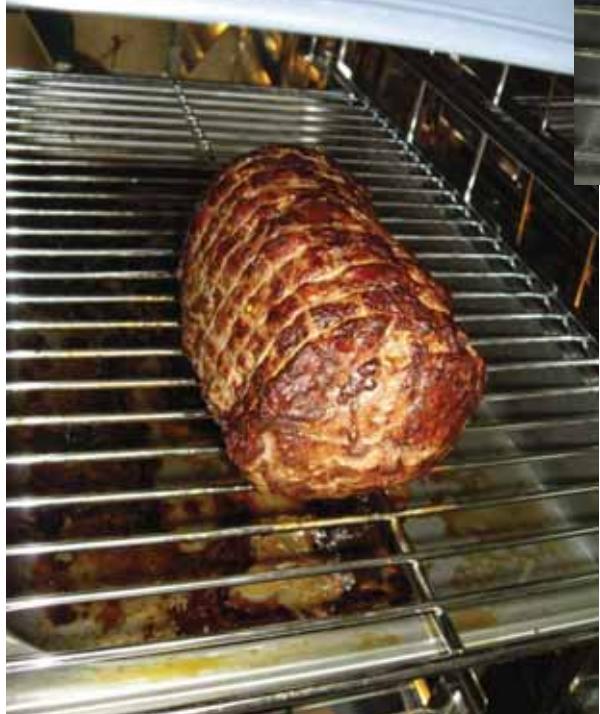
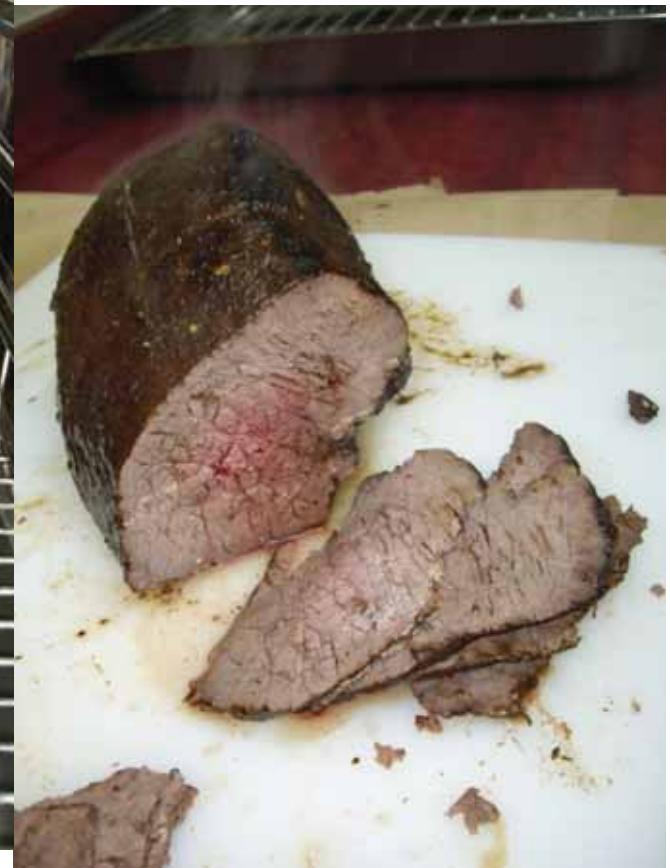
Applications

Comptoir de viande fraîche	Comptoir déli chaud	Comptoir de la pâtisserie	Restaurants à service rapide
<ul style="list-style-type: none"> - Remplacement de mets maison - Goûter en université - Restaurants de type familial - Fritures pour personnes agées 	<ul style="list-style-type: none"> - Hôtels - Ecoles - Traiteurs - Cafétérias 	<ul style="list-style-type: none"> - Restaurants à service rapide - Hôtels - Ecoles - Traiteurs - Cafétérias 	<ul style="list-style-type: none"> - Restaurants à service rapide - Hôtels - Ecoles - Traiteurs - Cafétérias

**Comme vous
le
voulez ...**

www.boeufinfo.org | www.canadianbeef.info

Crédit : Agence de communication Boeuf

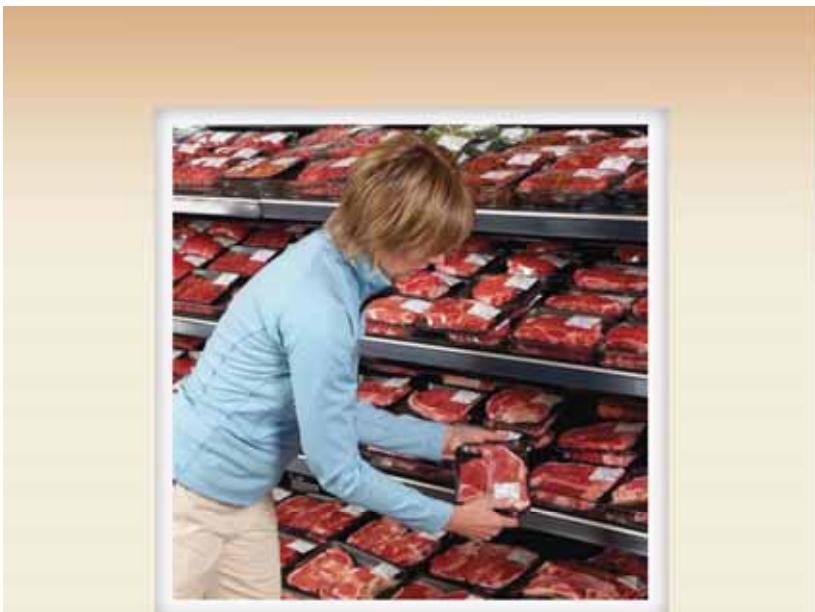


SAUCISSE DE BŒUF



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 vendu 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, le saveur et le 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 démine les pertes en raison d'un code date périme 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 le chaîne du froid et l'utilisation en magasin de dispensateurs 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 du bœuf, ce qui permet d'obtenir du bœuf aussi bon qu'au restaurant, qu'il soit présenté entier, en lanières, émincés 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 proposer du bœuf tendre sous la fourchette sans avoir recours au râlage, à l'attendrissement 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 camping 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 marchandisage et permet d'optimiser le marchandisage à même les autres départements.
- Viser le marchandisage 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 • BOEUF CANADIEN



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 chaîne de valeur
 - Abattoirs – Processeurs - Marché
- Possibilité de support financier via notre programme de partenariat



BOEUF CANADIEN

English

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 rosé!
- Pensez boeuf
- L'ingrédient magique du succès scolaire
- Semelle de botte et salade!
- Un assistant pour l'heure des repas
- Maire ou Non



Bienvenue sur le site Boeufinfo.org! Avec des centaines de recettes, le Club Pensez Boeuf et beaucoup plus, nous sommes certains que vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour apprécier la qualité du boeuf canadien - toujours bon pour vous!

Boîte de recettes

[Mangez santé](#) [L'heure du souper](#) [Facile](#) [Gourmand](#)



Printemps 2008, Numéro 4

**Pensez
MODE DE
VIE SAIN
boeuf**

www.boeufinfo.org



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

Visitez nous via le site
www.boeufcanadien.info

Visit us at:
[**www.canadianbeef.info**](http://www.canadianbeef.info)

