

Le problème des...*(suite de la page 2)*

La boucherie du supermarché découpe la carcasse en biftecks, rôtis, boeuf à ragoût et en viande hachée, ce qui entraîne une perte de poids élevée à cause de l'excès de gras et d'os à enlever au cours du procédé.

Les bovins que l'on vend aux parcs à bestiaux en tant que "viande de vache" sont les vaches et les taureaux qui ont été éliminés des troupeaux laitiers et de boucherie. Les meilleurs sont vendus aux grands restaurants à succursales en tant que "boeuf à rabais". Les autres sont expédiés directement aux établissements de transformation en vue d'en faire des hamburgers, des saucisses et une variété de viandes épicées et d'aliments pour animaux de compagnie. Ces bovins sont vendus à des prix aussi peu élevés que 10 cents la livre, poids vif.

Production de bétail

Le Canada possède actuellement un cheptel bovin d'environ 15 millions de têtes, dont environ 5.2 millions de vaches et de génisses d'un an dans le troupeau de reproduction de bovins de boucherie, 2.6 millions dans celui des bovins laitiers et environ 2.6 millions de bouvillons et de génisses constituant la majeure partie du boeuf de qualité. Les autres sont des veaux destinés à la production de la viande de veau et les génisses destinées à la conservation ou à l'expansion des troupeaux.

Le troupeau produit annuellement environ 1.7 million de veaux laitiers et 3.4 millions de veaux de boucherie. Les femelles dotées de qualité supérieure sont gardées pour conserver et améliorer les troupeaux de reproduction et les autres sont abattues pour la viande, soit comme veaux destinés à la production de viande, soit comme

bouvillons une fois engraisés.

Soixante-quinze pour cent du troupeau de vaches de boucherie se trouvent dans l'Ouest et le reste, c'est-à-dire 25 pour cent, à l'est de la frontière Ontario-Manitoba. L'inverse se produit en ce qui a trait au troupeau laitier, c'est-à-dire 80 pour cent se trouvent dans l'Est et seulement 20 pour cent dans l'Ouest.

Bien que le troupeau laitier soit conservé principalement pour la production laitière, 30 pour cent de la viande de boeuf et de veau du Canada proviennent de la vente de veaux laitiers et de vaches et taureaux éliminés.

Les veaux de boucherie naissent normalement au printemps et passent l'été au pâturage avec leur mère. A six mois environ, ils sont sevrés et sont soumis à un type de programme d'alimentation.

Certains sont envoyés à des parcs d'engraissement et font l'objet de programmes intensifs d'alimentation qui leur feront atteindre le poids du marché, soit environ 1,000 lb, à la fin de l'été suivant. D'autres passent par un long engraissement: ils sont nourris de foin durant l'hiver, passent l'été suivant au pâturage et sont soumis à un programme intensif d'alimentation de courte durée à l'automne.

Les veaux laitiers destinés à la boucherie sont sevrés après quelques jours et on doit leur fournir un aliment d'allaitement jusqu'à ce qu'ils soient en mesure d'absorber du fourrage et du grain. Les veaux de lait peuvent être élevés exclusivement aux aliments d'allaitement liquide jusqu'au poids d'environ 300 lb. Leur viande est très blanche et commande un prix plus élevé à un marché de spécialité.

Pratiques de commercialisation

L'éleveur de bétail dispose de plusieurs moyens pour vendre ses animaux.

Il peut livrer son stock directement à l'abattoir où l'acheteur négocie le prix selon une des deux bases suivantes: selon le poids vif décidé sur place ou selon le classement à l'abattage par lequel l'éleveur et l'exploitant d'abattoir conviennent d'un prix selon le poids de la carcasse et la classe établie par le ministère fédéral de l'Agriculture.

Le producteur a également le choix de livrer ses animaux à l'un des neuf marchés centraux où il les remettra à un commissionnaire qui essaiera d'obtenir les meilleurs prix.

Les éleveurs peuvent également

vendre aux enchères ou dans les petits parcs à bestiaux, par l'intermédiaire d'un marchand qui achète et vend des bovins, par soumission, par contrat à long terme ou simplement par vente privée.

Transformation

Les installations canadiennes servant à la transformation des bovins et des veaux en viande de boeuf et de veau vont de l'agriculteur qui traite ses propres bovins pour son usage propre jusqu'aux abattoirs intégrés.

Environ 85 pour cent de l'abattage se fait sous inspection fédérale. Le boeuf habillé expédié à l'étranger ou d'une province à l'autre doit avoir été abattu sous inspection fédérale.

Le boeuf assujéti à l'inspection fédérale ou provinciale est classé au point d'abattage. Le système institué en 1972 emploie les facteurs maturité et rendement (tels qu'ils se rapportent à la couche de gras) comme critères de base.

Au cours de la dernière décennie, l'abattage au Canada n'a fait que croître en nombre et en poids par tête et l'on signale une hausse rapide dans l'Ouest canadien, les abattoirs tendant à s'implanter près de la source d'approvisionnements.

Les pressions exercées par la demande et les coûts de la main-d'oeuvre ont abouti à une transformation centralisée, à des méthodes d'emballage spéciales et à la distribution directe aux épiceries. En même temps, les installations d'abattage n'ont fonctionné qu'à 65 pour cent de leur rendement.

Le supermarché domine encore la vente de la viande fraîche, bien que l'on tende davantage à acheter des viandes pré-cuisinées et à prendre des repas à l'hôtel et au restaurant. On prévoit que les hôtels, les restaurants et les collectivités serviront 50 pour cent de tous les repas d'ici 1980.

Le grossiste qui vend moins d'un chargement complet devient par conséquent moins important dans le circuit du boeuf.

Les hôtels, les restaurants et les collectivités deviennent de plus en plus importants. Leur demande de grandes quantités de longes, de côtes et de morceaux particuliers a été habituellement satisfaite par les États-Unis. Mais, grâce aux récentes techniques marchandes, plus de viande bovine canadienne est introduite sur ce marché.

Hebdo Canada est publié par la Direction de l'Information, ministère des Affaires extérieures, Ottawa, K1A 0G2.

Il est permis de reproduire les articles de cette publication, de préférence avec indication de source. La provenance des photos, si elle n'est pas précisée, sera communiquée sur demande.

This publication is also available in English under the title Canada Weekly.

Algunos números de esta publicación aparecen también en español bajo el título Noticiario de Canadá.

Ähnliche Ausgaben dieses Informationsblatts erscheinen auch in deutscher Sprache unter dem Titel Profil Kanada.