



BULLETIN D'INFORMATION DE LA FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS DE BOVINS DU QUÉBEC

Début des assemblées annuelles

par Gaëtan Bélanger

La Fédération prépare activement les assemblées annuelles régionales des syndicats ainsi que son assemblée générale annuelle (AGA). La tournée régionale a débuté le 16 février dans la région de Lanaudière et se terminera le 13 mars au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Les assemblées annuelles régionales sont un forum privilégié pour commenter et guider les orientations et les actions de la Fédération. En parallèle, trois syndicats tiendront également des assemblées d'information à l'intention des producteurs anglophones. Le calendrier détaillé est disponible sur le site de la Fédération au www.bovin.qc.ca. Pour toute information supplémentaire, contactez le syndicat des producteurs de bovins de votre région. Au plaisir de vous rencontrer sous peu.

Par ailleurs, l'assemblée générale annuelle des producteurs visés par le Plan conjoint des producteurs de bovins du Québec se tiendra à Québec les 8 et 9 avril 2009. Seuls les délégués ont droit de vote lors de l'AGA de la Fédération. Les producteurs recevront sous peu un avis de convocation accompagné du rapport des activités générales de la Fédération en 2008, des activités de mise en marché et des actions en aval de la production. Un document à lire d'un couvert à l'autre!

Assemblées générales annuelles 2009 des syndicats de producteurs de bovins du Québec

Abitibi-Témiscamingue

Date : vendredi, 20 février
Heure : 9 h 30
Hôtel Gouverneur
Rouyn-Noranda

Estrie

Date : jeudi, 26 février
Heure : 9 h 30
Hôtellerie Le Boulevard
Sherbrooke

Québec

Date : mardi, 17 février
Heure : 9 h 30
Hôtel l'Oiselière
Lévis

Bas-Saint-Laurent

Date : mercredi, 4 mars
Heure : 9 h 30
Hôtel Rimouski
Rimouski

Gaspésie

Date : jeudi, 5 mars
Heure : 9 h 30
Hôtel Le Francis
New Richmond

Saguenay-Lac-Saint-Jean

Date : vendredi, 13 mars
Heure : 9 h 30
Hôtel Universel
Alma

Beauce

Date : jeudi, 5 mars
Heure : 19 h 30
Restaurant Le Journal
Saint-Joseph-de-Beauce

Lanaudière

Date : lundi, 16 février
Heure : 9 h 30
Château Joliette
Joliette

Saint-Hyacinthe

Date : mardi, 24 février
Heure : 9 h 30
Hôtel Castel et Spa Confort
Granby

Centre-du-Québec

Date : jeudi, 26 février
Heure : 19 h
Hôtel-Motel Le 4 Saisons
Notre-Dame-du-Bon-Conseil

Mauricie

Date : vendredi, 27 février
Heure : 10 h
Hôtel du Roy
Trois-Rivières

Saint-Jean-Valleyfield

Date : vendredi, 20 février
Heure : 10 h
Centre municipal
Saint-Louis-de-Gonzague

Côte-du-Sud

Date : mardi, 3 mars
Heure : 9 h 30
ITA - Campus La Pocatière
La Pocatière

Outaouais-Laurentides

Date : mardi, 3 mars
Heure : 9 h 30
Palais Gommé
Ange-Gardien

Fédération des producteurs de bovins

Dates : mercredi 8 et jeudi 9 avril
Heures : 13 h, le 8 avril et 8 h 30, le 9 avril
Hôtel Clarion
Sainte-Foy

Assemblées d'information en anglais

Les producteurs anglophones des autres régions situées à proximité qui seraient intéressés à y participer sont les bienvenus.

Estrie

Date : mercredi, 25 février
Heure : 13 h
Hôtellerie Le Boulevard
Sherbrooke

Outaouais-Laurentides

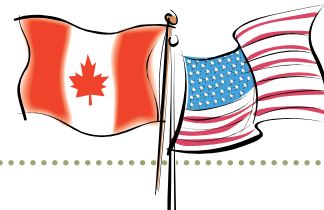
Date : lundi, 2 mars
Heure : 19 h
Pine View Lodge
Bristol

Saint-Jean-Valleyfield

Date : lundi, 16 février
Heure : 19 h 30
Centre municipal et communautaire
Saint-Chrysostome

COOL, un règlement définitif adopté... et temporairement suspendu

par Jean-Sébastien Laflamme



Le 15 janvier 2009, le règlement final du COOL (Country-of-Origin-Labeling) a été publié et devrait entrer en vigueur le 16 mars prochain.

Cependant, l'administration Obama a imposé un moratoire de 60 jours sur tous les règlements publiés au *Federal Register* qui n'étaient pas encore en application au moment de son arrivée à la Maison Blanche.

La mise en place du règlement états-unien sur l'identification du pays d'origine est ainsi retardée. Il est également possible que des modifications au règlement soient apportées. Donc, beaucoup d'incertitude plane encore.

Le règlement final du 15 janvier précisait certains aspects du règlement provisoire concernant l'étiquetage de la viande provenant de différentes origines.

Rappelons que le COOL rend obligatoire l'étiquetage de l'origine de certains produits qui sont vendus chez les détaillants.

CATÉGORIES D'ÉTIQUETAGE

En pratique, voici les types d'étiquettes autorisés pour les coupes de viande de bœuf :

- A. Produit des États-Unis.** Pour un animal NÉ - ÉLEVÉ - ABATTU aux États-Unis.
- B. Produit des États-Unis, Canada, Mexique** (les pays peuvent être nommés dans n'importe quel ordre). Pour un animal NÉ au Canada ou au Mexique et ÉLEVÉ - ABATTU aux États-Unis.
- C. Produit du Canada et États-Unis.** Pour un animal importé pour abattage immédiat (le Mexique n'envoie pas de bouillons pour abattage immédiat aux États-Unis).
- D. Produit du Pays X.** Pour la viande d'un animal abattu à l'extérieur des États-Unis.

Conformément aux dispositions du règlement publié le 15 janvier 2009, la viande produite durant un même cycle de production et qui provient d'animaux de différentes origines doit être étiquetée comme suit :

- lorsque, dans une même journée de production, on mélange de la viande de type A (origine états-unienne) avec de la viande de type B (origine mixte), l'ensemble de la production est considéré comme de type B (origine mixte) ($A + B = B$).
- lorsque, dans une même journée de production, on mélange de la viande de type B (origine mixte) avec de la viande de type C (bovin importé pour abattage immédiat), l'ensemble de la production est considéré comme de type B (origine mixte) ($B + C = B$).

IMPACT POUR L'INDUSTRIE CANADIENNE

Les changements apportés au COOL, s'ils sont approuvés par l'administration Obama, confèrent une plus grande souplesse pour l'étiquetage de la viande d'animaux provenant de différentes origines.

À priori, ces modifications devraient permettre la reprise d'approvisionnements en bouillons canadiens par certains abattoirs américains. La déprime observée pour le prix du bœuf canadien devrait aussi diminuer.

Le Canada avait entamé des démarches auprès de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur les conséquences nuisibles des mesures réglementaires provisoires du COOL.

Le gouvernement canadien s'est engagé à continuer de surveiller la situation et évaluera si le règlement définitif contrevient aux règles de l'OMC.

Levinoff-Colbex, le dernier rapport trimestriel maintenant disponible

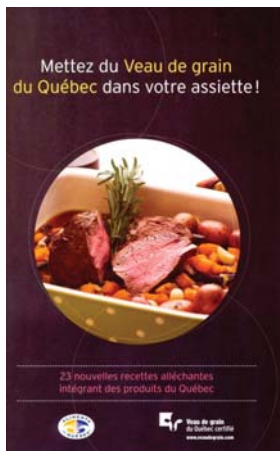
La Fédération vient de recevoir le rapport trimestriel du mois de février 2009 de l'entreprise Levinoff-Colbex. Le rapport est actuellement disponible en anglais et en français sur le site Internet de la Fédération au www.bovin.qc.ca, sous l'onglet syndicalisme d'affaires dans la sous-section Levinoff-Colbex.

Il sera distribué lors des assemblées générales annuelles des syndicats de producteurs de bovins dans les régions du Québec. Une copie sera également jointe à l'avis de convocation destiné à tous les producteurs de bovins du Québec qui sera mis à la poste au début du mois de mars 2009.

Lancement du livret de recettes

Mettez du Veau de grain du Québec dans votre assiette!

par Isabelle Ferland



C'est dans le décor champêtre du restaurant *Fourquet Fourchette* sur le bord du bassin de Chambly qu'a eu lieu le lundi 2 février 2009 le lancement du livret de recettes *Mettez du Veau de grain du Québec dans votre assiette!*

Grâce à la collaboration de cinq chefs renommés, Yan Garzon (*Hôtel Mortagne*), Mario Julien (*Club de Golf Le Mirage*), Julien Lahourde (*Les Trois Tilleuls*), François Pellerin (*Fourquet Fourchette*) et Patrick Vesnoc (*Les Chanterelles du Richelieu*), la réalisation de ce projet a été possible. Les recettes du livret sont le fruit de leur talent et de leur créativité qu'ils ont exprimé lors d'une journée dédiée au développement de recettes au veau de grain qui s'est tenue le 27 octobre dernier.

Les chefs ont créé des recettes savoureuses et rapides d'exécution en mariant le veau de grain, au gré de leur inspiration, avec des fromages, des cidres, des bières, des mistelles, des légumes et des fruits du Québec.

Afin de souligner l'événement, les chefs, les artisans, les partenaires et les bénévoles qui ont contribué à la réalisation de ce livret de recettes se sont réunis. Pour l'occasion, le chef François Pellerin a concocté plusieurs recettes créées par les chefs afin de démontrer leur savoir-faire.

Ainsi, nous avons eu le plaisir de déguster de la *Palette de veau de grain à La Maudite*, des *Scalopine de veau de grain Thalia*, des *Roulés de veau de grain farcis, façon mimosa*, un *Croustillant de jarret de veau de grain, sauce au fromage Le Sœur Angèle* et au *Crémant de glace du Verger Du Minot*, un *Pâté de veau de grain au curcuma et aux lentilles* et finalement, du *Rôti de pointe de surlonge de veau de grain en croûte d'épices à la Chambly Noire*.

Voilà un bref aperçu des 23 recettes du livret *Mettez du Veau de grain du Québec dans votre assiette!* que les consommateurs peuvent découvrir sur le site www.veaudegrain.com.

Brèves

APRÈS HONG-KONG ET LA JORDANIE, LA FRONTIÈRE DE L'ARABIE SAOUDITE S'OUVRE :

le Canada poursuit ses efforts afin de récupérer ses marchés d'exportation de bœuf. Le ministre fédéral Ritz vient d'annoncer la réouverture partielle des frontières de l'Arabie Saoudite, pour le boeuf désossé provenant de bovins de moins de 30 mois. Les pourparlers entre le Canada et l'Arabie Saoudite continuent dans le but d'obtenir une réouverture complète des marchés. Les frontières saoudiennes étaient fermées à la production canadienne depuis le déclenchement de la crise de la vache folle en mai 2003.

UN NOUVEAU TEST POUR L'ESB :

un nouveau test a été élaboré par des chercheurs de l'Université de Calgary afin de dépister les animaux porteurs de l'ESB. Ce nouveau procédé, basé sur un test sanguin, permettrait de détecter et de retirer les bovins infectés avant même l'apparition de signes cliniques de la maladie. Le développement du test se poursuivra au cours des prochaines années afin de concevoir une version applicable en milieu commercial.

Programme de paiement anticipé mode « secours » : dernière chance!

par Denis Massey

Les producteurs admissibles ont jusqu'au 31 mars 2009 pour transmettre une demande d'avance en mode « secours ».

Uniquement les producteurs qui auront participé à la campagne 2008-2009 en mode « secours » bénéficieront d'un délai de remboursement jusqu'au 30 septembre 2010.



Les délais sont courts, adhérez dès aujourd'hui pour profiter des avantages financiers qu'offre le mode « secours ».

Pour de plus amples informations, veuillez communiquer avec la Fédération au 450 679-0540, poste 8994.

À compter du 1^{er} avril 2009, la prochaine campagne 2009-2010 sera en mode standard.



Annonces!
Annonces!
Annonces!

BOVINS DE RÉFORME

LES LIVRAISONS DIRECTES À LEVINOFF-COLBEX (SAINT-CYRILLE) SONT PERMISES

Depuis le 5 janvier 2009, la livraison directe à l'abattoir Levinoff-Colbex est possible. Vous pouvez livrer vos animaux du lundi au jeudi. Pour information, composez le 1 877 796-2612. La livraison directe à l'abattoir est avantageuse tant pour le producteur (meilleur rendement carcasse en réduisant le temps de transition entre la ferme et l'abattage, moins de manipulations donc moins de meurtrissures, etc.) que pour l'abattoir (qualité du produit).

GRILLE D'ÉCARTS DE PRIX

Une nouvelle grille d'écart de prix est appliquée depuis le 12 janvier 2009 dans le classement vivant des bovins de réforme. Vous pouvez télécharger le fichier en visitant le www.bovin.qc.ca sous l'onglet Info-prix, dans la sous-section bovin de réforme et veau laitier.

La mise en place d'une nouvelle grille d'écart de prix a été rendue nécessaire pour mieux refléter le marché pour chacune des catégories de bovins de réforme. Cette nouvelle grille était accompagnée d'une augmentation du prix de base de 0,15 \$/lb carcasse.

RECONDUCTION DES CONVENTIONS AVEC LES DEUX ASSOCIATIONS D'ENCANS JUSQU'À 31 DÉCEMBRE 2009

La Fédération s'est entendue avec les deux associations d'encans pour reconduire jusqu'au 31 décembre 2009 les conventions de mise en marché des bovins de réforme et des veaux laitiers.

RÈGLEMENT SUR LA PRODUCTION ET LA MISE EN MARCHÉ DES VEAUX DE LAIT

Le nouveau règlement approuvé par la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec est entré en vigueur le 23 décembre 2008. La très grande majorité des producteurs de veaux de lait ont maintenant reçu leurs références de production qui indiquent le nombre de places-veaux alloué sur leur site de production.

ÉTUDE DE MARCHÉ SUR LE BOEUF

Le 15 décembre 2009, les membres du comité de mise en marché des bouvillons d'abattage ont unanimement adopté la réalisation d'une étude de marché permettant de connaître les tendances de consommation des consommateurs québécois. Cette étude de marché devrait permettre de connaître le potentiel réel d'un bœuf produit et mis en marché au Québec.

SITE INTERNET, VERSION ANGLAISE

Le site Internet de la Fédération est maintenant disponible dans la langue de Shakespeare. Consultez-le au :

www.bovin.qc.ca