

LE PROGRAMME BŒUF QUALITÉ PLUS

Les exigences des consommateurs, tant sur les marchés domestiques que sur les marchés internationaux, sont de plus en plus élevées. Ils réclament du bœuf de première qualité, sain et nutritif. La salubrité du bœuf commence à la ferme et, pour ce faire, les producteurs de bouvillons d'abattage du Québec peuvent maintenant compter sur le programme Bœuf Qualité Plus. Un programme qui vise un but fort simple : assurer et même accroître la confiance dans le bœuf engraisé au Québec par un encadrement soutenu des bonnes pratiques de production à la ferme.

LES OBJECTIFS DU PROGRAMME

✓ Fournir une assurance aux consommateurs et aux intervenants du marché que le bœuf d'ici est produit selon les plus hauts critères d'innocuité des aliments;

✓ Réduire les risques liés à l'innocuité de la viande de bœuf;

✓ Promouvoir l'utilisation continue des bonnes pratiques de production à la ferme.

UNE RECONNAISSANCE DES BONNES PRATIQUES

Basé sur l'approche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), le programme Bœuf Qualité Plus propose la mise en place de bonnes pratiques de production faciles à intégrer dans la gestion quotidienne de l'entreprise. Ces bonnes pratiques permettent non seulement de produire un bœuf de qualité, mais de le produire efficacement. De plus, on constate que la plupart de ces bonnes pratiques sont, dans la majorité des cas, déjà en place à la ferme. Parfois de simples ajustements sont nécessaires pour obtenir la reconnaissance du programme.

UN PROCESSUS SIMPLE, EN 4 ÉTAPES

Le programme Bœuf Qualité Plus est offert sur une base volontaire aux producteurs de bouvillons d'abattage. Pour y adhérer, rien de plus facile. Il suffit de :

- 1 Participer à une séance de formation ou contacter le coordonnateur du programme;
- 2 Mettre en place les points de contrôle critique dans l'entreprise par l'utilisation de registres et de procédures normalisées;
- 3 Faire l'objet d'une visite d'inspection (audit);
- 4 Obtenir le statut de ferme certifiée après analyse de votre dossier.



Ce feuillet a été produit grâce à la collaboration financière du Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ) et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.



DES BÉNÉFICES RÉELS POUR LES PRODUCTEURS

En plus de bénéficier à l'ensemble de la filière bovine, une ferme reconnue Bœuf Qualité Plus offre aux producteurs de bouvillons d'abattage des avantages immédiats et à long terme. En voici quelques exemples concrets :

À LA FERME

- ✓ Une gestion améliorée permettant de réduire les coûts de production et par le fait même, d'augmenter les marges de profits!
- ✓ Une normalisation accrue des activités quotidiennes;
- ✓ Un gain d'efficacité avec les employés, vétérinaires et intervenants;
- ✓ Un meilleur contrôle lors de la livraison des sous-produits par l'identification des bâtiments et des silos.

AVEC DES RETOMBÉES À L'ABATTOIR

- ✓ Une offre constante en viande de bœuf produit avec des hauts standards connus de tous;
- ✓ Une confiance accrue des acheteurs;
- ✓ Une réduction potentielle des coupures de prix à l'abattoir.

ET POUR L'ENSEMBLE DE LA FILIÈRE

- ✓ Une réduction des retraits de produits souvent coûteux;
- ✓ Une assurance qualité pour appuyer nos efforts de mise en marché et créer de nouvelles opportunités de marché;
- ✓ Un programme pour rassurer le consommateur et faciliter la vente au détail.



BOEUF QUALITÉ PLUS

POUR ACCROÎTRE LA CONFIANCE DANS LE BOEUF DU QUÉBEC



✓ Coordonnateur BQP : Guy Beauregard, agr.
Tél. : (450) 679-0540 • Poste 8215
Télec. : (450) 442-9348

555, boul. Roland-Therrien
Bureau 305
Longueuil (Québec) J4H 4G2
www.bovin.qc.ca



Fédération
des producteurs
de bovins
du Québec



LES 9 POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUE EN BREF!

Le programme Bœuf Qualité Plus repose sur une série de normes et de procédures qui encadrent les bonnes pratiques de production à la ferme. Ces bonnes pratiques s'articulent autour des 9 points de contrôle critique suivants :



IDENTIFICATION ET TRAITEMENT DES ANIMAUX

- ✓ Tous les animaux doivent être identifiés selon la réglementation provinciale (Agri-Traçabilité Québec, ATQ).
- ✓ Chacun des enclos, des bâtiments, des sites d'élevage, des silos et la pharmacie doivent être clairement identifiés.
- ✓ Tous les traitements administrés aux animaux (vaccination, castration, écornage, utilisation d'implants et de vermifuge) doivent être effectués dans les 30 jours suivant leur arrivée au parc d'engraissement. Toutes les informations s'y rapportant doivent être inscrites dans les registres prévus à cette fin.



UTILISATION DES PRODUITS PHARMACEUTIQUES

- ✓ Le producteur doit détenir une prescription vétérinaire pour administrer les médicaments. Il doit respecter les doses, les périodes de retrait et tenir un registre de traitement des animaux.
- ✓ Les injections doivent se faire seulement dans le cou et/ou l'omoplate. Aucune injection ne doit être faite dans les parties arrière de l'animal. Il importe de ne pas dépasser la dose de 10 cc par site d'injection et de respecter la grosseur et la longueur des aiguilles.
- ✓ Il est essentiel de développer une bonne relation entre le vétérinaire et le producteur de bovillons.



PROPRETÉ, ENTRETIEN DES INSTALLATIONS ET GESTION DES FUMIERS

- ✓ Les animaux doivent être propres.
- ✓ Les aires d'alimentation, les mangeoires, les abreuvoirs et les aires de couchage doivent être nettoyés au moins une fois par semaine.
- ✓ Le producteur doit respecter les règles agroenvironnementales en vigueur pour la gestion des fumiers.



BIOSECURITÉ

- ✓ L'accès aux visiteurs doit être limité ou du moins contrôlé. Dès leur arrivée, les visiteurs doivent s'inscrire au registre des visiteurs. Ils doivent porter des bottes de plastique jetables ou utiliser un désinfectant à l'entrée et à la sortie du site d'élevage.
- ✓ L'entreprise doit appliquer un programme de contrôle de la vermine.
- ✓ Les équipements pour l'alimentation doivent être propres.
- ✓ Le producteur doit disposer des animaux morts à la ferme dans un délai de 48 heures en les enterrant selon les règles prescrites ou en faisant appel à un équarrisseur.



PARAMÈTRES DE CLASSEMENT

- ✓ L'entreprise doit uniquement engraisser des animaux de races de boucherie.
- ✓ Au niveau du persillage, l'entreprise doit obtenir, sur une base annuelle, un taux de 90 % de AA et AAA. Le poids carcasse des animaux devrait varier de 650 livres à 900 livres.



ALIMENTATION ET EAU

- ✓ Un programme alimentaire supervisé par un agronome est exigé. Les niveaux de protéine brute, d'énergie nette de gain, le pourcentage de concentré, le ratio calcium : phosphore, ainsi que le niveau de vitamine E doivent rencontrer les normes minimales du programme et font l'objet de vérification.
- ✓ Seuls les produits homologués par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) sont autorisés. Les ingrédients de base, l'eau d'abreuvement et la ration de finition doivent être analysés régulièrement.
- ✓ Le producteur doit tenir un registre de composition de ration.



ÉQUIPEMENT

- ✓ Le producteur doit posséder un corral, une cage de contention, une balance pour la pesée des aliments et les minéraux, ainsi qu'un mélangeur.
- ✓ Le mélangeur doit être calibré et vérifié pour l'uniformité de la ration.
- ✓ L'ordre d'incorporation et le temps de malaxage doivent être respectés.
- ✓ Le producteur doit s'assurer qu'il ne reste aucun résidu de médicaments dans son mélangeur.



TRANSPORT

- ✓ Les animaux doivent être manipulés et transportés selon les règles de l'ACIA. Le producteur doit optimiser les conditions de chargement et de transport des animaux. L'utilisation du bâton électrique doit être limitée au minimum.
- ✓ Dans le cas de bêtes non ambulatoires, le producteur doit appliquer une politique d'euthanasie.



ENTREPOSAGE

- ✓ Les aliments doivent être entreposés dans un endroit propre, sèche et sans risque de contamination.
- ✓ Les produits vétérinaires doivent être entreposés de façon appropriée et sécuritaire.
- ✓ Les pesticides, fertilisants et fumiers doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact, les uns avec les autres.



L'APPROCHE HACCP REPOSE SUR UN PROCESSUS SYSTÉMATIQUE VISANT À :

- ✓ Identifier les dangers associés à la salubrité des aliments;
- ✓ Préciser les points de contrôle critique au sein du processus de production;
- ✓ Établir les limites critiques pour s'assurer que chaque point de contrôle critique est maîtrisé;
- ✓ Mettre en place et documenter les bonnes pratiques de production afin de prévenir les problèmes.

Mieux connue dans le secteur de l'abattage et de la transformation, l'approche HACCP est maintenant disponible dans les parcs d'engraissement du Québec, avec le programme Bœuf Qualité Plus. Ce programme s'inspire étroitement du programme national de salubrité des aliments, *Quality Starts Here, Verified Beef Production*, développé par la Canadian Cattlemen's Association.