



# Mise en marché

L'agence de vente peut vous accompagner dans la vente de vos bouvillons. Lorsque vous vendez moins de 40 têtes à la fois, il est préférable d'effectuer la vente directement avec un abattoir. La négociation du prix et des conditions d'une vente peut se faire par l'entremise de l'agence de vente ou entre le producteur et l'abattoir.

- Les lots sont vendus sur une base carcasse pesée chaude suivant l'abattage
- Les bouvillons seront classés et payés selon la grille d'écart de prix en vigueur ou selon l'entente négociée

Consulter l'info-prix des bouvillons d'abattage sur le site [www.bovin.qc.ca](http://www.bovin.qc.ca) pour connaître l'évolution des prix de marché. De plus, il est recommandé de connaître le marché à terme de la bourse de Chicago.

## Règlement sur la garantie de responsabilité financière des acheteurs de bovins

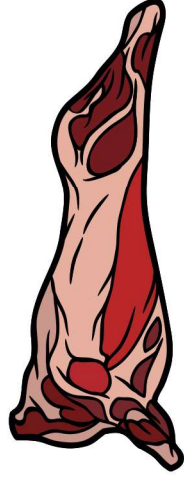
Lorsqu'une vente n'est pas effectuée par l'entremise de l'enchère électronique, le producteur doit demander un numéro d'autorisation avant le chargement pour se prévaloir de la garantie de paiement.

## Paiements aux producteurs effectués par les PBQ

- Réception des classements des acheteurs le jour même ou le lendemain du classement
- Facturation aux abattoirs sur réception
- Paiement aux producteurs effectué dans les 72 heures ouvrables après le classement

Le résultat du **classement** de l'Agence canadienne de classement du Bœuf est établi selon les éléments ci-dessous :

- Maturité (âge : moins de 30 mois)
- Conformation (musculature)
- Persillage (gras intramusculaire)
- Couleur de la viande
- Couleur du gras
- Texture de la viande



Pour connaître les critères d'importance dans le classement des carcasses, cliquer sur le lien <https://beefgradingagency.ca/fr>

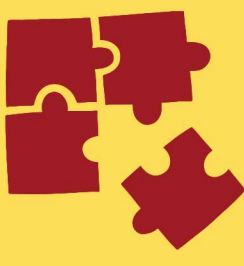
- Le **choix de la race** aura un impact sur le type de carcasses produites :
- Les races britanniques (Angus, Hereford, Shorthorn) développent naturellement davantage de persillage. Le rendement en viande est l'élément à travailler par la sélection génétique et l'alimentation.
  - Les races continentales (Charolais, Limousin, Simmental) développent naturellement davantage de muscles. Le persillage est l'élément à travailler par la sélection génétique et l'alimentation.

## Quel est votre moyen de commercialisation?

- Vente directe à un abattoir fédéral
- Vente à un abattoir provincial ou à une boucherie locale
- Vente au consommateur
- Vente à l'enchère électronique des PBQ (lot de 40 têtes)

Assurez-vous que le produit offert répond aux attentes des acheteurs. Parmi leurs **objectifs** potentiels, notons par exemple :

- **La conformation**
  - Forte musculature : arrière-train carré et région lombaire développée
  - Ligne de dos droite
  - Bonne profondeur
- **Le niveau de finition**
  - Poche de gras au cou
  - Gras chaque côté de l'attache de queue
  - Un poids vif entre 1 550 et 1 650 livre
- **La qualité de la carcasse**
  - Un persillage élevé
  - Un fort rendement en viande maigre
  - Une épaisseur de gras dorsal modérée
- **Entreprise certifiée VBP+ ou non**
- **Avec ou sans ajout d'hormones**
- **Avec ou sans antibiotiques**



Le producteur doit garantir l'absence de résidus de médicaments et éviter les lésions au site d'injection.

Un cahier de référence accessible en ligne a été développé par Les Producteurs de bovins du Québec et l'Association des médecins vétérinaires praticiens du Québec. Bien qu'ils soient vendus au Québec, vos bouvillons peuvent être transformés au Canada ou aux États-Unis selon la demande. Veiller au respect des indications approuvées et des délais de retrait avant l'abattage en vigueur dans le pays où vos bouvillons seront abattus.



Références

Pour nous joindre : 450-679-0540

[pbq@upa.qc.ca](mailto:pbq@upa.qc.ca)

Les Producteurs  
de bovins du  
Québec



Mars 2024