

BOEUF QUÉBEC

La promesse d'un bœuf de grande qualité, né et élevé au Québec, dans une perspective de production durable.

Un élevage naturel

CERTIFICATION VBP+ – UNE PRODUCTION DURABLE

Les bovins certifiés «Verified Beef Production Plus (VBP+)» répondent aux plus hautes normes concernant l'alimentation saine et le bien-être animal. Cette certification respecte consciencieusement les pratiques en matière de soins aux animaux, de biosécurité, de gérance environnementale et de salubrité alimentaire.

SPÉCIFICATIONS D'ÉLEVAGE – RACE & MILIEUX D'ÉLEVAGE

Le bœuf élevé au Québec est principalement issu de croisements entre plusieurs races, notamment le bœuf Angus, Charolais et Limousin. Il est élevé en milieu naturel dans les pâturages où il peut se promener librement, profiter du grand air et bénéficier d'une vie des plus pure. Selon les conditions climatiques, lorsque plus rigoureuses, il bénéficie d'espaces dans de grandes étables lui permettant de vivre allègrement en troupeau et de voir le ciel en tout temps.

NUTRITION – UNE ALIMENTATION SAINES

Nourri à base de maïs produits localement, de grains, de minéraux et de vitamines, cette saine alimentation procure une saveur riche et résulte en un persillage élevé, digne des meilleures pratiques de nutrition. En tout temps, le veau, puis le bouvillon a accès à de la nourriture et à de l'eau fraîche, lui permettant de se nourrir et de s'abreuver librement.

Cycle de vie – âge, poids, étapes de croissance

De la naissance jusqu'à l'âge de 7 à 10 mois (500-800 lbs), le veau, appelé «veau d'embouche» est élevé en se nourrissant du lait de sa mère et de l'herbe des champs, et en se promenant librement dans les pâturages. Il rejoint ensuite un autre type de ferme, plus spécifiquement appelée «parc d'engraissement», où le nom de «bouvillon» lui est alors attribué et où il y séjournera 8 à 10 mois, toujours en troupeau afin d'atteindre un poids idéal d'environ 1 475 lbs.



milibec
DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

BOEUF QUÉBEC

La promesse d'un bœuf de grande qualité, né et élevé au Québec, dans une perspective de production durable.

Saviez-vous que ?

Au Québec, les antibiotiques sont régis exclusivement par les vétérinaires. Selon le producteur, les antibiotiques peuvent être administrés à titre curatif uniquement, tandis que d'autres procèdent par mesure préventive. Dans tous les cas, le dosage, ainsi que la période de retrait des antibiotiques se doivent de respecter des normes rigoureuses afin de répondre aux exigences de Santé Canada.

Bœuf Québec favorise uniquement la méthode curative. Ainsi, le bœuf est dépourvu d'antibiotiques dans son alimentation régulière, ce qui en fait donc une viande de qualité supérieure et saine pour la consommation.

Agri-Traçabilité Québec (ATQ) – une valeur ajoutée

Le programme ATQ permet d'identifier la ferme d'origine associée à chaque animal et d'en connaître l'historique complet, dont tous ses déplacements, ainsi que son emplacement actuel. Plus précisément, dès sa naissance, le veau est entre autres identifié à l'aide d'une boucle électronique utilisant un système technologique d'automatisation souple et efficace. Ce programme de traçabilité permet à notre agriculture de se démarquer autant sur le marché du Québec que sur le marché d'exportation en protégeant mieux la santé publique, en plus de celle des troupeaux.

Le gage ultime
d'une sécurité
alimentaire au
bénéfice du
consommateur
québécois

Provenance – des familles du Québec

Le *Programme Bœuf Québec*, c'est plus de 80 fermes familiales québécoises qui y participent par l'entremise de la *Société des parcs d'engraissement du Québec (SPEQ)*. Ces fermes spécialisées mettent en marché environ 1 000 bouvillons annuellement et sont réparties à travers la province. Toutefois, une forte concentration de leurs terres se situent le long du fleuve St-Laurent. Ces familles d'ici mettent tout leur temps et leurs efforts pour produire une viande au goût exceptionnel et de qualité mondiale. Ainsi, privilégier l'achat local, c'est soutenir directement les éleveurs du Québec.



milibec
DISTRIBUTION ALIMENTAIRE