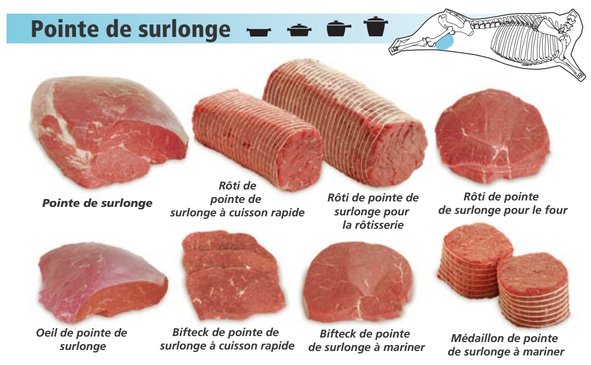
BŒUF CANADIEN MD

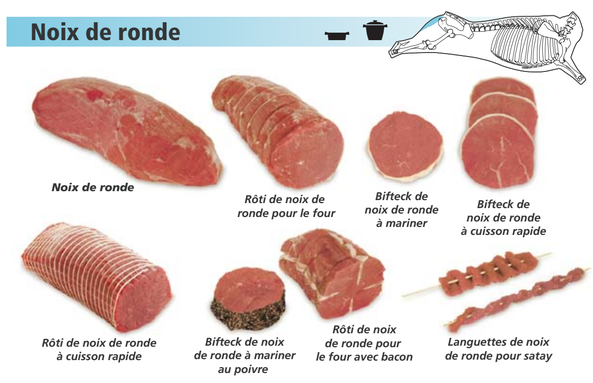
Guide de mise en marché du Boeuf Canadien

CUISSE

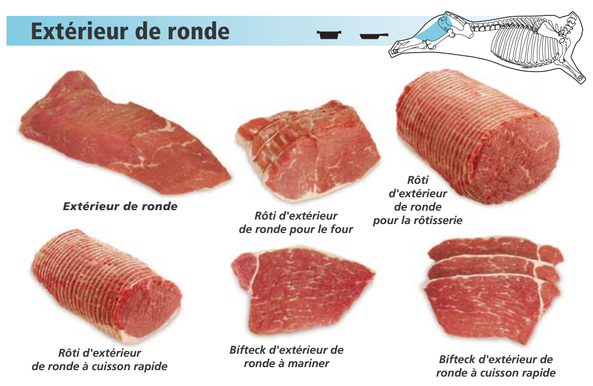
Pointe de surlonge



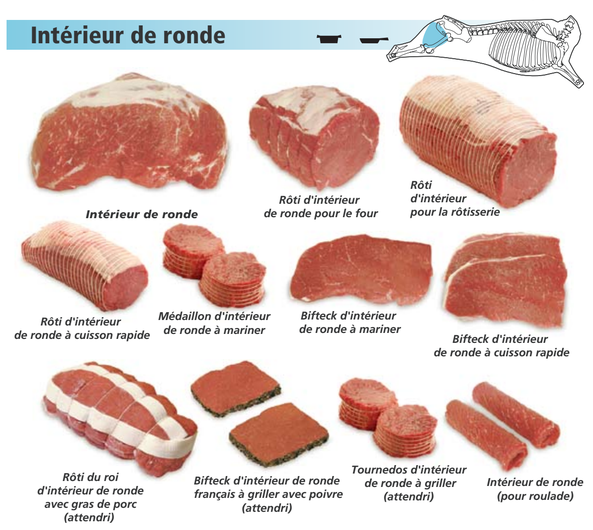
Noix de ronde



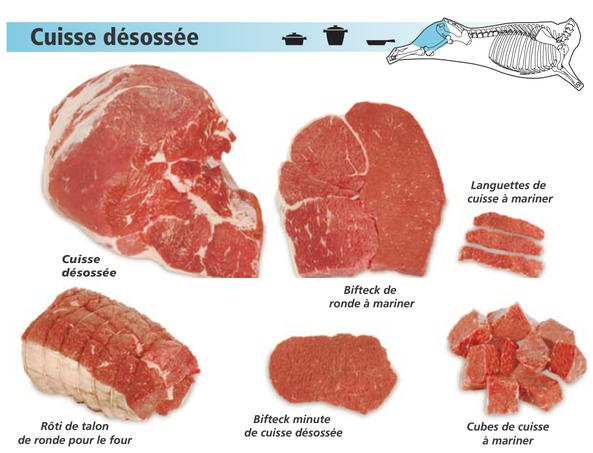
Extérieur de ronde



Intérieur de ronde

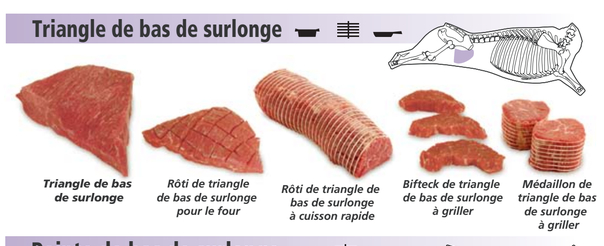


Cuisse désossée

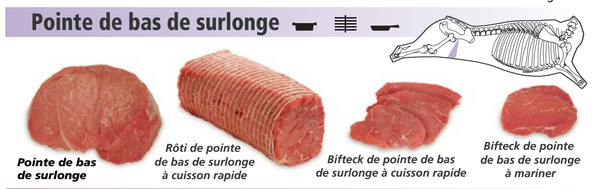


LONGE

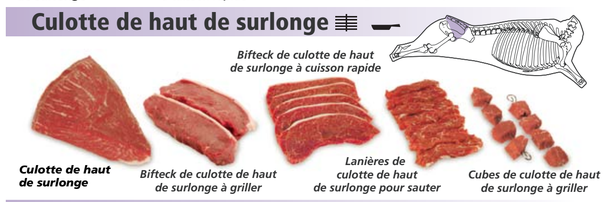
Triangle de bas de surlonge



Pointe de bas de surlonge

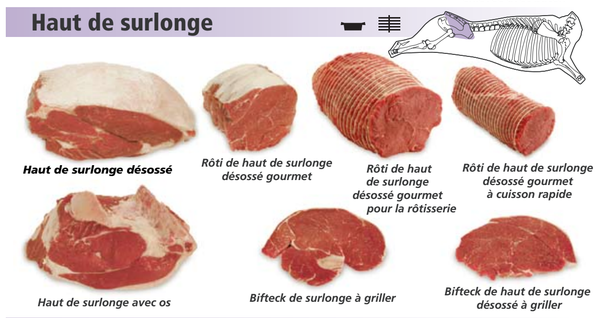


Culotte de haut de surlonge

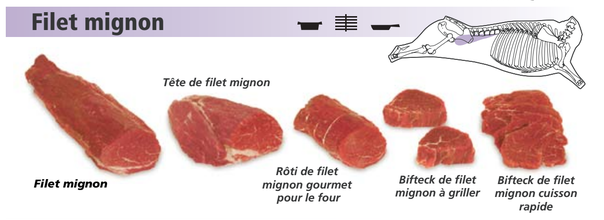


Haut de surlonge culotte enlevée

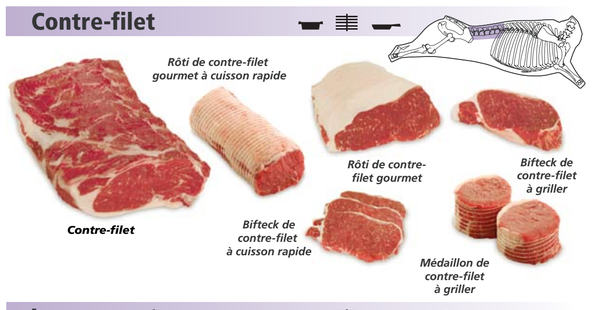
Haut de surlonge



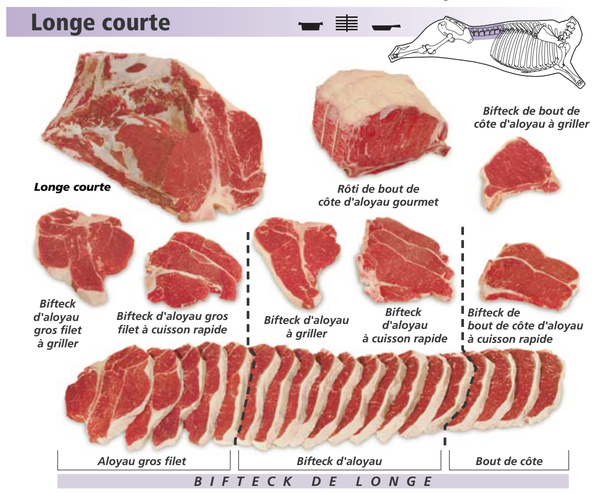
Filet mignon



Contre-filet

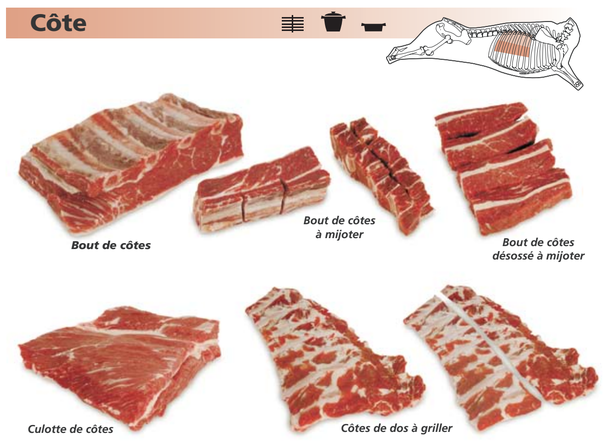


Longe courte

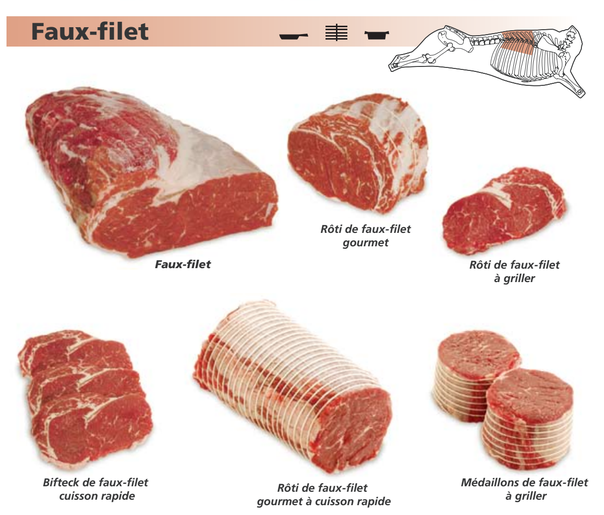


CÔTE

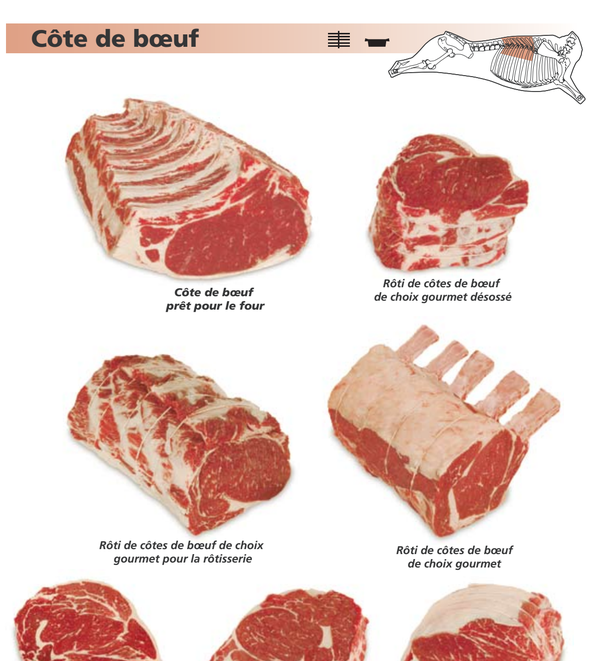
Côte

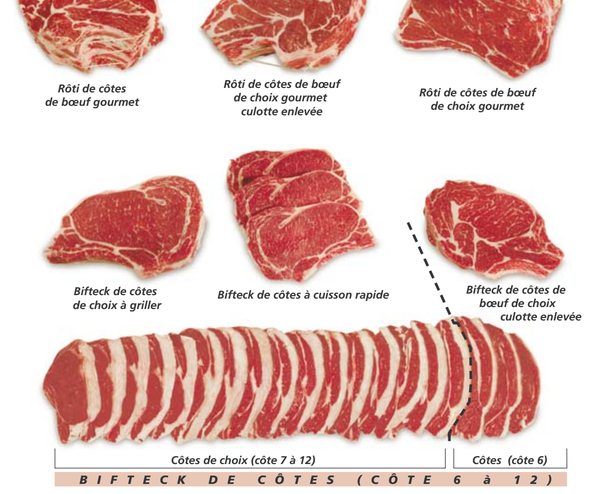


Faux-filet



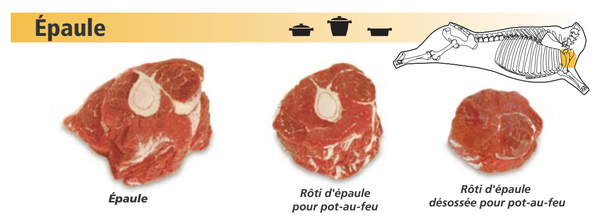
Côte de bœuf



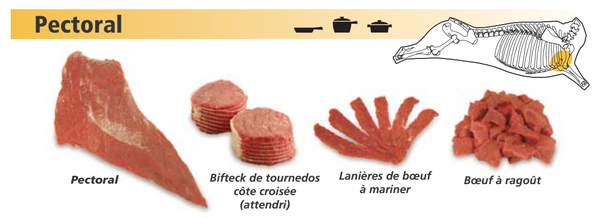


ÉPAULE

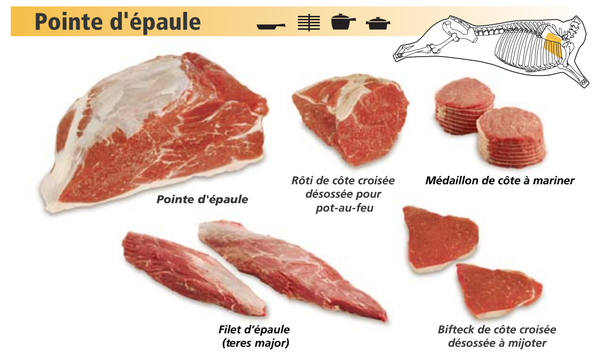
Épaule



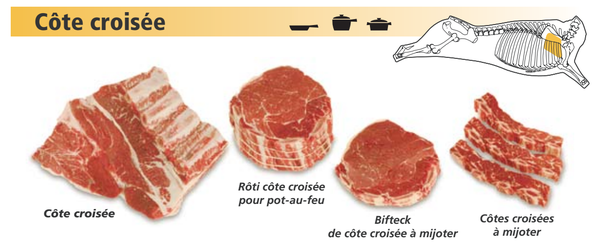
Pectoral



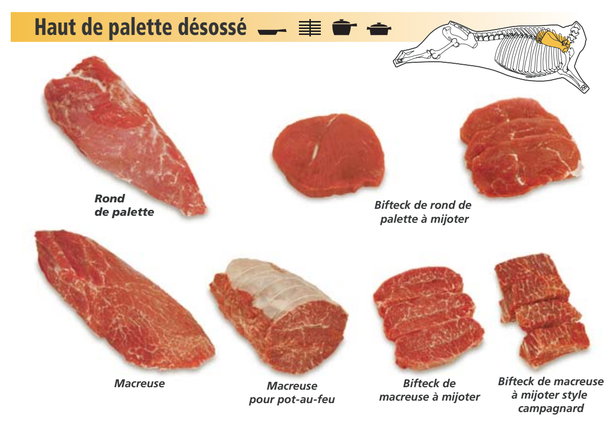
Pointe d'épaule



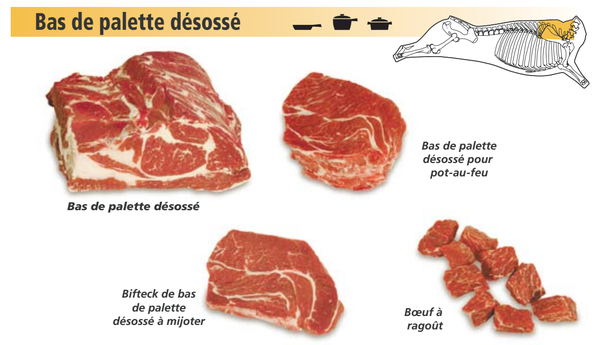
Côte croisée



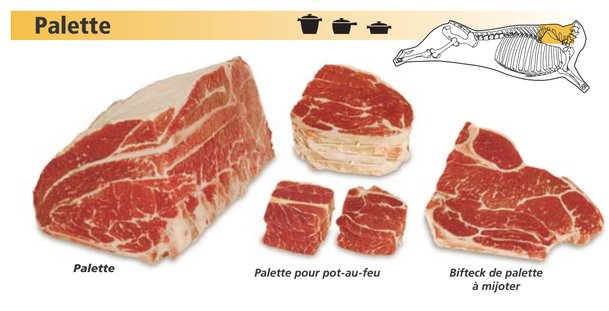
Haut de palette désossé



Bas de palette désossé



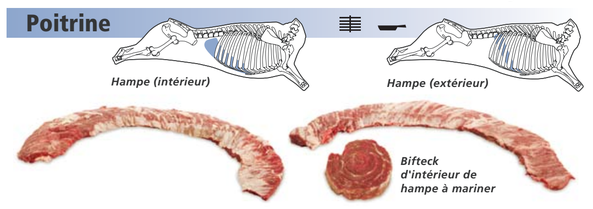
Palette



FLANC/POITRINE

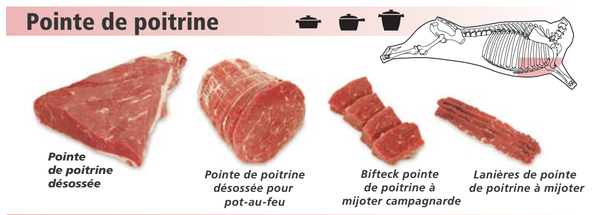
Flanc

Poitrine

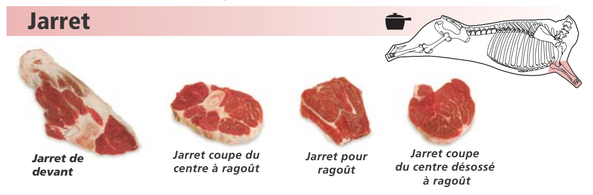


POINTE DE POITRINE/JARRET

Pointe de poitrine



Jarret

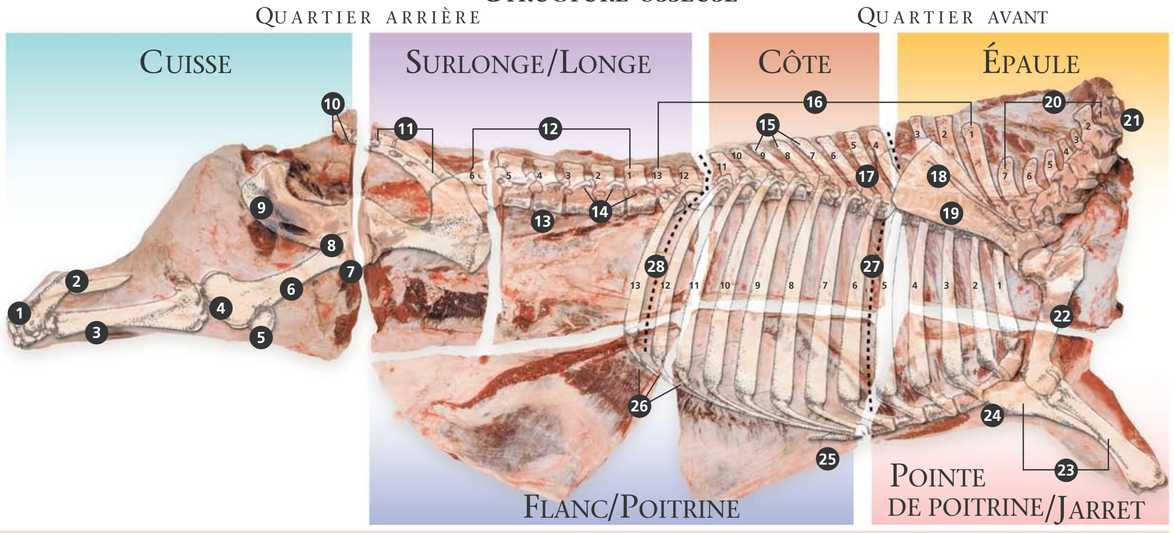


MODES DE CUISSON SUGGÉRÉS

Griller · Sauter/ griller à la poêle · Rôtir · Cuire en pot-au-feu · Cuire en ragoût · Braiser/ mijoter

STRUCTURE OSSEUSE

QUARTIER ARRIÈRE — QUARTIER AVANT



1. **Articulation tarsienne**
2. **Tendon** tendon de gastrocnemius
3. **Jarret arrière** (tibia)
4. **Grasset**
5. **Rotule du genou** (patella)
6. **Os de la ronde** (femur)
7. **Os de la jambe**
8. **Jointure du femur**
9. **Os pubien**
10. **Os de la queue** (caudal vertebrae – 2)
11. **Sacrum** (sacral vertebrae – 5)
12. **Os de la longe** (lumbar vertebrae – 6)
13. **Os de dos** (vertèbres thoraciques)
14. **Apophyse traverse des vertèbres lombaires**
15. **Os de dos** (Thoracic vertebrae)
16. **Épine dorsale** (thoracic vertebrae – 13)
17. **Cartilage d'os de palette**
18. **L'épine de l'omoplate** (scapula)
19. **Os de palette** (scapula)
20. **Os de cou** (7)
21. **Atlas**
22. **Os de l'épaule** (humerus)
23. **Os de jarret avant** (ulna radius)
24. **Coude** (ulna)
25. **Os de poitrine** (sternum)
26. **Cartilages de côtes** (costal cartilages)
27. **Séparation Côte, épaule.** (Entre la côte 5 et 6)
28. **Rupture des côtes ou de la longe** (entre la 12e et la 13e côte)

NORMES DE QUALITÉ DES CLASSIFICATIONS

Exigences relatives au classement

Grade	Persillage*	Maturité**	Couleur de la viande	Couleur du gras	Musculature	Texture de la viande
CANADA***						
Prime	Légèrement abondant	Jeune	Rouge Vif	Blanc ou ambré	Bonne musculature ou mieux	Ferme seulement
AAA	Peu abondant	Jeune	Rouge Vif	Blanc ou ambré	Bonne musculature ou mieux	Ferme seulement
AA	Très peu abondant	Jeune	Rouge Vif	Blanc ou ambré	Bonne musculature ou mieux	Ferme seulement
A	Traces	Jeune	Rouge Vif	Blanc ou ambré	Bonne musculature ou mieux	Ferme seulement

* Les standards Canadien de persillage ont été changés en 1996 pour refléter les mêmes standards que ceux enregistrés par les États Unis
** La maturité est basée sur l'âge approximatif évalué selon des critères physiologiques
*** Normes de qualité en date de Septembre 2007

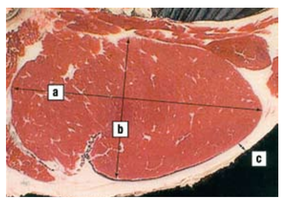
Les grades de bœuf

Lorsqu'une carcasse se classe selon les critères de Canada Prime ou selon tout autre grade Canada A, une évaluation du rendement de la carcasse est aussi attribuée. Estimation du % de maigre.

Rendement estimé (%)

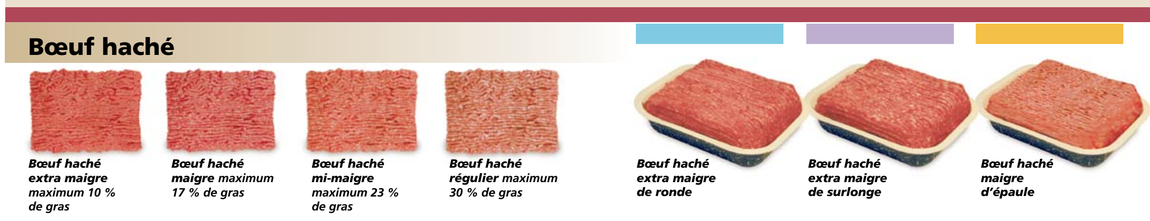
Canada 1 (Y1)	59 % ou plus
Canada 2 (Y2)	54 % à 58 %
Canada 3 (Y3)	53 % et moins

Trois références seront évaluées pour attribuer le rendement :
a) La longueur du faux-filet
b) La largeur du faux-filet
c) l'épaisseur de gras qui le recouvre



Ces trois références serviront à calculer le rendement via une équation standard.
Agriculture et Agroalimentaire Canada a conçu une réglette spéciale utilisée pour effectuer ces mesures.

Bœuf haché



www.boeufcanadien.info

Dénégation de responsabilité:les renseignements fournis dans le présent guide ont été compilés à partir de sources et de documents jugés fiables. Leurs exactitudes ne sont pas garanties et le Centre d'information sur le Boeuf et ses partenaires n'assument ou ne laissent entendre aucune responsabilité quant aux préjudices ou aux pertes que des inexactitudes ou des omissions pourraient causer.

© Centre d'information sur le boeuf, 2009.
Imprimé au Canada
R/Q M02Y09-151611

Centre d'information sur le Boeuf