

# La carcasse type recherchée par les acheteurs d'agneaux lourds québécois

*La mise en marché de l'agneau lourd au Québec est régie par l'Agence de vente gérée par la FPAMQ. La valeur des carcasses est déterminée par des grilles de classification qui tiennent compte du poids, de la conformation et de l'épaisseur de gras (au site GR) des carcasses; des critères jugés importants et retrouvés dans la plupart des systèmes de classification dans le monde. En dépit du système de classification existant, une grande variabilité dans le type de carcasses produites au Québec est notée, notamment en termes de conformation (développement musculaire) et de gabarit (dimension de la carcasse).*

## Le projet

Face à cette situation, la FPAMQ a mené cette année, un projet qui visait à **identifier les besoins et les attentes des acheteurs vis-à-vis de la carcasse type d'agneaux lourds dans le but de répondre adéquatement au marché**. Ce projet a été rendu possible grâce à l'appui financier d'Agriculture et Agroalimentaire Canada par le biais du *Programme canadien d'adaptation agricole* qui est géré par le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec.

Une partie du financement de ce projet a été assurée par Agriculture et Agroalimentaire Canada, par l'entremise du Programme canadien d'adaptation agricole (PCAA). Au Québec, la part destinée au secteur de la production agricole est gérée par le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec.



Agriculture et  
Agroalimentaire Canada

Agriculture and  
Agri-Food Canada

Dans le cadre de ce projet, un comité de suivi réunissant divers intervenants du secteur (Fédération, producteurs, acheteurs, CEPOQ, MAPAQ) a été mis sur pied. Par ailleurs, une recherche bibliographique sur les différents outils et critères de classification des carcasses d'agneaux utilisés ailleurs (en Australie, en Nouvelle-Zélande, en Europe, au Canada et aux États-Unis) a été réalisée. Entre octobre 2013 et février 2014, près de 25 acheteurs d'agneaux du Québec ont été consultés. Ils représentent les différents maillons de la filière (abattoirs/transformatrices, distributeurs-grossistes, boucheries, chaînes d'alimentation, restaurateurs, etc.) et desservent différents marchés (conventionnel — québécois et européen —, biologique, ethnique). Le projet a mené à la formulation de recommandations qui devraient permettre de mieux desservir les marchés et d'accroître les capacités concurrentielles de l'agneau du Québec sur le marché.

## La consultation des acteurs

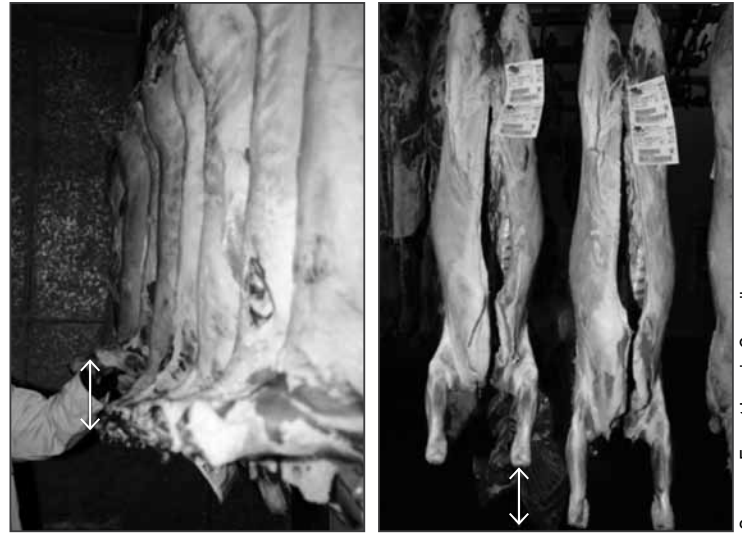
### *Les principaux points forts et points faibles de l'agneau du Québec*

Les acheteurs consultés ont identifié la qualité comme l'un des principaux points forts de l'agneau du Québec. Cependant, certains aspects de l'offre (ex. : le manque de volume ainsi que la difficulté et l'insécurité d'approvisionnement en agneaux, notamment lors des fêtes) et de l'hétérogénéité des carcasses et des découpes (ex. : grande latitude des poids acceptés par l'Agence, impact des différentes races et régions, etc.) constituent les principaux points faibles. Les acheteurs consultés mentionnent que l'un des défis importants est de desservir certains marchés en découpes spécifiques (ex. : gigots aux fêtes, épaules et devants pour le marché casher, etc.) tout en s'assurant d'écouler et de

balancer les autres découpes. Ils rapportent avoir peu de contrôle sur la qualité reçue et la possibilité d'obtenir des produits (carcasses et découpes) correspondant aux caractéristiques recherchées constitue un enjeu. Quelques restaurateurs estiment que l'agneau du Québec est un produit de haute valeur qui demande beaucoup de préparation (ex. : parages, équilibre et uniformité des plats, etc.). Enfin, selon quelques répondants, l'approvisionnement en agneau du Québec ne permettrait pas de bien desservir les différents marchés en fonction de leurs exigences spécifiques :

- ◆ les marchés ethniques sont souvent associés à un marché de prix et de volume ;
- ◆ le marché conventionnel est souvent associé à un marché recherchant une qualité spécifique et constante.

## Hétérogénéité de la longueur des carcasses



La majorité (mais non la totalité) des répondants décrivent la conformation idéale<sup>1</sup> d'un agneau comme celle d'une carcasse d'athlète, équilibrée aux différents points (gigot, longe, épaule), bien en chair, « finie », musclée et bien ronde. Cependant, au niveau du gabarit<sup>2</sup>, la longueur de la carcasse est loin de faire consensus auprès des acheteurs. Alors que la majorité des répondants préfèrent les carcasses plus courtes, justifiant qu'une carcasse longue offrira une longe étirée qui aura de moins belles pièces, un autre petit groupe de répondants recherchent des carcasses longues. Ces derniers soulignent que, de cette manière, la longe sera plus longue, qu'elle aura un meilleur rendement et qu'elle sera plus payante. En somme, dans leur description de la conformation et du gabarit recherché, la majorité des acheteurs recherche un rendement optimal (valeur économique optimale) des carcasses, mais à des façons différentes de le définir.

### L'état d'engraissement de la carcasse type

De façon générale, les acheteurs recherchent une couverture de gras uniforme, répartie sur la carcasse. La couverture de gras recherchée n'est ni trop mince, pour éviter que la viande ne brunisse au contact de l'air, ni trop épaisse, ce qui entraînerait d'importantes pertes. L'épaisseur de gras recherchée au site GR par les acheteurs se situe généralement entre  $\frac{1}{4}$  et  $\frac{1}{2}$  po, elle est cependant variable et établie en fonction du poids recherché :

**Tableau 2.** Couverture de gras recherché selon le poids carcasse

Poids carcasse cible	Épaisseur de gras
18-20 kg	5-7 mm
20-22 kg.	10-13 mm

### Les conditions générales de la carcasse type

Le poids carcasse froide est un important critère recherché par les acheteurs et plusieurs d'entre eux soulignent la grande variabilité du poids carcasse froide des agneaux du Québec. Au cours des dernières années, les marchés se seraient orientés vers de plus petites carcasses dont le poids et le prix des pièces sont adaptés aux besoins des consommateurs. Les moyennes évaluées pour les poids (carcasse froide) minimums et maximums recherchés par les acheteurs indiquent 18-22 kg. Quoique les exigences varient d'un acheteur à l'autre, voici les poids idéaux identifiés pour différents marchés :

**Tableau 1 :** Poids carcasse recherché selon le marché ciblé (carcasse froide)

Marché cible	Poids carcasse recherché
Marché biologique (1 acheteur)	16-19 kg
Marché conventionnel	20-22 kg (plus de 22 kg pourrait être accepté mais sans dépasser 24 kg)
Marché halal	18-20 kg

En matière de poids des carcasses, les critères des répondants sont généralement basés sur des attentes de rendement ou de qualité. Ils visent ainsi généralement des poids optimaux pour obtenir : le plus haut rendement en viande; le moins possible de pertes; une belle qualité de viande; et un prix à la pièce cible qui répond aux attentes des clients.

### La conformation et le gabarit de la carcasse type

L'uniformité des carcasses en termes de conformation et de gabarit a été identifiée comme un critère très important par les répondants. Selon eux, la variabilité des carcasses peut être attribuable à différents facteurs : les différences de régimes et d'alimentation (entre les producteurs, les régions, etc.), la variété des races ovines au Québec, le refoulement de l'offre à certains moments de l'année, etc. Pour contrer l'hétérogénéité

des carcasses, bon nombre d'acteurs de l'abattage et de la distribution font une sélection des carcasses sur la base des critères spécifiques des acheteurs avant de les livrer.



<sup>1</sup>Développement musculaire.

<sup>2</sup>Taille.

### Les coupes primaires de la carcasse type

Au niveau des coupes primaires, le critère le plus important est l'uniformité des pièces en regard de la taille et du poids, de la couleur de la viande et du gras, de l'épaisseur du gras de couverture et des prix au détail. L'hétérogénéité des pièces, notamment au niveau du poids et de la taille, est un important frein à l'utilisation de l'agneau québécois par les acheteurs. Les restaurateurs soulignent la difficulté de gestion que cela entraîne, notamment pour évaluer le coût de revient et le prix de vente d'un mets ainsi que pour servir des plats uniformes aux clients. Pour les acteurs de la vente au détail (chaînes et boucheries spécialisées), l'homogénéité des pièces permet d'offrir à la clientèle des pièces de dimensions et de poids semblables, mais surtout de même valeur. Ces derniers recherchent généralement de plus petites pièces de viande, dont le prix et la taille répondent mieux aux besoins des consommateurs. Bien que la surface de l'œil de longe soit rarement évaluée par les répondants, la majorité reconnaît qu'il s'agit d'un important critère de qualité de la côtelette. Comme il s'agit des pièces les plus dispendieuses, les côtelettes et la longe doivent avoir une belle noix de viande et ne pas être trop grasses pour offrir une belle qualité et attirer visuellement les clients.

### Les critères de présentation et de qualité de la carcasse type

En matière de qualité, l'agneau du Québec fait bonne figure et jouit d'une bonne réputation auprès des acheteurs consultés. Parmi les critères de présentation et de qualité abordés (couleur de la viande et du gras, texture du gras, taches de sang, tendreté, goût et odeur, qualité nutritionnelle), les répondants ont identifié plusieurs critères comme étant importants. Cependant, ces aspects n'ont généralement pas été identifiés comme problématiques par les répondants et par conséquent, moins prioritaires.



### Quelques autres constats de l'étude

- La **grille de classification** est un bon outil qui a permis d'améliorer la qualité, mais qui aurait besoin d'être mise à jour avec les attentes actuelles des acheteurs, notamment au niveau des strates de poids et de gras recherchées.
- Les signaux envoyés par les mécanismes de mise en marché (grille de classification, modes de paiement, etc.) ne permettent pas nécessairement l'atteinte d'une **qualité** qui répond précisément aux besoins du marché.
- L'industrie recherche un **bon rendement** en viande des carcasses, mais diverge sur les paramètres permettant de l'obtenir.
- La **diminution des poids carcasse** froide ciblés de 20-24 kg à 18-22 kg constitue un enjeu de taille pour l'industrie et ne serait pas sans impact sur les revenus des entreprises.
- Les **principales caractéristiques** de la carcasse type recherchée par les acheteurs d'agneau lourd du Québec sont :
  - ➔ **Homogénéité** des carcasses et des découpes (en termes de poids, conformation, gras, longueur, couleur de la viande et du gras)
  - ➔ **Poids** carcasse froide cibles :
    - Marché halal : 18-20 kg
    - Marché conventionnel : 20-22 kg
  - ➔ **Conformation** :
    - Générale : musclée, trapue, carcasse courte (pour la majorité, mais pas l'unanimité)
    - Aux différents points : équilibrée
  - ➔ État général d'engraissement et épaisseur du **gras** dorsal :
    - Gras de couverture uniforme
    - Au site GR : entre ¼ et ½ po
  - ➔ Bon **rendement** en viande
  - ➔ **Prix** abordable et cible respecté




## Les principales recommandations

Un des premiers défis que l'industrie devra considérer est de tendre à répondre aux attentes des acheteurs vis-à-vis des strates de poids et de l'épaisseur de gras des carcasses. La diminution de l'écart-type du poids des carcasses pourrait être un premier gain considérable à faire pour l'industrie en termes d'homogénéité des carcasses. Cependant, il sera essentiel à cette étape de mesurer les implications économiques associées à la diminution des poids carcasse froide ciblés pour les producteurs et d'identifier les mesures incitatives à mettre en place.

De plus, il s'avérera important de réfléchir aux moyens à instaurer pour mieux répondre aux besoins du marché, notamment en vue de : mieux desservir les marchés ethniques; offrir des pièces de poids et de taille standardisées adaptées aux besoins des consommateurs; faciliter la balance des découpes de carcasses pour profiter au maximum des opportunités de marché; etc.

Étant donné les divergences d'opinions des acteurs quant aux critères qui optimisent les rendements en viande des carcasses, des expertises devraient être menées et por-

ter sur différents paramètres : poids, sexe, conformation générale et aux différents points, gras, os, race, alimentation et régie, longueur de carcasse, etc. Ces expertises permettront ainsi d'identifier les facteurs de production (ex. : races, alimentation, régie) qui permettent d'atteindre un rendement en viande optimal des carcasses et des découpes, et ce, sur les différents marchés et maillons desservis. À l'issue de ces expertises, il pourrait s'avérer nécessaire de mettre à jour les outils de classification pour mieux valoriser les carcasses qui correspondent aux besoins des acheteurs et, au besoin, de revoir les mécanismes de mise en marché afin de mieux desservir les marchés.

En somme, les recommandations formulées visent à permettre au secteur ovin québécois de mieux répondre aux besoins du marché, mais aussi d'évaluer l'influence de certains paramètres qui n'ont pas fait l'unanimité entre les acheteurs consultés. En vue de s'assurer que les carcasses produites répondent de manière optimale aux besoins du marché, il est fortement suggéré d'impliquer des acheteurs dans le processus d'amélioration de la qualité et d'informer les producteurs en continu. 

## Ferme RIDO senc.

Sonia Rioux et Luc Martin DeRoy

### Éleveur Arcott Rideau et Suffolk

**SUJETS DISPONIBLES POUR VOTRE ÉLEVAGE**

**POUR UN PRIX ÉGAL AU MARCHÉ QUÉBÉCOIS :**

**SANTÉ ET GÉNÉTIQUE SUPÉRIEURES :**

- Statut OR pour le Maedi visna pour les 2 races
- ISM+ moyen de 8,16 (95 %) pour les 275 femelles Arcott Rideau
- IST moyen de 4,41 (92 %) pour les 26 femelles Suffolk



**NOUVEAUX SUJETS**

130, Rang 3 Est,  
La Pocatière (Québec) G0R 1Z0

[www.fermerido.com](http://www.fermerido.com) | 418 856-5140 | [rido@videotron.ca](mailto:rido@videotron.ca)

## FERME ALIZÉE

Geneviève Castonguay et Francis Boucher

### Éleveurs de sujets pur-sang POLYPAY

**Mérite Génomis 2012 :**

- Meilleur troupeau maternel Grand prix interraces
- Meilleur troupeau Polypay
- Meilleure femelle Polypay



**Nouvelles lignées acquises  
en Ohio et au Michigan en février 2013**

**Béliers génotypés**

**Intervalle d'agnelage moyen de  
251 jours (1,45 agnelage/an) pour les 4 dernières années,  
SANS PHOTOPÉRIODE NI ÉPONGES.**



**Agnelles et béliers à vendre en tout temps**

*Bienvenue à la ferme*

285 rang 4, St-Joseph-de-Kamouraska (Qc), G0L 3P0

Téléphone : 418 493-2323

[fboucher8@sympatico.ca](mailto:fboucher8@sympatico.ca)