



















# Astuces pour améliorer la qualité de la carcasse

 Causes ou impacts de l'élément problématique  Pistes de solutions

	Coupes sombres (dark cut)	Gras dorsal	Condamnations partielles/totales
Consommateurs	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ↓ durée de conservation du produit</li> <li>• Couleur non-attractante</li> <li>• Odeur désagréable lors de la cuisson</li> <li>• Texture collante</li> </ul>	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Affecte l'apparence de certaines coupes : proportion de gras visible</li> <li>• Affecte la perception du produit</li> </ul>	<p></p> <p>S.O.</p>
	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acheter la viande qui correspond à ses critères : peu de gras à l'intérieur et à l'extérieur de la viande, couleur rosée</li> </ul>		
Abattoirs	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ↓ environ 30 % de la valeur de la carcasse (\$)</li> <li>• ↓ durée de conservation du produit</li> <li>• ↓ la possibilité de transformation</li> </ul>	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impact potentiel sur le classement</li> <li>• ↑ manutention du produit (\$)</li> </ul>	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ACIA prend les décisions par rapport aux condamnations totales</li> <li>• Pertes de produits à l'abattoir (\$)</li> <li>• Pertes financières pour les quartiers avec des condamnations partielles</li> </ul>
	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ↓ la durée d'attente entre l'arrivée et l'abattage</li> <li>• Éviter de mélanger les groupes</li> </ul>	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dégraissage des carcasses</li> </ul>	<p></p> <p>S.O.</p>
Transporteurs	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ↑ l'incidence par l'utilisation des postes de rassemblement</li> <li>• ↑ dû au stress causé par une mauvaise manipulation</li> </ul>	<p></p> <p>S.O.</p>	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Animaux fragilisés pouvant être aggravés lors du transport</li> <li>• Les animaux non-ambulateurs sont euthanasiés à l'arrivée à l'abattoir</li> </ul>
	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planifier les transports d'animaux : éviter les postes de rassemblement</li> <li>• ↓ la durée d'attente : synchroniser les livraisons à l'horaire indiqué par l'abattoir</li> <li>• Éviter de mélanger les animaux</li> <li>• Formation du personnel</li> </ul>	<p></p> <p>S.O.</p>	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formation sur le transport des animaux vivants (Règlement sur la santé des animaux – Transport)</li> </ul>

## Coupes sombres (dark cut)

## Gras dorsal

## Condamnations partielle/totales

### Producteurs de veaux



- ↑ dû aux facteurs de stress dans les 48 h précédant l'abattage



- Éviter le mélange des animaux dans les 48 h précédents l'abattage
- ↓ les sources de stress (manipulation, bruit, visiteurs, etc.) dans les 48 h précédent l'abattage
- Choix du transporteur
- Demander d'éviter les centres de rassemblement



- Impact potentiel sur le classement
- ↓ du rendement en viande maigre



- Sélection des veaux
- Étude en cours sur l'impact de l'alimentation



- Pertes pour les producteurs (\$)
- Conséquences en surface ou en profondeur de blessures récentes ou anciennes



- Limiter le risque de blessures (exemples : objets coupants dans les parcs ou vers le quai de chargement, possibilité de course menant à un arrêt brusque, plancher ne permettant pas de limiter les chutes, etc.)

### Fournisseurs de veaux (sevrés)



S.O.



S.O.



- Sélection des veaux
- Étude en cours sur l'impact de l'alimentation



- Conséquences en surface ou en profondeur d'anciennes blessures



- Amélioration de la santé générale : diminue le risque de maladies graves qui peuvent causer des séquelles aux organes
- Limiter le risque de blessures (exemple : voir producteurs de veaux ci-dessus)

### Producteurs laitiers



S.O.



S.O.



- Sélection de la génétique d'intérêt pour le secteur veau lourd



- Conséquences en surface ou en profondeur d'anciennes blessures



- Adopter des pratiques favorisant l'immunité des veaux
- Limiter le risque de blessures (exemple : voir producteurs de veaux ci-dessus)



Les Producteurs  
de bovins du  
Québec



Québec



réseau  
agriconseils  
Montérégie



Assurez-vous de fournir des **critères précis à l'acheteur de veaux laitiers** à l'encan : favoriser les **veaux** permettant de produire un **rendement élevé en viande maigre**.

Consultez le guide [Utilisation de la semence de boucherie dans les troupeaux laitiers](#) pour plus de détails.