

Feuille d'information : Le bœuf laitier et le programme LCQ

Tous les producteurs laitiers canadiens sont des producteurs de bœuf ainsi que de lait; ils produisent donc du bœuf salubre et de grande qualité. De fait, la contribution des producteurs laitiers à l'industrie du bœuf est estimée à 17 %. Le programme Lait canadien de qualité (LCQ) traite de la salubrité des aliments à la ferme dans tous les aspects de la ferme laitière. Il désigne donc le lait cru, les bovins laitiers (bœuf laitier, bovins de réforme, jeunes animaux et veaux) et les bovins de remplacement comme produits de la ferme laitière.

Le programme LCQ englobe-t-il le bœuf laitier?

Oui, en plus du lait, le programme LCQ comprend le bœuf laitier. Un grand nombre des pratiques de gestion optimales et un point de contrôle critique traitent spécifiquement de la salubrité du bœuf.

Quels sont les risques pour la salubrité des aliments qui sont associés au bœuf laitier?

Les trois risques associés au bœuf laitier pour la salubrité des aliments sont les suivants :

1. Chimiques : p. ex., résidus d'antibiotiques
2. Physiques : p. ex., aiguilles brisées
3. Biologiques : p. ex., bactéries pathogènes

Comment les exigences du LCQ s'appliquent-elles au bœuf laitier?

Un grand nombre des pratiques de gestion optimales qui concernent le lait concernent également le bœuf laitier, comme la bonne utilisation des médicaments, des produits chimiques et des pesticides pour prévenir les résidus dans le bœuf. Il faut également identifier les animaux et tenir un registre des traitements qui leur sont administrés, pour pouvoir vérifier le lait et les retraits pour la viande et les observer avant l'expédition de l'animal. Certaines des exigences en matière de gestion des nutriments réduisent la quantité de fumier qui colle à la peau des animaux, d'où réduction de la contamination bactérienne du bœuf, et d'autres exigences se rapportent à la bonne gestion des aliments pour prévenir les résidus ou le transfert de pathogènes.

L'expédition est le dernier point (un point de contrôle critique) où le producteur peut empêcher les bovins porteurs de résidus chimiques ou d'aiguilles brisées d'entrer dans la chaîne alimentaire des humains. La vérification des registres et l'application de procédures normalisées pour l'expédition permettent d'assurer la salubrité des produits du bœuf.

Les producteurs laitiers peuvent-ils utiliser le programme Verified Beef Production?

Certains producteurs laitiers ont une exploitation de bœuf également. Si votre marché ou votre acheteur exige le programme Verified Beef Production (VBP) (www.verifiedbeef.org) ou le trouvent avantageux, c'est peut-être le programme VBP qu'il vous faut.

Qui contacter pour plus d'information?

1. Votre association provinciale de producteur
2. www.producteurslaitiers.org/lcq
3. www.verifiedbeef.org