



## Fromage de vache de race Canadienne

---

### Appellation de spécificité

### Cahier des charges

Document homologué par le

CONSEIL DES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS (CARTV)

Appellation réservée le 9 mars 2016 par le

MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC

**Version 1.0**

**Dernière version des exigences : 2 septembre 2015**

**Dernière mise à jour rédactionnelle : 2 septembre 2015**

### Association de mise en valeur de la race bovine Canadienne

344, route 138

Saint-Hilarion (Québec) G0A 3V0

[avrbc.md@gmail.com](mailto:avrbc.md@gmail.com)

## Sommaire

I.	L'appellation réservée dont on demande la reconnaissance.....	3
II.	Éléments permettant d'évaluer la spécificité du produit .....	4
III.	Description des principales caractéristiques distinctives des produits .....	13
IV.	Description de la méthode d'obtention du produit se référant à sa spécificité .....	15
V.	Points de contrôle et méthodes d'évaluation .....	21
VI.	Références concernant les structures du contrôle .....	24
VII.	Exigences relatives à l'étiquetage.....	25
	ANNEXE A – LEXIQUE .....	26

## **I. L'appellation réservée dont on demande la reconnaissance**

On entend par l'appellation « Fromage de vache de race Canadienne », un ensemble de fromages dont les caractéristiques particulières sont principalement issues de l'utilisation des spécificités du lait de vache de race Canadienne et dont les étapes d'élaboration permettent de conserver et de valoriser ces spécificités.

L'emploi des termes «fromage» désigne la catégorie de produits dont on exprime la nature. On entend par «fromage» un produit transformé, obtenu à partir de la coagulation de la caséine du lait, en vue de former, après égouttage d'une partie du petit lait, une masse fromagère, le caillé, suivi ou non d'affinage.

Les termes « de vache de race Canadienne » expriment le moyen par lequel l'ensemble des caractéristiques particulières des produits est obtenu tout au long de leurs étapes d'élaboration. Ce moyen concerne principalement l'utilisation de lait de vache de race Canadienne et justifie l'emploi de ces termes comme faisant partie de la dénomination à réserver. Dans cette expression, on n'indique pas « au lait » puisque les fromages sont fabriqués à partir du lait de vache. Dans l'objectif d'éviter un énoncé trop long, on a opté pour une formule plus courte pour nommer l'appellation. Conséquemment, on mentionne « de vache », ce qui identifie la matière première principale contribuant à l'obtention des spécificités des produits désignés par l'appellation. « de vache de race Canadienne » fait référence à la race bovine dont est exclusivement issu le lait utilisé pour la fabrication des produits spécifiques.

L'usage, à des fins de transformation fromagère, d'une race spécifique dont l'utilisation du lait influe sur les étapes d'élaboration de différents types de fromages ainsi que sur certaines de leurs caractéristiques finales justifie l'emploi de l'appellation « Fromage de vache de race Canadienne » dont on demande la réservation.

La réservation de l'appellation porte ainsi sur l'ensemble des vocables utilisés conjointement : «fromage », «de vache de race Canadienne, de vache Canadienne » désignant les fromages entiers, des fromages à la découpe ou des portions de fromage préemballées. Toute mention anglaise suggérant que le produit ressemble ou s'apparente au « Fromage de vache de race Canadienne » est également contrôlée et protégée dans le cadre de l'appellation réservée.

Un ensemble de caractéristiques et d'étapes d'élaboration distinguant nettement les fromages de vache de race Canadienne d'autres produits similaires appartenant à la même catégorie est décrit dans le présent cahier des charges et justifient la réservation de l'appellation relative à une spécificité (AS).

## II. Éléments permettant d'évaluer la spécificité du produit

Les produits désignés par l'appellation « Fromage de vache de race Canadienne » possèdent un ensemble de caractéristiques particulières décrites dans le présent document sous l'angle des produits finis (section III) et des étapes nécessaires à l'élaboration de ces produits (section IV). On entend par « spécificités » l'ensemble des caractéristiques distinguant les fromages désignés par l'appellation d'autres produits de la même catégorie<sup>1</sup>. La présente section a pour objectif d'exposer les spécificités soutenant la demande d'appellation.

Les spécificités des produits décrites ci-dessous découlent principalement de l'utilisation du lait de vache de race Canadienne et de la conservation des propriétés spécifiques de ce lait au cours des étapes d'élaboration du produit, de la production laitière au produit fini. La démarche à l'origine de la demande d'appellation tient au fait que sans protection publique de la dénomination associée aux spécificités inscrites dans le présent cahier des charges, tout producteur de fromage incluant partiellement du lait de vache de race Canadienne et/ou sans en respecter la conservation des caractéristiques fromagères spécifiques pourrait user légitimement de ces attributs sans en respecter nécessairement les exigences de spécificité et d'authenticité. Il en irait de même concernant les attributs de pureté et d'authenticité génétique des animaux, qui est un des enjeux principaux de la démarche d'appellation dans laquelle les producteurs laitiers et fromagers sont volontairement engagés afin de contribuer au renouveau qualitatif et quantitatif de la race bovine Canadienne. Bien que l'appellation réservée ne puisse pas protéger le nom d'une race animale en soi telle que la vache de race Canadienne, ainsi que tous les usages commerciaux qui peuvent en être faits, les membres du regroupement souhaitent faire reconnaître et protéger les spécificités des fromages qui en sont issus, et aussi garantir aux consommateurs l'authenticité de la génétique de même que les usages d'alimentation et de transformation fromagère au fondement de ces spécificités. Enfin, un enjeu additionnel de la reconnaissance d'une appellation réservée est de consolider le modèle de développement qui fait du succès avéré des fromages utilisant le nom et l'image de la vache Canadienne, un outil de pérennisation à long terme de la race patrimoniale. En protégeant la spécificité des fromages et en encadrant les pratiques associées à leur fabrication, l'appellation réservée est un outil de propriété intellectuelle à même de préserver à la fois la réputation des produits et la plus-value issue de la transformation du lait de vaches de race Canadienne en fromages.

---

<sup>1</sup> Fromages au lait de vache du Québec.

## Race

Les bovins de race Canadienne désignent les animaux issus de la descendance directe des bovins de souche importés au Canada au cours du XVII<sup>e</sup> siècle et provenant du littoral de la Bretagne et de la Normandie en France. Ces bovins de souche se sont par la suite adaptés aux conditions du Québec pour former une population de bovins laitiers unique et spécifique au Canada-Français, et reconnue en tant que race à part entière<sup>2 3 4 5</sup>. Selon Laurent Avon<sup>6</sup>, la filiation directe de la race pure Canadienne d'origine aux bovins importés de Bretagne et de Normandie au moment de la fondation de la Nouvelle-France lui donne une valeur immatérielle qui n'a pas de prix. Il est en effet établi qu'après l'importation des premiers animaux débutant en 1608 et ce jusqu'en 1660, les individus de cette race qui ont pour ancêtres les bovins présents à cette époque sur le littoral breton et normand de la Manche se sont maintenus à l'état de pureté au Canada du fait de l'absence de nouveaux apports et de l'absence de contacts avec d'autres populations bovines installées en Amérique du Nord par la colonisation anglaise. Cette population s'est donc maintenue et développée de façon autonome du début de la Nouvelle-France jusqu'à nos jours à partir d'un noyau d'origine française lui permettant d'acquérir des caractères d'une grande rusticité<sup>7</sup>. La vache de race Canadienne est considérée à ce titre comme la plus ancienne race bovine d'Amérique du Nord, et la seule qui y ait été fondée, développée et conservée du premier temps de la colonisation européenne jusqu'à nos jours. L'originalité génétique de cette race, ainsi que l'histoire particulière à laquelle est liée, lui ont permis d'obtenir sa reconnaissance officielle parmi les trois races animales faisant partie du patrimoine agricole québécois en 1999<sup>8</sup>.

### Authenticité génétique

La situation de la race bovine patrimoniale Canadienne est celle d'une race rare et menacée d'extinction totalisant moins de 200 sujets vivants pur-sang<sup>9</sup> et dont les caractéristiques et les aptitudes de la race d'origine ont été fortement fragilisées voire quasiment banalisées par les croisements avec d'autres races dans le but d'améliorer la production laitière.

---

<sup>2</sup> Couture, Dr J.A., publié par s.n. en 1900.

<sup>3</sup> Statuts du Livre de généalogie et du livre d'or de la race bovine Canadienne. 1893. Québec 23 p.

<sup>4</sup> Fortin, L.G. 1940. Histoire de la race bovine Canadienne. La Bonne Terre, École de l'Agriculture, Ste-Anne-de-La-Pocatière. 279 p.

<sup>5</sup> St-Pierre, A. 1936. Notes historiques sur la race bovine Canadienne – À l'Occasion du cinquantenaire du Livre généalogique de notre race bovine Nationale, « La Canadienne». Société des éleveurs de bovins canadiens. 64 p.

<sup>6</sup> Laurent Avon est un spécialiste internationalement reconnu de la protection des races bovines à très petits effectifs. Institut de l'Élevage, Génétique et contrôle des performances, INRA, Toulouse, France.

<sup>7</sup> F. Isidore, O.C.R., Les bovins, races laitières et de boucherie. Les Manuels d'Oka, La Trappe, 1950.

<sup>8</sup> Loi sur les races animales du patrimoine agricole du Québec. L.R.Q., 16 décembre 1999.

<sup>9</sup> FPRPQ, 2009. Analyse de la diversité génétique du bovin Canadien.

Or, on sait que la génétique spécifique à cette race doit dorénavant être préservée de tout croisement avec des races qui n'ont pas participé à l'aventure initiale afin de conserver sa viabilité à long terme<sup>10</sup>. Un plan de restauration et de gestion génétique doit être défini par le regroupement demandeur afin d'assurer la pérennité de la race bovine Canadienne dans un contexte de petits effectifs<sup>11</sup>. Ce plan visera également que la production de fromages sous appellation contribue au rétablissement des caractères et des aptitudes d'origine de la race ainsi qu'à l'accroissement de la population de vaches de race Canadienne.

#### Pureté de la race

Selon le Dr J.N.B. Shrestha<sup>12</sup>, un animal qui présente un niveau de pureté d'au moins 99% de sang de race Canadienne peut être considéré comme un bovin pur à 100% possédant le patrimoine génétique de la race d'origine. En fait, un tel niveau de pureté nécessite au moins 7 générations avec des taureaux pur-sang à 100% d'origine. Dans le but d'atteindre un niveau de pureté d'au moins 99%, il est nécessaire de considérer le nombre de générations consécutives avec des taureaux éligibles. L'objectif du plan de restauration et de gestion génétique est de tendre vers la pureté d'origine des bovins de race Canadienne décrit dans le présent cahier des charges. Surtout que les taureaux pour être considérés pur-sang doivent répondre aux règlements d'éligibilité de la race Canadienne à la SEBC. Ainsi, cette exigence de l'appellation relative à une spécificité permet de s'assurer que la vente de fromages de vache de race Canadienne contribue pleinement à la restauration des caractéristiques et des aptitudes d'origine de la race patrimoniale.

Une mesure est nécessaire afin de s'assurer de limiter les effets du croisement de nombreux bovins qui seront intégrés dans la population. L'exigence à long terme que tout bovin ait un niveau de pureté d'au moins 99% permettra d'optimiser les chances de rencontrer l'objectif ultime qui est de restaurer le patrimoine génétique ancestral et d'origine de la race bovine Canadienne. En fait, cette mesure permettra fort probablement d'assurer l'expression des caractères et des aptitudes d'origine de la race Canadienne.

---

<sup>10</sup> Colleau, J-J et L. Avon. 2008. Sustainable long-term conservation of rare cattle breeds using rotational AI sires. *Genet. Sel. Evol.*, 40 : 415-432.

<sup>11</sup> Avon, L. et Colleau J-J, 2006. Conservation *in situ* de 11 races bovines françaises à très faibles effectifs : bilan génétique et perspectives, *Renc. Rech. Ruminants*, 2006, 14 (2006) 247-250.

<sup>12</sup> Chercheur en génétique animale au centre de recherche d'Agriculture Canada à Lennoxville et chargé du projet de caractérisation génétique de la race bovine Canadienne. Communication personnelle.

### *Femelles*

L'éligibilité des bovins contribuant à l'élaboration de fromages spécifiques se concentre ainsi en priorité sur l'amélioration de la pureté des femelles en lactation dont est issue la matière première principale des produits sous appellations. Les générations de vaches contribuant à l'augmentation de la pureté de l'ensemble du troupeau sont issues des femelles enregistrées au troupeau fondateur ayant au moins 75% de sang de race Canadienne, selon un échancier dont les étapes s'échelonnent du premier jour suivant la reconnaissance de l'appellation jusqu'à la 16<sup>ème</sup> année. Au moment de la reconnaissance, les femelles qui sont enregistrées avec un niveau de pureté supérieur à 50% et inférieur à 75% peuvent être admises au sein du troupeau laitier<sup>13</sup> mais elles peuvent composer au plus 20% des effectifs du troupeau laitier. Par ailleurs, ces femelles peuvent rester en production seulement pour les cinq premières années et elles doivent alors être retirées des troupeaux laitiers concernés après cette période. Pour la progéniture de ces femelles, elle peut être éligible seulement si le niveau de pureté est supérieur à 75%.

### *Mâles*

Pour respecter cet agenda, le recours à des taureaux de race bovine Canadienne se rapprochant au plus près de la pureté génétique est nécessaire selon les modalités exprimées dans l'échancier concernant les mâles. Le statut de race pure est fixé à un minimum de 87,5% par la *Loi sur la généalogie des animaux du Canada*<sup>14</sup>. Par la suite, chacune des associations de race officiellement reconnue détermine le niveau pour le statut de race pure. Selon les nouveaux règlements d'éligibilité<sup>15</sup> de la Société des éleveurs de bovins canadiens (SEBC), tout taureau qui atteint une pureté minimale de 96.88% de sang de race Canadienne et toute femelle qui atteint une pureté minimale de 93.75% de sang de race Canadienne se voient attribuer le statut de race pure. De plus, la SEBC reconnaît que tout animal (mâle ou femelle) qui atteint une pureté minimale de 99% réel de sang de race Canadienne se voit attribué le statut de race pure d'origine. Considérant que la Canadienne est une race patrimoniale lui conférant une grande importance historique, il est primordial d'avoir un objectif à terme très élevé tout en s'assurant de ménager une période transitoire suffisante pour atteindre l'objectif.

---

<sup>13</sup> Un troupeau laitier est constitué de l'ensemble des femelles de race Canadienne de 12 mois et plus d'une exploitation laitière.

<sup>14</sup> Loi sur la généalogie des animaux. Canada. L.R.C., 1985, ch. 8 (4e suppl.), [1988, ch. 13, sanctionné le 25 mai 1988] 33 p. Publié par le ministre de la Justice du Canada à l'adresse suivante : <http://lois-laws.justice.gc.ca>

<sup>15</sup> Règlements de régie interne (Constitution) de la Société des éleveurs de bovins canadiens (SEBC) qui ont été adoptés le 22 mars 2012 et doivent être entérinés par Agriculture Canada (Bientôt en vigueur et à paraître).

D'après M. Laurent Avon<sup>16</sup> (2010, communication personnelle), ce n'est pas le point de départ qui importe, mais plutôt la cible à atteindre ultimement.

### Aptitudes fromagères

Pour justifier l'usage d'une génétique particulière qui, associée aux autres étapes d'élaboration des produits contribuent à la fabrication de fromages spécifiques, les caractéristiques fromagères du lait de vache de race Canadienne doivent être clairement établies en tenant compte des dernières évolutions des connaissances à ce sujet. Les résultats des analyses réalisées dans le cadre de *l'étude des caractéristiques technologiques et microbiologiques des laits du terroir québécois destinés à la fabrication de fromages fins*<sup>17</sup> ont permis d'établir que les laits issus de troupeaux de vaches de race Canadienne se caractérisent par des teneurs en composants (protéines, matières grasses, minéraux) élevées comparables à d'autres races aux rendements laitiers plus faibles que la Holstein (Jersey, Suisse Brune, Ayrshire), mais dont le temps de caillage est beaucoup plus long que tous les laits des autres races échantillonnés. De plus, la concentration en calcium dans le lait de la Canadienne est beaucoup plus élevée que le lait provenant des autres races. D'après les experts consultés<sup>18</sup>, le taux de calcium influence positivement les rendements fromagers ainsi que l'élasticité de la pâte fromagère lorsque celle-ci est une pâte semi-ferme ou ferme. Quant au taux de gras supérieur du lait de vache de race Canadienne, il influence des aspects visuels telle la couleur jaune ivoire des fromages. L'alliance entre des teneurs en composants physico-chimiques élevés et le temps de constitution de caillé long apparaît, à ce jour, comme la spécificité la plus saillante des laits fromagers issus de la race bovine Canadienne, au sens où elle a une influence déterminante sur les étapes de transformation fromagère ultérieures, tous types de fromages confondus.

Un aspect génétique spécifique de la vache laitière de race Canadienne semble avoir une influence particulière sur les rendements fromagers et le temps de caillage du lait : il s'agit de la caséine Kappa. La  $\kappa$  caséine [ $\kappa$ -CN] est l'une des lactoprotéines du lait qui favorise le rendement fromager et la fermeté du caillé. La  $\kappa$  caséine s'exprime différemment chez un animal en fonction de son génotype.

---

<sup>16</sup> Laurent Avon est un zootechnicien de l'Institut de l'Élevage de France ayant œuvré pendant 30 ans pour la protection et le développement des races à très petits effectifs, dont une quinzaine de races bovines.

<sup>17</sup> Steve Labrie, Daniel St-Gelais, Karine Lavoie et Kathya Dupont, Université Laval et Agriculture et agroalimentaire Canada, 2011.

<sup>18</sup> Communications personnelles. Parmi les experts rencontrés sur les aspects liés aux impacts de la composition du lait de vache de race Canadienne sur la transformation fromagère : M. Yvan Chouinard et M. Steve Labrie (Université Laval), M. St-Gelais (Agriculture et Agroalimentaire Canada), M. Patrick Tirard-Collet (Transformation Alimentaire Québec), ainsi que M. Jean-Jacques Turgeon (consultant externe en transformation fromagère).



Les allèles observés chez la race bovine Canadienne sont A, B et E. Une fréquence de l'allèle B [ $\kappa$ -CN\*B] élevée permet d'améliorer significativement les aptitudes fromagères du lait<sup>19</sup>, ce qui permet d'avoir une incidence économique majeure.

Conséquemment, il est possible de déterminer les aptitudes fromagères d'un troupeau de bovins en déterminant l'ensemble des génotypes de la  $\kappa$  caséine [ $\kappa$ -CN]. Il sera alors possible de déterminer la fréquence  $\kappa$ -CN\*B. La population de bovins de race Canadienne de Charlevoix a fait l'objet d'une étude où l'on a évalué les génotypes pour la  $\kappa$ -CN.<sup>20</sup> La fréquence  $\kappa$ -CN\*B qui a été observée étant très faible, ceci correspond au temps de coagulation plus long pour la race bovine Canadienne. Après 5 années et ensuite à toutes les périodes de 5 ans — la fréquence  $\kappa$ -CN\*B doit être déterminée au sein de chaque troupeau laitier éligible jusqu'à atteindre un seuil minimal d'au moins 45%.<sup>21 22</sup> Lorsque l'on observe la fréquence  $\kappa$ -CN\*B chez certaines races laitières en France et en Italie qui ont des vocations économiques similaires, celle-ci varie de 38% à 66%. Il faut dire que la fixation de la fréquence  $\kappa$ -CN\*B autour de 50% assure le maintien d'une grande hétérozygotie des allèles de ce caractère tout en assurant la restauration et le développement des propriétés physicochimiques distinctives du lait de la race bovine Canadienne. L'objectif de restauration des aptitudes fromagères et des propriétés physicochimiques du lait de la race bovine Canadienne justifie que son lait contribue à la fabrication de fromages clairement identifiés au moyen d'une appellation réservée. Cet objectif est traduit en exigence afin que la fréquence de l'allèle B de la caséine Kappa augmente graduellement jusqu'à atteindre 45% des troupeaux considérés. La fréquence de l'allèle B doit ensuite se maintenir à ce seuil minimal.

## Alimentation

L'appellation « Fromage de vache de race Canadienne » prévoit un type d'alimentation basé principalement sur les fourrages. Cette régie permet l'élaboration de fromages à base de lait de vache de race Canadienne dont la collecte a lieu tout au long de l'année. L'exigence de cette régie du point de vue de la spécificité des produits se justifie principalement par l'obtention de caractéristiques fromagères supérieures dès lors que le lait obtenu à partir de ces régies est traité séparément et n'est pas standardisé dans ses composantes physicochimiques (Protéines,

---

<sup>19</sup> Kübarsepp, I, M. Henno, H. Viinalass et D. Sabre. 2005. Effect of  $\kappa$ -Casein and  $\beta$ -Lactoglobulin genotypes on the milk rennet coagulation properties. *Agronomy Research* 3(1) 55-64.

<sup>20</sup> Duchesne, M, D. Allard et F. Rochefort. 2008. Évaluation du potentiel fromager de la population de bovins de race Canadienne de Charlevoix par l'analyse de la fréquence de l'allèle B de la caséine  $\kappa$ . Ass. Mise en val. Des bovins de race Can. Ds Charlevoix. Rapport. 15 p.

<sup>21</sup> Caroli, A, P. Bolla, G. Vivona et G. Gandini. Milk protein polymorphism in the Reggiana cattle. 2003. *ITAL. J. ANIM. SCI. VOL. 2 (SUPPL. 1)*, 52-54, 2003.

<sup>22</sup> Grosclaude, F. 1988. Le polymorphisme génétique des principales lactoprotéines bovines – Relation avec la quantité, la composition et les aptitudes fromagères du lait. *INRA Prod. Anim.*, 1988 1 (1) : 5-17.

matières grasses et calcium). On obtient ainsi une plus grande homogénéité du lait issu de vaches de race Canadienne et des caractéristiques finales des produits à l'intérieur de chaque catégorie de fromages que si l'on incluait dans le champ de l'appellation l'ensemble des régions possibles en production laitière destinée à la transformation fromagère.

Une région d'alimentation en fourrages sans ensilages et d'herbe pâturée influence positivement la qualité microbiologique du lait fromager en limitant la présence de bactéries pathogènes nuisibles responsables de la fermentation butyrique telle que *Clostridium tyrobutyricum*<sup>23</sup>. Les fourrages demi-secs enrubannés comportant un taux de matières sèches entre 65 et 80% peuvent contenir des spores de *Clostridium tyrobutyricum* qui pourraient provoquer un gonflement des fromages. D'ailleurs, l'expérience<sup>24</sup> de la Laiterie Charlevoix avec le fromage Le 1608 démontre que ce type de fourrages peut occasionner du gonflement. La présence d'un système de séchage du foin en grange en vrac à la ferme Hengil s.e.n.c. semble avoir solutionné le problème des spores butyriques. Toutefois il est impensable de faire une exigence de spécificité pour les fourrages secs en raison de la difficulté pour l'ensemble des producteurs à rencontrer une telle exigence. Les commentaires de la consultation publique<sup>25</sup> démontrent les inquiétudes et les préoccupations des producteurs intéressés dans le futur à pouvoir se conformer à une telle exigence. De plus, il est fort difficile de défendre l'exigence des fourrages demi-secs sachant qu'ils peuvent avoir les mêmes impacts que les fourrages ensilés. Par contre, les fromageries peuvent s'entendre avec des producteurs pour s'approvisionner en lait dont la région est en fourrages secs. Par ailleurs, l'exigence de spécificité concernant l'alimentation des vaches laitières qui est composée au minimum de 65% de fourrages de la ration totale du troupeau laitier. Cette exigence apporte des contraintes de production qui seraient significativement bénéfiques à la production d'un lait fromager. La traduction économique des régions de production laitière est un modèle de développement basé sur des primes versées par les entreprises de transformation aux producteurs laitiers. Ces primes garantissent aux producteurs une rémunération du lait plus élevée que le prix courant du lait de transformation laitière au Québec. Elles sont basées sur des efforts de spécificité incluant une spécificité génétique et une région de troupeau pour garantir l'expression optimale de cette spécificité. Il est important pour les entreprises ayant fait le choix de produire du lait de vache de race Canadienne ainsi que pour celles valorisant cette matière première au moyen de produits spécifiques de pouvoir maintenir et bonifier ce modèle économique par des exigences de production supplémentaires à la seule exigence de race bovine. Ces deux groupes

---

<sup>23</sup> Demarquilly, C., Ensilage et contamination du lait par les spores butyriques. INRA, *Productions Animales*, 1998, 11 (5), 359-364.

<sup>24</sup> Communications personnelles Dominique Labbé de la Laiterie Charlevoix et Steve Tremblay de la ferme Hengil senc.

<sup>25</sup> Commentaires reçus dans le cadre de la consultation publique pour l'AS *Fromage de vache de race Canadienne*, CARTV 11 décembre 2013.

d'exigences (race et alimentation) apparaissent nécessaires pour justifier une prime à un niveau incitant à la production de lait destiné à l'élaboration de produits finis à forte valeur ajoutée. Enfin, les caractéristiques de frugalité dans l'alimentation des vaches laitières de race Canadienne sont attestées par de nombreuses sources<sup>26</sup> et justifie l'emploi d'une alimentation basée sur les fourrages.

#### *Alimentation de fourrages et d'herbe pâturée*

Une régie d'alimentation avec une base en fourrages qui est composée d'un minimum de 65% de fourrages ou d'herbe pâturée dans la ration totale est l'exigence de spécificité minimale prévue pour l'élaboration et la vente de fromages de vache de race Canadienne sans autre mention. La justification de cette exigence minimale tient en premier lieu dans la spécificité du lait de vache de race Canadienne dont la qualité fromagère est optimale lorsque la régie d'alimentation des bovins est composée de fourrages. Comme mentionnée plus haut, cette orientation est basée sur une exigence de spécificité, mais aussi sur le maintien d'un modèle économique permettant la redistribution d'une part de la valeur ajoutée aux producteurs se conformant à ces exigences.

#### *Compléments*

Des compléments à l'alimentation des vaches laitières de race Canadienne autres que des fourrages ou d'herbe pâturée sont autorisés dès lors qu'ils constituent au maximum 35% de la ration totale de l'alimentation du troupeau laitier. Il est interdit de distribuer des aliments qui pourraient avoir des influences néfastes sur la composition du lait fromager. Ces aliments interdits sont énumérés dans le cahier des charges.

#### **Entreposage et transport du lait**

L'entreposage et le transport du lait destiné à l'élaboration de fromages au lait de vache de race Canadienne selon des canaux séparés de tout autre lait sont essentiels afin de garantir le respect de l'authenticité de l'appellation par le maintien des spécificités du lait s'exprimant par des caractéristiques de transformation fromagères spécifiques. Cette exigence s'applique à partir de l'étape de la traite jusqu'à celle de la transformation fromagère comprise, et s'accompagne d'une exigence de traçabilité des flux de matière première validée par le contrôle externe.

---

<sup>26</sup> F. Isidore, O.C.R, *Les bovins, races laitières et de boucherie*. Les Manuels d'Oka, La Trappe, 1950; Couture, Dr J.A., *Le bétail Canadien*, 1900.

## Transformation fromagère

Étant établies les caractéristiques de la matière première en termes de composantes physicochimiques spécifiques (matières grasses, protéines, calcium) s'exprimant lors de l'élaboration des produits par des caractéristiques fromagères distinctives<sup>27</sup>, l'exigence principale de transformation fromagère concerne le maintien de ces caractéristiques spécifiques tout au long du processus d'élaboration. Pour cette raison, la standardisation<sup>28</sup> de la matière première au cours de la transformation fromagère est exclue, afin de conserver le lien de spécificité entre le lait de vache de race Canadienne et les produits finis. Associée aux points concernant la race, cette exigence permet d'écarter toute tentative d'imitation des fromages au lait de vache de race Canadienne par le moyen de laits enrichis en composantes dans le but d'obtenir un profil proche de celui des troupeaux de vaches de race Canadienne, ou encore de fabrication de fromages à partir de composants de lait de vache de race Canadienne obtenus séparément. En l'état actuel des connaissances concernant les composants du lait de vache de race Canadienne, l'élaboration de différents types de fromages est justifiée, car les composants fromagers spécifiques du lait de vache de race Canadienne ont des impacts sur la transformation s'exprimant quel que soit le type de fromage élaboré, dès lors que les caractéristiques spécifiques de la matière première sont maintenues lors du processus de transformation.

---

<sup>27</sup> Les caractéristiques fromagères distinctives du lait de vache de race canadienne influencent principalement l'apparence des pâtes (couleur jaune ivoire), le temps de coagulation, le temps d'égouttage et un rendement fromager nettement supérieur à la moyenne des laits couramment utilisés dans l'industrie fromagère.

<sup>28</sup> Voir la définition de la standardisation à la note 38.

### III. Description des principales caractéristiques distinctives des produits<sup>29</sup>

CARACTÉRISTIQUES DISTINCTIVES COMMUNES AUX FROMAGES DE VACHE DE RACE CANADIENNE, EN LIEN AVEC LEUR SPÉCIFICITÉ

Apparence : couleur jaune ivoire de la pâte fromagère, influencée par un taux de matières grasses du lait plus élevé que la moyenne des laits utilisés dans la fabrication du produit courant.

Texture : grande élasticité de la pâte fromagère, influencée par un taux de calcium du lait plus élevé, sans ajout de Chlorure de Calcium.

Caractéristique d'élaboration : temps de caillage plus long que le produit courant à type de fromage égal, influençant les étapes d'élaboration ultérieures du fromage (égouttage, affinage) jusqu'au produit fini.

TYPOLOGIE DES FROMAGES DE VACHE DE RACE CANADIENNE

La diversité des types de fromages au lait de vache de race Canadienne peut être identifiée par des catégories définissant les fromages suivant leur composition en eau et en matières grasses. Il s'agit des pâtes fraîches, pâtes molles, pâtes semi-fermes, pâtes fermes et les pâtes dures. Parmi ces catégories, il existe en 2012 trois fromages au lait de vache de race Canadienne : le 1608, le Pied-de-Vent et la Tomme des Demoiselles. L'analyse des caractéristiques organoleptiques de ces trois fromages a été réalisée à titre descriptif, le 9 janvier 2012 par un comité d'évaluation de deux experts indépendants selon un protocole d'évaluation organoleptique des fromages couramment utilisé dans l'industrie<sup>30</sup>.

ÉVALUATION ORGANOLEPTIQUE DE TROIS FROMAGES DE VACHE DE RACE CANADIENNE

#### 1608

Descriptif : fromage à pâte ferme, caillé présure, pâte pressée demi-cuite, à croûte lavée

Apparence : croûte de couleur orangée parsemée d'un léger duvet blanc, pâte jaune ivoire, lisse

Odeur : terreuse

Texture : ferme, souple, légèrement collante

Saveur : équilibrée

Flaveur : fruitée, lactique (beurre fondu), végétale

<sup>29</sup> Les deux experts qui ont réalisé la caractérisation des fromages sont Patrick Tirard-Collet et Jean-Jacques Turgeon.

<sup>30</sup> Adapté de Bérodié et al. (1996), *Guide d'évaluation olfacto-gustatif*, Commission Européenne, AIR 2039.

Pied-de-Vent

Descriptif : fromage à pâte molle, coagulation mixte, égouttage lent, à croûte lavée

Apparence : croûte de couleur orangée irrégulière à tâches jaunâtre, pâte parsemée de nombreuses ouvertures, de couleur ivoire

Texture : molle, souple et légèrement collante

Saveur : bon équilibre sel/acidité

Flaveur : Intense, persistante, lactique et animale

Tomme des Demoiselles

Descriptif : fromage à pâte ferme, caillé présure, pâte pressée non-cuite, affinage dans la masse sans ouverture d'affinage

Apparence : croûte morgée, pâte parsemée de petites ouvertures mécaniques, de couleur ivoire

Texture : très ferme, cassante, sèche

Saveur : saveur salée dominante, légèrement sucrée

Flaveur : délicate, torréfiée (caramel léger)

## IV. Description de la méthode d'obtention du produit se référant à sa spécificité

### Race

Composition du troupeau laitier<sup>31</sup>

1. Les produits désignés par l'appellation « Fromage de vache de race Canadienne » sont fabriqués exclusivement à partir de lait de vache de la race bovine Canadienne.

Authenticité généalogique<sup>32</sup>

2. L'authenticité généalogique des femelles de race Canadienne qui composent les troupeaux laitiers et des mâles qui sont actifs au sein de la population<sup>33</sup> doit être déterminée selon l'échéancier suivant :

La filiation parentale par ADN n'est pas une option et peu importe l'échéancier, elle doit être effectuée en tout temps pour tous les bovins de race Canadienne lorsque l'un ou les deux parents peuvent avoir leur ADN testé (vivants ou semence disponible à l'IA).

### 2.1 Femelles

- 2.1.1 Au moment de la reconnaissance (Jour 1), les femelles doivent avoir au minimum une analyse du génotype ADN pour éventuellement pouvoir qualifier la progéniture;
- 2.1.2 Pour les 5 premières années, les femelles qui intègrent le troupeau laitier doivent avoir au moins le père qui se qualifie par ADN;
- 2.1.3 À partir de la 6<sup>ème</sup> année, toutes les femelles doivent avoir les deux parents (père et mère) qui se qualifient par ADN sauf les femelles éligibles issues des embryons de race Canadienne pure d'origine qui ont été récoltés avant le 1<sup>er</sup> janvier 2006 dans le cadre du programme Embryons Plus doivent avoir au moins une analyse du génotype ADN.

---

<sup>31</sup> Voir la définition à la note 13.

<sup>32</sup> L'authenticité généalogique d'un bovin (mâle ou femelle) est déterminée par la possession d'un certificat d'enregistrement délivré par la Société des Éleveurs de Bovins Canadiens (SEBC) stipulant qu'il est un bovin de race Canadienne et par la possession d'un certificat du génotype ADN qui qualifie ses deux parents par ADN.

<sup>33</sup> La population se définit comme étant l'ensemble des troupeaux assujettis à l'appellation de spécificité.

## 2.2 Mâles

- 2.2.1 Au moment de la reconnaissance (Jour 1), les mâles éligibles doivent avoir au minimum une analyse du génotype ADN pour éventuellement pouvoir qualifier la progéniture;
- 2.2.2 À partir du jour 2, tous les mâles doivent avoir une analyse du génotype ADN dont le père et la mère se qualifient par ADN sauf les mâles éligibles issus des embryons de race Canadienne pure d'origine qui ont été récoltés avant le 1<sup>er</sup> janvier 2006 dans le cadre du programme Embryons Plus doivent avoir au minimum une analyse du génotype ADN

## Pureté de la race

3. À l'échelle du troupeau, le niveau de pureté<sup>34</sup> moyen des femelles dans le troupeau laitier doit être déterminé annuellement et démontrer une croissance jusqu'à atteindre une pureté minimale d'au moins 99% de sang de race Canadienne.
4. Le niveau de pureté de tous les bovins de race Canadienne qui composent la population et les troupeaux laitiers est déterminé selon l'échéancier suivant :

## 4.1 Femelles

En fonction de l'échéancier présenté ici-bas, toutes les femelles qui sont éligibles peuvent continuer à produire toute leur vie sauf les femelles possédant un niveau de pureté supérieur à 50% et inférieur à 75% qui pourront produire seulement durant les cinq premières années suite à la reconnaissance de l'appellation. Par ailleurs, la progéniture de toutes les femelles fondatrices<sup>35</sup> est éligible si elle possède un niveau de pureté d'au moins 75%. En tout temps, aucune femelle possédant un niveau de pureté inférieur à 50% n'est admise au sein d'un troupeau laitier. À noter, les cinq premières années sont une mesure d'ajustement afin d'intégrer les femelles des troupeaux déjà établis au moment de la reconnaissance. Par la suite, les troupeaux existants ou les nouveaux troupeaux devront respecter les mêmes exigences.

---

<sup>34</sup> Le niveau de pureté d'une femelle ou d'un mâle de race Canadienne doit être déterminé par le pourcentage de sang de race Canadienne inscrit au Livre généalogique de la race bovine Canadienne selon les règlements d'éligibilité des bovins adoptés par la Société des éleveurs de bovins canadiens et cela en toute conformité avec la Loi canadienne sur la généalogie des animaux.

<sup>35</sup> Les femelles fondatrices sont les femelles qui sont éligibles lors de la reconnaissance de l'appellation de spécificité.



D'ailleurs, chacune des femelles dans les troupeaux laitiers au moment de la reconnaissance doit respecter l'exigence suivante :

4.1.1 Au jour de la reconnaissance officielle de l'appellation de spécificité lors de sa publication dans la Gazette officielle du Québec, la proportion de femelles au sein d'un troupeau laitier possédant un niveau de pureté supérieur à 50% et inférieur à 75% ne peut excéder 20%. Ainsi, au moins 80% des femelles au sein d'un troupeau laitier doivent présenter un niveau de pureté d'au moins 75% de sang de race Canadienne.

Par la suite, chacune des femelles qui intègrent les troupeaux laitiers déjà certifiés et toutes les femelles de nouveaux troupeaux laitiers doivent respecter les exigences présentées selon l'échéancier suivant :

4.1.2 Du jour 2 jusqu'à la 5<sup>ème</sup> année inclusivement, les femelles doivent présenter un niveau de pureté d'au moins 75% de sang de la race bovine Canadienne;

4.1.3 De la 6<sup>ème</sup> jusqu'à la 10<sup>ème</sup> année inclusivement, les femelles doivent présenter un niveau de pureté d'au moins 87.5% de sang de la race bovine Canadienne;

4.1.4 De la 11<sup>ème</sup> jusqu'à la 15<sup>ème</sup> année inclusivement, les femelles doivent présenter un niveau de pureté d'au moins 93.75% de sang de race Canadienne.

4.1.5 A partir de la 16<sup>ème</sup> année, les femelles doivent présenter un niveau de pureté d'au moins 96.88% de sang de race Canadienne.

## 4.2 Mâles

Tous les taureaux actifs<sup>36</sup> qui sont éligibles peuvent continuer à produire toute leur vie ou jusqu'à épuisement de la semence ou des embryons provenant de ceux-ci.

Les taureaux doivent présenter un niveau de pureté d'au moins 96.88% selon le Livre généalogique de la race bovine Canadienne<sup>37</sup>;

---

<sup>36</sup> Un taureau actif se définit comme un mâle disponible pour la monte naturelle (MN) ou en insémination artificielle (IA) ou qui est le père d'embryons disponibles. À l'opposé, un taureau ancêtre est un mâle qui est éligible et autorisé pour contribuer au niveau de pureté mais il n'est plus actif.

<sup>37</sup> Livre généalogique de la race bovine Canadienne est maintenu par la Société des éleveurs des bovins canadiens incorporée selon la Loi canadienne sur la généalogie des animaux. Les taureaux sont inscrits au Livre généalogique de la race bovine Canadienne en fonction des règlements d'éligibilité des bovins adoptés par la Société des éleveurs de bovins canadiens. Voir <http://www.societedeseleveursdebovinscanadiens.com/sebc/association.asp> afin de consulter la constitution de la Société qui intègre les règlements d'éligibilité des bovins de race Canadienne.

### **Aptitudes fromagères**

5. Au niveau de chaque troupeau laitier des exploitations laitières, la fréquence<sup>38</sup> moyenne de l'allèle B de la  $\kappa$  caséine [ $\kappa$ -CN\*B] doit être déterminée à tous les cinq (5) ans et elle doit démontrer une croissance<sup>39</sup> jusqu'à atteindre le seuil minimal de 45%.

### **Alimentation**

6. L'alimentation des vaches laitières dont le lait est destiné à l'élaboration des fromages de vache de race Canadienne doit être composée d'un minimum de 65% de fourrages de la ration totale du troupeau laitier.

#### *Fourrages*

7. Tous les fourrages utilisés pour l'alimentation du troupeau laitier peuvent être constitués d'herbe pâturée et affouragée, de foin sec ou d'ensilages. Toutes les méthodes de préservation et d'entreposage sont autorisées.

#### *Compléments*

8. Des compléments sont autorisés dans l'alimentation des bovins dont le lait est destiné à la fabrication de fromages de vache de race Canadienne jusqu'à un maximum de 35% de la ration totale du troupeau laitier.
9. Les compléments autorisés sont composés de moulées complètes, de céréales ou de tourteaux. Il est possible de distribuer des suppléments fabriqués à partir d'autres végétaux. Ils peuvent contenir des minéraux, des vitamines et des oligoéléments sous toutes les formes. Les compléments composés de lactosérum, de suppléments lipidiques à base de graines de coton, d'huile de palme, d'urée ou de produits à base d'urée ainsi que des antibiotiques de type ionophore sont interdits.

---

<sup>38</sup> La première évaluation de la fréquence de l'allèle B de la  $\kappa$  caséine [ $\kappa$ -CN\*B] est effectuée à partir de la cinquième année après la reconnaissance de l'appellation. Ce sont cinq années plus tard, c'est-à-dire à la dixième année que la deuxième évaluation est effectuée et elle doit alors démontrer une certaine augmentation.

<sup>39</sup> La croissance de la fréquence de l'allèle B de la  $\kappa$  caséine [ $\kappa$ -CN\*B].

**Entreposage et transport du lait**

10. Le lait destiné à l'élaboration de fromages de vache de race Canadienne est transporté à l'atelier de transformation séparément de tout autre lait.
11. Le lait destiné à l'élaboration de fromages de vache de race Canadienne est entreposé à l'entreprise de production laitière ainsi qu'à l'atelier de transformation séparément de tout autre lait.

**Transformation fromagère**

12. Tous les fromages de vache de race Canadienne sont élaborés avec comme matière première exclusive du lait entier non standardisé<sup>40</sup>.
13. Les ingrédients et auxiliaires de fabrication autorisés au cours de l'élaboration du produit sont:
  - a. Présure de veau;
  - b. Microorganismes d'acidification et ferments d'affinage (bactéries, levures et moisissures);
  - c. Sel (et sels de mer).
  - d. Chlorure de calcium (auxiliaire technologique)
14. Tous les fromages de vache de race Canadienne sont fabriqués exclusivement à partir du lait obtenu selon les exigences décrites dans les articles de la section alimentation.

---

<sup>40</sup> L'acte de standardiser, ou de normaliser, désigne l'ajustement du taux des composantes physico-chimiques du lait (protéines, matière grasse du lait, calcium, etc.) par ajout et/ou retrait d'une ou de plusieurs desdites composantes lors du processus d'élaboration du produit.

**Traçabilité de la matière première, conformité et traçabilité des produits**

15. La traçabilité des flux de matière première<sup>41</sup> destinée à l'élaboration des fromages de vache de race Canadienne est réalisée de l'entreprise de production laitière à l'atelier de transformation.
16. Une étape de vérification de la conformité des produits aux principales exigences du présent cahier des charges doit avoir lieu sur le site de l'atelier de transformation avant la commercialisation des fromages<sup>42</sup>. La conformité, ou la non-conformité de chaque lot de fromages est alors établie en vue d'apposer le sceau de conformité et de traçabilité. Celui-ci consiste en une identification unique sur l'emballage de chaque fromage de vache de race Canadienne, qu'il soit vendu entier ou découpé puis emballé. Ce sceau doit être conservé sur le produit tout au long des étapes ultérieures de stockage, de transport et de commercialisation du produit jusqu'à l'achat par le consommateur final. Dans le cas particulier où le produit fait l'objet d'une découpe par une entreprise qui n'est pas un atelier de transformation de fromage au lait de vache de race Canadienne, les sceaux de conformité doivent être conservés par l'entreprise jusqu'à l'achat par le consommateur final.

---

<sup>41</sup> La traçabilité des flux de matière première désigne l'identification de la provenance et des caractéristiques du lait conforme aux exigences du cahier des charges lors des étapes de collecte à la ferme, de transport entre la ferme et la fromagerie et de manutention du lait à l'intérieur de la fromagerie, ainsi que l'identification par lots des fromages non-affinés et affinés jusqu'à l'étape de vérification de conformité.

<sup>42</sup> Dans le cas particulier où l'étape de la transformation fromagère a lieu dans plusieurs entreprises de transformation, l'étape de vérification de la conformité doit avoir lieu dans le dernier atelier de transformation avant commercialisation des fromages.

## V. Points de contrôle et méthodes d'évaluation

ÉTAPES DU PROCESSUS D'ÉLABORATION		POINTS DE CONTRÔLE	MÉTHODE D'ÉVALUATION
<b>RACE BOVINE CANADIENNE</b>	<b>Composition du troupeau laitier</b>	100% de bovins de race Canadienne.	Contrôle documentaire : Registre AS intranet Certificats d'enregistrement; Rapports du contrôle laitier Observations sur le terrain
	<b>Authenticité généalogique</b>	L'authenticité généalogique de tous les bovins de race Canadienne constituant le troupeau laitier doit être déterminée par l'ADN.	Contrôle documentaire : Registre AS intranet Certificats d'enregistrement; Rapports du contrôle laitier Certificat de la filiation parentale par ADN Observations sur le terrain
	<b>Pureté de la race</b>	Pureté moyenne des bovins du troupeau laitier.  [n = troupeau]	Contrôle documentaire : Registre AS intranet Registre du Réseau laitier canadien (CDN) Certificats d'enregistrement; Rapports du contrôle laitier
		Éligibilité des femelles selon l'échéancier.	Contrôle documentaire : Registre AS intranet Certificats d'enregistrement; Rapports du contrôle laitier Certificat du génotype ADN
		Éligibilité des taureaux selon l'échéancier.	Contrôle documentaire : Registre AS intranet Certificats d'enregistrement; Rapports du contrôle laitier Certificat du génotype ADN

## Fromage de vache de race Canadienne

	<b>Aptitudes fromagères</b>	La fréquence moyenne de l'allèle B de la $\kappa$ caséine [ $\kappa$ -CN*B] doit être déterminée tous les cinq ans. Après 10 ans, elle doit croître jusqu'à atteindre le seuil minimal de 45%.	Contrôle documentaire : Registre AS intranet Certificat de génotypes pour la $\kappa$ -CN
<b>ALIMENTATION</b>	<b>Fourrages</b>	Tous les fourrages (incluant l'herbe pâturée) doivent constituer au moins 65% de la ration totale du troupeau laitier.	Contrôle documentaire : Registre AS intranet PAEF Plan de ferme Rapports d'analyse des fourrages Rapport du contrôle laitier Registre d'élevage Données climatiques pour les degrés-jour Observation sur le terrain
	<b>Compléments</b>	Des compléments peuvent être distribués dans l'alimentation mais ils ne peuvent constituer plus de 35% de la ration totale annuelle du troupeau laitier.	Contrôle documentaire : Registre AS intranet Factures d'achat d'aliments PAEF Plan de ferme Rapport du contrôle laitier Registre d'élevage Observation sur le terrain
		Types de compléments distribués	Contrôle documentaire : Registre AS intranet Factures d'achat d'aliments PAEF & Plan de ferme Rapport du contrôle laitier Registre d'élevage Observation sur le terrain

## Fromage de vache de race Canadienne

<b>Transport du lait</b>	Le lait de vache Canadienne doit être transporté à l'usine séparément de tout autre lait.	Contrôle documentaire : Registre AS intranet Rapport du contrôle laitier Registre de la FPLQ Registre du transporteur Registre du transformateur
<b>Entreposage du lait</b>	Le lait de vache Canadienne doit être entreposé séparément de tout autre lait.	Contrôle documentaire : Rapport du contrôle laitier Observations sur le terrain Rapport de contrôle de la FPLQ
<b>Transformation du lait</b>	Les fromages sont uniquement fabriqués avec du lait entier non standardisé.	Contrôle documentaire : Registre AS intranet Rapport du contrôle laitier Registre du transformateur Observations sur le terrain
	Les ingrédients et auxiliaires de fabrication autorisés sont la présure de veau, microorganismes d'acidification et ferments d'affinage, sel et chlorure de calcium.	Contrôle documentaire : Registre AS intranet Rapport du contrôle laitier Registre du transformateur Observations sur le terrain
	Il est interdit d'intégrer comme ingrédients quelconques substances laitières modifiées dans la fabrication des fromages.	Contrôle documentaire : Registre AS intranet Rapport du contrôle laitier Registre du transformateur Observations sur le terrain
<b>Traçabilité du produit</b>	Être en mesure d'identifier tous les maillons de la chaîne, du fromage à la ferme	Contrôle documentaire : Registre AS intranet Rapport du contrôle laitier Registre du transporteur Registre du transformateur Observations sur le terrain

## VI. Références concernant les structures du contrôle

### ORGANISME D'ACCREDITATION

L'organisme de certification est accrédité par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisant (CARTV) selon la norme ISO/CEI Guide 17065 – Exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits.

#### **Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)**

4.03- 201 boul. Crémazie Est

Montréal (Québec)

H2M 1L2 CANADA

*Téléphone* : 514.864.8999

*Télécopieur* : 514.873.2580

*Courriel* : [info@cartv.gouv.qc.ca](mailto:info@cartv.gouv.qc.ca)

### ORGANISME DE CERTIFICATION ACCRÉDITIÉ PAR LE CARTV

ÉCOCERT Canada

### GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom: Association<sup>43</sup> de mise en valeur de la race bovine Canadienne (AVRBC)

Coordonnées:

344, route 138 Saint-Hilarion (Québec) G0A 3V0

Tél: (418) 457-4333

Fax: (418) 457-3934

Courriel: [avrbc.md@gmail.com](mailto:avrbc.md@gmail.com)

Composition : producteurs et transformateurs

Statut juridique : association, organisme sans but lucratif (OSBL)

---

<sup>43</sup> Le nom indiqué remplacera Association de mise en valeur des bovins de race Canadienne dans Charlevoix qui est en cours de modification.



## **VII. Exigences relatives à l'étiquetage**

L'étiquetage des produits emballés vendus sous l'appellation « Fromage de vache de race Canadienne » doit comprendre :

- a. L'appellation « Fromage de vache de race Canadienne » et éventuellement sa traduction anglaise reconnue dans la Gazette Officielle du Québec « Canadienne Cow Cheese »;
- b. Le logo « AS » de marque officielle du CARTV ou la mention faisant référence à une appellation de spécificité;
- c. Le nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV;

## ANNEXE A – LEXIQUE

«**Atelier de transformation de fromage de vache de race Canadienne**», désigne une entreprise impliquée dans l'élaboration de fromages de vache de race Canadienne, de l'étape de la collecte du lait en exploitation laitière jusqu'à l'étape de vérification de conformité du produit fini.

«**Ensilage**», désigne les fourrages humides et fermentés.

«**Étable laitière**», désigne le bâtiment qui héberge les vaches en production laitière.

«**Femelle**», animal du sexe femelle désignant tant une vache qu'une génisse.

«**Foin sec**», désigne les fourrages comportant un taux de matière sèche autour de 85% et qui sont entreposés en grange.

«**Fourrages**», désignent tous les types de fourrages qu'ils soient secs, demi-secs ou ensilés et sans aucune distinction des méthodes d'entreposage.

«**Génération**», désigne un niveau de la généalogie ou d'un pedigree d'un animal.

«**Génisse**», femelle de l'espèce bovine désignant une femelle qui n'a jamais mis bas.

«**Herbe pâturée**», désigne l'herbe qui est broutée par les vaches elles-mêmes dans un pâturage.

«**Insémination artificielle ou animale**», désigne la méthode consistant à féconder une vache sans l'intervention directe du taureau en utilisant de la semence préalablement conditionnée et le plus souvent congelée dans une « paillette » fine mise en œuvre par un opérateur.

«**Monte naturelle**», désigne la reproduction naturelle à l'aide d'un taureau.

«**Niveau de pureté**», désigne le pourcentage réel de sang de race Canadienne calculé à partir des généalogies du Livre généalogique de la race bovine Canadienne.

«**Pâturage**», désigne une aire d'utilisation pour que les vaches laitières puissent s'alimenter de l'herbe disponible.

«**Population**», ensemble de tous les troupeaux de bovins de race Canadienne qui sont assujettis à l'appellation réservée (e.g. population de Charlevoix, population des Îles de la Madeleine ou d'ailleurs le cas échéant.).

«**Race bovine Canadienne**», désigne la race de bovin laitier qui est officiellement reconnue par Agriculture Canada dans le cadre de la Loi canadienne sur la généalogie des animaux.

«**Registraire**» désigne la personne physique ou morale mandatée par la Société pour maintenir le Livre généalogique et aussi pour effectuer toutes les opérations d'enregistrement de la race bovine Canadienne.

«**SEBC**» désigne la Société des éleveurs de bovins canadiens qui est l'unique organisme reconnu par Agriculture Canada pour représenter et pour maintenir le livre généalogique de la race bovine Canadienne au Canada.

«**Taureau**», mâle de l'espèce bovine désignant un mâle reproducteur disponible en monte naturelle ou en insémination animale.

«**Taureau actif**», désigne un taureau autorisé qui est disponible pour la reproduction en monte naturelle (MN) ou en insémination artificielle ou animale (IA) ou qui est le père d'embryons disponibles.

«**Taureau ancêtre**», désigne un taureau autorisé qui est un ancêtre dans la généalogie d'un bovin de race Canadienne inscrit au Livre généalogique.

---

Fromage de vache de race Canadienne

« **Troupeau** », ensemble des bovins de race Canadienne dont les vaches en lactation, les vaches tarées, les génisses et les taureaux d'une exploitation laitière.

« **Troupeau laitier** », ensemble des femelles de race Canadienne de 12 mois et plus au sein d'une exploitation laitière.

« **Vache** », femelle de l'espèce bovine désignant une femelle qui a déjà mis bas et pouvant être en lactation ou tarée.