



**BŒUF CANADIEN**

**POUR DIFFUSION IMMÉDIATE**

## **Comment tirer le meilleur de votre barbecue? Bœuf Canada croit c'est au comptoir des viandes que ça se joue.**

Juin 9, 2016 – Quand on parle de barbecue, un bon bifteck sur le grill est un incontournable pour beaucoup d'entre nous, soit un passe-temps pour certains et un désir quasi-primitif pour plusieurs autres. Mais il faut plus qu'un amour du feu pour maîtriser le grill.

En vérité, il existe une étape fondamentale qui peut faire toute la différence entre un barbecue bien réussi ou un qui en laisse à désirer.

La sélection du bon bifteck est en fait le moment décisif. Bien qu'il existe trois catégories de cuisson pour les biftecks (à griller, à mariner ou à mijoter), un sondage national mené par Bœuf Canada démontre que plus de la moitié des acheteurs ne connaissent pas le type de bifteck qui se prête le mieux au barbecue. La décision d'achat est plutôt fondée sur le prix, la taille et la forme du bifteck.

Selon Joyce Parslow, conseillère en économie domestique et directrice des relations avec les consommateurs chez Bœuf Canada, « Beaucoup d'acheteurs croient que tous les biftecks sont égaux et ont recours à la même méthode de cuisson pour toutes les coupes. » La notion est plutôt simple mais souvent mal comprise : un bifteck n'est pas simplement un bifteck. Les biftecks à mijoter comme les hauts de palette sont fantastiques et particulièrement tendres lorsque préparés à la mijoteuse, mais seront décevants si grillés au barbecue.

En l'absence de la compréhension des coupes de viandes, les études révèlent que les acheteurs ont tendance à choisir des coupes qui leur sont familières; plus de trois quart des acheteurs de bœuf indiquent qu'ils achètent toujours les mêmes coupes. Si leur coupe habituelle n'est pas disponible, la moitié des consommateurs admettent qu'ils ne savent pas quelle alternative choisir.

« Une connaissance limitée des coupes de viandes entraîne une liberté restreinte de choisir entre les différentes options qui se présentent côté prix et goût; conséquemment, les consommateurs ratent de belles options pour le grill, » dit Parslow. « Les canadiens devraient explorer des options telles que le médaillon de haut de surlonge à griller - un savoureux bifteck à griller à prix modéré d'une taille parfaite pour servir avec un accompagnement de légumes saisonniers.

Selon Parslow, la compréhension de quelles coupes de viandes se prêtent ou ne se prêtent pas à une cuisson sur le grill est fondamentale à une expérience gustative optimale jumelée à un bon rapport qualité-prix. Au final, Parslow ajoute qu'il faut mieux comprendre pour mieux choisir.

Dans notre monde axé sur le partage d'informations, Bœuf Canada cherche à rendre la sélection des coupes de viande plus facile et conviviale. L'organisation a développé l'application mobile « The Roundup » (disponible dans les deux langues officielles). « The Roundup » est une solution qui offre aux consommateurs un guide d'achat et de cuisson du bœuf canadien. C'est comme avoir un accès rapide à un boucher et un chef pour une panoplie de conseils. « The Roundup » est plus qu'une application de recettes; sa fonction de recherche par mot-clé permet d'explorer toutes les coupes de bœuf grâce à des descriptions et des images vous permettant de reconnaître ces coupes au comptoir de viande. L'application comprend également des recommandations vérifiées en cuisine laboratoire, accompagnées de vidéos pratiques qui habiliteront les cuisiniers amateurs.

Selon Rob Meijer, le président de Bœuf Canada, « L'appli « The Roundup » est un outil permettant aux consommateurs d'accéder à toute l'information nécessaire au moment critique de l'achat, leur offrant ainsi de profiter pleinement de leur barbecue à la maison. Les résultats de nos études ont démontré que plus de 80% des jeunes acheteurs (de 20 à 34 ans) souhaitent améliorer leurs habiletés culinaires. Ce même groupe préférerait souvent consulter une application plutôt qu'un boucher, alors nous avons convenu que l'application serait un bon choix à faire. »

« J'invite les consommateurs canadiens à se connecter à l'appli « The Roundup » non seulement pour améliorer leur expérience d'achat et de barbecue cet été, mais également durant le reste de l'année, afin de tirer profit de toutes les coupes de bœuf canadien qu'ils pourront choisir au comptoir des viandes. Il existe tant de coupes de viande parmi lesquelles choisir; quel dommage qu'il n'y ait que 365 jours dans une année pour les essayer! » En conclusion, Meijer déclare « J'encourage fortement les canadiens à réclamer le bœuf canadien à leur épicerie ou à leur restaurant préféré. »

L'application « The Roundup » est disponible gratuitement pour les appareils mobiles Android et Apple, en français et en anglais. The Roundup peut être téléchargé à partir de App Store et de Google Play. Pour plus d'information, veuillez vous rendre à [www.canadabeef.ca](http://www.canadabeef.ca).

Bœuf Canada, une organisation financée et gérée par vos éleveurs de bovins Canadien. Il opère des bureaux au Canada, au Mexique, au Japon, en Chine et à Taiwan. Bœuf Canada souhaite fidéliser les consommateurs à la marque du bœuf canadien et à développer des liens privilégiés autant avec ses consommateurs que ses partenaires. Ces efforts accroissent la demande pour le bœuf canadien ainsi que la valeur que les éleveurs recevront pour leur bétail.

-30-

**Pour plus d'information, veuillez communiquer avec:**

Ron Glaser  
Vice-président, affaires commerciales et opérations, Bœuf Canada  
(403) 275-5890

Joyce Parslow  
Directrice des relations avec les consommateurs.  
(905) 821-4900