



AUSSIE
BEEF, LAMB
& GOAT™

Le Meilleur de **L' AUSTRALIE**



Le plus haut degré de
bien-être animal



Systèmes
d'intégrité fiable



Produit de
manière durable



Une qualité alimentaire
constamment supérieure



aussiebeefandlamb.com





Table des MATIÈRES

1. La manière australienne : systèmes d'élevage et assurance qualité	2
a. Durée de conservation et transport	3
b. Systèmes d'intégrité	4
d. Halal jusqu'à la moelle	5
e. Garantir une qualité gustative constante	6
e. Le développement durable fait partie de notre ADN	8
f. Garantir le bien-être animal	9
2. Bœuf australien	10
a. Bœuf nourri à l'herbe	10
b. Bœuf fini au grain	11
c. Wagyu	11
3. Agneau australien	12
4. Chèvre australienne	13
5. Académie de la viande australienne	14

La MANIÈRE AUSTRALIENNE

Les systèmes australiens d'agriculture durable et d'assurance qualité

L'Australie offre un environnement exceptionnel pour l'élevage des moutons, des bovins et des chèvres.

Grâce à son climat unique et à ses vastes espaces préservés, l'Australie permet aux animaux de paître librement sur des pâturages riches en nutriments, garantissant un approvisionnement régulier et une qualité remarquable.

En tant qu'île protégée, dotée de systèmes de traçabilité parmi les plus performants au monde, l'Australie protège

mieux son cheptel contre les maladies, les épidémies et les parasites.

Forte de plus de 200 ans d'expertise dans les filières bovine et ovine, l'Australie s'appuie sur des éleveurs engagés en matière de bien-être animal, de durabilité et d'intégrité afin d'offrir à vos clients une viande de très haute qualité.

DURÉE DE CONSERVATION ET TRANSPORT

Du fait des normes d'hygiène très strictes en vigueur dans nos usines de transformation et tout au long de la chaîne d'approvisionnement, nous pouvons nous prévaloir de durées de conservation parmi les plus longues au monde.



Le bœuf australien conditionné **sous vide** se conserve jusqu'à 20 semaines dans des conditions de stockage optimales.



L'agneau australien emballé **sous vide** se conserve jusqu'à 12 semaines dans des conditions de stockage optimales.



La grande majorité du bœuf, de l'agneau et de la chèvre australiens exportés dans le monde est **transportée par fret maritime**, le mode d'acheminement le plus efficace. À titre d'exemple, le transport de viande rouge australienne vers les États-Unis représente moins de 5 % des émissions de gaz à effet de serre, de la consommation d'eau et de l'énergie utilisées sur l'ensemble du cycle de vie.

PROGRAMMES AUSTRALIENS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le bœuf et l'agneau australiens bénéficient d'une durée de conservation optimale grâce à plusieurs facteurs clés :



Propreté du bétail avant l'abattage.



Cadence de traitement maîtrisée pour favoriser une meilleure hygiène.



Procédures HACCP approuvées.



Normes élevées de sécurité alimentaire et d'hygiène tout au long de la transformation.



Audits réalisés par le gouvernement australien.



SYSTÈMES D'INTÉGRITÉ

L'Australie est un chef de file mondial en matière d'identification et de traçabilité du bétail. Son Système national d'identification du bétail (NLIS) permet de suivre chaque bovin, ovin et caprin, renforçant ainsi la biosécurité, la sécurité alimentaire et la confiance des marchés internationaux.

Combiné au programme Livestock Production Assurance (LPA), le NLIS permet de retracer rapidement les animaux en cas d'épidémie ou d'incident de sécurité alimentaire, contribuant à maintenir l'accès de l'Australie à plus de 120 marchés dans le monde.

Deux programmes complémentaires assurent la **sécurité alimentaire** au niveau des exploitations et la **traçabilité** tout au long de la chaîne de valeur.



LPA: gère, à l'échelle de l'exploitation, les risques liés à la sécurité alimentaire, au bien-être animal et à la biosécurité.

Contrôle qualité directement à la ferme.

Code d'identification de l'exploitation (CIE). Obligatoire pour toutes les exploitations d'élevage.



Identification et traçabilité complètes.

NLIS: permet de localiser chaque animal tout au long de sa vie.

Ensemble, les registres LPA et NLIS garantissent la sécurité alimentaire et la traçabilité.



L'Australie n'a jamais connu d'épidémie majeure de parasite ou de maladie devant faire l'objet d'une déclaration officielle.

LES AVANTAGES DE LA MATURATION SOUS VIDE



La maturation se produit lorsque les enzymes naturelles dégradent progressivement les fibres musculaires, ce qui attendrit la viande et améliore sa qualité gustative.

Ce processus n'altère ni l'apparence ni la sécurité alimentaire de la viande : il agit à l'échelle microscopique, sans changement visible du produit.

Ainsi, le transport depuis l'Australie contribue à améliorer la qualité gustative du bœuf et de l'agneau tout au long de leur acheminement jusqu'à vous.

Le bœuf et l'agneau frais sont conditionnés sous vide afin de préserver leur qualité, limiter la prolifération bactérienne et offrir une durée de conservation fiable et prolongée.



HALAL JUSQU'À LA MOELLE

Le bœuf et l'agneau exportés d'Australie sont certifiés halal. L'Australie est reconnue comme un fournisseur de référence de bœuf et d'agneau halal dans plus de 70 pays, notamment au Moyen-Orient.

Grâce au système australien de production halal agréé par le gouvernement (AGAHP), qui encadre

l'identification des produits ainsi que les contrôles de transformation et de sélection, vous avez l'assurance d'une viande halal saine et sûre, issue d'animaux élevés dans un environnement naturel, avec de l'air pur, du soleil, des pâturages riches et de l'eau fraîche.



GARANTIR UNE QUALITÉ GUSTATIVE CONSTANTE

Meat Standards Australia (MSA), système australien de référence mondiale pour l'évaluation de la viande, est le seul programme qui associe la prédiction de la qualité gustative de chaque coupe de bœuf ou d'agneau à des recommandations de cuisson précises. En tenant compte des principaux facteurs qui influencent l'expérience en bouche, MSA aide à garantir aux consommateurs la qualité gustative attendue.



POINTS CLÉS

- Permet de mieux valoriser chaque découpe en choisissant, avec confiance, des produits adaptés à leur usage et à leur niveau de qualité.
- Une viande qui n'atteint pas le niveau de qualité minimal ne reçoit pas la certification MSA.
- Les marques australiennes appuyées par MSA offrent une qualité constante en matière de saveur, de jutosité et de tendreté.
- Des millions de tests de dégustation menés auprès de consommateurs dans le monde confirment que la saveur, la jutosité et la tendreté sont essentielles à la qualité gustative de la viande rouge. En choisissant des produits classés MSA et en suivant les méthodes de cuisson recommandées, vous répondez plus sûrement aux attentes des consommateurs.



Le marbrage ne représente que 15 % de l'expérience culinaire du consommateur. C'est pourquoi le modèle MSA évalue et intègre 14 facteurs.

EN QUOI LE SYSTÈME MSA SE DISTINGUE-T-IL DU CLASSEMENT USDA ?

Les systèmes MSA et USDA diffèrent principalement sur deux points : le USDA évalue surtout la qualité à partir de deux critères liés à la qualité gustative, tandis que le MSA en analyse quatorze ; le USDA attribue une note globale à la carcasse, alors que le MSA évalue chaque coupe selon sa qualité gustative prévue.

Le MSA est reconnu comme le système de classement de la viande le plus précis au monde pour prédire et garantir une expérience culinaire optimale, en tenant compte de la tendreté, de la jutosité, de la saveur et de l'appréciation globale.



- Classe la carcasse entière selon le marbrage et la maturité osseuse.
- Système axé sur le producteur, conçu pour valoriser la carcasse.
- Attribue la même note à toutes les coupes, ce qui limite la distinction des différences de qualité.



- Prédit la qualité gustative de chaque coupe, en tenant compte de la maturation et du mode de cuisson.
- Analyse 14 facteurs, du pré à l'assiette, qui influencent l'expérience gustative.
- Évalue chaque pièce individuellement afin de mieux valoriser chaque découpe.

MSA 14 FACTEURS;

Influence des races
TROPICALES

Poids de
CARCASSE
★ ★ ★

SEXE
de l'animal

FACTEURS DE
CROISSANCE
hormonaux

**TECHNIQUE DE
SUSPENSION**

**DURÉE DE
MATURATION**

Niveau de
MARBRAGE

OSSIFICATION
ET MATURITÉ

....
**TYPE DE
COUPE**

Mode de
CUISSON

Circuit de
COMMERCIALISATION
★ ★ ★

Niveau de
pH

★
Épaisseur du
GRAS COSTAL

CATÉGORIE
«**VEAU DE LAIT**»

MSA tient compte de ces facteurs qui influent sur la qualité gustative lors du classement de la viande bovine

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE FAIT PARTIE DE NOTRE ADN

Gestionnaire de plus de la moitié du territoire australien, l'industrie de la viande rouge va au-delà du respect de l'environnement : elle s'engage pour une production durable, le bien-être animal, la vitalité des communautés rurales et la sécurité alimentaire mondiale.

PRINCIPALES AVANCÉES EN MATIÈRE DE DURABILITÉ À CE JOUR :



Réduction de 78,6 %
des émissions nettes
de carbone depuis
2005 pour les secteurs
bovin et ovin.



Réduction de
73 % de la
consommation
d'eau liée à
l'élevage bovin
depuis 1985.



58 % des éleveurs
bovins achètent de
l'énergie renouvelable
ou en produisent
directement sur leur
exploitation.



81 % des producteurs
adoptent des
pratiques visant à
améliorer la rétention
d'eau des sols.



La bioénergie a dépassé
le charbon utilisé sur site
et constitue désormais la
troisième source d'énergie
du secteur australien de
la transformation de la
viande rouge.



Près de 160 millions
d'hectares de
pâturages bovins
sont gérés selon des
pratiques favorables
à la biodiversité.



Le carbone
absorbé par la
végétation des
exploitations
bovines atteint
31,31 Mt CO₂e.



De nouveaux outils de
sélection génétique
aident les éleveurs ovins
à choisir leurs animaux
selon des critères de
durabilité.

Données actualisées en août 2024

Pour plus d'informations sur l'approche
de développement durable adoptée par
le secteur australien de la viande rouge,
rendez-vous sur goodmeat.com.au



Le secteur australien de la
viande rouge a une vision
d'avant-garde en matière de
gestion environnementale,
avec notamment l'objectif
d'atteindre la neutralité
carbone d'ici 2030.

GARANTIR LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Les éleveurs australiens améliorent continuellement leurs pratiques afin de garantir la santé et le bien-être de leurs moutons, bovins et chèvres. Cet engagement contribue à produire une viande rouge de grande qualité, naturellement riche en protéines et en nutriments essentiels.

Les normes australiennes de bien-être animal encadrent des pratiques reconnues à l'échelle internationale. Le secteur australien de la viande rouge s'appuie sur les « cinq principes du bien-être animal » afin de répondre aux besoins physiques et mentaux des animaux :

- **Nutrition** : accès à une alimentation et à une eau de qualité.
- **Environnement** : conditions de vie adaptées et protectrices.
- **Santé** : prévention des maladies et des blessures, avec une prise en charge rapide si nécessaire.
- **Comportement** : liberté d'exprimer des comportements naturels.
- **État mental** : prise en compte des ressentis et du confort des animaux.



L' Australie vise à ce que 100 % des pratiques d'élevage en exploitation agricole recourent à des méthodes d'analgésie d'ici 2030



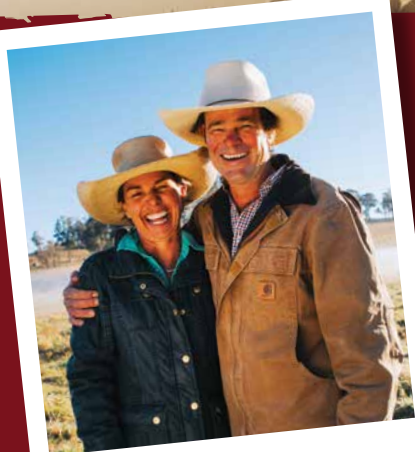
Le cadre australien pour le développement durable de la filière bovine rend compte chaque année des progrès réalisés par le secteur dans la poursuite de ses objectifs de développement durable. Pour plus d'informations, scannez le code QR.



Bœuf « AUSSIE »

Le secteur bovin australien s'appuie sur une longue tradition de confiance pour produire une viande durable, sûre et d'une qualité irréprochable, destinée aux consommateurs exigeants du monde entier.

Que vous recherchiez du bœuf fini à l'herbe ou au grain, sans antibiotiques, sans hormones ajoutées, issu de l'élevage régénératif, biologique, Angus ou Wagyu, la diversité des paysages australiens permet de répondre à tous vos besoins.



Erica & Stuart Halliday
'Ben Nevis' Angus Stud,
Walcha NSW

« Nous sommes absolument déterminés à laisser ces terres dans un meilleur état que celui dans lequel nous les avons trouvées. Nous voulons régénérer non seulement les sols et les pâturages, mais aussi les arbres. Nous voulons en faire un patrimoine dont les générations futures pourront être fières. »



Scannez le code QR
pour découvrir l'histoire
d'Erica et Stuart



L'Australie représente
11 % des exportations
mondiales de
viande bovine.

BOEUF NOURRI À L'HERBE

En Australie, 70 % du cheptel bovin est élevé exclusivement au pâturage. Les animaux évoluent librement dans des prairies naturelles, où ils broutent toute l'année des herbes riches en nutriments ainsi que des végétaux adaptés à leur climat et à leur région.



Le bœuf nourri à l'herbe provient d'animaux élevés toute leur vie au pâturage.

Le bœuf fini au grain provient d'animaux qui passent d'abord la majeure partie de leur vie au pâturage, avant de recevoir une alimentation à base de grains en fin d'élevage.

Le bœuf australien nourri à l'herbe offre une qualité supérieure et constante. Naturellement nutritif, il est issu d'une production durable qui respecte les ressources naturelles.

Conseil de préparation : naturellement plus maigre, le bœuf nourri à l'herbe cuit généralement environ 30 % plus vite, quel que soit le mode de cuisson. Pour en apprécier pleinement la saveur :

- Sortez la viande du réfrigérateur avant la cuisson afin qu'elle revienne à température ambiante et cuise plus uniformément.
- Réduisez le temps de cuisson d'environ 30 % par rapport à une viande plus marbrée issue d'animaux fini au grain.



- Après cuisson, laissez reposer la viande pendant 5 à 10 minutes afin de préserver son jus et sa tendreté.

BOEUF FINI AU GRAIN

Le bœuf australien certifié « fini au grain » est reconnu pour sa qualité exceptionnelle, son marbrage généreux, sa tendreté et sa saveur riche. Élevé selon des normes strictes de durabilité et de bien-être animal, il offre une expérience culinaire raffinée qui répond aux attentes des palais les plus exigeants.

En Australie, les rations sont formulées par des nutritionnistes spécialisés en alimentation animale. Elles associent des céréales — notamment le blé, l'avoine, le seigle, l'orge et le sorgho — à des sources de protéines comme le tournesol et le lupin, ainsi qu'à des vitamines et des minéraux. Cette alimentation équilibrée favorise la santé des animaux et contribue à la saveur, à la tendreté et au moelleux de la viande. Combinée aux systèmes australiens de classement de la viande, reconnus parmi les meilleurs au monde, elle permet au bœuf australien nourri au grain de se démarquer dans sa catégorie.



La production de bœuf fini au grain peut être une solution à la fois efficace et durable: elle utilise moins de terres et d'eau, favorise une croissance plus rapide des animaux et contribue ainsi à réduire les émissions sur l'ensemble de leur cycle de vie.

WAGYU

Très recherché par les chefs et apprécié des consommateurs, le Wagyu australien se distingue par son marbrage intense et sa texture fondante, deux qualités particulièrement prisées par vos clients.

Le Wagyu australien offre une tendreté remarquable, une saveur riche et une qualité constante grâce à une graisse plus onctueuse, une proportion élevée

de graisses insaturées et une texture de viande plus fine.

Premier exportateur mondial de bœuf Wagyu, l'Australie propose une large gamme de produits, du Wagyu à 50 % de sang japonais jusqu'au Wagyu de race pure. Cette diversité permet d'offrir des profils de saveur adaptés à tous les goûts, des plus délicats aux plus riches et intenses.

Depuis l'arrivée des premières lignées Wagyu japonaises dans les années 1990, l'Australie a développé une filière de bœuf de luxe reconnue mondialement, destinée à offrir des expériences culinaires d'exception à la gastronomie haut de gamme.



L'Australie est le premier exportateur mondial de bœuf Wagyu et possède le deuxième plus grand cheptel de Wagyu de race pure, après le Japon.



Ioannis Grammenos

Heliot Steakhouse,
Chef Exécutif, UK

« La constance remarquable des produits australiens me donne, service après service, la confiance nécessaire pour offrir à mes clients la qualité idéale que mon menu exige. »



Valeur et portée mondiale : en 2023, la valeur estimée de la viande Wagyu australienne conditionnée atteignait 2,0 milliards de dollars australiens. Environ 80 % de cette production était exportée vers plus de 40 pays, confirmant son rayonnement international.

AGNEAU *australien*

L'élevage d'agneaux est au cœur du savoir-faire australien. Fondé sur le bien-être animal, la durabilité, la sécurité alimentaire et la qualité gustative, il s'appuie sur des espaces naturels préservés et un engagement constant envers l'excellence. C'est ce qui fait la singularité de l'agneau australien.

Élevé en liberté dans de vastes pâturages, sans additifs artificiels ni hormones de croissance, l'agneau australien est produit de manière durable. Il se distingue par sa saveur douce, sa tendreté régulière et sa qualité naturellement constante.



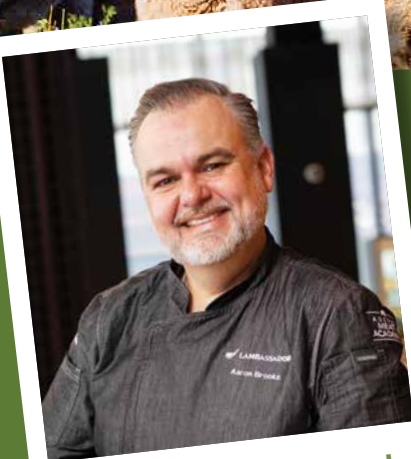
*L'Australie représente
37 % des exportations
mondiales de
viande ovine*



Lorsque vous prenez soin de votre cheptel — en veillant à son confort, à sa santé et à une alimentation adaptée — tout le monde y gagne. »



Tim Leeming
'Paradoo Prime'
Pigeon Ponds, VIC



Aaron Brooks
Chef Executif au Sunny's,
Miami



Au barbecue, à l'étouffée ou au four, l'agneau australien est ma protéine de prédilection. J'aime sa saveur et la polyvalence de ses morceaux, particulièrement au barbecue, qu'il s'agisse de côtelettes ou de brochettes d'agneau. Quand l'agneau est au menu, tout le monde se régale. »



*L'Australie a créé le
premier cadre mondial de
durabilité pour l'élevage
ovin afin de suivre et
communiquer les progrès
réalisés vers ses objectifs de
développement durable.*



CHÈVRE *australien*

La demande en viande de chèvre continue de croître, portée par les consommateurs qui s'installent dans de nouvelles régions du monde et par un public plus large, de plus en plus ouvert à cette protéine désormais plus accessible.

La viande de chèvre séduit de nombreuses familles pour plusieurs raisons: elle est maigre et naturellement riche en protéines, en fer, en zinc et en vitamine B12. Peu concernée par les tabous religieux, elle s'intègre facilement à de nombreuses cultures et cuisines. La chèvre australienne, à la fois savoureuse et polyvalente, constitue ainsi une option de choix pour des menus variés.



La viande de chèvre est consommée par plus de personnes dans le monde que toute autre viande.



L'Australie est le premier exportateur mondial de viande de chèvre et le principal fournisseur du marché américain.



Développez le plein potentiel de votre entreprise grâce à l'Académie de la viande australienne.



L'academie de la viande australienne est une ressource gratuite conçue pour les entreprises qui travaillent avec le bœuf, l'agneau et la chèvre d'Australie. Elle propose des connaissances pratiques, des idées concrètes et des outils utiles pour accompagner votre réussite.

Rejoignez un réseau d'experts, de chefs et de bouchers pour trouver des solutions à vos défis opérationnels, accéder à des ressources pédagogiques pertinentes et mobiliser vos équipes.

NOUS POUVONS VOUS ACCOMPAGNER DANS LES DOMAINES SUIVANTS :

- Développement culinaire: optimisation des découpes, création de menus, tendances culinaires et profils de saveurs.
- Formation culinaire opérationnelle : maîtriser l'utilisation de la viande rouge, de la restauration rapide à la haute gastronomie.
- Tendances du marché et comportements des consommateurs : orienter la composition de vos menus ou de vos rayons.
- Prévision des stocks et planification des besoins.

- Systèmes de classement de la viande: comprendre les systèmes australiens de référence mondiale, conçus pour garantir une qualité constante.systems for product consistency
- Formation et conseils en boucherie: de la découpe au portionnement adapté aux assiettes modernes.
- Systèmes d'élevage australiens: objectifs de durabilité, progrès réalisés et engagement envers le bien-être animal.
- Ressources pédagogiques et formation du personnel en contact avec la clientèle.

Les formations peuvent être offertes en ligne ou en présentiel. Contactez-nous dès aujourd'hui pour en savoir plus et faire le premier pas vers une meilleure maîtrise de la viande rouge australienne.

Pour découvrir les options disponibles, écrivez-nous à infona@mla.com.au.

Pour en savoir plus, contactez-nous à info@mla.com.au ou consultez aussiebeefandlamb.com.