

DFO - Library / MPO - Bibliothèque



14032363



Pour un développement durable des pêches au Québec

PROGRAMME FÉDÉRAL
DE DÉVELOPPEMENT
DES PÊCHES
DU QUÉBEC

QUEBEC
FEDERAL FISHERIES
DEVELOPMENT
PROGRAM

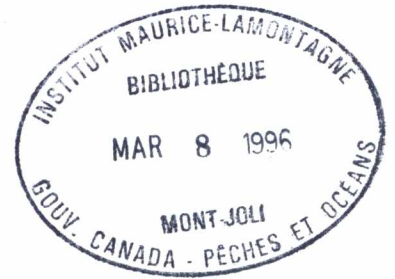
For a Sustainable Development of Fisheries in Quebec

**DEVELOPMENT OF THE
STRATEGIES AND TOOLS
NEEDED TO MARKET SEAL
AND FISH PRODUCTS**



Funding for this project was provided, in part, by the
Department of Fisheries and Oceans - Quebec Region
under the Quebec Federal Fisheries Development Program

JULY 1995



DEVELOPMENT OF THE STRATEGIES AND TOOLS NEEDED TO MARKET SEAL AND FISH PRODUCTS

This report was prepared by
**Continental Communications
Das Media**
Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec
and
Ellen McDill, MBA
for

MAKIVIK CORPORATION
650 32nd Avenue
Lachine, Quebec H8T 3K5



LPA^b ᐃᐱᐅᐱᐱᐱ
Makivik
Corporation **Société
Makivik**

HD
9469
.54
D48
Eq.1

INTRODUCTION

Background Information on Inter-Community Trade

Makivik Corporation, established by provincial legislation on June 23, 1978, is a non-profit organization which administers the compensation funds intended for the Inuit in Nunavik, as stipulated in the James Bay and Northern Quebec agreement. As part of its economic development mandate, in 1991 Makivik formally initiated Inter-Community Trade (ICT) - a project intended to commercialize Nunavik country food products such as caribou, seal, fish and ptarmigan.

Inter-Community Trade has been jointly developed by Makivik's Economic Development and Renewable Resources departments. The project goal was to establish the infrastructure and organization needed to buy the harvest from Inuit hunters and fishermen; inspect, process and package the country foods within Nunavik community processing plants; and distribute the products inside and outside Nunavik.

As such, Inter-Community Trade would provide - an economic status attached to the traditional Inuit occupations of hunting, fishing and trapping; employment and revenues for Nunavik; and a locally-produced, inspected food source.

Highlights in the development of Inter-Community Trade over the past four years are as follows:

- Between 1991 and 1995, numerous research studies were conducted in resource availability and conservation methods, the viability of a country food enterprise, market demand inside and outside Nunavik, harvesting and processing techniques, regulatory requirements, transportation options, and by-product analysis. Several of these studies had the assistance of the Department of Fisheries and Oceans (DFO).
- Hunting Fishing and Trapping Associations (HFTA) were formed in each community (as well as a regional association) and commercial harvesting zones were established.
- In addition, extensive Nunavik community consultations were held to ensure continued support for Inter-Community Trade and its development.
- Between 1992 and 1994, four community processing centres were constructed in Quaqtuaq, Umiujaq, Kangiqsualujjuaq and Kangiqsujuaq.
- In 1994, Nunavik Arctic Foods was incorporated as a Makivik subsidiary company. Its purpose is to manage and oversee the operations in the four community processing centres. The role of the Makivik Inter-Community Trade project has since shifted to developing new products and by-products like hides and oil from seal fat, seeking new markets outside Nunavik, and expansion of the project to other Nunavik communities through the construction of new community processing centres.

Project on the Development of the Strategies and Tools Needed to Market Seal and Fish Products

The project proposal, submitted to DFO in July 1994, was divided into three areas. The first focused on establishing a publicity and promotion strategy to market seal products both within and outside Nunavik. This included developing an appropriate logo for Nunavik Arctic Foods, Inc., the Makivik subsidiary company established to harvest, produce and distribute country foods. The second part of the proposed project was to develop and market test value-added seal products with the aim of increasing the consumption of seal within Nunavik and initiate product sales outside the region. The purpose of the third part was to increase consumption through the development of international markets.

The following describes the accomplishments of this project and the organization of this report:

- Section 1) Between July and December 1994, a print and video version of the Nunavik Arctic Foods, Inc. logo was created, produced and printed on all company boxes, letterhead, labels, and other company communications. The print version of the logo is provided in Section 1 of this report. The video version is submitted separately on a VHS tape.
- Section 2) A publicity and promotion strategy was developed for Nunavik Arctic Foods by Continental PIR, a national firm with expertise in marketing and communications. Continental's strategy report is provided in Section 2.
- Section 3) An information kit on Nunavik Arctic Foods, Inc. was produced, also accomplished with the assistance of Continental PIR. This is provided in Section 3.
- Section 4) Some of the Continental PIR recommendations on NAF publicity and promotional events were executed. These are discussed in Section 4.
- Section 5) Recipes using Nunavik ringed seal were developed and tested. This was part of an extensive study conducted through the Institut de tourisme and d'hôtellerie du Québec to develop and market test a minimum of four seal meat recipes. The details and results of this study are provided in Section 5.

Attempts at uncovering international markets were not completed. This step was postponed until the seal product testing was completed and permits from Agriculture Canada (which allow for the exportation of food products) are in place.

SECTION 1

The Nunavik Arctic Foods, Inc. logo

The persons involved in the development of the Nunavik Arctic Foods, Inc. logo were as follows:

- 1) Mark T. Gordon - President of Nunavik Arctic Foods, Inc. and Third Vice-President, Makivik Corporation
- 2) Tikile Kleist - Assistant to the Third Vice-President, Makivik Corporation
- 3) Bruno Pillozzi - Department Head, Economic Development, Makivik Corporation
- 4) Ellen McDill - Projects Manager, Economic Development, Makivik Corporation
- 5) Danny Gallant, Makivik Corporation
- 6) Neil Greig, Operations Manager, Nunavik Arctic Foods, Inc.
- 7) Margaret Hart, freelance graphic designer
- 8) Raz Schionning, graphic designer and video graphic designer, Das Media Inc.
- 9) Linda Carrier-Walker, consultant, Continental Communications

A print version of the NAF, Inc. logo is illustrated on the following page. The final design was chosen from the presented concepts mainly for two reasons. The first is due to its proximity to the Makivik logo. Most Nunavik residents are aware of Inter-Community Trade as a Makivik project. Therefore the rationale was that it would be beneficial to have the new subsidiary company, Nunavik Arctic Foods linked to Makivik during the first year of operations and gradually phase the company into its own identity over subsequent years. This is especially true when marketing in communities without a Community Processing Centre, where Nunavik Arctic Foods would be less known through word-of mouth. Secondly, it was agreed that the imagery in the logo would have appeal to both northern and southern markets. The main image in the chosen logo is a hunter. The skills of a harvester or hunter are highly respected in the north - and in the south, the image implies fresh, exotic products, harvested in their natural environment., thus appealing to both markets.

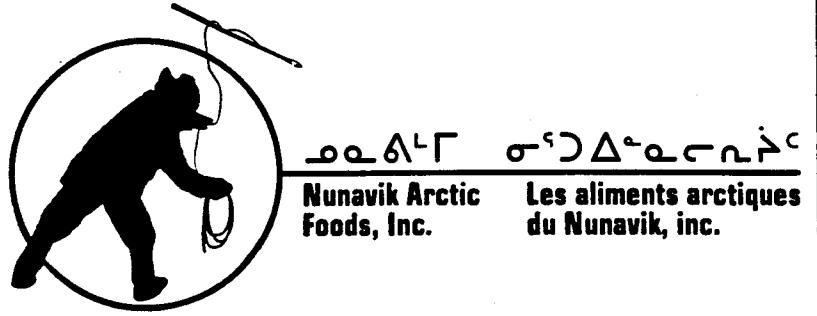
It was agreed that this logo would be reviewed and, if necessary, modified during the second year of NAF's commercial operations.

A video version of the logo was also produced by Das Media and this is presented separately on a VHS video tape.

**Nunavik Arctic Foods:
Corporate Identity Sheet**

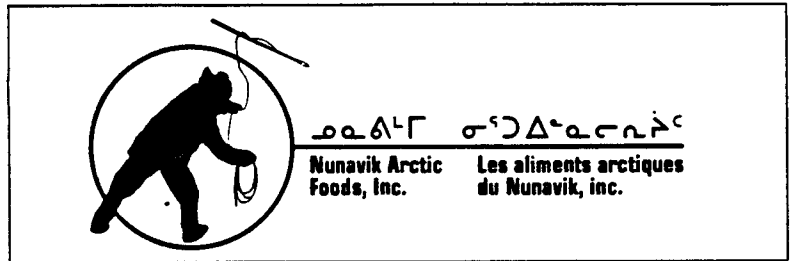
New Nunavik Arctic Foods Corporate Logo:

- Inuktitut Text is now set in New BNunavik
- English and French Text is now set in Eurostile Condensed Bold
- Hunter is larger - foot extends from circle
- Hunter's Garment has been corrected
- Harpoon is now accurately rendered
- Rope appears more realistic



Printing Guidelines:

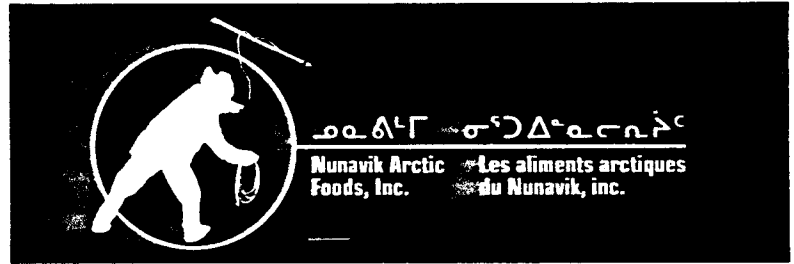
- Minimum Size 35mm High
- Black on White or Reversed
- In some cases the Logo may appear without Text



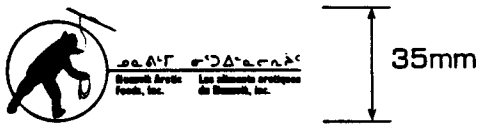
Black on White



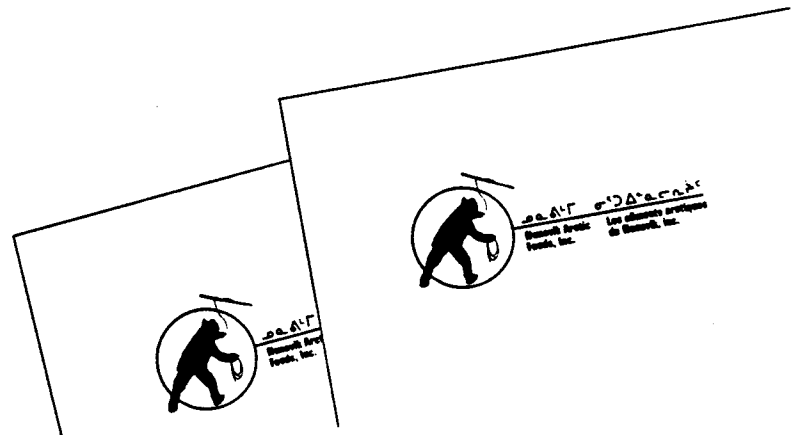
Logo Only



White on Black



Minimum Size



Minimum Size

Section 2

SECTION 2

Publicity, promotion and public relations strategy for Nunavik Arctic Foods, Inc.

The marketing and communications strategy, as submitted by the firm Continental Communications, follows this page.

Nunavik Arctic Foods

Proposed

Marketing Strategy and Communications Plan

From
Continental Communications

March 27, 1995

PART I: MARKETING STRATEGY AND PLAN

1. INTRODUCTION:

Nunavik Arctic Foods, a division of the Makivik Corporation, will launch an innovative economic development project in 1995, based on the harvesting and commercialization of country foods. The project will create much-needed employment within the Inuit territory of Nunavik, will provide a reliable source of country food to the residents of Nunavik and will enable the marketing of Arctic country foods to gourmets in southern Canada and eventually, to markets elsewhere in the world.

The Communications plan already being implemented by NAF is designed to ensure that the Nunavik Arctic Foods project is well-received by the Canadian public and that any possible opposition by special interest groups is anticipated and dealt with effectively so as not to compromise the reputation and long-term viability of the project.

The present Marketing Plan focuses on two efforts:

- a) Ensuring the gourmet products produced by Nunavik Arctic Foods for distribution in the South are well appreciated and sought after by various target groups, including consumers, restaurateurs and commercial buyers.
- b) Ensuring a demand by both young and old in Inuit communities for country foods as a basic staple.

2. ANALYSIS OF THE CURRENT SITUATION:

a) Québec will be the initial market for NAF seal and caribou products. This is good in that Québec consumers tend to be more adventurous in their tastes than populations elsewhere in Canada. There is also a growing appreciation in Québec for various game products, which are appearing more frequently on restaurant menus and which are featured more often in cooking and culinary arts reports.

b) The initial market for NAF products will be found among those who now appreciate various forms of venison, smoked products (herring, salmon, beef, etc.), various forms of caviar, quail eggs and other foods that are considered to be rare delicacies.

c) The main obstacle to the purchase and use of NAF products initially will be unfamiliarity with the proper methods for preparation and serving.

d) The fact that NAF products are harvested from the wild will differentiate them positively from the farm-grown venison currently available in gourmet outlets and in restaurants.

e) It has already become clear that there is a great fascination with wild game products on the part of food experts, commentators and journalists.

f) Recent endorsement by world-famous Chef Paul Bocuse and by restaurant and culinary experts in Québec have provided a pre-launch notoriety for Nunavik Arctic Foods products.

g) Younger people in Inuit communities have developed tastes for imported food products. Their return to the use of country food as a basic staple will require specific marketing efforts.

3. OBJECTIVES:

- a) Establish caribou, seal and other NAF products as new and exciting additions to the gourmet palette.
- b) Establish country foods as basic staples in Inuit communities.
- c) Establish that the product meets standards of high quality in terms of processing, packaging, preparation and distribution - as certified by relevant government authorities and independent experts.

4. TARGET GROUPS:

- Key opinion leaders in the food and restaurant industry,
- Food columnists and journalists,
- Select consumer groups,
- Consumer media,
- Inuit consumers,
- Buyers and distributors of gourmet food products.

5. COMMUNICATIONS ACTIVITIES:

The communications activities described in the second section of this document will set the stage for marketing efforts. Communications activities will achieve the following:

- a) Early and clear identification of the project as an Inuit initiative,

- b) Visible support from credible food industry representatives and journalists attesting to the soundness of the project and the quality of the product,
- c) Clear evidence that the project is based on the use of Inuit hunters within a plan that foresees a controlled hunt that does not put the sustainability of wildlife stocks in danger.

6. MARKETING STRATEGY:

The advantages of this product, its link with the Inuit and limitations in the marketing budget dictate the following strategy:

- Intensive and sustained use of media relations: this is a "good news" story all around. Business media, consumer media, food critics, columnists, etc. will all be interested in this venture and in its products. Effective media relations will generate a great deal of free publicity that is more credible than paid advertising. Such "free ink" is also very effective at moving products.
- Presence of the product at select "gourmet" salons, exhibitions, food fairs, etc. where the high-end nature of the product will be emphasized and where a range of potential customers will be able to sample the product.
- Joint promotions: This will involve finding relevant partners with whom to organize promotional events. Partners could be identified in the tourism industry, wine and other beverage industry.
- Marketing efforts in Nunavik communities should be based on use of radio, video and a print householder.

7. MARKETING TO INUIT IN NUNAVIK COMMUNITIES:

a) Use of northern radio interviews and feature reports. Given the size of the average community in Nunavik, there are two logical and cost effective methods for promoting Nunavik Arctic Foods in Nunavik - through the local FM radio and via word of mouth. The FM could be an effective tool for announcing the sale and availability of the products in the local retail stores as well as getting immediate feedback on the price and product format.

b) Promotional dinners: Word-of-mouth information could be enhanced through NAF-hosted promotional dinners and/or providing food to the participants of Makivik and other Nunavik organizational meetings. This would give Nunavik residents an opportunity to sample caribou and seal prepared by various non-traditional methods as well as spread the word about NAF to communities that do not have processing plants.

c) Delivery of a simple print householder, especially to communities with no NAF processing plant.

8. BUDGET PROPOSAL:

A definitive budget can only be prepared once Nunavik Arctic Foods has decided on which of the possible elements, from the proposed marketing plan, will be retained for implementation. We estimate, however, that an effective marketing plan, relying principally on good media relations, strategic presence at relevant special events and point-of-sale materials represents a cost over one year in the range of \$50 - \$100,000.

The novelty and attractiveness of this project also opens another option. This is to seek a promotional partnership with a relevant enterprise in the tourism, food or other compatible industry. Such a partnership could combine budgets from both partners to achieve a significantly higher market presence. A viable partner would benefit from the "media saleability" of the NAF project.

PART II: COMMUNICATIONS PLAN

1. INTRODUCTION:

Nunavik Arctic Foods, a division of the Makivik Corporation, will launch an innovative economic development project in 1995, based on the harvesting and commercialization of country foods. The project will create much-needed employment within the Inuit territory of Nunavik, will provide a reliable source of country food to the residents of Nunavik, will enable the marketing of Arctic country foods to gourmets in southern Canada, and eventually, to markets elsewhere in the world.

The organized hunting of seals was the source of a great worldwide controversy in the 1980s. Many animal rights and environmental groups succeeded in closing down the mass hunt of seals that had occurred traditionally off the Eastern Coast of Canada. The controversy stemmed from the fact that baby seals were slaughtered for their white fur alone and that the killing was a massive operation involving fleets of sealers.

The Inter-Community Trade project of Nunavik Arctic Foods is in no way similar to the East Coast hunt of the 1980s, and is even very different from the current limited hunt described in a later section of this document.

The Communications plan proposed in this document is designed to ensure that the Nunavik Arctic Foods project is well received by the Canadian public and that any possible opposition by special interest groups is anticipated and dealt with effectively so as not to compromise the reputation and long-term viability of the project.

2. ANALYSIS OF THE CURRENT SITUATION:

The following are factors that can have an effect on the successful inauguration of Nunavik Arctic Foods in the course of 1995. They will need to be considered in the communications and marketing plans.

a) Proposed Expansion of the East Coast Seal Hunt and Expected Opposition:

The Inter Community Trade Project is about to be inaugurated at a time when the Canadian Ministry of Fisheries and Oceans is considering a dramatic expansion of the seal hunt on Canada's East Coast. The current hunt allows for the harvesting of approximately 60,000 seals per year. These are principally harp seals, which are the most numerous of the three species that are most prevalent on the East Coast.

Results of a survey of the northern cod population off Newfoundland were released this week, showing a further dramatic decline in cod stocks, despite a total ban on cod fishing over the past three years. It's expected the Ministry of Fisheries and Oceans will soon announce that there will be a "sustainable" harvest of between 210,000 to 400,000 seals (from a total of nearly 4 million) this year. The hunt, using large ships, would likely take place in the period from April to the beginning of June, 1995.

Though the hunt is being proposed as a means of providing food for East Coast hunters, as well as to exploit opportunities for the commercialization of seal products, the latter activity is not at all well organized. Animal rights groups such as the International Food for Animal Welfare (IFAW) and others have already begun their efforts to oppose the expansion of seal hunting (see Annex A, IFAW news release) and can be expected to move vigorously to oppose the government's proposal.

The Ministry of Fisheries and Oceans is organizing in February a Forum on the Sustainable Harvesting of Seals. The Forum will bring together representatives of all the parties concerned with the fate of Canada's East Coast seal populations, including animal welfare groups, fisheries officials, representatives of provincial governments, fisheries scientists, industry representatives and seal hunters.

b) Public Concern over the disappearance of wild species:

The diminution of cod and other fish stocks on the East Coast, along with widespread news reports last summer about the "disappearance" of million of Pacific salmon, has created an impression that harvesting of these species has not been well managed. Whom to blame for this, has become a confusing spectacle for most Canadians, as each party points to another source of the problem -- foreign fishing fleets, warming of the oceans due to global climatic changes, seals and other predators and Canadian fishermen. The net result can be expected to be a growth of scepticism among the general public about wildlife management.

c) Economic conditions and public attitudes:

Economic conditions and public attitudes have changed since the 1980s "seal hunt" controversy. Though protection of wildlife and the environment remain important concerns, public attitudes accord much more importance to economic development and job creation. This is especially true where aboriginal groups are concerned. There will be strong support for an Inuit-run business that creates jobs for Inuit in Nunavik and which provides the population with other benefits.

d) Sustainable development:

The promotion of sustainable development, starting at the Stockholm Conference in 1972 and culminating at the Rio Summit (UNCED) in 1992, has developed an understanding of, and support for, the concept of sustainable economic development. This will be a key concept for the Nunavik Arctic Foods project. We will require some basic data to demonstrate that the proposed annual harvest is no danger to the survival of the wildlife stocks involved.

e) Animal rights activists:

There has been a growth in the numbers and public support for animal rights groups over the past ten years. The broad movement that favours the protection of wildlife species has come to include radicals as well as more conventional, well-intentioned activists. Though a few incidents such as the recent "poisoning" of processed turkeys on the West Coast is giving the movement a bad name, there is nonetheless broad respect for the intentions and activities of animal conservation groups. They are generally rated by the public as being very credible. Certain of these groups are bound to take up the issue of wildlife harvesting by the Inuit, as part of the broader campaign against extension of the seal hunt off the Canadian East Coast. On the other hand, very credible worldwide organizations such as the World Wildlife Fund have said publicly that they are not opposed to a controlled hunt of seal and other wildlife, as long as it is carried out in a sustainable manner.

3. OBJECTIVES:

- a) Position the Nunavik Arctic Foods project as an Inuit of Nunavik economic initiative which will harvest and market country foods using traditional hunting methods,
- b) Establish that the harvesting of wildlife for Nunavik Arctic Foods is planned in such a way as to pose no danger to the survival of the wildlife stock involved,
- c) Establish that the benefits from the proposed harvest will go to the Inuit, in terms of jobs, country food and financial returns,
- d) Establish that the project has been planned and is being carried out in a thorough and professional manner, that combines the best of Inuit ingenuity and traditions.

4. TARGET GROUPS:

- Key opinion leaders among groups that support Inuit economic development,
- Key politicians and business opinion leaders,
- Government and non-governmental economic development groups,
- Relevant government officials,
- News media,
- Aboriginal media,
- Consumer media,
- Inuit of Nunavik,
- Animal rights groups, such as the WWF, that could be supportive,
- The general public.

5. PROPOSED STRATEGY:

There are two main options available as communications strategies for the launching of Nunavik Arctic Foods. They are listed below. Either strategy will have to include the following:

- Early and clear identification of the project as an Inuit initiative,
- Visible support from credible business people, attesting to the soundness of the project and the quality of the product,
- Clear evidence that the project is based on the use of Inuit hunters within a plan that foresees a controlled hunt that does not put the sustainability of wildlife stocks in danger.

a) High Visibility: The official start-up of Nunavik Arctic Foods can be communicated in a manner that will generate a great deal of news coverage. This will be seen by most people, and media, as a "good news" story -- an example of Inuit applying ingenuity, traditional and modern business methods to create jobs and economic opportunity for themselves. This would require a highly visible launching of the project in the South and North, with the requisite follow-up activities. The advantage of this approach is that it will enable the Inuit to clearly define the

project before any opponents to wildlife harvesting are able to put out their own interpretation on the activities proposed.

Further, it will clearly differentiate the project from the expanded East Coast seal hunt, planned for 1995. It will also position the project as being a leader in this field. This will be important in consideration of other enterprises, particularly in Nunavut, which are preparing to exploit similar markets.

Another advantage of this approach is that it can be drawn out, with successive events, over the course of several months or years ... as a story that unfolds in successive steps, such as an inaugural launch, the delivery of first products to a retail outlet in the South, introduction of new products, etc. Each step can generate a great deal of free coverage in news and consumer media and constitutes a very effective and low-cost component of the Nunavik Arctic Foods marketing plan.

b) Low Visibility: This approach implies a gradual start-up to the marketing of the products of Nunavik Arctic Foods, with an avoidance of news media. The advantage of this approach is that it would enable the enterprise to get up and running without much publicity. The important disadvantage is that it would leave the initiative to those who might oppose the project. This would enable animal conservationists to label the project in their own way, which would put the Nunavik Arctic Foods in the position of having to explain and defend itself against unfavourable publicity. This is always a disadvantageous position, since the first impressions created among the public are usually retained.

In view of the expanded seal hunt (210,000 - 400,000 animals) planned for the East Coast, it will be important that Nunavik Arctic Foods position itself very early in the year as a clearly identifiable entity with an approach that is traditional and with products that are high-end gourmet fare.

Upon consideration of the pros and cons of both approaches, and of the objectives of Nunavik Arctic Foods, we believe that these can best be achieved through the **High Visibility** option. The second option constitutes significant dangers to the success of the enterprise, in Canada and abroad.

c) Timing: Given the considerations listed above, it is recommended that the launching of Nunavik Arctic Foods and some of its products take place in the period of February-April, and that it be pursued through to the end of 1995.

d) Products: The media focus on seals this spring will necessarily detract from the efforts of Makivik to market seal products. It would be important to include in the public relations and marketing activities as wide a variety of country foods as possible, as soon as possible.

PART III: ACTION PLAN

The following is an outline of the communications and marketing plans we will develop further with Nunavik Arctic Foods:

a) DOCUMENTATION:

Basic Information Kits: It will be important to assemble key facts, figures and other information about the project in a brief information kit. This standard kit will be used with news and consumer media, with interest group, politicians, etc. The contents can be adapted according to requirements. It should contain at least the following:

- News release on official launch of Nunavik Arctic Foods,
- Backgrounder on the Inuit of Nunavik and its communities,
- Backgrounder on the development of the Nunavik Arctic Foods project, detailing the extensive research and preparation that has taken place,
- Backgrounder on the technical and logistical aspects of the Inter-Community Trade project,
- Sustainable Development Backgrounder, detailing hunting methods and information on wildlife stocks.

Photos and Video: Since the facilities are in Nunavik, it would be important to have photos and some video of the installations, Inuit hunters and plant employees, etc.

Guide or Recipe booklet: Since most consumers will be baffled about how to make best use of delicacies such as seal meat and cariboo, it would be important to develop, as soon as possible, a booklet of suggested cooking methods and recipes. An initial booklet could be prepared for the launch activities and could be included in the information kit. One option is to develop the recipe book in collaboration with a well-known chef and to make a deal with a commercial publisher

who would organize to produce and distribute the recipe booklet.

Point-of-Sale: Attractive information sheets and/or recipe/information booklets will need to be developed and made available to consumers as point-of-sale inducements.

b) SPOKESPERSON:

It will be important to identify one or two Inuit from the management of Nunavik Arctic Foods to be the official spokespersons for the enterprise. Continental will provide media training for these individuals to make them more comfortable with this role and to refine with them the messages we wish to deliver to media and other audiences. There will need to be an English-language and French-language spokesperson. The latter does not necessarily have to be Inuit.

c) MEDIA RELATIONS:

This would be an ongoing activity, carried out by Continental Communications with NAF and its spokespersons. There would be three main types of media relations:

- **Issues oriented:** To deal with possible opposition to the NAF project. This would include monitoring developments and statements by opponents, and planned interventions by the NAF spokesperson to deal with contentious issues.

- **Business oriented:** To position NAF as a good business story, generating coverage among business/finance media.

- **Product oriented:** To create visibility and acceptance of NAF country food products among consumer/lifestyle media.

d) NUNAVIK ARCTIC FOODS LAUNCH EVENT:

This could be an event that officially launches NAF and its product line. It should be held in a southern location, perhaps with a satellite link-up to one of the Nunavik plant sites. This should

be planned as a media event and should include the participation of well-known, respected personalities including politicians and business partners.

These could include the federal or provincial Ministers of Industry. The event could include an NAF product launch buffet, with a sampling of country food gourmet procedures. Continental will work with NAF to design an event that attracts media attention, particularly television. The launch event can be the kick-off for the other activities proposed in this plan.

The launch event would enable to position NAF as a unique Inuit enterprise. We would focus on the "business" story behind the project and on the "consumer" story related to the company's unique products.

e) PROJECT MEDIA TOUR:

The project spokesperson would be scheduled for interviews on prominent radio and television programs in the ten days following the launch. This would include interviews with major consumer/lifestyle magazines and columnists.

f) Consumer media mailing and follow-up: Media materials would be sent to specific consumer/lifestyle writers, columnists and TV reporters. Follow-up telephone calls would be made by Continental to encourage the preparation of interviews and articles.

g) Presence at gourmet food events: There are a series of gourmet and specialty food salons and exhibitions scheduled in Montreal and other major centres, starting in the spring of 1995. We would review this list with NAF and determine where it would be best to have a stand or display focused on country food gourmet products. The NAF presence at these events would help generate further, positive news coverage.

h) Collaboration with wine producer: This should be considered, particularly in developing the gourmet market. Continental has worked for years in the promotion of quality wines and could help develop a mutually beneficial association, for promotional purposes, between a relevant quality vintner and NAF. This would help associate country food products with the high-end, gourmet market.

j) Famous Chefs endorsement project: This would be part of the activity to educate the public about ways in which to make best use of country foods in the preparation of gourmet dishes. Among the possible projects would be a competition among prominent chefs to devise a unique, new recipe based on a country food. If timing allows, this could be unveiled at the NAF launch event.

i) International consumer media mailing and follow-up: This would begin to extend the promotion of NAF country foods to European and U.S. media.

j) Marketing support publications: This would involve the design, writing and production of specific products brochure. They could be used as part of the media relations activities and purely for marketing purposes at special events, exhibitions, etc.

k) Marketing support publications: This would involve the design, writing and production of specific product brochures. They could be used as part of the media relations activities and purely for marketing purposes at special events, exhibitions, etc.

SECTION 3

The information kit on Nunavik Arctic Foods, Inc.

The information kit on Nunavik Arctic Foods, Inc. (Inter-Community Trade) produced by Continental Communications and Makivik Corporation follows this page. This kit is available in English, French and Inuktitut.



ᓃᓃᓐᓐᓐ ᓄᓐᓐᓐᓐᓐᓐᓐ
Nunavik Arctic Foods, Inc. Les aliments arctiques du Nunavik, inc.

PRESS RELEASE
For Immediate Release

**NEW INUIT ENTERPRISE LAUNCHES LINE OF NORTHERN FOODS
CREATING UP TO 500 JOBS FOR INUIT IN NORTHERN QUÉBEC**

MONTREAL, May 1, 1995 - Nunavik Arctic Foods Inc. (NAF), a totally Inuit-owned company created to provide Inuit communities with country food, and to market northern delicacies to gourmets around the world, officially launched its operations today with an event to mark the opening of its four processing plants in Nunavik, the Inuit territory in Northern Québec.

The project, which is projected to create up to 500 jobs over the next 5 years, will begin its operations with the commercialization of caribou and ringed seal meat, primarily for the Nunavik market. Initial marketing efforts in the South will be limited to caribou. Other products from the harvest of ringed seal, fish and ptarmigan will be introduced later.

"Our primary objective is to provide a dependable source of inspected, fresh "country food" to our own Inuit communities, and then to develop a line of high-end gourmet products from caribou and ringed seal for sale to the rest of Canada and international markets", said Mark T. Gordon, President of Nunavik Arctic Foods. "This initiative allows the Inuit communities in Nunavik to have access to a reliable source of traditional country food that is lower in cost and much better for them than the expensive food flown in from the South."

The development of the project over the last eight years has involved a thorough step by step approach in collaboration with all industry governmental regulatory agencies. The process has included market research, wildlife surveys, training for workers and the development of a new series of recipes using caribou, seal and other species. Recognizing the importance of Nunavik's wildlife as an economic resource, the Québec National Assembly passed, in June 1994, *An Act to amend the Act respecting hunting and fishing rights in the James Bay and New Quebec territories*, allowing for the sale of certain wildlife products in Quebec.

"To ensure that Inuit subsistence harvest rights and sport hunting are not jeopardized, we have established monitoring procedures and harvesting zones," said NAF Vice-President Jackie Koneak. "The direct involvement of Inuit at the community level in the management of the resources will help guard against over-exploitation." Plans are for experienced Inuit hunters from each of the communities involved to harvest up to 5,000 caribou annually, from a total caribou population that numbers approximately 1,060,000 animals.

...12

The adaptation of northern delicacies to southern tastes has been done with the assistance of Professor Jean Paul Grappe of l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec and Master Head Chef Laurier Therrien of the restaurant La Tanière, both of whom have developed special recipes that make the best use of caribou and ringed seal.

Gourmet food and wine writer George Pandi (*Los Angeles Times, Wine Tidings*) had the opportunity to sample some of these recipes recently. " I often wondered if the reason Canada had not developed a national cuisine was because we don't have a lot of distinct produce, like Italian veal or Spanish ham. But in fact we do, as I happily discovered dining on caribou - like filet mignon with more flavour, it is a meat that can't fail to inspire chefs. And it was just one taste from the bounty of the North that will liven up our tables and soon earn Canada gold medals at culinary olympics."

The new company's four modern processing plants are located in the Inuit communities of Quaqtuaq, Kangiqsualujjuaq, Umiujaq and Kangiqsujuaq. They will employ approximately 120 Inuit workers immediately. This includes about 60 experienced hunters, 4 plant managers and about 60 other Inuit who have been trained to work in the meat processing plants. As with any commercial operation of its kind, the meat processed at the plants will be inspected by Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation inspectors. It is expected that as production increases, and additional plants are constructed, employment will rise to 500 positions.

The decisions on which species to use for commercialization were based on the size of game and fish populations and on the need to avoid interference with subsistence hunting by the Inuit. Currently, the species that meet this criteria are caribou and ringed seal. Arctic char, for example, was excluded from the species to be used by NAF, to be reserved exclusively for purposes of subsistence and sports fishing.

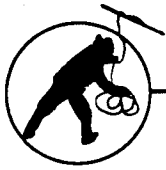
The Nunavik Arctic Foods project was conceived of by Makivik Corporation. The objective of Makivik is to receive, administer, use and invest the compensation money intended for the Inuit as provided for in the James Bay and Northern Quebec Agreement. To date, Makivik has invested more than \$4.5 M in the Nunavik Arctic Foods project.

-30-

For further information please contact:

Mark T. Gordon
President
Nunavik Arctic Foods
Tel: (819) 964-2925

Bruno Pillozzi
Dept. Head, Economic Development
Makivik Corporation
Tel: (514) 634-8091



ᓄᓐᓂᓐ ᓄᓐᓂᓐ
Nunavik Arctic Foods, Inc. Les aliments arctiques
du Nunavik, inc.

BACKGROUND

Harvest - Nunavik Arctic Foods

- The harvest is traditional in nature, involving experienced Inuit hunters from each of the communities involved. The NAF initiative has been developed in such a way as to ensure that the commercial harvest remains as traditional as possible.
- The harvesters are chosen by the community Hunting, Fishing and Trapping Associations (HFTA). Each harvester must take a Certification Course given in collaboration with the HFTA of each community. The goal of the course is to adapt traditional harvesting techniques to the commercial operations so that the carcass meets inspection regulations upon reception at the processing centres.
- More than 60 harvesters, each an independent contract supplier, are expected to be engaged by Nunavik Arctic Foods Inc. during the first commercial season. The harvester's daily quota will be determined by the plant manager.
- Yearly harvest quotas have been established collaboratively with the Nunavik HFTAs, the Ministère de l'Environnement et de la Faune and Department of Fisheries and Oceans and these are reviewed annually.
- On an annual basis, 5,000 caribou will be harvested from a total caribou population of approximately 1,060,000 animals. This includes the herds of George River (800,000) and Leaf River (260,000)*
- It is anticipated that 2,000 ringed seals, from a total population of between 5 and 7 million, will be harvested during the first phase of the seal segment of the project.**
- Commercial harvesting zones have been designated, harvest quota levels have been fixed and accepted principles of wildlife management, including the full utilization of the harvested specie, have been adopted as NAF policies.

* Source: Ministère de l'Environnement et de la faune du Québec.

** Source: Institut Maurice Lamontagne, Department of Fisheries and Oceans



BACKGROUND

Community Processing Centres

- Community Processing Centres (CPC) have been constructed in each of the following communities; Quaqtaq, Kangiqsualujjuaq, Umiujaq and Kangiqsujuaq (see map). These CPCs have been certified by the Ministère d'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).
- The 60 Inuit employees of these plants have been trained and certified through an approved Community Processors Training Program administered by the Kativik Regional Government and the Kativik School Board.
- Inuit hunters deliver their harvest immediately to these centres where it is inspected, processed and packaged according to prescribed industry standards and consumer preference.
- All necessary inspections are carried out by an on-site MAPAQ inspector.
- A MAPAQ approved Quality Management Plan has been implemented in all CPCs, ensuring high environmental, hygienic and worker safety standards within the processing centres.
- In conjunction with the Aboriginal Business Development Program, NAF developed the Quality Management Program to ensure that all food handling and processing regulatory requirements are met. This program was used as the basis for the development of a Community Processing Centre Employees Training program and a Harvesters Certification Course.
- Biological data collected at the CPCs will be shared with the HFTAs and provided to the regulatory agencies to ensure that effective specie monitoring is maintained and to avoid any negative impact on resource stocks.



ᓃᓇᐱᓪᓯ ᓂᓪᓱᐅᐱᓐᓇᓕᓂᓱᓐᓇ
Nunavik Arctic Foods, Inc. Les aliments arctiques
du Nunavik, inc.

BIOGRAPHICAL INFORMATION

MARK T. GORDON

**Vice-President, Makivik Corporation
Economic Development**

Mr. Gordon was initially elected Vice-President of Makivik Corporation responsible for Economic Development for the period 1980 to 1982. He was then re-elected in this position in 1990 and is presently serving his third consecutive term in this position. In addition, he concurrently holds the following positions: President of Air Inuit (1985) Ltd., President of Nunavik Arctic Foods Inc. and President of Kigaaq Travel Inc. Mr. Gordon is also a member of Northern Postal Service Customer Council which examines the standards of mail and parcel deliveries in the Canadian North.

From 1986 to 1990 he held the position of Secretary-Treasurer of Taqramiut Nipingat Inc., playing a major role in ensuring the growth of the radio and television broadcasting capabilities of the Inuit of Nunavik. Mr. Gordon has also served as director of the Nayumivik Landholding Corporation, the Municipal Council of Kuujjuaq and numerous volunteer and recreational committees. He has and continues to be a key driving force in the field of Economic Development of the Nunavik Region.

Mr. Gordon was born in the northern village of Kuujjuaq located at the base of the Ungava Bay. There he attended the federal school and completed his formal education in Winnipeg, Manitoba in 1975. Mr. Gordon has always maintained his residence in Kuujjuaq, Quebec where he lives with his wife Eva and his eight children.

- 30 -



BACKGROUNDER: The People and Territory of Nunavik

1. Population

■ The Inuit have inhabited the northern Quebec territory of Nunavik for more than 4,000 years. Over the past 300 years, the most substantial and long-standing contact between the Inuit of Nunavik and Europeans was the Anglican Missionaries, traders, and the Hudson's Bay Company. Inuit were a nomadic people. It was only in the early 1950s that Inuit adopted a more sedentary lifestyle by establishing residence in permanent villages.

■ There are 7,200 Inuit in Nunavik, living in 15 villages along the Ungava Bay, Hudson's Straight, and Hudson's Bay coasts. The communities are between 1,500 and 2,500 kilometers north of Montreal. All but three of these communities have less than 1,000 inhabitants. The largest communities are Kuujjuaq, Puvimituq, and Inukjuak. Inuit are Canadian citizens, and pay all federal and provincial sales and income taxes, like all Canadian citizens. In addition, there are approximately 800 non-Inuit residents of Nunavik.

■ The population of Nunavik is young. More than 60% of the Inuit population is under the age of 30, twice that of southern Quebec. The natural population growth rate among Inuit is three to four times higher than the Quebec average. Life expectancy increased dramatically since the 1950s, from an average age of 48 years to the current life expectancy of 62.

■ Schools were first established by the federal government in the 1950s. The Education system is currently operated by the Kativik School Board (KSB). Students are taught in Inuktitut until the third grade, at which time they choose a second language of instruction. The Inuit language and culture continue to be taught throughout primary and secondary school. The level of language retention in Nunavik is over 95% among Inuit - Inuktitut remains the dominant language spoken.

■ The predominant religion in Nunavik is Anglican.

2. Territory

■ The Inuit Territory of Nunavik is approximately 660,000 km², making up one third of the province of Quebec. There are no road links to Nunavik from the South, and no road linking its communities. Air service provides the only year-round link between the communities, and elsewhere. Maritime service is seasonal in the summer and fall. The lack of proper port facilities increases the costs and difficulties of shipping to the region.

■ The territory of Nunavik - formerly called Rupert's Land - was incorporated within the boundaries of Canada at the time of Confederation in 1867.

■ The 1912 Boundaries Extension Act transferred jurisdiction over Nunavik to the province of Quebec, on condition that outstanding indigenous rights to the territory be settled.

■ Quebec "discovered" Nunavik in the 1950s when interest in mining and hydro-electric mega-projects were seen as major economic development initiatives for Quebec. Interest solidified in the 1960s with the creation of the Direction Générale du Nouveau Québec (DGNQ), and the appointment in 1970 to build the James Bay Hydro-electric project.

■ The Cree and Inuit went to court to contest the building of the La Grande Hydro project (part of the James Bay complex). This court challenge led to Quebec agreeing to fulfil their obligation contained in the 1912 Boundaries Extension Act, and resulted in the signing of the James Bay and Northern Quebec Agreement.

■ Nunavik is part of the circumpolar world (see map), comprising (from east to west) Greenland, Labrador, Nunavut (formerly the eastern part of the Northwest Territories), Inuvialuit, Alaska, and Siberia (Russia).

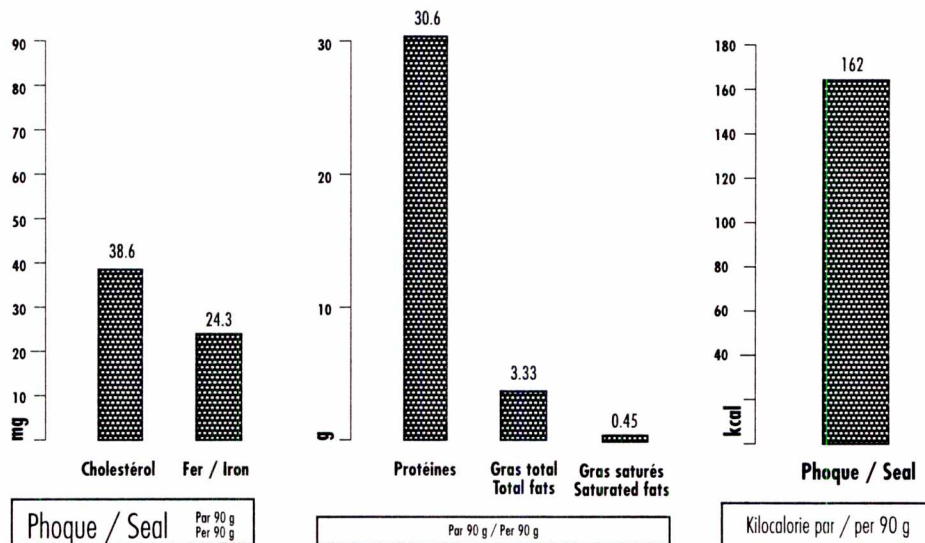
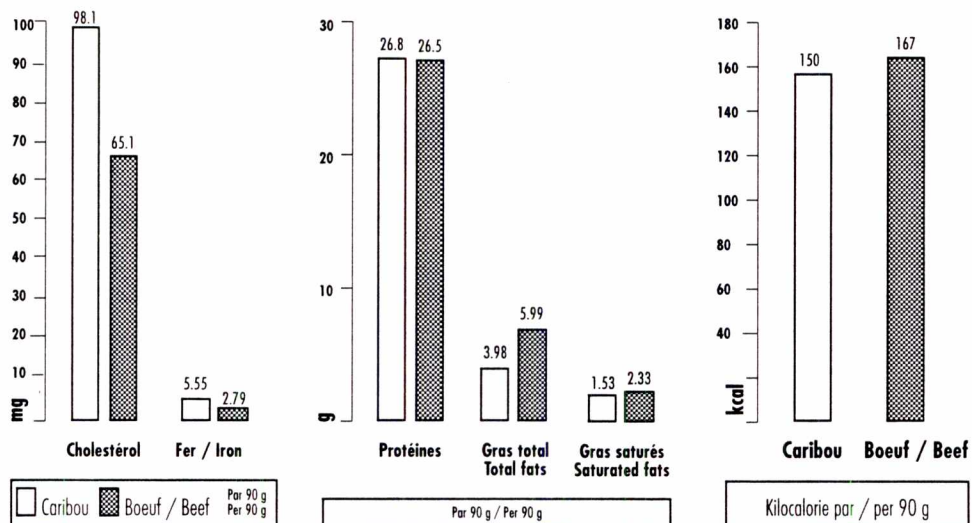


ᓄᓐᓂᓐ ᓄᓐᓂᓐ ᓄᓐᓂᓐ ᓄᓐᓂᓐ

Nunavik Arctic
Foods, Inc.

Les aliments arctiques
du Nunavik, inc.

INFORMATION NUTRITIVE NUTRITIONAL INFORMATION



Source : Santé et Bien-être social Canada; Bureau des Sciences nutritives.
Health and Welfare Canada; Bureau of Nutritional Sciences.



▼ Indicates location of Nunavik Arctic Foods processing centres
 Indique l'emplacement des centres de transformation

SECTION 4

Execution of publicity, promotion and public relations strategy for Nunavik Arctic Foods, Inc.

As was recommended in the *Nunavik Arctic Foods Marketing Strategy and Communications Plan*, presented in section 3, three major promotions and publicity events took place between November 1994 and May 1995 and targeted both Inuit and non-Inuit consumers. These events served to promote awareness of Nunavik Arctic Foods and introduce both Inuit and non-Inuit to various recipes and cooking styles. These occasions are described on the following pages.

1) On November 2, 1994, a promotional dinner was held in Montreal which coincided with the Makivik Board of Directors' meeting. The attendees are listed below with the menu presented on the following page.

Nunavik Arctic Foods, Inc. Promotional Dinner, November 2, 1994
List of attendees from Nunavik:

Community

Akulivik, Que.
Chisasibi, Que.
Inukjuak, Que.
Ivujivik, Que.
Kuujjuarapik, Que.
Povungnituk, Que.
Umiujaq, Que.
Aupaluk, Que.
Kangihsualujuaq, Que.
Kangirsuk, Que.
Killiniq
Kuujuaq, Que.
Quartaq, Que.
Salluit, Que.
Tasiujaq, Que.
Kangihsujuaq, Que.

Makivik Director

Mr. Peter Matte
Mr. Paulossie Angatookalook
Mr. Paulusie Weetaluktuk
Mr. Uqittuk Mark
Mr. David Cookie
Mrs. Aani Palliser-Tulugak
Mr. Robbie Tookalook
Mr. Peter Angutinguak
Mr. Willie Annanack
Mrs. Jeannie Nungak
Mr. Kenny Assevak
Mr. Willie Gordon
Mrs. Eva Deer
Mr. Mark Papigatuk
Mr. Silas Berthe
Mr. George Pilurtuut

Makivik Executives

Simeonie Nalukturuk
Zebedee Nungak
Jackie Koneak
Mark T. Gordon
Peter Adams
Daniel Epoo

President
First Vice-President
Second Vice-President
Third Vice-President
Treasurer
Secretary

2) On December 7, 1994, a promotional dinner was held in Montreal which coincided with the Nunavik All Organizations meeting. The attendees are listed below, of which sixty are Nunavik residents. This supper proved to be a cost effective way of reaching a relatively large number of residents representing all Nunavik communities. The menu follows the list of attendees.

Nunavik Arctic Foods, Inc. Promotional Dinner, December 7, 1994

List of attendees:

1	Simeonie Nalukturuk	Makivik
2	Zebeedee Nungak	Makivik
3	Jackie Koneak	Makivik
4	Mark T. Gordon	Makivik
5	Peter Adams	Makivik
6	Daniel Epoo	Makivik
7	Johnny Watt	Governor
8	George Koneak	Governor
9	Tommy Cain	Governor
10	Noah Qumak	Governor
11	Jacob Oweetaluktuk	Governor
12	Charlie Watt	NCC Member
13	Kakinik Naluiyuk	NCC Member
14	Peter Audlaluk	NCC Member
15	Anthony Ittoshat	Hydro-Que Negotiator
16	Alec Tuckatuk	Hydro-Que Negotiator
17	Ernest Tumic	Hydro-Que Negotiator
18	Robbie Tookalook	Hydro-Que Negotiator
19	Jobie Epoo	Hydro-Que Negotiator
20	Henry Alayco	Offshore Negotiator
21	Putulik Papigatuk	Offshore Negotiator
22	Johnny Peters	Offshore Negotiator
23	Willie Keatainak	Falcon Bridge Negotiator
24	Charlie Arngak	Falcon Bridge Negotiator
25	Noah Inukpuk	Working Group
26	Shaumik Inukpuk	Working Group
27	Robert Fleming	Working Group
28	Mike Barrett	Working Group
29	Simeonie Sivuaaraapik	Exec. Members KRG
30	Jean Dupuis	Exec. Members KRG
31	Tania Qinuajuak	Exec. Members KRG
32	Louis Mercier	Exec. Members KRG
33	Philippe Dipizzo	Exec. Members KRG
34	Marie-Claude Picard	Exec. Members KRG
35	Jobie Tukkiapik	Exec. Members KRG
36	Adamie Inukpuk	Exec. Members KSB
37	George Peters	Exec. Members KSB
38	Norman Snowball	Exec. Members KSB
39	Myva Niviixie	Exec. Members KSB
40	Peter Matte	Mayor Akulivik
41	Noah Adamie Qumaluk	Mayor Pivimituk
42	David Angutinguak	Mayor Aupaluk
43	Maggie Emudluk	Mayor Kangiqsualujuaq
44	Joseph Nassak	Mayor Kangiqsuk

45	Johnny Adams	Mayor Kujjuaq
46	Eva Deer	Mayor Quaqtaq
47	Tumassi Quissa	Pres. LHC Akulivik
48	Johnny Inukpuk	Pres. LHC Inukjuak
49	Johnny akpahatak	Pres. LHC Aupaluk
50	Willie Emudluk	Pres. LHC Kangiqsualujjuaq
51	J G. St-Aubin	
52	Martha Kauki	Pres. LHC Kangirsuk
53	Willie Gordon	Pres. LHC Kuujjuaq
54	Bob Deer	Gen. Mgr. LHC Quaqtaq
55	Willie Angnatuk	Pres. LHC Tasiujaq
56	Annie Tertiluk	Pres. LHC Kangiqsujuaq
57	Jimmy Johannes	Interpreter
58	Paul Oqituk	Interpreter
59	Scott Bateman	Air Inuit
60	Bob Davis	Air Inuit
61	Jocelyne Durand	FORD-Q
62	Stephanne Canty	FORD-Q
63	Richard Pessner	ABDP
64	Paul Dickey	ABDP
65	Willie Adams	Makivik
66	Don Allard	Makivik
67	Michel Payant	Makivik
68	Antoire Samuelli	Tourism Canada
69	Dean Dubois	Tourism Canada
70	Bruno Pillozzi	Makivik
71	Peter Palmer	Makivik
72	Claire Girouard	Makivik
73	Ellen McDill	Makivik
74	Neil Greig	NAF
75	Danny Gallant	NAF
76	Francis Lord	NAF
77	Mark Annanack	Plant Manager
78	Annie Okpik	Plant Manager
79	Georges Pilurtut	Plant Manager
80	Davide Sappa	Plant Manager

**Menu from Nunavik Arctic Foods, Inc.
Promotional Dinner, December 7, 1994**



ᓄᓇ ᐃᓪᓂ ᓂᓪᓂᓂ ᐃᓪᓂ ᓂᓪᓂᓂ

Nunavik Arctic
Foods, Inc.

Les Aliments arctiques
du Nunavik, inc.

Experience the Flavors of Nunavik

3) During the first week of March 1995, world renowned chef Paul Bocuse accompanied by five other chefs and restaurateurs, visited Kuujuaq on a week long snowmobile expedition which was co-sponsored by Tourism Canada and Makivik's Tourism department. Several dinners with invited Kuujuaq residents were organized during their stay. The suppers featured Nunavik Arctic Foods products and potential products and were prepared by Jean-Paul Grappe of the Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. The visiting French chefs filled out questionnaires, which asked their opinions and comments on various seal recipes. These questionnaires are described in detail in Section 5 of this report.

This event proved to generate awareness of Nunavik Arctic Foods to influential representatives of the gourmet food industry, Kuujuaq residents and the Quebec French and American public, given the press coverage surrounding Paul Bocuse's visit. Following this page are two examples of the many newspaper, radio and television reports.

Au Nunavik, Paul Bocuse découvre le paradis

FRANÇOISE KAYLER

■ Le Paradis!... Pour nous qui regardons plutôt vers le soleil des Antilles et de la Floride, il est difficile de voir le paradis sur les terres glacées du Nunavik.

Le Nord a toujours exercé sa fascination sur les Européens. Viennent encore de tomber sous le charme, Paul Bocuse accompagné de quelques confrères et d'une équipe de la télévision française.

Organisé, à l'initiative de la direction générale du Tourisme d'Industrie Canada, région du Québec, ce voyage de « découverte de nouveaux produits touristiques d'aventure » a mené les toques blanches françaises au pays de l'ours blanc, au Nouveau-Québec.

La petite équipe était basée à Kuujjuak. Au programme, des randonnées en motoneige sur la

banquise, l'observation de la faune et, bien sûr, la rencontre de tous les instants avec des membres de la communauté inuit.

Ils ont été fascinés par les paysages, par l'immensité du décor; ils ont été surpris par le mordant du vent soufflant par 35 degrés sous zéro; ils ont été séduits par la gentillesse des habitants de ce pays arctique, leur détermination à vouloir sauver leurs traditions, à vouloir retenir leurs enfants chez eux, à vouloir vivre de leurs ressources.

Ce dernier point ne pouvait que frapper ces cuisiniers français, qui ont réagi à la menace d'uniformisation soulevée par la Communauté européenne en mettant sur pied des mécanismes de sauvegarde du patrimoine culinaire.

Sous-jacent à ce voyage en motoneige au pays de la toundra, il y avait l'espoir de commercialiser, un jour, certains produits autoch-

tones: la viande de phoque par exemple.

Un volet de découverte gastronomique était inscrit au programme de l'expédition. Deux cuisiniers faisaient partie de « l'équipe de soutien ». Jean-Paul Grappe, professeur à l'ITHQ, était assisté de l'une de ses anciennes élèves, Marie-Sophie Picard... « une petite qui ira loin » a dit Paul Bocuse sur les ondes de Radio-Canada.

Le phoque a surpris les palais français. Cette viande noire, à texture particulière, « d'un gustatif intéressant », fait l'objet de recherches soutenues afin de pouvoir être traduite dans l'assiette. Elle a été servie sous forme de viande hachée, elle a été servie fumée de différentes façons, res-

semblant alors, parfois, au saumon fumé. Elle a été servie en filets mignons... elle a toujours surpris.

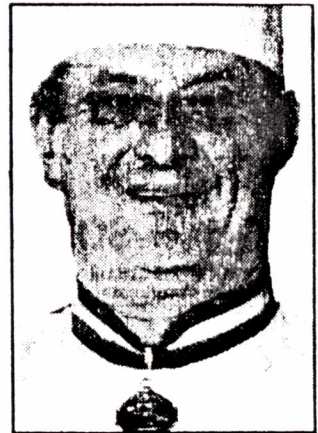
L'omble de l'arctique, cette « truite sauvage », a remporté tous les suffrages. Le lagopède, perdrix des neiges fascinante, et le lièvre arctique « deux fois plus gros que le lièvre français » ont été des sujets d'étonnement. Et de plaisir gustatif.

Dans cette expédition nordique, Paul Bocuse était accompagné de chefs et restaurateurs importants, Alain Dutournier du Carré des Feuillants et du Trou Gascon, Gérard Vié du restaurant Les Trois Marches, à Versailles, Guy Savoie et Bruno Gensdarmes, du Groupe Guy Savoie, Jean

Banchet, du restaurant Ciboulette à Atlanta.

À l'antenne de France 2, à l'émission *Matin Bonheur*, les téléspectateurs français pourront suivre toute l'expédition, le 24 mars prochain. Un programme d'une heure leur fera voir, pour qu'ils aient envie de venir le voir, ce que nous n'allons jamais voir... le paradis des régions arctiques.

Paul Bocuse deviendra-t-il le meilleur ambassadeur en France de nos produits? Venu à la pêche au homard, au printemps dernier, pour assurer les consommateurs français de la qualité du homard canadien vendu sous le label « Homard nouveau », le voilà revenu en hiver pour faire la promotion d'une destination touristique d'aventure. Peut-être, un jour,



Paul Bocuse

fera-t-il goûter aux français... la viande de phoque!



Christopher Morris for The New York Times

The chef Paul Bocuse, who says that given the right sauces, Eskimo foods may appeal abroad.

Picture It on the Menu: Arctic Hare Ragout

By CLYDE H. FARNSWORTH

MONT TREMBLANT, Quebec, March 3 — Canada's vast north, which stretches almost to the North Pole, is unlikely ever to support a three-star restaurant, but the region's foods, particularly those popular among the Eskimos — caribou, seal, hare and game birds — may soon be offered in restaurants in Europe and the United States.

Some northern fish like salmon and char (Arctic trout) are already sold abroad, but other staples are not readily available because of export bans and because Eskimos generally don't kill more animals than necessary for their own consumption.

Yet, old ways are changing. The establishment of Nunavut, an Eskimo homeland

being formed in part of the Northwest Territories, and Nunavik, a semi-autonomous Eskimo region in northern Quebec, has raised prospects of a cooperative Arctic food-exporting venture to create badly needed jobs. (Nunavut means "Our Land" and Nunavik means "Great Land" in the native Inuktitut language.)

The Makivik Corporation, an economic development agency run by the 7,500 Nunavik Eskimos, sought a gastronomic reaction to the local diet by having some highly regarded French chefs share their thoughts about how the foods would fare abroad. Since the Eskimos could not send the food to the chefs, they brought the chefs to the food.

Led by Paul Bocuse, whose three-star restaurant near Lyons, France, celebrates

Continued on Page C6

Arctic Hare Ragout Tonight?

Continued From Page C1

its 30th year this year, a party of half a dozen chefs traveled almost 1,000 miles north of Montreal to Kuujjuaq, the administrative center of Nunavik. There, the Canadian chef Jean-Paul Grappe, a professor at the Institute of Tourism and Hotelkeeping in Montreal, prepared meals for them.

Mr. Grappe, an Arctic cooking expert, has been working on seal recipes, among other things. His dishes for the visitors included smoked seal; rock ptarmigan (similar to partridge) roasted in its own juice, and narwhal (an Arctic whale with a long spiral tusk) in a vinaigrette with parsley and dry shallots. He also made roast caribou (reindeer) stuffed with foie gras. Acknowledging that the foie gras was not local, he said with a smile, "We do a very good foie gras in Montreal."

The chefs reported their conclusions at a dinner on Friday in Mont Tremblant, a ski resort 90 miles north of Montreal. Although they agreed that some products were not likely to be accepted by consumers, their comments were encouraging.

Mr. Bocuse noted that the visiting chefs derived no culinary lessons during their four-day visit. "Eskimos eat everything raw," he said. "So there is no cuisine. To have cuisine you must cook."

But he insisted there were commercial possibilities — with the right marinades and sauces and attention to other details. "Because of their pristine purity, these are products of exceptional authority," he said.

Mr. Bocuse said there were some striking similarities with traditional foods. Caribou, he noted, is much like venison, and the narwhal tastes like tête de veau, or head of the calf, a popular dish in France.

Alain R. Dutournier, owner of two Paris restaurants, Carré des Feuillants and Trou Gascon, said of the caribou, "I think I could work it very nobly, marinate it in oil with spices and a little Armagnac, and it could become very interesting."

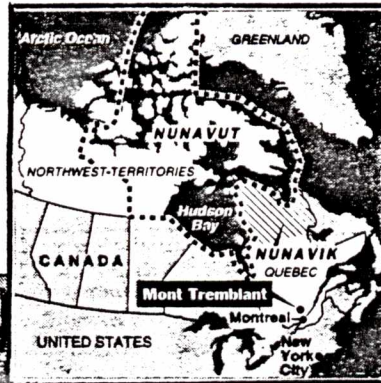
Jean Banchet, a former chef of the year in France who went on to open restaurants in Chicago and Atlanta, said he saw possibilities for the Arctic hare, which is about twice the size of its cousins to the south. He would prepare it as a ragout with pasta on the side. As for seal, it could be marinated, dried and made to taste like prosciutto, he said. "The American people would not like the name, but if they ate it, I think they would like it," Mr. Banchet observed.

A major step in the food-exporting venture will come on April 1. Under a new provincial law, caribou steaks, ribs and roasts processed in four new plants in Nunavik may be sold beginning then in the rest of the province. Should federal approval be granted, as expected, caribou could be sold in the rest of Canada and even exported abroad by the end of this year. Other products would have to go through a similar process.

The food-exporting project is to start off slowly. With more than a million caribou, the herds along the Leaf and George rivers, which flow into Ungava Bay, are considered the largest in the world. Eskimos plan to kill 2,000 in the first year. The animals are to be hunted in their wild state, not kept in pens or corrals.

"We want to make sure that not only are jobs created in the north, but that the activity remains as traditional as possible," said Bruno Pilozzi, the chief economic officer of the Makivik Corporation. Widespread killing could bring out animal rights advocates and environmentalists instead of gastronomes.

Below, Jean Banchet, Jerome Bocuse, Alain Dutournier and Guy Savoy were among the chefs sampling Eskimo foods. Right, the Eskimo regions.



SECTION 5

Development and Testing of Recipes Using Nunavik Ringed Seal

This was part of an extensive study conducted through the Institut de tourisme and d'hôtellerie du Québec (ITHQ) to develop and test a minimum of four seal meat recipes.

Following this page are the initial agreement between Makivik Corporation and ITHQ, the research protocol and the final report from this study.

Note: A small portion of this study was devoted to research on caribou meat. Thought his is not applicable to the Department of Fisheries and Oceans these pages have been left in the ITHQ report so that the final submission is not altered.



INSTITUT
DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE
DU QUÉBEC

Direction de la formation continue

Agreement between
the Makivik Corporation
and
the Institut de tourisme et d'hôtellerie
du Québec

Culinary Research for
Marketing
Seal and Caribou Meat

February 1995

AGREEMENT reached in the city of Montreal, province of Quebec, on the 17 of February 1995.

BETWEEN : **THE MAKIVIK CORPORATION**, a duly established corporation having its headquarters in Kuujjuak, Quebec, represented by its vice-president, Mr. Mark T. Gordon, duly authorized according to the powers vested in him,

[known hereafter as the **Corporation**],

PARTY OF THE FIRST PART,

AND : **L'INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC**, a duly established organization having its headquarters at 401 Rigaud St., Montreal, Quebec, H2L 4P3, represented by its General Director, Mr. Pierre D. Brodeur, duly authorized according to the powers vested in him,

[known hereafter as the **Institute**],

PARTY OF THE SECOND PART.

The parties agree to the following:

1- SITUATION

The Makivik Corporation is interested in marketing seal and caribou meat. The Corporation believes seal meat presents certain characteristics calling for analysis and treatment to make the product marketable. We are referring, in particular, to colour, texture, engorgement with blood, and taste. Moreover, seals may harbour bacteria that can affect those who handle it, and that have the potential to affect the use of edible by-products. Up to now, it seems that few efforts have been made to market seal meat. Therefore, the Corporation wants to emphasize culinary research on seal meat while maintaining an interest in caribou meat, which has promising marketing potential and qualities.

2- MANDATE

The Makivik Corporation asks the Institute to carry out culinary research as a preliminary to marketing. The research will lead to the development of four recipes for each of the products (seal meat and caribou meat); however, the Institute will devote most of its energy and resources to seal meat. The Corporation also asks the Institute to organize two tastings of these recipes in early 1995.

The first tasting will involve a select group whose members will be jointly chosen by the Makivik Corporation and the Institute. The second tasting will be open to a wider audience whose members will be chosen by the Makivik Corporation with the support of the Institute. At the same time, the Corporation requests the Institute to coordinate microbiological research

on seals with Fisheries and Oceans Canada, in order to determine if there is a risk involved in handling seal meat, and, if there is such a risk, to identify ways of eliminating it so that the animal can be handled in complete safety.

3- METHODOLOGY

The resources of the ITHQ are required to carry out this culinary research. At the Corporation's request, a professor, Mr. Jean-Paul Grappe, and his assistant, will be assigned to this research. They will use a specialized laboratory equipped with freezer, deep freezer and vacuum processor.

They will codify carcass pieces according to quality and reaction to cooking, freezing, deep freezing and vacuum processing. They will carry out reaction tests for certain secondary elements such as colour, taste, smell and texture. These tests may be extended to include reactions to seasonings, drying, and salting. Slow cooking, conventional cooking and forced air cooking will be used. In order to create the eight recipes, trial use will be made of secondary parts such as fat, neck, shoulder, head, lower ribs and variety meats.

Once the research is completed, the recipes that have been retained will be standardized.

Throughout the research, Mr. Laurier Therrien, consultant to the Corporation, will place his expertise at the Institute's disposal. The research protocol will be drawn up with his active participation, and at that point the nature and frequency of his interventions will be defined and submitted to the Corporation's approval.

4- LIMITS OF THE RESEARCH

The sole aim of this research is to develop four recipes for each of the animals. The recipes will be offered to two groups of guests at each of the two tastings. On these occasions, each group will be asked to sample only the recipes developed for seal or caribou meat.

The culinary research and the evaluation of the recipes by the guests will help the Makivik Corporation determine the feasibility of marketing seal and caribou meat. This undertaking, distinct from the present mandate, may include, but is not limited to, the following elements: strategic planning, market study, business plan, marketing plan, etc. The Institute is fully aware of the importance of this future marketing step and has offered to participate in it according to a new agreement to be established between the parties.

5- ACTION PLAN

Because it is difficult to foresee delivery dates for seal and caribou meat, no date is given for the activities mentioned in the following chronological list. However, as much as possible and depending on the delivery of the products, the **Institute** will try to complete its mandate by the end of March 1995.

→	Assignment of Mr. Jean-Paul Grappe as research worker	
→	Appointment of Mr. Jean-Paul Grappe's assistant	
→	Signature of an agreement between the Makivik Corporation and the Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec	
→	Development of the research protocol	15 hrs
→	Presentation of the research protocol to the Makivik Corporation for approval (see Appendix)	
→	Steps to establish an agreement with Fisheries and Oceans Canada jointly with the Makivik Corporation ¹	
→	Culinary research	100 hrs
→	Progress report	
→	First tasting	20 hrs
→	Correction	30 hrs
→	Progress report	
→	Second tasting	35 hrs
→	Drafting of final report	
→	Presentation of final report	_____
	Total:	200 hrs

. Planning will be based on the elements of this agreement.

6- BASIC COST

The research will be carried out for the sum of \$15,000 plus applicable taxes. This amount includes management and administration, salaries of the professor and his assistant, and use of the Institute's existing equipment. It excludes raw materials (seal, caribou, and others), travel expenses related to the culinary research, the fees of the Corporation's consultants, costs related to the microbiological research (coordinator, travel expenses, research expenses), and the cost of renting or buying equipment required for the research. Such costs, before they are incurred, will be submitted to the Corporation's approval. Any additional request from the Makivik Corporation requiring additional staff hours will be carried out at an hourly rate of \$65 per person.

7- COPYRIGHT

Copyright of the recipes developed as part of this culinary research, and all original versions of the recipes, will be the property of the Makivik Corporation. Any use or reproduction of the recipes will be conditional to the Corporation's authorization. However, the ITHQ may make pedagogical use of the recipes without any other formality.

8- MARKETING

Unless the Corporation hear to the contrary from the **INSTITUT**, any publicity related to the recipes developed as part of this culinary research must mention the **ITHQ** in an acceptable manner to the **INSTITUT**; in the same manner, any packaged dish derived from these same recipes must display the **Institute's** acronym in a visible and unambiguous way.

9- PERSONS RESPONSIBLE FOR THE AGREEMENT

Mr. Philippe Bourdages, Delegated Manager and Coordinator of Native Projects, will be responsible for the project under the supervision of Mr. Alain Monnier, Director of Continuing Education.

The Makivik Corporation appoints Ms. Ellen McDill as Project Manager under the supervision of Mr. Bruno Pillozzi, Department Head.

These persons will oversee administration of the agreement, research activities, and realization of objectives.



INSTITUT
DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE
DU QUÉBEC

Direction de la formation continue

ANNEXE

**à l'entente entre
La société Makivik
et
l'Institut de tourisme et d'hôtellerie
du Québec**

PROTOCOLE DE RECHERCHE

**pour la recherche culinaire
visant la commercialisation
du loup-marin et du caribou**

Janvier 1995

INTRODUCTION

Dans le cadre de l'entente entre la Société Makivik et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec⁽¹⁾, Messieurs Laurier Therrien, consultant de la Société, Jean-Paul Grappe, professeur, Rino Parent, assistant de recherche et Philippe Bourdages, responsable du projet pour l'Institut, se sont rencontrés les 5 et 6 janvier 1995 afin de déterminer le contenu du présent protocole. Ce document vise à préciser le cadre et les conditions dans lesquelles va se réaliser la recherche culinaire.

Ce protocole de recherche culinaire nous donne de l'information sur la recherche documentaire, les gibiers utilisés, les objectifs poursuivis, les méthodes et les ressources retenues, les horaires de travail, le modèle de communication entre les personnes et les organismes impliqués, le rôle de Monsieur Laurier Therrien, consultant de la Société et les mesures de sécurité mises en place.

Avant d'entrer dans le vif du sujet, il est important de mentionner que des essais culinaires ont été réalisés au Service de la recherche technologique de l'Institut. Ce service n'existe plus depuis plusieurs années à l'Institut. Cette démarche aurait été demandée par l'Association des chasseurs de phoques des Îles-de-la-Madeleine entre les années 1982 et 1987. Aucun rapport n'a été conservé quant à ces essais. Tout au plus, nous avons pu retracer deux recettes (09-394 et 09-404, en annexe I) qui pourraient être rattachées à ces essais. Les seuls commentaires que nous avons pu recueillir auprès du personnel de l'Institut qui y ont travaillé ou qui ont participé aux tables de dégustation sont à l'effet que les conclusions des tests simples réalisés à l'époque ont mené à l'abandon du projet sans qu'il y ait eu rédaction de rapport. La recherche

1. Tout au long du texte la «Société» et «l'Institut» réfèrent respectivement à la Société Makivik et à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

d'information auprès de l'Association des chasseurs de phoques n'a donné aucun résultat. C'est dire que la recherche actuelle n'est pas basée ou n'est pas en continuité avec la démarche sommaire réalisée à l'Institut il y a plusieurs années.

LA RECHERCHE DOCUMENTAIRE

Une recherche documentaire a été réalisée auprès de Pêches et Océans Canada, du MAPAQ et de l'Institut de technologie alimentaire. Une série de documents traitant du phoque ont été commandés parmi les listes qui nous ont été transmises (annexe II). Monsieur Grappe a également obtenu une documentation importante sur l'aspect parasitaire du phoque.

LES GIBIERS UTILISÉS

La recherche concerne essentiellement le loup-marin (phoque) et le caribou. Plus de 75 % du temps de la recherche sera consacré au loup-marin. Les gibiers utilisés proviendront de la Société qui prendra les arrangements nécessaires à leur livraison à l'Institut.

LES OBJECTIFS POURSUIVIS

a) Pour le loup-marin

Réaliser une série de recettes à partir des parties nobles (filet, contre-filet, cuisse), des parties secondaires (épaule, cou, côtes, os) et des parties de transformation (gras, parure) afin de produire quatre recettes standardisées de haute cuisine, dont au moins une par partie. Ces recettes devront répondre au goût des allochtones tout en maintenant leur capacité à être appréciées par les Inuits. Ces quatre recettes seront livrées à l'appréciation de deux groupes successifs de dégustation.

b) Pour le caribou

Réaliser une série de recettes à partir des parties secondaires (épaule, cou, jarret, basse-côte) afin de produire quatre recettes standardisées de haute cuisine livrées à l'appréciation de deux groupes successifs de dégustation.

LA MÉTHODOLOGIE DE RECHERCHE

Le laboratoire culinaire sera utilisé de façon optimale. Le maximum d'appareils culinaires serviront simultanément à réaliser des essais culinaires et des cuissons.

a) Pour le loup-marin

Les viandes seront sautées, bouillies, braisées, rôties, grillées, saumurées, séchées et fumées. Des essais en charcuterie et relatifs à l'usage d'huile de phoque seront également testés. Le fumage sera probablement confié à un sous-traitant en raison des coûts minimes comparés à l'acquisition ou à la location d'appareils spécialisés. Des bouillons et des potages seront également testés. Le traitement des viandes de loup-marin se fera à l'état naturel et dégorgé à l'eau ou au lait, selon des durées fixes de 6, 12 et 24 heures.

b) Pour le caribou

Les viandes provenant des parties secondaires seront sautées, braisées, bouillies et rôties. Des bouillons et des potages seront également testés. Une attention particulière portera sur la réalisation d'une recette de côtes levées.

Tout au long des expériences culinaires, le personnel de l'Institut sera invité à apprécier et à commenter les mets cuisinés afin de guider la recherche et de corriger rapidement les tendances qui se dégageraient.

Avant de procéder aux dégustations, Monsieur Laurier Therrien sera appelé à tester les plats, à proposer un choix à offrir et à suggérer des corrections préalables, s'il y a lieu. À l'arrivée des viandes au quai de réception, un examen visuel sera réalisé et consigné dans une fiche prévue à cet effet (annexe III). Tout au long des expériences, les diverses réactions des viandes seront notées. Une photo des diverses recettes réalisées sera également prise.

LES RESSOURCES

a) L'Institut

Les ressources de l'Institut au service de cette recherche culinaire, tel que définie dans l'entente liant les parties, sont les suivantes :

- ◆ Monsieur Jean-Paul Grappe, professeur, pour un maximum de 200 heures.
- ◆ Monsieur Rino Parent, assistant de recherche, pour un maximum de 200 heures.

- ◆ Le personnel des services administratifs pour la réception des marchandises et l'administration de l'entente.
- ◆ Le personnel des services alimentaires pour la conservation et le conditionnement des viandes et la préparation et la livraison des produits de base au local 3.32.
- ◆ Le personnel des services auxiliaires pour le service de messagerie (chauffeur), l'entretien et le nettoyage du local 3.32, la boucherie, le service de buanderie et d'uniformes de travail.
- ◆ Monsieur Philippe Bourdages, responsable du projet pour le suivi et la gestion du projet.
- ◆ Le local 2.57 (boucherie), au besoin.
- ◆ Le local 3.32 (laboratoire culinaire) du 1^{er} janvier au 31 mars 1995, de 15 h à 23 h, sept jours par semaine. Ce local est équipé des éléments suivants :
 - deux surgélateurs (à -40°C)
 - un congélateur
 - un sous-vide
 - un robot-coupe Stephan sous-vide
 - un autocuiseur Escan à vapeur sèche
 - un four Capri à trois cuissons (sèche avec ventilation, à ventilation, à vapeur)
 - un four à convection
 - dix fours conventionnels à six trous à gaz
 - un robot-coupe vertical
 - un trancheur

- une marmite de cuisson à vapeur
- un déshydrateur
- une chambre froide
- huit frigidaires de comptoir
- des tables de travail avec marbre et bois
- des lavabos

b) La Société

La Société fournira à ses frais les viandes de caribou et de loup-marin mentionnées dans la lettre de Monsieur Pillozzi le 31 janvier dernier.

L'Institut fournira et facturera la Société pour les autres matières premières associées à la recherche, aux dégustations et à tout autre événement culinaire commandé par la Société. Un montant maximum de mille dollars (1 000 \$), en surplus du coût de base apparaissant à la section 6 de l'entente, est préalablement autorisé pour l'achat de ces matières premières utilisées durant les expériences culinaires.

Deux dégustations sur chacune des viandes seront réalisées selon les règles de l'art. Les fiches d'appréciation seront analysées et transmises à la Société à l'occasion des rapports d'étape et du rapport final. Un montant maximum de cinq cents dollars (500 \$), en surplus du coût de base apparaissant à la section 6 de l'entente, est préalablement autorisé par la SOCIÉTÉ pour les dépenses pouvant être encourues par l'INSTITUT pour la réalisation de ces dégustations.

Ces dépenses seront remboursées par la SOCIÉTÉ sur présentations de pièces justificatives jusqu'au montants préalablement autorisés.

LES HORAIRES DE TRAVAIL

À compter du 30 janvier 1995, la recherche culinaire proprement dite débutera. Il y aura relâche dans la semaine du 27 mars 1995.

Les heures normales de travail s'échelonneront de 15 h à 23 h lorsque le local 3.32 sera utilisé. Autrement, les horaires seront convenus au besoin entre les intervenants. Le temps travaillé par Messieurs Grappe et Parent sera consigné et confirmé par Monsieur Bourdages.

Le 21 février 1995, à 12 h, se tiendra la première dégustation. Une liste des participants sera proposée à la Société dans la semaine du 30 janvier 1995. Une deuxième dégustation aura lieu le 21 mars 1995, à 12 h. La liste des invités sera dressée et proposée à la Société dans la semaine du 13 février 1995. Ces dates n'apparaissent qu'à titre indicatif. Elles ne pourront être confirmées ou modifiées qu'après la livraison des viandes par la SOCIÉTÉ.

LES COMMUNICATIONS

Les communications entre les deux organismes seront réservées à Madame Ellen McDill et Monsieur Philippe Bourdages afin d'assurer un suivi et une prise en charge adéquate, efficace et efficiente du dossier.

Deux rapports d'étape et un rapport final seront rédigés et transmis à la Société. Ces rapports présenteront un état de la situation sur le déroulement de la recherche, des difficultés rencontrées, des solutions trouvées, des impasses, du temps de travail réalisé, des recettes, des photos et des étapes à venir ou des recommandations relatives au potentiel de commercialisation des recettes retenues. Les rapports d'étape seront produits dans la semaine précédant les dégustations. Le rapport final suivra la deuxième dégustation. Messieurs Therrien et Grappe pourront évidemment communiquer directement ensemble, selon les besoins.

LE RÔLE DE MONSIEUR LAURIER THERRIEN

- ◆ Mettre son expertise au service de Messieurs Grappe et Parent.
- ◆ Faciliter les rapports avec la Société pour la commande et la livraison à l'Institut des viandes de loup-marin et de caribou.
- ◆ Participer à l'élaboration des listes de participants aux dégustations.
- ◆ Émettre son avis sur les recettes pouvant servir d'éléments aux dégustations.
- ◆ Mettre son dossier médical à la disposition de l'Institut en cas d'infection (Seal finger).
- ◆ Guider les chercheurs afin de s'assurer de ne pas investiguer des secteurs déjà connus et documentés.

- ◆ Faire rapport à la Société sur les divers aspects de la recherche, sur les contenus documentaires et sur les résultats obtenus.

LES MESURES DE SÉCURITÉ

Afin de préserver la santé et la sécurité du personnel affecté à la manipulation du loup-marin et afin de sauvegarder l'intégrité sanitaire du matériel de l'Institut, diverses procédures ont été mises en place, soit une procédure à la réception des viandes, une procédure préventive pour la manipulation du loup-marin et une procédure d'intervention médicale. Ces procédures qui se retrouvent en annexe IV ont été transmises au Dr. Klaus Jochem de la Régie régionale de la santé à Montréal et à l'urgence de l'Hôpital Saint-Luc.



INSTITUT
DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE
DU QUÉBEC

Direction de la formation continue

**Recherche culinaire visant
la commercialisation
du loup-marin et du caribou**

Rapport final

Juillet 1995

TABLE DES MATIÈRES

Introduction	3
Recettes	9
◆ L'Or noir du Nunavik, sauce à la moutarde	11
◆ Pavé de loup-marin au poivre vert	12
◆ Loup-marin au homard	13
◆ Osso-buccu de loup-marin	14
◆ Pavé de caribou aux plaquebières	15
◆ Jarrets de caribou braisés au chou	16
◆ Épaule de caribou braisée aux endives	17
◆ Caribou du Nunavik au vin rouge	19
Méthodologie et chronologie des expériences	21
◆ Méthodologie	23
◆ Liste des recettes expérimentées : loup-marin	25
◆ Liste des recettes expérimentées : caribou	27
◆ Recherche : du 30 janvier au 3 février 1995	29
◆ Recherche : du 6 au 10 février 1995	53
◆ Recherche : du 13 au 23 février 1995	61
◆ Recherche : du 6 au 10 mars 1995	81
◆ Recherche : du 13 au 17 mars 1995	101
◆ Recherche : du 20 au 24 mars 1995	115
◆ Recherche : du 27 au 31 mars 1995	117
◆ Recherche : du 3 au 7 avril 1995	147
◆ Recherche : du 10 au 14 avril 1995	159
◆ Recherche : du 18 au 21 avril 1995	161
◆ Recherche : du 24 au 28 avril 1995	163
◆ Recherche : du 1 ^{er} au 5 mai 1995	165
Valeurs nutritives chez le loup-marin	167
Morphologie et boucherie	175
Chaîne alimentaire concernant le phoque	181

Parasites et bactéries chez le loup-marin 189

Annexes 195

- ◆ **Dégustation du 1^{er} mai 1995**
- ◆ **Coupures de presse concernant le loup-marin**
- ◆ **Tests de phoque fumé faits par la compagnie Grizzly à Sainte-Foy**
- ◆ **Fiches techniques de départ d'expédition du loup-marin**
- ◆ **Fiches techniques de réception des loups-marins**

INTRODUCTION

Introduction

Rapport final sur la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou

Suite au mandat que la Société Makivik a confié à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, nous sommes heureux de produire le rapport final concernant cette recherche. Il va sans dire que les expériences que nous avons réalisées et les nombreuses dégustations auxquelles ont donné lieu diverses recettes qui ont été élaborées ne sont que le point de départ d'une démarche plus large menant à la commercialisation et à l'appréciation de ces viandes sauvages auprès des populations visées.

Ainsi, vous trouverez dans les pages qui suivent les recettes que nous devions produire au terme de cette recherche et le cheminement que nous avons réalisé. Nous avons également inclus une série d'informations relatives à divers documents que nous avons consultés et qui peuvent être utiles dans la connaissance de ces viandes et la poursuite éventuelle de la recherche.

Monsieur Jean-Paul Grappe, professeur et responsable de la recherche, et Monsieur Rino Parent, assistant de recherche, apportent certaines recommandations suite à cette recherche.

L'avenir du loup-marin...

- 1) **Pour les Inuit : Transformer l'animal sur place et conditionner certaines recettes à leur goût.**

- 2) **Pour le Québec et les provinces du Canada :**
 - a) **Loup-marin frais : Ne vendre que la selle et les côtes désossées, tout en contrôlant la provenance et la date et en identifiant bien les morceaux sous vide.**

 - b) **Loup-marin congelé : Même chose que pour le loup-marin frais.**

- 3) **Pour le loup-marin frais et congelé, continuer à faire de la recherche de plats cuisinés qui pourraient être vendus prêts à réchauffer et développer la possibilité de travailler le produit pour des personnes âgées étant donné l'équilibre alimentaire exceptionnel de cette viande.**

- 4) **Exportation : Définir les besoins surtout en Asie et conditionner l'animal en fonction de la demande.**

Le caribou

L'avenir des parties dites secondes

Point n'est besoin de vanter la qualité de la viande de caribou. Elle possède une place importante en gastronomie. Cependant, les parties dites secondes sont plus difficiles à commercialiser.

Lors de nos essais culinaires, nous avons constaté que l'épaule de caribou avait tendance à être sèche. Il suffit de larder la viande pour que le gras la nourrisse. C'est par contre une viande très gustative.

Le cou et les basses côtes se sont avérés de première qualité pour des plats en sauce : bourguignon, au vin blanc, aux champignons, etc.

Dans le même esprit que pour le loup-marin, nous nous devons de continuer les essais culinaires pour commercialiser cette viande.

RECETTES

**L'Or noir du Nunavik, sauce à la moutarde
(pour 4 personnes)**

Ingrédients		Quantités
1.	Loup-marin haché	400 g
2.	Mie de pain blanche	75 g
	Crème à 35 %	100 mL
	Oignon de 60 à 80 g	1 unité
	Ail	1 gousse
	Persil	quelques branches
3.	Sel	7 g
	Poivre blanc moulu	quantité suffisante
4.	Beurre	quantité suffisante
	Huile	quantité suffisante
<u>Sauce à la moutarde</u>		
5.	Beurre doux	quantité suffisante
	Oignon haché ou échalote	50 g
6.	Moutarde forte	60 g
7.	Fond de veau brun lié	300 mL
8.	Crème à 35 %	100 mL

Méthode

1. Faire dégorger préalablement la viande de loup-marin sous un filet d'eau froide pendant au moins 12 h (cette étape est impérative).
 - Bien essorer la viande et l'assécher.
2. Passer la viande au hachoir (grille moyenne) avec la mie de pain préalablement trempée dans la crème avec l'oignon, l'ail et le persil.
3. Ajouter le sel et le poivre.
 - Bien envelopper le mélange dans un papier film et laisser au réfrigérateur pendant 24 h.
 - Former des petits pavés avec la viande.
4. Cuire à la poêle, au beurre et à l'huile, jusqu'à la cuisson désirée.
 - Égoutter et verser la sauce à la moutarde sur la viande.

Sauce à la moutarde

5. Faire revenir doucement les oignons ou les échalotes dans le beurre.
6. Ajouter la moutarde et faire cuire doucement pour enlever l'acidité.
7. Ajouter le fond de veau.
8. Laisser cuire doucement pendant 5 minutes et terminer la sauce avec la crème.
 - Assaisonner au goût.

Pavé de loup-marin au poivre vert

(pour 6 personnes)

Ingrédients	Quantités
1. Viandes de longe de loup-marin	6 morceaux de 170 g
2. Beurre doux	160 g
Huile de tournesol ou autre	40 mL
Sel et poivre	quantité suffisante
3. Cognac	30 mL
Vin blanc sec	120 mL
4. Échalotes sèches hachées	40 g
5. Crème à 35 %	200 mL
6. Fond de veau brun lié ou demi-glace commerciale	500 mL
Grains de poivre vert	quantité suffisante

Méthode

1. Dans la mesure du possible, faire dégorger les pavés de loup-marin selon une des deux façons suivantes :
 - a) Faire tremper pendant 24 h dans du lait.
 - b) Faire dégorger sous un filet d'eau froide pendant quelques heures.
- Après cette opération, bien assécher les pavés avec des linges et réserver jusqu'à utilisation.
2. Dans une poêle, faire chauffer 40 g de beurre avec l'huile. Saler et poivrer les pavés et les faire sauter au beurre et à l'huile jusqu'à la cuisson désirée. Réserver.
3. Déglacer avec le cognac et le vin blanc.
4. Ajouter l'échalote et laisser réduire de moitié.
5. Ajouter la crème et faire réduire des deux-tiers.
6. Ajouter le fond brun avec les grains de poivre vert et laisser cuire pendant 2 à 3 minutes.
- Finir la sauce au beurre.
- Réchauffer les pavés de loup-marin et napper avec la sauce.
- Servir avec des pommes de terre à la vapeur et des légumes de saison.

Loup-marin au homard

(pour 4 personnes)

Ingrédients	Quantités
1. Échalote ou oignon	1 échalote ou 4 oignons
2. Vin blanc sec	150 mL
3. Cubes de loup-marin dans la longe	800 g
4. Bisque de homard maison ou commerciale	800 mL
5. Crème à 35 % (facultatif)	quantité suffisante
Cognac	60 mL

Méthode

1. Hacher finement l'échalote ou les oignons.
2. Les déposer dans une casserole avec le vin blanc, amener à ébullition et laisser réduire de 9/10 pour enlever l'acidité.
3. Déposer les cubes de loup-marin sur la réduction.
4. Ajouter la bisque de homard et faire cuire doucement.

Attention : Le sang du loup-marin lie la sauce.
5. Terminer la sauce avec de la crème à 35 % et du cognac si l'on désire atténuer l'acidité et l'amertume.

Osso-bucco de loup-marin

(pour 4 personnes)

Ingrédients	Quantités
1. Tomate fraîche	12 unités
2. Échalote sèche ou oignon	2 unités
Carotte	2 unités
3. Huile d'olive	quantité suffisante
4. Vin blanc	200 mL
5. Rouelle de loup-marin coupée dans la cuisse (avec l'os)	12 rouelles
6. Fond de veau lié maison ou commercial	1 L
Écorce d'orange sèche en dés	3 unités
Brindille de thym	quantité suffisante
Feuille de laurier	½ unité
7. Sel	quantité suffisante
Poivre	quantité suffisante

Méthode

1. Émonder et épépiner les tomates, puis les couper en petits dés.
2. Couper les échalotes et les carottes en dés.
3. Faire revenir doucement les échalotes, les carottes et les tomates dans l'huile d'olive.
4. Ajouter le vin blanc et faire réduire de moitié pour enlever l'acidité.
5. Déposer les rouelles de loup-marin dans la casserole.
6. Ajouter le fond de veau, les écorces d'orange, le thym et le laurier et faire cuire doucement au four à couvert.
7. Saler et poivrer en fin de cuisson.

Attention :

En raison de la forte concentration de sang dans l'animal, ne pas cuire à une chaleur trop forte.

Pavé de caribou aux plaquebières

(pour 4 personnes)

Ingrédients	Quantités
1. Plaquebière fraîche ou congelée	240 g
2. Échalote sèche	4 unités
Beurre doux	150 g
3. Vin rouge corsé	200 mL
4. Fond de veau ou de caribou lié maison ou commercial	240 mL
5. Sel	quantité suffisante
Poivre	quantité suffisante
6. Morceaux de caribou de 150 g (dans le filet, dans la longe ou dans la cuisse) coupés épais	4 morceaux
Beurre	quantité suffisante
Huile	quantité suffisante

Méthode

1. Si vous utilisez des plaquebières fraîches, en réserver 16 unités pour la décoration et passer le reste au robot culinaire.
 - Réserver.
2. Hacher finement les échalotes et les faire revenir doucement dans 50 g de beurre.
3. Mouiller avec le vin rouge et laisser réduire de 9/10.
4. Mouiller avec le fond de veau ou de caribou et laisser mijoter pendant 10 minutes.
 - Incorporer la purée de plaquebières.
5. Saler et poivrer au goût.
 - Passer au chinois et finir la sauce avec 100 g de beurre.
 - Réserver.
6. Cuire les pavés de caribou à la poêle avec du beurre et de l'huile jusqu'à la cuisson désirée.
 - Napper les pavés avec la sauce.
 - Parsemer avec les plaquebières préalablement réservées.

Jarrets de caribou braisés au chou

(pour 4 personnes)

Ingrédients	Quantités
1. Jarret de caribou (environ 600 à 800 g chacun, avec l'os)	2 unités
Huile	quantité suffisante
Beurre	quantité suffisante
2. Chou blanc ou frisé (800 g à 1 kg)	1 unité
3. Oignon non sucré	2 unités
Carotte	2 unités
Pomme de terre moyenne	4 unités
4. Beurre	quantité suffisante
Gousse d'ail	4 unités
Brindille de thym	quantité suffisante
Feuille de laurier	½ unité
Clou de girofle	½ unité
5. Vin blanc sec	500 mL
6. Fond de caribou ou fond de veau lié maison ou commercial	1 L
7. Bacon fumé	4 tranches

Méthode

1. Donner une belle coloration à la viande en la faisant revenir dans le beurre et l'huile.
- Réserver.
2. Couper le chou en quartiers et le faire blanchir (première ébullition à l'eau froide).
- Réserver.
3. Couper les oignons, les carottes et les pommes de terre en dés.
4. Faire revenir doucement au beurre les carottes, les oignons, l'ail, le thym, le laurier et de girofle.
5. Mouiller avec le vin blanc et faire réduire de moitié.
6. Ajouter les jarrets, le chou et 500 mL de fond de caribou.
- Cuire doucement au four, à couvert, pendant 1 h.
- Ajouter petit à petit le reste du fond de caribou, tout en retournant les jarrets et en les arrosant.
- Les jarrets sont cuits lorsque l'on enfonce une pointe de couteau et que l'on peut la retirer facilement.
7. À mi-cuisson, couper le bacon fumé en fines lamelles.
- Les faire revenir et cuire les pommes de terre qui accompagneront les jarrets de caribou braisés.

Épaule de caribou braisée aux endives

(pour 4 personnes)

Ingrédients		Quantités
1.	Gras de porc en languettes	150 g
	Épaule de caribou	1 kg à 1,2 kg
2.	Sel	quantité suffisante
	Poivre	quantité suffisante
3.	Beurre et huile	quantité suffisante
4.	Oignon ciselé	2 unités
	Carotte émincée	2 unités
	Céleri émincé	1 branche
5.	Vin blanc sec	500 mL
6.	Fond brun de veau	1 L
	Brindille de thym	quantité suffisante
	Feuille de laurier	½ unité
	Gousse d'ail	4 unités
7.	Endive moyenne	8 unités

Méthode

1. Larder le rôti d'épaule avec de fines languettes de gras de porc.
2. Saler, poivrer et ficeler.
3. Faire colorer l'épaule de caribou au beurre et à l'huile.
4. Ajouter les oignons, les carottes et le céleri.
 - Retirer l'épaule et réserver.
5. Incorporer le vin blanc aux oignons, aux carottes et au céleri.
 - Faire réduire des deux-tiers pour enlever l'acidité.
6. Remettre l'épaule dans la casserole, ajouter le fond brun, le thym, le laurier et les gousses d'ail.
 - Couvrir et faire cuire au four à 400°F pendant environ 1 h selon la grosseur du rôti.
7. À cette étape, ajouter les endives et laisser cuire de nouveau jusqu'à cuisson complète du rôti et des endives.
 - Déposer le rôti dans un plat de service et l'entourer des endives.
 - Passer le fond au chinois et verser sur le rôti et les endives.
 - Servir très chaud.

Caribou du Nunavik au vin rouge

(pour 4 personnes)

Ingrédients	Quantités
1. Cubes de viande de caribou (de préférence dans le cou ou l'épaule)	1 kg
Beurre et huile	quantité suffisante
2. Oignon émincé	3 unités
Carotte émincée	3 unités
Gousse d'ail	6 unités
Branche de céleri	2 unités
Brindilles de thym	quantité suffisante
Feuille de laurier	1 unité
3. Vin rouge corsé	1 L
Huile	quelques gouttes
4. Fond brun de veau	1 L
Sel et poivre	quantité suffisante
5. Roux :	
- Beurre	50 g
- Farine	50 g
6. Sel et poivre	quantité suffisante
7. Pomme de terre à la vapeur ou riz	
<u>Garniture :</u>	
8. Bacon tranché	150 g
9. Champignon blanc	200 g
Beurre	quantité suffisante
10. Petit oignon perlé	120 g

Méthode

1. Faire revenir et colorer les cubes de caribou dans le beurre et l'huile.
 - Bien égoutter.
 - Mettre les cubes de caribou dans un récipient.
2. Ajouter les oignons, les carottes, l'ail, le céleri, le thym et le laurier.
3. Submerger avec le vin rouge et ajouter quelques gouttes d'huile.
 - Couvrir avec un papier film et laisser sur le comptoir de la cuisine pendant 24 heures.
4. Verser le tout dans une casserole, ajouter le fond brun, le sel et le poivre.
 - Faire cuire régulièrement jusqu'à complète cuisson.
 - Avec une passoire, décanter les morceaux de caribou et les réserver.
5. Lier le jus de cuisson avec le roux.
6. Assaisonner au goût.
 - Passer la sauce au chinois sur les cubes de viande et incorporer la garniture à l'ensemble.
7. Servir avec des pommes de terre à la vapeur ou du riz.

Garniture

8. Couper le bacon en lanières d'un centimètre.
 - Les faire blanchir et les réserver.
9. Couper les champignons en quartiers, bien les laver et les faire sauter au beurre jusqu'à complète évaporation du jus.
10. Faire cuire les petits oignons perlés avec un peu d'eau.
 - Faire revenir le bacon à la poêle.
 - Y ajouter les champignons et les petits oignons perlés.
 - Bien égoutter l'ensemble pour enlever l'excédent de gras.

**MÉTHODOLOGIE ET CHRONOLOGIE
DES EXPÉRIENCES**

Méthodologie

Cette recherche avait pour but de réaliser la création de quatre recettes pour le loup-marin et le caribou. Ces recettes sont réalisées dans l'éventuelle commercialisation de ces produits.

Il nous était au départ évident que le loup-marin est une viande peu connue de la culture nord-américaine sur le plan gustatif. N'ayant aucun point de référence sur les qualités gustatives de cette viande, nous devions débiter avec des cuissons de base simples pour en observer les réactions physico-chimiques et gustatives avant de procéder à des plats plus élaborés.

Étant la moins connue, nous n'avons travaillé pour les premiers mois qu'avec la viande de loup-marin. Nous avons procédé au départ à des cuissons simples telles que : sauter simple, pocher, plats en sauce. Nous avons ensuite élaboré des plats avec des marinades au vin, à l'alcool (bière) et aux épices. Nous avons travaillé avec des plats en sauce et celles-ci nous ont paru comme étant prometteuses.

Parallèlement à ceci, nous avons effectué des recherches sur les parasites et les bactéries ainsi que sur les qualités nutritives du loup-marin. La progression de notre travail fut évaluée par des séances de dégustation faites régulièrement avec différentes personnes et des plats de loup-marin préparés de différentes façons.

Le caribou étant une viande qui se rapproche beaucoup plus des viandes domestiques, nous n'avons pas eu à y mettre autant d'heures de recherche.

À quelques reprises, nous avons dû arrêter temporairement notre travail dû à un manque d'approvisionnement en loup-marin.

Au mois d'avril 1995, nous avons effectué une première dégustation s'adressant à des participants désignés par l'ITTHQ. À partir des commentaires recueillis, nous avons préparé une deuxième dégustation au début mai 1995, dégustation finale qui s'est adressée à un public plus large avec des participants désignés par la Société Makivik avec le support de l'Institut.

Là où nous laissons ce projet, la recherche pourrait être poursuivie sur d'autres plats de loup-marin spécifiquement. La manipulation de pré-cuisson du loup-marin est une étape importante pour le résultat gustatif que l'on veut obtenir (trempage, égorgement, etc.). D'autres recherches sur la composition du sang et de la viande pourraient être utiles ultérieurement pour la manipulation de pré-cuisson.

Liste des recettes expérimentées

LOUP-MARIN

1. Osso-bucco
2. Fond blanc de loup-marin
3. Tournedos de loup-marin (dégorgé au lait)
4. Épaule sautée au beurre (dégorgée au lait)
5. Bavette (dégorgée à l'eau)
6. Jarret entier cuit en sauce
7. Steak haché
8. Côtes levées
 - a) 22 onces de sucre
 - b) 26 onces de sucre
 - c) 30 onces de sucre
 - d) 34 onces de sucre
 - e) 38 onces de sucre
9. Épaule bouillie à la bière
10. Viande hachée :
 - a) avec du lait
 - b) au vin
 - c) macérée au sel
11. Bouts de côtes à la bière
12. Bouts de côtes cuites au lait
13. Épaule (5 façons)
14. Viande hachée au sel et sous-vide

15. Épaule braisée
16. Cou à la tomate
17. Épaule à la tomate
18. Jarrets au fond brun
19. Jarrets désossés, marinés et sautés avec des poivrons
20. Tournedos à la bordelaise
21. Jarrets désossés aux oignons
22. Jarrets désossés à l'ail et au vin blanc
23. Jarrets désossés (oignons, ail, vin rouge et fond brun)
24. Côtes de loup-marin au four, à la moutarde
25. Pot-au-feu de loup-marin
26. Épaule pochée au lait
27. Viande de cou désossée, cuite avec des oignons et du bacon
28. Épaule braisée aux pruneaux
29. Loup-marin aux oignons
30. Loup-marin aux carottes
31. Loup-marin aux poireaux
32. Loup-marin rôti
33. Épaule de loup-marin au jus de homard
34. Pavé de loup-marin au poivre vert
35. Phoque fumé (15 façons)
36. Phoque séché

Liste des recettes expérimentées

CARIBOU

1. Marinades :
 - a) vin rouge
 - b) vin blanc
 - c) huile
2. Épaule de caribou braisée au vin blanc
3. Épaule de caribou braisée au vin rouge
4. Caribou confit
5. Bourguignon de caribou
6. Épaule de caribou braisée aux endives
7. Épaule de caribou braisée aux carottes

Recherche sur le loup-marin

Semaine du 30 janvier au 3 février 1995

Pendant cette semaine, nos efforts ont été déployés dans le but d'observer les réactions physiques ou chimiques qu'engendre le dégorgement sur la chair du loup-marin.

Nous avons utilisé deux types de dégorgement afin d'obtenir le maximum de réponses à nos questions, soit :

1. le dégorgement à l'eau courante
2. le dégorgement au lait entier

Parmi les pièces reçues, nous avons cru reconnaître les morceaux suivants :

1. longe
2. épaule
3. jarrets
4. côtes
5. muscles internes

Au désossage, les morceaux suivants ont été choisis :

1. tournedos dans la longe

2. bavette
3. jarrets entiers
4. osso-bucco
5. côtelettes (bouts de côtes)
6. arrière (épaule)
7. morceaux pour viande hachée

Nous avons désossé en tout quatre caisses de morceaux de loup-marin non identifiés. Nous avons noté au départ que beaucoup de matières grasses étaient présentes sur les pièces. Une odeur prédominante de poisson fut aussi notée, ainsi qu'un engorgement de sang rouge vif pour toutes les pièces.

Dès la première journée, les morceaux de viande détaillée suivants ont été mis au dégorgeage pendant 24 heures dans l'eau avec un filet d'eau courante pour favoriser l'échange :

1. osso-bucco
2. viande à hacher
3. panne
4. os

Nous avons également fait dégorger pendant 24 heures les pièces de viande détaillée suivantes dans le lait :

1. bouts de côtes dans le carré
2. côtelettes dans la selle et les côtes
3. épaule désossée

4. rôti de longe dans la selle

Le 31 janvier 1995, nous avons fait cuire les deux fonds suivants :

1. fond brun de veau
2. fond blanc de loup-marin

Nous avons observé qu'à la suite d'un dégorgement de 24 heures à l'eau et au lait, les morceaux semblaient avoir été dégorgés en superficie. Cependant, à la première cuisson de morceaux trempés au lait, le sang ne s'écoulait pas et les morceaux étaient bien saisis. Lors de la cuisson d'un fond blanc de loup-marin, beaucoup de sang coagulé remontait en surface, ce qui supposait encore la présence de sang.

Quatre morceaux de longe ont été placés dans un contenant avec du gros sel pendant 24 heures pour être ensuite mis à sécher. De ces pièces, deux furent dégorgées dans du lait (2 x 400 g) et les deux autres n'ont pas été dégorgées (1 x 220 g et 1 x 400 g).

Des morceaux ont été cuits sautés simple dans du beurre et de l'huile. Nous avons obtenu de bons résultats avec les tournedos et les morceaux d'épaule. Ces morceaux avaient été dégorgés au lait. Nous avons également fait cuire des morceaux de bavette selon le même procédé de cuisson et il s'en dégagait une odeur prononcée de poisson et un goût plus prononcé. Ces morceaux avaient été dégorgés à l'eau.

Dès cet instant, nous avons supposé que le lait contribue à atténuer le goût prononcé du loup-marin.

Durant les jours suivants, soit les 1^{er}, 2 et 3 février 1995, des cuissons ont été effectuées sur différents morceaux, dont l'osso-bucco, les jarrets, les côtelettes et la viande hachée. Ces pièces de viande ont été cuites de différentes façons. Nous observerons les résultats dans les prochains jours, car nous avons voulu laisser ces plats cuisinés dans leur sauce pendant quelques jours. Ce choix reposait sur l'observation que ces pièces dégageaient une odeur prédominante de poisson suite à leur cuisson.

Nos conclusions pour la semaine du 30 janvier au 3 février 1995 sont les suivantes :

1. Les pièces reçues auraient avantage à contenir le moins possible de matières grasses en surface. Nous croyons que cette matière grasse peut être l'une des raisons pour laquelle la chair dégage une odeur et un goût prédominant de poisson.
2. Par conséquent, les morceaux que nous avons goûtés et pour lesquels l'odeur et le goût de poisson prédominent proviennent des parties superficielles de l'animal, c'est-à-dire où la concentration de gras est plus forte.
3. Les dégorgements à l'eau et au lait sont tous les deux efficaces. Cependant, le lait semble neutraliser le goût prononcé du loup-marin.
4. Le dégorgement de 24 heures n'attaque pas le centre des morceaux et agit en superficie. Cette observation provient du fait qu'après deux jours de dégorgement, le sang réapparaît à la surface des pièces.

Date : 31 janvier 1995 Expérience n° : 1 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin	
Pièce choisie	Tournedos dans la longe
But	Observer la réaction de la pièce suite à un dégorgement soit dans le lait soit dans l'eau pendant environ 24 heures
Manipulations de pré-cuisson	Dégorgement pendant environ 24 heures dans du lait homogénéisé
Réactions	<ol style="list-style-type: none"> Nous observons à l'oeil que le lait agit sur la surface de la pièce seulement Lorsque l'on coupe la pièce de viande, très peu ou aucun écoulement de sang n'apparaît
Type de cuisson	Sauté à l'huile
Réactions	Concentration de sang dans la pièce
Personnes à la dégustation	Pointage accordé
1. _____	1 2 3 4 5
2. _____	1 2 3 4 5
3. _____	1 2 3 4 5
4. _____	1 2 3 4 5
5. _____	1 2 3 4 5

<p style="text-align: right;"> Date : 31 janvier 1995 Expérience n° : 1 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
À la dégustation	<p>Couleur : brun très foncé</p> <p>Odeur : aucune prédominante</p> <p>Texture : tendre</p> <p>Goût : excellent</p>
Remarques	<ol style="list-style-type: none"> 1. Une croûte se forme à l'extérieur après la cuisson; le contact avec l'air sèche la chair 2. Ce mets pourrait éventuellement être servi sans accompagnement 3. La pièce peut être cuite soit saignante, soit médium, soit bien cuite
Conclusions	

<p style="text-align: right;"> Date : 31 janvier 1995 Expérience n° : 2 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
Pièce choisie	Épaule arrière
But	Observer la réaction de la pièce suite à un dégorgement soit dans le lait soit dans l'eau pendant environ 24 heures
Manipulations de pré-cuisson	Dégorgement pendant environ 24 heures dans du lait homogénéisé
Réactions	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nous observons à l'oeil que le lait agit sur la surface de la pièce seulement 2. Lorsque l'on coupe la pièce de viande, très peu ou aucun écoulement de sang n'apparaît
Type de cuisson	Sauté à l'huile et au beurre avec du sel et du poivre
Réactions	Semblables à celle de l'expérience n° 1

Date : 31 janvier 1995
Expérience n° : 2
Essai n° : 1
Viande utilisée : Loup-marin

Personnes à la dégustation	Pointage accordé				
1. _____	1	2	3	4	5
2. _____	1	2	3	4	5
3. _____	1	2	3	4	5
4. _____	1	2	3	4	5
5. _____	1	2	3	4	5
À la dégustation	Couleur : brun foncé Odeur : aucune Texture : tendre Goût : aucun goût prononcé				
Remarques					
Conclusions					

Date : 31 janvier 1995 Expérience n° : 3 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin																																											
Pièce choisie	Bavette																																										
But	Observer la réaction de la pièce suite à un dégorgement soit dans le lait soit dans l'eau pendant environ 24 heures																																										
Manipulations de pré-cuisson	Dégorgement pendant environ 24 heures sous l'eau courante																																										
Réactions	L'eau ne semble pas avoir réagi avec le centre de la pièce, elle a plutôt agi en superficie seulement																																										
Type de cuisson	Sauté à l'huile et au beurre avec du sel et du poivre																																										
Réactions	Pièce beaucoup plus difficile à saisir																																										
Personnes à la dégustation	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="5">Pointage accordé</th> </tr> <tr> <th></th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. _____</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2. _____</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3. _____</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>4. _____</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>5. _____</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>		Pointage accordé						1	2	3	4	5	1. _____	1	2	3	4	5	2. _____	1	2	3	4	5	3. _____	1	2	3	4	5	4. _____	1	2	3	4	5	5. _____	1	2	3	4	5
	Pointage accordé																																										
	1	2	3	4	5																																						
1. _____	1	2	3	4	5																																						
2. _____	1	2	3	4	5																																						
3. _____	1	2	3	4	5																																						
4. _____	1	2	3	4	5																																						
5. _____	1	2	3	4	5																																						
À la dégustation	Couleur : brun Odeur : odeur de poisson plus présente Texture : plus rigide Goût : plus prononcé (goût de poisson)																																										

Date : 31 janvier 1995
Expérience n° : 3
Essai n° : 1
Viande utilisée : Loup-marin

Remarques

Conclusions

<p style="text-align: right;"> Date : 1^{er} février 1995 Expérience n° : 4 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
Pièce choisie	Jarret entier
But	Observer la réaction de la pièce suite à un dégorge-ment soit dans le lait soit dans l'eau pendant environ 24 heures
Manipulations de pré-cuisson	Quatre jarrets ont été placés dans un récipient pour être dégor-gés pendant environ 24 heures. Deux l'ont été sous un filet d'eau courante et les deux autres dans un récipient contenant du lait entier
Réactions	L'eau et le lait semblent avoir attaqué les couches superficielles des muscles. Cependant, toutes les pièces ne semblent pas avoir d'écoulement de sang, donc le dégorge-ment est efficace
Type de cuisson	Cuisson en sauce (bouilli)
Réactions	Le fond brun utilisé n'est pas lié par le sang qu'auraient pu contenir les pièces de viande, ce qui prouve que le dégorge-ment à l'eau et au lait est efficace
Personnes à la dégustation	Pointage accordé
1. _____	1 2 3 4 5
2. _____	1 2 3 4 5
3. _____	1 2 3 4 5
4. _____	1 2 3 4 5
5. _____	1 2 3 4 5

<p style="text-align: right;"> Date : 1^{er} février 1995 Expérience n° : 4 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
À la dégustation	<p>Couleur : brun foncé (lait et eau)</p> <p>Odeur : odeur de poisson prédominante (lait et eau)</p> <p>Texture : dure, très ferme (lait et eau)</p> <p>Goût : goût de poisson persiste (lait et eau)</p>
Remarques	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les pièces vont être gardées dans leur sauce liée avec un roux pendant quelques jours. Cependant, nous constatons une odeur beaucoup plus prononcée des jarrets qui ont été dégorgés dans l'eau par rapport à ceux dégorgés au lait 2. En général, les jarrets dégagent une odeur plus forte que la longe
Conclusions	<p>Date : le 6 février 1995</p> <p>Après avoir réchauffé les jarrets dans leur sauce, nous constatons qu'une odeur de poisson est présente dans tous les morceaux de jarrets. L'odeur semble être plus prononcée dans le jarret dégorgé à l'eau. Par contre, le jarret est plus gros que celui trempé dans le lait. Les morceaux de viande sont très noirs. Le goût de poisson persiste</p> <p>Nous accordons un pointage de 2 sur 5 pour les qualités gustatives de ce type de plat</p>

<p style="text-align: right;"> Date : 1^{er} février 1995 Expérience n° : 5 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
Pièce choisie	Osso-bucco
But	Observer la réaction de la pièce suite à un dégorge- ment soit dans le lait soit dans l'eau pendant environ 24 heu- res
Manipulations de pré-cuisson	Les morceaux d'osso-bucco ont été placés sous un courant d'eau pour être dégorchés pendant une période d'environ 24 heures
Réactions	L'eau et le lait semblent avoir attaqué les couches superficielles des muscles. Cependant, toutes les pièces ne semblent pas avoir d'écoulement de sang, donc le dégorgement est efficace
Type de cuisson	Cuit en sauce (bouilli)
Réactions	Dû à un manque de gras, la viande semble sèche. Par contre, pour la cuisse ayant été coupée en rouelles, l'odeur semble être moindre (hypothèse)
Personnes à la dégustation	Pointage accordé
1. _____	1 2 3 4 5
2. _____	1 2 3 4 5
3. _____	1 2 3 4 5
4. _____	1 2 3 4 5
5. _____	1 2 3 4 5

<p style="text-align: right;"> Date : 1^{er} février 1995 Expérience n° : 5 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
À la dégustation	<p>Couleur : brun</p> <p>Odeur : aucune prédominante</p> <p>Texture : ressemble à de la viande</p> <p>Goût : agréable en bouche</p>
Remarques	<p>L'osso-bucco sera gardé dans sa sauce liée au roux pendant quelques jours afin d'observer les réactions</p>
Conclusions	<p>Date : le 6 février 1995</p> <p>Nous avons remarqué une absence d'odeur de poisson et un goût agréable en bouche lorsque l'osso-bucco a été réchauffé</p> <p>Nous observons aussi que l'osso-bucco a été pris dans le jarret, tout comme pour l'expérience n° 4. Cependant, le jarret a été sectionné afin de produire l'osso-bucco et il a été dégorgé en petits morceaux contrairement aux jarrets entiers</p> <p>Nous accordons un pointage de 4,5 sur 5 pour les qualités gustatives de ce plat</p>

	Date : 1 ^{er} février 1995 Expérience n° : 6 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin										
Pièce choisie	Morceaux de viande pour steak haché										
But	Observer la réaction de la pièce suite à un dégorge-ment soit dans le lait soit dans l'eau pendant environ 24 heures										
Manipulations de pré-cuisson	Dégorgement pendant environ 24 heures dans l'eau courante. Viande passée au hachoir fin										
Réactions	L'eau et le lait semblent avoir attaqué les couches superficielles des muscles. Cependant, toutes les pièces ne semblent pas avoir d'écoulement de sang, donc le dégorge-ment est efficace										
Type de cuisson	Sauté au beurre										
Réactions	<p>La texture après la cuisson ressemble à du boudin. La pièce de viande à laquelle on a ajouté plus de mie de pain dégage une odeur moins forte. Dans cette recette, en aucun cas les pièces ne peuvent être servies comme hamburger. Rappel : la viande a été passée dans une grille fine</p> <p><u>Recette</u></p> <table> <tr> <td>Viande</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td>Pain</td> <td>150 g - 100 g</td> </tr> <tr> <td>Fécule de maïs</td> <td>3 cu. à table</td> </tr> <tr> <td>Blanc d'oeuf</td> <td>1 unité</td> </tr> <tr> <td>Oignon haché</td> <td>½ unité</td> </tr> </table>	Viande	500 g	Pain	150 g - 100 g	Fécule de maïs	3 cu. à table	Blanc d'oeuf	1 unité	Oignon haché	½ unité
Viande	500 g										
Pain	150 g - 100 g										
Fécule de maïs	3 cu. à table										
Blanc d'oeuf	1 unité										
Oignon haché	½ unité										

Date : 1 ^{er} février 1995 Expérience n° : 6 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin																																					
Personnes à la dégustation 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	Pointage accordé <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. _____</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2. _____</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3. _____</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>4. _____</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>5. _____</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>		1	2	3	4	5	1. _____	1	2	3	4	5	2. _____	1	2	3	4	5	3. _____	1	2	3	4	5	4. _____	1	2	3	4	5	5. _____	1	2	3	4	5
	1	2	3	4	5																																
1. _____	1	2	3	4	5																																
2. _____	1	2	3	4	5																																
3. _____	1	2	3	4	5																																
4. _____	1	2	3	4	5																																
5. _____	1	2	3	4	5																																
À la dégustation	Couleur : brunâtre Odeur : de poisson plus ou moins prononcée Texture : ressemble à du boudin Goût : de poisson léger pour celui avec 150 g de mie de pain																																				
Remarques																																					
Conclusions																																					

<p style="text-align: right;"> Date : 2 février 1995 Expérience n° : 7 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
Pièce choisie	Côtelettes (côtes levées)
But	Observer les résultats de cuisson après avoir fait dégorger la viande pendant environ 24 heures soit dans l'eau soit dans le lait entier
Manipulations de pré-cuisson	Les morceaux de viande ont été égorgés dans du lait du 30 au 31 janvier 1995, soit environ 24 heures (il y a deux jours)
Réactions	Immédiatement suite au trempage, les morceaux ont un aspect externe plutôt brunâtre et semblent avoir été bien égorgés. Juste avant la cuisson, les pièces sont à nouveaux rouges et sanguinolent à l'extérieur
Type de cuisson	<p>Bouilli dans une sauce faite de sucre, de vinaigre, d'ail, de sauce soya.</p> <p>Cinq types de sauces ont été préparées, chacune avec une concentration différente en sucre.</p> <p><u>Recettes de base</u></p> <p>Sucre 22 oz/ 26 oz/ 30 oz/ 34 oz/ 38 oz Vinaigre 12 oz Sauce soya 2 cu. à table Ail 2 cu. à table Base de poulet 3 tasses</p>
Réactions	Après une cuisson de 35 minutes, une odeur assez prononcée de poisson est présente dans les sauces. Nous allons donc par conclusion croire que les pièces ont conservé leur goût prédominant de poisson. Par conséquent, nous allons laisser macérer les morceaux dans leur sauce pendant quelques jours

Date : 2 février 1995
 Expérience n° : 7
 Essai n° : 1
 Viande utilisée : Loup-marin

Personnes à la dégustation	Pointage accordé				
1. _____	1	2	3	4	5
2. _____	1	2	3	4	5
3. _____	1	2	3	4	5
4. _____	1	2	3	4	5
5. _____	1	2	3	4	5
À la dégustation	Couleur : brun foncé Odeur : varie selon la quantité de sucre Texture : ferme Goût : léger goût de poisson en fin de bouche				
Remarques					
Conclusions	Date : le 6 février 1995 Après avoir fait réchauffer les côtelettes, nous concluons que celles cuites avec le moins de sucre, c'est-à-dire avec 22 oz, offrent les meilleures qualités gustatives. Elles présentent une coloration foncée de la chair, peut-être due au vinaigre, mais l'odeur de poisson et le goût sont très légers Nous lui accordons un pointage de 4 sur 5 pour ses qualités gustatives				

Date : 3 février 1995 Expérience n° : 8 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin	
Pièce choisie	Épaule
But	Observer les réactions à la cuisson suite à un dégorge- ment de 24 heures à l'eau
Manipulations de pré-cuisson	Trempe dans de la bière alcoolisée à 5 % pendant 24 heures
Réactions	Dégorgement de sang. Les pièces ont été laissées 48 heures sur les tablettes du réfrigérateur suite au dégorgement
Type de cuisson	Bouilli dans la bière de trempage avec un peu de fond brun
Réactions	Besoin d'écumer souvent, beaucoup de sang présent
Personnes à la dégustation	Pointage accordé
1. _____	1 2 3 4 5
2. _____	1 2 3 4 5
3. _____	1 2 3 4 5
4. _____	1 2 3 4 5
5. _____	1 2 3 4 5

<p style="text-align: right;"> Date : 3 février 1995 Expérience n° : 8 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
À la dégustation	<p>Couleur : brun pâle</p> <p>Odeur : de loup-marin</p> <p>Texture : ressemble à de la viande</p> <p>Goût : de moules ou d'huîtres</p>
Remarques	
Conclusions	<p>Date : le 6 février 1995</p> <p>Suite à une période de 72 heures, nous observons lors de la dégustation une odeur prononcée de poisson. Il s'y trouve aussi une séparation de liquide (sang au fond et bière en surface). Celle-ci est devenue gélatineuse</p> <p>À la coupe, le morceau ressemble à de la viande. Au goût, nous retrouvons un goût de moules ou d'huîtres non désagréable</p> <p>Nous lui accordons un pointage de 3,5 sur 5 pour ses qualités gustatives</p>

<p style="text-align: right;"> Date : 3 février 1995 Expérience n° : 9 Essai n° : 2 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
Pièce choisie	Viande à hacher
But	Observer la réaction de la pièce suite à un dégorgeage soit dans le lait soit dans l'eau pendant environ 24 heures
Manipulations de pré-cuisson	400 g de viande ont été hachés. De cette quantité, 200 g ont été mis à tremper dans du lait entier et le reste dans du vin rouge. Une troisième quantité de 75 g environ a été cuite nature sans manipulation. Une autre quantité, soit 600 g, a été mise sous-vide avec salaison
Réactions	<p>Diffère</p> <p>→ lait : ressemble à de la boue → vin : plus consistante, foncée → sel : couleur foncée, la viande semble avoir cuit sous l'action du sel</p>
Type de cuisson	La pièce nature a été cuite à l'huile et au beurre avec du sel et du poivre (cuisson : médium-saignant)
Réactions	
Personnes à la dégustation	Pointage accordé
1. _____	1 2 3 4 5
2. _____	1 2 3 4 5
3. _____	1 2 3 4 5
4. _____	1 2 3 4 5
5. _____	1 2 3 4 5

Date : 3 février 1995
Expérience n° : 9
Essai n° : 2
Viande utilisée : Loup-marin

À la dégustation

Couleur : diffère selon la manipulation de pré-cuisson (voir conclusions)
Odeur : diffère selon la manipulation de pré-cuisson (voir conclusions)
Texture : diffère selon la manipulation de pré-cuisson (voir conclusions)
Goût : diffère selon la manipulation de pré-cuisson (voir conclusions)

Remarques

Conclusions

Date : le 6 février 1995

1. Pour la viande hachée trempée dans le vin rouge, il n'y a aucune odeur une fois la viande égouttée. Lors de la cuisson : texture de viande hachée et goût de vin rouge présent
2. Réactions pour la viande cuite nature : une certaine liaison se fait → sang. Il y a un goût très prononcé de poisson. Les parties plus cuites ressemblent à du steak haché de boeuf tandis que les parties moins cuites ressemblent à du boudin
3. Réactions pour la viande trempée au lait : la texture est pâteuse une fois égouttée. À la cuisson, elle reste assez molle. Il n'y a aucune odeur de phoque et la couleur est pâle
4. Réactions pour la viande mise sous-vide avec du sel et du poivre : à la sortie du sac, il n'y a aucune odeur de poisson. À la cuisson, la texture est semblable à de la viande (filet de boeuf). Il n'y a aucun goût de poisson ou un autre arrière-goût. Ce type de manipulation de pré-cuisson est très prometteuse. Nous allons continuer des tests dans cette dernière voie

<p style="text-align: right;"> Date : 3 février 1995 Expérience n° : 10 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
Pièce choisie	Bouts de côtes (eau)
But	Observer les réactions à la cuisson suite à un dégorge- ment à l'eau pendant 24 heures
Manipulations de pré-cuisson	Les côtes sont séparées en deux quantités, saisies à l'huile et au beurre. Une partie est mise dans de la bière alcoolisée à 5 % et l'autre partie est mise dans du lait entier pour 48 heures.
Réactions	Les morceaux sont bien saisis. Cependant, il y a une forte odeur et un goût prononcé de loup-marin (pois- son). Nous allons attendre pour voir s'il y aura d'autres réactions en croyant que le sang a coagulé à la cuisson
Type de cuisson	Sautés pour saisir, puis trempage et cuisson dans le liquide de trempage
Réactions	→ bière : présence de sang, écume abon- dante → lait : le sang clarifie le lait, séparation
Personnes à la dégustation	Pointage accordé
1. _____	1 2 3 4 5
2. _____	1 2 3 4 5
3. _____	1 2 3 4 5
4. _____	1 2 3 4 5
5. _____	1 2 3 4 5

Date : 3 février 1995
Expérience n° : 10
Essai n° : 1
Viande utilisée : Loup-marin

À la dégustation	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th data-bbox="943 348 1008 380">Lait</th> <th data-bbox="1232 348 1313 380">Bière</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="659 422 769 453">Couleur</td> <td data-bbox="846 422 862 453">:</td> <td data-bbox="1232 422 1365 453">brun pâle</td> </tr> <tr> <td data-bbox="659 495 745 527">Odeur</td> <td data-bbox="846 495 862 527">:</td> <td data-bbox="943 495 1365 569">aucune de poisson</td> </tr> <tr> <td data-bbox="659 611 764 642">Texture</td> <td data-bbox="846 611 862 642">:</td> <td data-bbox="943 611 1365 642">correcte, tendre non testée</td> </tr> <tr> <td data-bbox="659 684 729 716">Goût</td> <td data-bbox="846 684 862 716">:</td> <td data-bbox="943 684 1365 747">arrière-goût de bière non testée</td> </tr> </tbody> </table>		Lait	Bière	Couleur	:	brun pâle	Odeur	:	aucune de poisson	Texture	:	correcte, tendre non testée	Goût	:	arrière-goût de bière non testée
	Lait	Bière														
Couleur	:	brun pâle														
Odeur	:	aucune de poisson														
Texture	:	correcte, tendre non testée														
Goût	:	arrière-goût de bière non testée														
Remarques																
Conclusions	<p>Date : le 6 février 1995</p> <p>Après cuisson dans leur liquide de trempage, nous observons que :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La viande cuite dans la bière a une bonne texture, avec un arrière-goût de bière 2. La viande cuite dans le lait n'a aucun succès. Le sang a clarifié le lait. Il n'y a cependant aucune odeur de poisson 															

Recherche sur le loup-marin

Semaine du 6 au 10 février 1995

Nous avons travaillé pendant deux jours au cours de cette semaine sur le loup-marin. L'épuisement de stock et le manque d'approvisionnement en loup-marin nous a obligé à arrêter temporairement la recherche.

Le 6 février 1995

Pendant cette journée, nous avons cuit les morceaux de viande (épaule et viande hachée) après les avoir fait tremper dans différents liquides (vin, bière, lait) pendant 72 heures.

Trois quantités de viande hachée ont été placées dans premièrement du vin rouge, deuxièmement dans du lait et troisièmement avec du gros sel. Les viandes ont été mises sous-vide pendant 72 heures.

Nous en avons cuit une petite quantité de chacune dans du beurre et de l'huile. La viande qui a été placée sous-vide avec du gros sel présente à ce moment les meilleurs résultats.

Le 8 février 1995

Deux jours plus tard, soit le 8 février 1995, nous avons essayé à nouveau la cuisson de ces viandes. Nous avons utilisé les trois viandes pour faire des pâtés Parmentier. La viande trempée au lait entier présente cette fois-ci les meilleurs résultats.

Des cuissons sur des morceaux d'épaule trempés dans du vin rouge pendant 72 heures et pendant 96 heures ont été effectuées.

Le 6 février 1995

Deux morceaux sont placés dans deux récipients dont l'un cuit avec le vin de trempage et l'autre dans un fond brun de veau seulement. Nous obtenons de bons résultats, le goût est agréable en bouche pour les deux types de cuisson.

Le 8 février 1995

Nous avons fait cuire les trois derniers morceaux trempés dans le vin rouge. Les pièces ont été braisées dans un fond brun avec quelques légumes. Les résultats sont un peu moins bons.

Date : 6 février 1995 Expérience n° : 11 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin																																					
Pièce choisie	Épaulé (cinq morceaux)																																				
But	Observer la réaction de la pièce suite à un dégorgeement dans le lait entier pendant environ 24 heures																																				
Manipulations de pré-cuisson	Suite à un trempage de 72 heures dans du vin rouge, nous voulons observer les réactions à la cuisson																																				
Réactions	Le vin attaque la couche superficielle des morceaux de viande. Il y a un dégorgeement léger de sang																																				
Type de cuisson	Un morceau est mis à cuire dans son liquide de trempage, soit le vin rouge, et l'autre est mis à cuire dans du fond brun seulement																																				
Réactions	Le morceau trempé au vin rouge produit de l'écume (sang dans le vin), tandis que le morceau cuit dans le fond n'en présente pas																																				
Personnes à la dégustation	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="5">Pointage accordé</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. _____</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2. _____</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3. _____</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>4. _____</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>5. _____</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>		Pointage accordé					1. _____	1	2	3	4	5	2. _____	1	2	3	4	5	3. _____	1	2	3	4	5	4. _____	1	2	3	4	5	5. _____	1	2	3	4	5
	Pointage accordé																																				
1. _____	1	2	3	4	5																																
2. _____	1	2	3	4	5																																
3. _____	1	2	3	4	5																																
4. _____	1	2	3	4	5																																
5. _____	1	2	3	4	5																																

<p style="text-align: right;"> Date : 6 février 1995 Expérience n° : 11 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
À la dégustation	<p> Couleur : Vin → brun-noirâtre Fond → brun </p> <p> Odeur : Vin → aucune Fond → aucune </p> <p> Texture : Les deux ressemblent à du boeuf cuit au vin </p> <p> Goût : Les deux sont agréables </p>
Remarques	
Conclusions	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les sauces de cuisson n'ont pas été liées par le sang 2. La texture en fin de bouche devient semblable à celle du loup-marin pour la pièce cuite au vin 3. Nous accordons un pointage de 4 sur 5 pour ces types de recettes

	Date : 8 février 1995 Expérience n° : 12 Essai n° : 3 Viande utilisée : Loup-marin																								
Pièce choisie	Viande à hacher																								
But	Observer la réaction de la pièce suite à un dégorgeant soit dans le lait soit dans l'eau pendant environ 24 heures																								
Manipulations de pré-cuisson	400 g de viande ont été hachés. De cette quantité, 200 g ont été mis à tremper dans du lait entier et le reste dans du vin rouge. Une troisième quantité de 75 g environ a été cuite nature sans manipulation. Une autre quantité, soit 600 g, a été mise sous-vide avec salaison																								
Réactions	Diffère : → lait : ressemble à de la boue → vin : plus consistante, foncée → sel : couleur foncée, la viande semble avoir cuit sous l'action du sel																								
Type de cuisson	Les viandes sont cuites dans l'huile et du beurre, placées dans trois contenants, recouvertes de purée de pommes de terre et cuites au four 30 minutes																								
Réactions	Dans l'ensemble, les viandes trempées dans des liquides sont plus difficiles à être saisies																								
Personnes à la dégustation	<p style="text-align: center;">Pointage accordé : vin</p> <table border="1"> <tr> <td>1. Jean-Paul Grappe</td> <td>1</td> <td>2</td> <td><u>3</u></td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2. Michel Connolly</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>3.5</u></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3. Mario Nantel</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>3.5</u></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>4. Rino Parent</td> <td>1</td> <td>2</td> <td><u>2.5</u></td> <td>3</td> <td>5</td> </tr> </table>	1. Jean-Paul Grappe	1	2	<u>3</u>	4	5	2. Michel Connolly	1	2	3	<u>3.5</u>	5	3. Mario Nantel	1	2	3	<u>3.5</u>	5	4. Rino Parent	1	2	<u>2.5</u>	3	5
1. Jean-Paul Grappe	1	2	<u>3</u>	4	5																				
2. Michel Connolly	1	2	3	<u>3.5</u>	5																				
3. Mario Nantel	1	2	3	<u>3.5</u>	5																				
4. Rino Parent	1	2	<u>2.5</u>	3	5																				

Date : 8 février 1995
 Expérience n° : 12
 Essai n° : 3
 Viande utilisée : Loup-marin

Personnes à la dégustation	Pointage accordé : lait				
1. <u>Jean-Paul Grappe</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
2. <u>Michel Connolly</u>	1	2	3	4 <u>4.5</u>	5
3. <u>Mario Nantel</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
4. <u>Rino Parent</u>	1	2	3 <u>3.5</u>	4	5
Personnes à la dégustation	Pointage accordé : sel				
1. <u>Jean-Paul Grappe</u>	1	2	<u>3</u>	4	5
2. <u>Michel Connolly</u>	1	2	3 <u>3.5</u>	4	5
3. <u>Mario Nantel</u>	1	2	3 <u>3.5</u>	4	5
4. <u>Rino Parent</u>	1	2 <u>2.5</u>	3	4	5
À la dégustation	Couleur	:	lait → brun pâle sel → foncé vin → foncé		
	Odeur	:	lait → aucune sel → légère vin → aucune		
	Texture	:	ressemble à du steak haché (pour les trois)		
	Goût	:	lait → aucun goût prédominant sel → goût de poisson vin → goût de poisson et de vin		
Remarques	Nous aurions pu ajouter un peu de fond brun à la viande, ce qui aurait donné une meilleure consistance				
Conclusions	Le pâté préparé avec la viande trempée au lait obtient le meilleur résultat tant du point de vue gustatif qu'olfactif.				

	Date : 8 février 1995 Expérience n° : 13 Essai n° : 2 Viande utilisée : Loup-marin																																				
Pièce choisie	Épaule																																				
But	Observer la réaction de la pièce suite à un dégorge­ment dans le lait entier pendant environ 24 heures																																				
Manipulations de pré-cuisson	Suite à un trempage de 72 heures dans du vin rouge, nous voulons observer les réactions à la cuisson																																				
Réactions	Le vin attaque la couche superficielle des morceaux de viande. Il y a un dégorge­ment léger de sang																																				
Type de cuisson	Braisé au vin rouge, fond brun et mirepoix																																				
Réactions	Peu d'écume, donc peu de sang dans les pièces ou le sang est contenu dans les morceaux de viande																																				
Personnes à la dégustation	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="5" style="text-align: center;">Pointage accordé</th> </tr> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">1</th> <th style="text-align: center;">2</th> <th style="text-align: center;">3</th> <th style="text-align: center;">4</th> <th style="text-align: center;">5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. <u>Jean-Paul Grappe</u></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><u>3,5</u></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>2. <u>Michel Connolly</u></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><u>3,5</u></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>3. <u>Mario Nantel</u></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><u>3,5</u></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>4. <u>Rino Parent</u></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;"><u>3</u></td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </tbody> </table>		Pointage accordé						1	2	3	4	5	1. <u>Jean-Paul Grappe</u>	1	2	3	<u>3,5</u>	5	2. <u>Michel Connolly</u>	1	2	3	<u>3,5</u>	5	3. <u>Mario Nantel</u>	1	2	3	<u>3,5</u>	5	4. <u>Rino Parent</u>	1	2	<u>3</u>	4	5
	Pointage accordé																																				
	1	2	3	4	5																																
1. <u>Jean-Paul Grappe</u>	1	2	3	<u>3,5</u>	5																																
2. <u>Michel Connolly</u>	1	2	3	<u>3,5</u>	5																																
3. <u>Mario Nantel</u>	1	2	3	<u>3,5</u>	5																																
4. <u>Rino Parent</u>	1	2	<u>3</u>	4	5																																
À la dégustation	Couleur : foncé Odeur : aucune odeur prédominante Texture : ressemble à du boeuf haché, moel-leux Goût : goût de poisson non désagréable en bouche																																				

Remarques	La texture en bouche est moelleuse, se coupe facilement au couteau. Pour les personnes âgées qui ont de la difficulté à mâcher, ceci pourrait être un avantage au point de vue mastication
Conclusions	Ce plat peut être amélioré avec plus de légumes et des assaisonnements

Recherche sur le loup-marin

Du 13 au 23 février 1995

Le 13 février 1995

Nous avons reçu aujourd'hui cinq boîtes de morceaux de loup-marin. Chaque boîte doit supposément contenir l'équivalence de deux loups-marins.

Nous observons au départ que certaines boîtes sont moins remplies que d'autres. Beaucoup de gras apparaît sur les pièces.

Deux boîtes sont mises à dégeler dans le réfrigérateur des classes 3.32 - 3.36.

Le 15 février 1995

Les morceaux sont presque tous dégelés. Nous commençons par le dégraissage. Les pièces contiennent plus de gras à leur surface cette fois-ci comparativement à la première livraison.

Parmi les morceaux des boîtes décongelées, nous retrouvons les pièces identifiées suivantes : quatre épaules, cinq longes, quatre jarrets et quatre cous. Sauf les jarrets et les deux cous, les morceaux sont désossés et remis au réfrigérateur.

Le 16 février 1995

Nous désossons les quatre jarrets. Ensuite, nous pesons les quantités de viande, d'os et de gras.

Voici les résultats :

DANS LES VIANDÉS		
1. Dans la longe (5)	800 g 820 g 790 g 620 g <u>620 g</u>	Total : <u>3,650 kg</u>
2. Dans l'épaule		Total : <u>2,3 kg</u>
3. Dans les jarrets	960 g 820 g 520 g <u>420 g</u>	Total : <u>2,720 kg</u>
4. Dans le cou	600 g sans os 760 g avec os <u>860 g</u>	Total : <u>1,620 kg</u>
Total de viande désossée + viande hachée	9,33 kg <u>0,76 kg</u>	Total : <u>10,09 kg</u>

DANS LES OS	Total : <u>7,310 kg</u>
--------------------	--------------------------------

DANS LE GRAS	Total : <u>8,940 kg</u>
---------------------	--------------------------------

RÉSUMÉ		
Viandes	10,09 kg	
Os	7,310 kg	
Gras	8,940 kg	
2 cous non désossés	<u>1,620 kg</u>	Total : <u>27,96 kg</u>

DU TOTAL 27,96 KG		
La viande constitue	36 %	
Les os constituent	26 %	
Le gras constitue	<u>32 %</u>	Total : <u>94 %</u>
Les 6 % restant viennent des cous non désossés.		

CONCLUSIONS

Notons que le gras en particulier constitue un pourcentage presque aussi élevé que celui de la viande. La perte totale d'os et de gras équivaut à 58 % de la marchandise reçue.

La quantité totale de viande est divisée en deux. Une partie est mise à tremper dans du lait entier (épaule, jarrets et cou) et l'autre moitié est placée au réfrigérateur dans un bassin d'eau avec de la glace. Les morceaux de longe sont envoyés pour être fumés à titre d'expérience.

Le 18 février 1995

L'eau de trempage est changée. Les morceaux ont alors une couleur grisâtre.

Le 20 février 1995

Suite au trempage de 72 heures et plus, nous observons que les pièces trempées dans le lait ont une texture externe plus visqueuse. Les morceaux trempés dans l'eau semblent être plus rigides et avoir perdus plus d'humidité.

Les morceaux de jarrets sont coupés en cubes et cuits dans un fond brun avec des aromates.

Le 22 février 1995

Les parties d'épaule et de cou sont cuites de la même façon que les jarrets, mais dans une sauce tomate.

Une première dégustation est conduite avec deux employés de l'ITHQ.

Le 23 février 1995

Deuxième dégustation, cette fois-ci avec quatre employés de l'ITHQ, dont un enseignant de cuisine.

Dates : 22-23 février 1995 Expérience n° : 14 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin	
Pièce choisie	Cou non désossé (sauce tomate)
But	Observer les réactions de la pièce suite à un trempage dans le lait entier ou dans l'eau glacée pendant plus de 72 heures
Manipulations de pré-cuisson	Sauf le trempage, aucune
Réactions	La pièce semble avoir été dégorgée par le lait et l'eau. L'eau glacée n'a pas causé de coagulation. Le dégorge-ment est plus prononcé qu'avec le trempage de 24 heures. La texture des pièces trempées au lait est plus visqueuse que les pièces trempées à l'eau. Les pièces trempées à l'eau semblent être plus sèches
Type de cuisson	Pièce coupée en morceaux de 2 à 3 cm, cuits en sauce tomate sans avoir été saisis
Réactions	Peu d'écume, donc le sang semble être retenu dans les morceaux
Personnes à la dégustation	Pointage accordé : trempage au lait
1. <u>Michel Connolly</u>	1 2 3 <u>4</u> 5
2. <u>Monique Sigouin</u>	1 2 3 <u>4</u> 5
3. <u>Monic Boutin</u>	1 2 3 4 <u>5</u>
4. <u>Étienne Paris</u>	1 <u>2</u> 3 4 5
5. <u>Mario Nantel</u>	1 <u>2</u> 3 4 5

Dates : 22-23 février 1995 Expérience n° : 14 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin																																					
Personnes à la dégustation 1. <u>Michel Connolly</u> 2. <u>Monique Sigouin</u> 3. <u>Monic Bontin</u> 4. <u>Étienne Paris</u> 5. <u>Mario Nantel</u>	Pointage accordé : trempage à l'eau <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Michel Connolly</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><u>4</u></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Monique Sigouin</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><u>4</u></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. Monic Bontin</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>4</td> <td><u>5</u></td> </tr> <tr> <td>4. Étienne Paris</td> <td></td> <td><u>2</u></td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>5. Mario Nantel</td> <td></td> <td>2</td> <td><u>3</u></td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>		1	2	3	4	5	1. Michel Connolly				<u>4</u>		2. Monique Sigouin				<u>4</u>		3. Monic Bontin				4	<u>5</u>	4. Étienne Paris		<u>2</u>	3	4	5	5. Mario Nantel		2	<u>3</u>	4	5
	1	2	3	4	5																																
1. Michel Connolly				<u>4</u>																																	
2. Monique Sigouin				<u>4</u>																																	
3. Monic Bontin				4	<u>5</u>																																
4. Étienne Paris		<u>2</u>	3	4	5																																
5. Mario Nantel		2	<u>3</u>	4	5																																
À la dégustation	Couleur : brun foncé Odeur : aucune odeur prédominante de poisson Texture : lait → caoutchouteux eau → plus ou moins tendre Goût : viande des bois agréable en bouche																																				
Remarques	Goût agréable en bouche, tendreté laisse à désirer selon certains dégustateurs																																				
Conclusions	Plat apprécié en général. Quantité de viande peu abondante sur les os																																				

Dates : 22-23 février 1995 Expérience n° : 15 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin																																					
Pièce choisie	Épaule désossée																																				
But	Observer les réactions de la pièce suite à un trempage dans le lait entier ou dans l'eau glacée pendant plus de 72 heures																																				
Manipulations de pré-cuisson	Sauf le trempage, aucune																																				
Réactions	La pièce semble avoir été dégorgée par le lait et l'eau. L'eau glacée n'a pas causé de coagulation. Le dégorgement est plus prononcé qu'avec le trempage de 24 heures. La texture des pièces trempées au lait est plus visqueuse que les pièces trempées à l'eau. Les pièces trempées à l'eau semblent être plus sèches																																				
Type de cuisson	Pièce coupée en morceaux de 2 à 3 cm, cuits en sauce tomate sans avoir été saisis																																				
Réactions	Peu d'écume, donc le sang semble être retenu dans les morceaux																																				
Personnes à la dégustation	<p style="text-align: center;">Pointage accordé : trempage au lait</p> <table border="1"> <tr> <td>1. Michel Connolly</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>4</u></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2. Monique Sigouin</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>4</u></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3. Monic Boutin</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td><u>5</u></td> </tr> <tr> <td>4. Étienne Paris</td> <td>1</td> <td>2</td> <td><u>3</u></td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>5. Mario Nantel</td> <td>1</td> <td><u>2</u></td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>6. Jacques Noeninges</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>4</u></td> <td>5</td> </tr> </table>	1. Michel Connolly	1	2	3	<u>4</u>	5	2. Monique Sigouin	1	2	3	<u>4</u>	5	3. Monic Boutin	1	2	3	4	<u>5</u>	4. Étienne Paris	1	2	<u>3</u>	4	5	5. Mario Nantel	1	<u>2</u>	3	4	5	6. Jacques Noeninges	1	2	3	<u>4</u>	5
1. Michel Connolly	1	2	3	<u>4</u>	5																																
2. Monique Sigouin	1	2	3	<u>4</u>	5																																
3. Monic Boutin	1	2	3	4	<u>5</u>																																
4. Étienne Paris	1	2	<u>3</u>	4	5																																
5. Mario Nantel	1	<u>2</u>	3	4	5																																
6. Jacques Noeninges	1	2	3	<u>4</u>	5																																

Dates : 22-23 février 1995
Expérience n° : 15
Essai n° : 1
Viande utilisée : Loup-marin

Personnes à la dégustation	Pointage accordé : trempage à l'eau					
1. <u>Michel Connolly</u>	1	2	<u>2.5</u>	3	4	5
2. <u>Monique Sigouin</u>	<u>1</u>	2		3	4	5
3. <u>Monic Boutin</u>	1	2		3	4	<u>5</u>
4. <u>Étienne Paris</u>	1	<u>2</u>		3	4	5
5. <u>Mario Nantel</u>	1	2	<u>3</u>		4	5
6. <u>Jacques Noeninger</u>	1	2	<u>2.5</u>	3	4	5
À la dégustation	<p>Couleur : lait → foncée eau → foncée</p> <p>Odeur : aucune odeur prédominante de poisson (pour les deux)</p> <p>Texture : variation de tendre à moins tendre</p> <p>Goût : lait → agréable en bouche eau → goût plus prononcé de poisson</p>					
Remarques	<p>Avec la sauce tomate, c'est agréable. Avec celui trempé dans le lait, on a plus une impression de viande de gibier, alors qu'avec celui trempé à l'eau, il s'agit plus d'un goût de poisson</p>					
Conclusions	<p>Encore une fois à partir de cette expérience, on peut conclure que le trempage au lait améliore le goût de la viande de loup-marin</p>					

Dates : 22-23 février 1995 Expérience n° : 16 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin	
Pièce choisie	Jarret désossé
But	Observer les réactions de la pièce suite à un trempage dans le lait entier ou dans l'eau glacée pendant plus de 72 heures
Manipulations de pré-cuisson	Sauf le trempage, aucune
Réactions	La pièce semble avoir été dégorgée par le lait et l'eau. L'eau glacée n'a pas causé de coagulation. Le dégorge-ment est plus prononcé qu'avec le trempage de 24 heures. La texture des pièces trempées au lait est plus visqueuse que les pièces trempées à l'eau. Les pièces trempées à l'eau semblent être plus sèches
Type de cuisson	Morceaux coupés en cubes, cuits dans un fond brun
Réactions	Présence d'écume, le sang semble être plus présent que pour les expériences n° 14 et 15. Sauce moins consis-tance? facteur?
Personnes à la dégustation	Pointage accordé : trempage au lait
1. Michel Connolly	1 2 3 <u>4</u> 5
2. Monique Sigouin	1 2 <u>3</u> 4 5
3. Monic Boutin	1 2 3 4 <u>5</u>
4. Étienne Paris	1 2 <u>3</u> 4 5
5. Mario Nantel	1 <u>2</u> 3 4 5
6. Jacques Noeninger	1 2 <u>3</u> 4 5

Dates : 22-23 février 1995
Expérience n° : 16
Essai n° : 1
Viande utilisée : Loup-marin

Personnes à la dégustation	Pointage accordé : trempage à l'eau				
1. <u>Michel Connolly</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
2. <u>Monique Sigouin</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
3. <u>Monic Boutin</u>	1	2	<u>3</u>	4	5
4. <u>Étienne Paris</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
5. <u>Mario Nantel</u>	1	<u>2</u>	3	4	5
6. <u>Jacques Noeninger</u>	1	2	<u>3</u>	4	5
À la dégustation	<p>Couleur : brun foncé (deux plats)</p> <p>Odeur : de poisson plus prononcée avec l'eau</p> <p>Texture : tendre avec le lait et plus ferme avec l'eau</p> <p>Goût : goût de viande mélangé avec du poisson</p>				
Remarques	<p>On a l'impression de manger de la viande et du poisson en même temps</p> <p>Cuisson à l'eau → la viande semble être remplie de sang avec un goût à moitié de boudin</p>				
Conclusions	<p>La sauce dans laquelle la viande a été cuite ne semble pas être assez corsée versus la sauce tomate qui fut plus appréciée</p>				

Dates : 22-23 février 1995 Expérience n° : 17 Essai n° : 1 S-55-N F24 Viande utilisée : Loup-marin	
Pièce choisie	Longe
But	Observer les réactions qu'engendre le fumage sur la viande de loup-marin
Manipulations de pré-cuisson	Inconnu
Réactions	Inconnu
Type de cuisson	Inconnu
Réactions	Inconnu
Personnes à la dégustation	Pointage accordé
1. <u>Michel Connolly</u>	1 2 3 4 <u>4.5</u> 5
2. <u>Monique Sigouin</u>	1 2 3 <u>4</u> 5
3. <u>Monic Boutin</u>	1 2 <u>3</u> 4 5
4. <u>Étienne Paris</u>	1 2 3 <u>4</u> 5
5. <u>Mario Nantel</u>	1 2 <u>3</u> 4 5
6. <u>Jacques Noeninger</u>	1 2 <u>3</u> 4 5

Dates : 22-23 février 1995 Expérience n° : 17 Essai n° : 1 S-55-N F24 Viande utilisée : Loup-marin	
À la dégustation	Couleur : foncée noire Odeur : fumée avec arrière goût de poisson Texture : élastique lorsque cuit épais Goût : goût de fumé et goût de poisson
Remarques	Des quatre expériences, c'est celui qui est le moins fumé. On dirait que la viande n'est pas cuite au centre
Conclusions	La viande pourrait être plus séchée (centre des morceaux)

Dates : 22-23 février 1995
Expérience n° : 18 S-180-N F30
Essai n° : 1
Viande utilisée : Loup-marin

Pièce choisie	Longe					
But	-					
Manipulations de pré-cuisson	-					
Réactions	-					
Type de cuisson	-					
Réactions	-					
Personnes à la dégustation	Pointage accordé					
1. <u>Michel Connolly</u>	1	2	3	4	<u>4.5</u>	5
2. <u>Monique Sigouin</u>	1	2	3	4		<u>5</u>
3. <u>Monic Boutin</u>	1	2	3	4		<u>5</u>
4. <u>Étienne Paris</u>	1	2	3	<u>4</u>		5
5. <u>Mario Nantel</u>	1	2	3	<u>4</u>		5
6. <u>Jacques Noeninger</u>	1	<u>2</u>	3	4		5

Dates : 22-23 février 1995 Expérience n° : 18 S-180-N F30 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin	
À la dégustation	Couleur : noire foncée Odeur : fumée prédominante Texture : élastique Goût : goût de fumé prononcé
Remarques	Agréable en bouche. Rappelle la viande des grisons
Conclusions	Viande bien séchée sauf le goût de fumée trop prononcé. Texture un peu trop caoutchouteuse

Dates : 22-23 février 1995 Expérience n° : 19 S-90-N F30 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin	
Pièce choisie	Longe
But	-
Manipulations de pré-cuisson	-
Réactions	-
Type de cuisson	-
Réactions	-
Personnes à la dégustation	Pointage accordé
1. <u>Michel Connolly</u>	1 2 3 <u>3.5</u> 4 5
2. <u>Monique Sigouin</u>	1 2 3 <u>4</u> 5
3. <u>Monic Boutin</u>	1 2 3 4 <u>5</u>
4. <u>Étienne Paris</u>	<u>1</u> 2 3 4 5
5. <u>Mario Nantel</u>	1 2 <u>3</u> 4 5
6. <u>Jacques Noeninger</u>	1 2 3 <u>4</u> 5

Dates : 22-23 février 1995 Expérience n° : 19 S-90-N F30 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin	
À la dégustation	Couleur : noire foncée Odeur : fumée prédominante Texture : élastique Goût : agréable en bouche, viande séchée
Remarques	Semble plus sec que S-180-N F30. Rappelle la viande
Conclusions	Pourrait être encore plus séchée. On ne pourrait pas dire que cette viande est du phoque si on n'était pas au courant

Dates : 22-23 février 1995 Expérience n° : 20 S-180 EP-N Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin	
Pièce choisie	Longe
But	-
Manipulations de pré-cuisson	-
Réactions	-
Type de cuisson	-
Réactions	-
Personnes à la dégustation	Pointage accordé
1. <u>Michel Connolly</u>	1 2 3 4 <u>4.5</u> 5
2. <u>Monique Sigouin</u>	1 <u>2</u> 3 4 5
3. <u>Monic Boutin</u>	1 2 3 4 <u>5</u>
4. <u>Étienne Paris</u>	1 <u>2</u> 3 4 5
5. <u>Mario Nantel</u>	1 2 3 4 <u>5</u>
6. <u>Jacques Noeninger</u>	1 <u>2</u> 3 4 5

<p style="text-align: right;"> Dates : 22-23 février 1995 Expérience n° : 20 S-180 EP-N F30 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>													
À la dégustation	<p> Couleur : noire foncée Odeur : fumée Texture : élastique molle Goût : goût de viande; goût de poisson absent </p>												
Remarques	<p>On dirait de la viande crue : n'inspire pas</p>												
Conclusions	<p>De tous les essais sur le loup-marin fumé, la moyenne des pointages est accordé comme suit :</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Première place</td> <td style="width: 40%;">S-180-N F30</td> <td style="width: 30%; text-align: right;">(4,4)</td> </tr> <tr> <td>Deuxième place</td> <td>S-90-N F30</td> <td style="text-align: right;">(3,6)</td> </tr> <tr> <td>Troisième place</td> <td>S-55-N F24</td> <td style="text-align: right;">(3,5)</td> </tr> <tr> <td>Quatrième place</td> <td>S-180 EP-N F30</td> <td style="text-align: right;">(3,4)</td> </tr> </table>	Première place	S-180-N F30	(4,4)	Deuxième place	S-90-N F30	(3,6)	Troisième place	S-55-N F24	(3,5)	Quatrième place	S-180 EP-N F30	(3,4)
Première place	S-180-N F30	(4,4)											
Deuxième place	S-90-N F30	(3,6)											
Troisième place	S-55-N F24	(3,5)											
Quatrième place	S-180 EP-N F30	(3,4)											

Recherche sur le loup-marin

Semaine du 6 au 10 mars 1995

Le 6 mars 1995

Les trois dernières boîtes de morceaux de loup-marin ont été mises à décongeler depuis le 2 mars 1995 dans le réfrigérateur du local 3.32

Nous avons procédé au dégraissage ainsi qu'au désossage du produit décongelé. Parmi les morceaux, notons que la dimension des pièces diffère beaucoup. Les plus gros morceaux seront gardés ensemble pour voir s'il s'y trouve une différence dans la texture et le goût du produit. Nous avons observé aussi que les grosses pièces contiennent beaucoup de gras sur leur surface (boîte n° 3).

Le 7 mars 1995

Nous avons terminé le désossage aujourd'hui et avons effectué le choix des pièces afin d'effectuer de nouvelles expériences (voir les feuilles de dégustation en annexe).

N° de boîte	Cou	Côtes	Jarrets	Épaules	Longes
1	2	2	2	-	2
2	1	3	2	2	2
3	2	2	2	2	2

Le 9 mars 1995

Aujourd'hui, nous avons dépecé un loup-marin reçu entier. Selon les fiches techniques, il s'agit d'un animal d'environ 1 à 2 ans. Dans nos premières observations, nous remarquons que l'animal ne dégage pratiquement pas d'odeur et est recouvert de graisse blanche non rancie (intacte). La peau se prélève très facilement et on peut enlever le gras sur l'animal aussi très facilement, ce qui nous paraît fondamental si l'on veut une viande sans odeur. Ceci nous laisse croire que si la graisse est enlevée aussitôt l'animal abbatu, on supprime beaucoup la possibilité d'odeur.

Cet animal étant très jeune, il serait conseillé de prélever directement la chair à partir des jointures des cuisses, jusqu'au début du cou, ceci afin de permettre un rendement efficace. Ceci découle du fait qu'on retrouve trop peu de chair à récupérer sur les os pour que ce soit rentable. Cette méthode en serait aussi une d'économie.

Étant donné la configuration osseuse particulière de cet animal, il est difficile de le désosser correctement. Il est aussi évident qu'à la grosseur de cet animal, nous ne pourrions en retirer que deux recettes.

Dans un premier temps, nous avons travaillé avec le loup-marin reçu entier âgé d'environ un à deux ans. Voici les données recueillies lorsque nous avons pesé les pièces du loup-marin avec une balance électronique. À noter que cet animal fut tué par balle (fusil).

Poids total de l'animal avant désossage (15,13 kg)

Parties de l'animal	Morceau entier avec os	Os seulement	Chair seulement
Tête	780 g		
Ailerons avant	485 g		
Épaules (2)	780 g	280 g	500 g
Cou	345 g		
Côtes et la selle	2,005 kg	1,235 kg	750 g
Cuisses arrières coupées à la jointure (2)	1,125 kg	715 g	410 g
Pattes arrières coupées à la jointure du jarret (2)	505 g		
Viande à hacher			420 g
Peau	1,980 kg		
Gras	7,120 kg		
Totaux	15,13 kg	2,23 kg	2,08 kg
Pourcentage	100 %	14,74 %	13,75 %
Pourcentage du gras	47,05 %		
Pourcentage de la peau	13,08 %		

Dans un deuxième temps, nous avons travaillé avec les morceaux du deuxième phoque qui était supposé être une femelle enceinte âgée entre quatre et cinq ans.

Parmi le loup-marin entier, nous avons retrouvé des morceaux débités dans des sacs de plastique. Nous avons constaté que ce phoque était gros et qu'il devait être congelé depuis longtemps. Les coupes de boucherie nous semblent avoir été mal exécutées. D'après l'étiquette, l'animal aurait été tué le 25 février 1995. Selon nous, la viande ne nous paraît pas comme étant celle d'un animal tué récemment. D'une façon ou d'une autre, nous constatons qu'à la grosseur de l'animal, la chair est vraiment noire.

Il y a deux moyens de travailler cette viande :

- 1) Longe : on peut tirer de la viande des steaks de 120 g environ chacun.
- 2) Avec le bout (queue) de la longe : viande à être fumée ou steak plat.

Parmi nos observations, nous remarquons aussi que le gras de l'animal fond à la température de la pièce.

Date : 7 mars 1995 Expérience n° : 21 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin	
Pièce choisie	Jarret désossé
But	Observer les réactions de la pièce mise sous-vide dans une marinade (le 13 mars 1995 : pièce émincée et remise dans la marinade)
Manipulations de pré-cuisson	Morceaux mis dans : → huile olive → romarin → poivre de Cayenne → épices à marinade
Réactions	→ Odeur d'épices → Pas de dégoût de sang mélangé avec la marinade
Type de cuisson	Sauté dans l'huile et la marinade avec des poivrons verts
Réactions	→ Viande bien saisie → Odeur agréable d'épices
Personnes à la dégustation	Pointage accordé
1. Denis Hatin	1 2 3 <u>3.5</u> 4 5
2. Étienne Paris	1 2 3 <u>3.5</u> 4 5
3. Cécile Plouffe	1 2 3 <u>3.5</u> 4 5
4. Jean-Marc Dubrueil	1 2 3 <u>4</u> 5
5. Michel Connolly	1 2 3 <u>3.5</u> 4 5
6. André Marcotte	1 2 3 <u>3.5</u> 4 5
7. Nancy Share	1 2 3 4 <u>4.5</u> 5

Date : 7 mars 1995
Expérience n° : 21
Essai n° : 1
Viande utilisée : Loup-marin

À la dégustation	Couleur : belle couleur Odeur : non désagréable Texture : tendre, un peu fibreuse Goût : épicé, goût de poisson
Remarques	Trop épicé, cache le goût de la viande. Il faut s'habituer à l'odeur
Conclusions	Plat assez apprécié en général, certains aiment le goût épicé et d'autres pas

Date : 7 mars 1995 Expérience n° : 22 Essai n° : 2 Viande utilisée : Loup-marin																																																										
Pièce choisie	Longe (tournedos) désossé																																																									
But	Observer les réactions suite à un trempage dans un liquide																																																									
Manipulations de pré-cuisson	Trempage dans le lait entier depuis le 9 mars 1995. Le lait fut changé le 13 mars 1995 pour un trempage total de six jours																																																									
Réactions	Coloration de la viande beaucoup plus claire, aucune odeur prédominante de loup-marin																																																									
Type de cuisson	Sauté simple dans du beurre																																																									
Réactions	Les pièces sont bien saisies, cuisson saignante, servies avec une sauce bordelaise																																																									
Personnes à la dégustation	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="5">Pointage accordé</th> </tr> <tr> <th></th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Denis Hatin</td> <td>1</td> <td><u>1.5</u></td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2. Étienne Paris</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>3.5</u></td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3. Cécile Plouffe</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>3.5</u></td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>4. Jean-Marc Dubrenil</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>4</u></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>5. Michel Connolly</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>4</u></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>6. André Marcotte</td> <td>1</td> <td>2</td> <td><u>3</u></td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>7. Nancy Share</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>4</u></td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>		Pointage accordé						1	2	3	4	5	1. Denis Hatin	1	<u>1.5</u>	2	3	4	5	2. Étienne Paris	1	2	3	<u>3.5</u>	4	5	3. Cécile Plouffe	1	2	3	<u>3.5</u>	4	5	4. Jean-Marc Dubrenil	1	2	3	<u>4</u>	5	5. Michel Connolly	1	2	3	<u>4</u>	5	6. André Marcotte	1	2	<u>3</u>	4	5	7. Nancy Share	1	2	3	<u>4</u>	5
	Pointage accordé																																																									
	1	2	3	4	5																																																					
1. Denis Hatin	1	<u>1.5</u>	2	3	4	5																																																				
2. Étienne Paris	1	2	3	<u>3.5</u>	4	5																																																				
3. Cécile Plouffe	1	2	3	<u>3.5</u>	4	5																																																				
4. Jean-Marc Dubrenil	1	2	3	<u>4</u>	5																																																					
5. Michel Connolly	1	2	3	<u>4</u>	5																																																					
6. André Marcotte	1	2	<u>3</u>	4	5																																																					
7. Nancy Share	1	2	3	<u>4</u>	5																																																					

<p style="text-align: right;"> Date : 7 mars 1995 Expérience n° : 22 Essai n° : 2 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
À la dégustation	<p>Couleur : foncée</p> <p>Odeur : légère odeur de poisson</p> <p>Texture : tendre</p> <p>Goût : bon, goût de viande sauvage et goût de poisson</p>
Remarques	<ul style="list-style-type: none"> → Viande trop saignante → La sauce se marie bien avec ce type de viande → Très intéressant → Ressemble à du boeuf bourguignon
Conclusions	<p>Viande très tendre, idéale pour ce type de cuisson</p>

Date : 7 mars 1995 Expérience n° : 23 Essai n° : 2 Viande utilisée : Loup-marin																																																							
Pièce choisie	Longe (tournedos) désossé																																																						
But	Observer les réactions suite à un trempage dans un liquide																																																						
Manipulations de pré-cuisson	Trempage dans le lait entier depuis le 9 mars 1995. Le lait fut changé le 13 mars 1995 pour un trempage total de six jours																																																						
Réactions	Coloration de la viande beaucoup plus claire, aucune odeur prédominante de loup-marin																																																						
Type de cuisson	Sauté simple dans du beurre																																																						
Réactions	Les pièces sont bien saisies, cuisson saignante, servies avec du sauce bercy																																																						
Personnes à la dégustation	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="5">Pointage accordé</th> </tr> <tr> <th></th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Denis Hatin</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><u>4.5</u></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Étienne Paris</td> <td></td> <td></td> <td><u>3.5</u></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. Cécile Plouffe</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><u>4</u></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Jean-Marc Dubrenil</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><u>4</u></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. Michel Connolly</td> <td></td> <td></td> <td><u>3.5</u></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. André Marcotte</td> <td></td> <td><u>2.5</u></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7. Nancy Share</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Pointage accordé						1	2	3	4	5	1. Denis Hatin				<u>4.5</u>		2. Étienne Paris			<u>3.5</u>			3. Cécile Plouffe				<u>4</u>		4. Jean-Marc Dubrenil				<u>4</u>		5. Michel Connolly			<u>3.5</u>			6. André Marcotte		<u>2.5</u>				7. Nancy Share					
	Pointage accordé																																																						
	1	2	3	4	5																																																		
1. Denis Hatin				<u>4.5</u>																																																			
2. Étienne Paris			<u>3.5</u>																																																				
3. Cécile Plouffe				<u>4</u>																																																			
4. Jean-Marc Dubrenil				<u>4</u>																																																			
5. Michel Connolly			<u>3.5</u>																																																				
6. André Marcotte		<u>2.5</u>																																																					
7. Nancy Share																																																							

<p style="text-align: right;"> Date : 7 mars 1995 Expérience n° : 23 Essai n° : 2 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
À la dégustation	<p>Couleur : belle couleur</p> <p>Odeur : aucune prédominante</p> <p>Texture : très tendre</p> <p>Goût : léger goût de poisson, de foie</p>
Remarques	Intéressant
Conclusions	<p>Plat apprécié en général.</p> <p>La cuisson saignante ne plaît pas à tout le monde</p> <p>La sauce est préférée pour certaines personnes</p>

Date : 7 mars 1995 Expérience n° : 24 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin																																																								
Pièce choisie	Jarret désossé																																																							
But	Observer les réactions de la pièce mise sous-vide dans un liquide avec des assaisonnements																																																							
Manipulations de pré-cuisson	Liquide de trempage : lait entier et sel																																																							
Réactions	→ Couleur noire → Odeur prononcée de loup-marin → La chair a durci																																																							
Type de cuisson	Oignons sués au beurre, puis viande braisée dans un fond brun au four à 500°F																																																							
Réactions	→ Couleur du fond devenue rosée pâle → Odeur de loup-marin																																																							
Personnes à la dégustation	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="5">Pointage accordé</th> </tr> <tr> <th></th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Denis Hatin</td> <td></td> <td></td> <td><u>3.5</u></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Étienne Paris</td> <td></td> <td></td> <td><u>3</u></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. Cécile Plouffe</td> <td></td> <td></td> <td><u>3.5</u></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Jean-Marc Dubrueil</td> <td></td> <td></td> <td><u>3.5</u></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. Michel Connolly</td> <td></td> <td></td> <td><u>3</u></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. André Marcotte</td> <td></td> <td><u>2.5</u></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7. Nancy Share</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><u>4.5</u></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Pointage accordé						1	2	3	4	5	1. Denis Hatin			<u>3.5</u>			2. Étienne Paris			<u>3</u>			3. Cécile Plouffe			<u>3.5</u>			4. Jean-Marc Dubrueil			<u>3.5</u>			5. Michel Connolly			<u>3</u>			6. André Marcotte		<u>2.5</u>				7. Nancy Share				<u>4.5</u>	
		Pointage accordé																																																						
	1	2	3	4	5																																																			
1. Denis Hatin			<u>3.5</u>																																																					
2. Étienne Paris			<u>3</u>																																																					
3. Cécile Plouffe			<u>3.5</u>																																																					
4. Jean-Marc Dubrueil			<u>3.5</u>																																																					
5. Michel Connolly			<u>3</u>																																																					
6. André Marcotte		<u>2.5</u>																																																						
7. Nancy Share				<u>4.5</u>																																																				

<p style="text-align: right;"> Date : 7 mars 1995 Expérience n° : 24 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
À la dégustation	<p>Couleur : viande foncée</p> <p>Odeur : de poisson prédominante</p> <p>Texture : plus ou moins tendre, boeuf bouilli</p> <p>Goût : de foie et de poisson</p>
Remarques	<p>→ Les morceaux de viande sont plus ou moins tendre, goût salé</p> <p>→ Ressemble à du boeuf bouilli</p>
Conclusions	<p>Moins tendre que l'expérience suivante qui a été traitée avec du bicarbonate de soude.</p>

Date : 7 mars 1995 Expérience n° : 25 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin																																																																
Pièce choisie	Jarret désossé																																																															
But	Observer les réactions suite à un trempage dans un liquide. Pièce mise sous-vide																																																															
Manipulations de pré-cuisson	Liquide de trempage : lait entier avec 10 g de bicarbonate de soude																																																															
Réactions	→ La couleur est restée plus rouge comparativement à l'expérience précédente sans bicarbonate de soude. → La chair est restée tendre																																																															
Type de cuisson	Oignons sués, puis pièce déposée et cuisson dans un fond brun au four à 500°F																																																															
Réactions	→ Couleur du fond devenue rosée pâle → Présence d'odeur de loup-marin																																																															
Personnes à la dégustation	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="5">Pointage accordé</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Denis Hatin</td> <td></td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>3.5</u></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2. Étienne Paris</td> <td></td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>4</u></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3. Cécile Plouffe</td> <td></td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>3.5</u></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>4. Jean-Marc Dubreuil</td> <td></td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>3.5</u></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>5. Michel Connolly</td> <td></td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>3.5</u></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>6. André Marcotte</td> <td></td> <td>1</td> <td>2</td> <td><u>3</u></td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>7. Nancy Share</td> <td></td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td><u>5</u></td> </tr> </tbody> </table>			Pointage accordé							1	2	3	4	5	1. Denis Hatin		1	2	3	<u>3.5</u>	5	2. Étienne Paris		1	2	3	<u>4</u>	5	3. Cécile Plouffe		1	2	3	<u>3.5</u>	5	4. Jean-Marc Dubreuil		1	2	3	<u>3.5</u>	5	5. Michel Connolly		1	2	3	<u>3.5</u>	5	6. André Marcotte		1	2	<u>3</u>	4	5	7. Nancy Share		1	2	3	4	<u>5</u>
		Pointage accordé																																																														
		1	2	3	4	5																																																										
1. Denis Hatin		1	2	3	<u>3.5</u>	5																																																										
2. Étienne Paris		1	2	3	<u>4</u>	5																																																										
3. Cécile Plouffe		1	2	3	<u>3.5</u>	5																																																										
4. Jean-Marc Dubreuil		1	2	3	<u>3.5</u>	5																																																										
5. Michel Connolly		1	2	3	<u>3.5</u>	5																																																										
6. André Marcotte		1	2	<u>3</u>	4	5																																																										
7. Nancy Share		1	2	3	4	<u>5</u>																																																										

<p style="text-align: right;"> Date : 7 mars 1995 Expérience n° : 25 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
À la dégustation	<p> Couleur : brun plus pâle que l'expérience précédente Odeur : de poisson Texture : plus tendre Goût : sel moins prononcé </p>
Remarques	<p>Texture plus agréable que l'expérience précédente ainsi qu'au goût</p>
Conclusions	<p>Le trempage avec du bicarbonate de soude semble avoir des effets positifs sur la viande au point de vue gustatif</p>

Date : 7 mars 1995 Expérience n° : 26 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin	
Pièce choisie	Jarret désossé
But	Observer les réactions suite à un trempage dans un liquide et plus tard à la cuisson de la pièce mise sous-vide
Manipulations de pré-cuisson	Pièces mises sous-vide avec 750 mL de vin blanc et 15 g de sel
Réactions	→ Aucune odeur prédominante → Texture un peu visqueuse de la viande
Type de cuisson	Cuisson avec de l'ail, du vin blanc, du fond brun, du sel et du poivre
Réactions	→ Écume à la surface → Odeur de loup-marin
Personnes à la dégustation	Pointage accordé
1. Denis Hatin	1 2 3 <u>4</u> 5
2. Étienne Paris	1 2 <u>3</u> 4 5
3. Cécile Plouffe	1 2 <u>3</u> 4 5
4. Jean-Marc Dubreuil	1 2 3 <u>3.5</u> 4 5
5. Michel Connolly	1 2 3 <u>3.5</u> 4 5
6. André Marcotte	1 <u>2</u> 3 4 5
7. Nancy Share	1 2 3 4 <u>4.5</u> 5

Date : 7 mars 1995
Expérience n° : 26
Essai n° : 1
Viande utilisée : Loup-marin

À la dégustation	Couleur : brun comme la viande de l'animal Odeur : presque pas Texture : tendre Goût : goût de poisson et de foie
Remarques	Agréable en bouche. Assez tendre
Conclusions	Ce plat au vin blanc est plus apprécié

	Date : 7 mars 1995 Expérience n° : 27 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin																																																						
Pièce choisie	Jarret désossé																																																						
But	Observer les réactions au trempage puis à la cuisson de la pièce mise sous-vide																																																						
Manipulations de pré-cuisson	Pièce mise sous-vide avec : 750 mL de vin rouge 10 g de sel 2 g de poivre 20 g de bicarbonate de soude																																																						
Réactions	→ Couleur foncée de la pièce → Odeur prononcée de vin rouge																																																						
Type de cuisson	Pièce coupée en cubes et cuite avec des oignons, de l'ail, du vin rouge et du fond brun																																																						
Réactions	→ Écume en surface → Odeur de loup-marin réapparaît																																																						
Personnes à la dégustation	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="5" style="text-align: center;">Pointage accordé</th> </tr> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">1</th> <th style="text-align: center;">2</th> <th style="text-align: center;">3</th> <th style="text-align: center;">4</th> <th style="text-align: center;">5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. <u>Denis Hatin</u></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><u>3.5</u></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>2. <u>Étienne Paris</u></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><u>4</u></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>3. <u>Cécile Plouffe</u></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><u>3.5</u></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>4. <u>Jean-Marc Dubreuil</u></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;"><u>3</u></td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>5. <u>Michel Connolly</u></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;"><u>3</u></td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>6. <u>André Marcotte</u></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;"><u>3</u></td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>7. <u>Nancy Share</u></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><u>4</u></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </tbody> </table>		Pointage accordé						1	2	3	4	5	1. <u>Denis Hatin</u>	1	2	3	<u>3.5</u>	5	2. <u>Étienne Paris</u>	1	2	3	<u>4</u>	5	3. <u>Cécile Plouffe</u>	1	2	3	<u>3.5</u>	5	4. <u>Jean-Marc Dubreuil</u>	1	2	<u>3</u>	4	5	5. <u>Michel Connolly</u>	1	2	<u>3</u>	4	5	6. <u>André Marcotte</u>	1	2	<u>3</u>	4	5	7. <u>Nancy Share</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
	Pointage accordé																																																						
	1	2	3	4	5																																																		
1. <u>Denis Hatin</u>	1	2	3	<u>3.5</u>	5																																																		
2. <u>Étienne Paris</u>	1	2	3	<u>4</u>	5																																																		
3. <u>Cécile Plouffe</u>	1	2	3	<u>3.5</u>	5																																																		
4. <u>Jean-Marc Dubreuil</u>	1	2	<u>3</u>	4	5																																																		
5. <u>Michel Connolly</u>	1	2	<u>3</u>	4	5																																																		
6. <u>André Marcotte</u>	1	2	<u>3</u>	4	5																																																		
7. <u>Nancy Share</u>	1	2	3	<u>4</u>	5																																																		

<p style="text-align: right;"> Date : 7 mars 1995 Expérience n° : 27 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
À la dégustation	<p>Couleur : plus foncée que l'expérience précédente</p> <p>Odeur : agréable</p> <p>Texture : tendre</p> <p>Goût : agréable en bouche</p>
Remarques	
Conclusions	Certaines personnes ont préféré ce plat. Les goûts sont partagés

Recherche sur le loup-marin

Semaine du 13 au 17 mars 1995

Le 13 mars 1995

Aujourd'hui, nous avons préparé des recettes expérimentales en prévision d'une dégustation prochaine, soit le 15 mars 1995. Les morceaux qui trempent déjà depuis le 9 mars ont été laissés à tremper encore pendant quelques jours. Le lait fut changé. Déjà, on note un changement dans l'intensité de la couleur de la viande.

Le 15 mars 1995

Diverses recettes de loup-marin sont apprêtées : en sauce, rôti, sauté simple. Ces recettes ont été dégustées lors d'une première dégustation avec sept personnes. D'autres recettes sont confectionnées en prévision d'une deuxième dégustation qui aura lieu le lendemain, soit le 16 mars 1995.

Le 16 mars 1995

Un inventaire des morceaux de loup-marin est établi afin d'évaluer les besoins en provision. Quelques recettes sont présentées et pour la première fois, nous présentons du loup-marin n'ayant subi aucune manipulation de pré-cuisson. Ceci afin d'évaluer la différence des qualités gustatives avec nos expériences déjà établies. Nous avons comme dégustateurs six personnes de la direction de l'Institut. Les plats ont obtenu une appréciation partagée, certains ont aimé les plats présentés alors que d'autres n'ont pas aimé. Ce fut le même cas lors de la dégustation du 15 mars 1995.

Date : 15 mars 1995 Expérience n° : 28 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin	
Pièce choisie	Côtes avec os
But	Observer les réactions suite à un trempage dans un liquide
Manipulations de pré-cuisson	Trempage dans du lait entier depuis le 9 mars. Le lait a été changé le 13 mars pour un trempage total de six jours
Réactions	Coloration de la viande beaucoup plus claire, aucune odeur prédominante forte de loup-marin
Type de cuisson	Rôti au four
Réactions	Bien saisi au four. Moutarde de Dijon ajoutée sur la pièce
Personnes à la dégustation	Pointage accordé
1. <u>Denis Hatin</u>	1 <u>2</u> 3 4 5
2. <u>Étienne Paris</u>	1 <u>2</u> 3 4 5
3. <u>Cécile Plouffe</u>	1 <u>1.5</u> 2 3 4 5
4. <u>Jean-Marc Dubrenil</u>	1 2 3 <u>4</u> 5
5. <u>Michel Connolly</u>	1 2 3 <u>3.5</u> 4 5
6. <u>André Marcotte</u>	1 <u>2</u> 3 4 5
7. <u>Nancy Share</u>	1 2 <u>2.5</u> 3 4 5

Date : 15 mars 1995 Expérience n° : 28 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin	
À la dégustation	Couleur : brune Odeur : aucune prédominante Texture : assez rigide Goût : partagé
Remarques	Le pointage fut partagé → difficile à évaluer
Conclusions	Certaines personnes ont aimé, d'autres ont trouvé cela dégueulasse...

	Date : 15 mars 1995 Expérience n° : 29 Essai n° : 3 Viande utilisée : Loup-marin																																																
Pièce choisie	Viande à hacher																																																
But	Observer les réactions suite à un trempage dans un liquide																																																
Manipulations de pré-cuisson	Trempage dans du lait entier depuis le 9 mars. Le lait a été changé le 13 mars pour un trempage total de six jours. Viande hachée à la grille fine																																																
Réactions	Coloration de la viande beaucoup plus claire, aucune odeur prédominante forte de loup-marin																																																
Type de cuisson	Sauté simple																																																
Réactions	Assez bien saisi																																																
Personnes à la dégustation	<p style="text-align: center;">Pointage accordé</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Denis Hatin</td> <td></td> <td></td> <td><u>3.5</u></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Étienne Paris</td> <td></td> <td></td> <td><u>3</u></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. Cécile Plouffe</td> <td></td> <td><u>2.5</u></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Jean-Marc Dubreuil</td> <td></td> <td></td> <td><u>3</u></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. Michel Connolly</td> <td></td> <td></td> <td><u>3.5</u></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. André Marcotte</td> <td></td> <td><u>2.5</u></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7. Nancy Share</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><u>4.5</u></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		1	2	3	4	5	1. Denis Hatin			<u>3.5</u>			2. Étienne Paris			<u>3</u>			3. Cécile Plouffe		<u>2.5</u>				4. Jean-Marc Dubreuil			<u>3</u>			5. Michel Connolly			<u>3.5</u>			6. André Marcotte		<u>2.5</u>				7. Nancy Share				<u>4.5</u>	
	1	2	3	4	5																																												
1. Denis Hatin			<u>3.5</u>																																														
2. Étienne Paris			<u>3</u>																																														
3. Cécile Plouffe		<u>2.5</u>																																															
4. Jean-Marc Dubreuil			<u>3</u>																																														
5. Michel Connolly			<u>3.5</u>																																														
6. André Marcotte		<u>2.5</u>																																															
7. Nancy Share				<u>4.5</u>																																													

Date : 15 mars 1995 Expérience n° : 29 Essai n° : 3 Viande utilisée : Loup-marin	
À la dégustation	Couleur : brune Odeur : légère de poisson Texture : tendre Goût : agréable en bouche
Remarques	→ Assez bon pour de la viande hachée → Les morceaux sont tendres dans l'ensemble
Conclusions	→ Ne peut remplacer le steak haché que l'on connaît → Peut-être qu'en le mélangeant avec d'autres viandes, on pourrait donner quelque chose d'intéressant

Date : 15 mars 1995 Expérience n° : 30 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin	
Pièce choisie	Cou désossé
But	Observer les réactions du trempage sur la pièce
Manipulations de pré-cuisson	Trempage dans du lait entier depuis le 9 mars. Le lait entier a été changé le 13 mars pour une durée totale de six jours de trempage
Réactions	La coloration de la viande diminue d'intensité. La pièce a une texture visqueuse en surface
Type de cuisson	Bouilli, type pot-au-feu, avec des oignons, des carottes, de l'ail, des poireaux verts et des pommes de terre
Réactions	Cuisson sans écume à la surface. Odeur de loup-marin absente, odeur d'épices prédominante
Personnes à la dégustation	Pointage accordé
1. Jean-Marc Dubreuil	1 2 3 <u>3.2</u> 4 5
2. Gervais Jolicoeur	1 2 3 <u>3.4</u> 4 5
3. Alain Monnier	1 2 <u>2.8</u> 3 4 5
4. François Daviau	1 2 <u>3</u> 4 5
5. Doris Ouellette	1 2 <u>2.7</u> 3 4 5
6. Philippe Bourdages	1 2 <u>2.8</u> 3 4 5

<p style="text-align: right;"> Date : 15 mars 1995 Expérience n° : 30 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
À la dégustation	<p> Couleur : ressemble à du boeuf à la mode Odeur : d'épices Texture : dure, tirasseux Goût : fade </p>
Remarques	<ul style="list-style-type: none"> → Manque d'assaisonnement → Meilleur avec de la moutarde → Laisse un arrière-goût métallique dans la bouche → N'aime pas le goût de cette viande ni sa texture
Conclusions	<p>Plus ou moins apprécié. Ce plat aurait avantage à être plus relevé en assaisonnement</p>

	Date : 16 mars 1995 Expérience n° : 31 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin																																															
Pièce choisie	Épaule désossée (adulte de 4 ou 5 ans, femelle enceinte)																																															
But	Observer les réactions et les qualités gustatives sans manipulation de pré-cuisson																																															
Manipulations de pré-cuisson	Nil																																															
Réactions	Nil																																															
Type de cuisson	Viande blanchie dans de l'eau, puis pochée dans du lait entier Plat de fruits de mer avec du homard, des crevettes, des pétoncles, dans un sauce Newburg																																															
Réactions	Le blanchissement de la viande aide à la coagulation du sang pour empêcher la clarification du lait par le sang durant le pochage																																															
Personnes à la dégustation	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="5">Pointage accordé</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. <u>Jean-Marc Dubreuil</u></td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>3.8</u></td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2. <u>Gervais Jolicoeur</u></td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>3.8</u></td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3. <u>Alain Monnier</u></td> <td>1</td> <td>2</td> <td><u>3</u></td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>4. <u>François Daviau</u></td> <td>1</td> <td>2</td> <td><u>2.6</u></td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>5. <u>Doris Ouellette</u></td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>3.2</u></td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>6. <u>Philippe Bourdages</u></td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>3.8</u></td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>		Pointage accordé					1. <u>Jean-Marc Dubreuil</u>	1	2	3	<u>3.8</u>	4	5	2. <u>Gervais Jolicoeur</u>	1	2	3	<u>3.8</u>	4	5	3. <u>Alain Monnier</u>	1	2	<u>3</u>	4	5	4. <u>François Daviau</u>	1	2	<u>2.6</u>	3	4	5	5. <u>Doris Ouellette</u>	1	2	3	<u>3.2</u>	4	5	6. <u>Philippe Bourdages</u>	1	2	3	<u>3.8</u>	4	5
	Pointage accordé																																															
1. <u>Jean-Marc Dubreuil</u>	1	2	3	<u>3.8</u>	4	5																																										
2. <u>Gervais Jolicoeur</u>	1	2	3	<u>3.8</u>	4	5																																										
3. <u>Alain Monnier</u>	1	2	<u>3</u>	4	5																																											
4. <u>François Daviau</u>	1	2	<u>2.6</u>	3	4	5																																										
5. <u>Doris Ouellette</u>	1	2	3	<u>3.2</u>	4	5																																										
6. <u>Philippe Bourdages</u>	1	2	3	<u>3.8</u>	4	5																																										

<p style="text-align: right;"> Date : 16 mars 1995 Expérience n° : 31 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
À la dégustation	<p>Couleur : belle apparence du plat</p> <p>Odeur : prédominante du fromage et des fruits de mer</p> <p>Texture : ressemble à du foie</p> <p>Goût : agréable en général</p>
Remarques	<ul style="list-style-type: none"> → Préférable en petites portions comme entrée → Goût très masqué par la sauce → N'aime pas la saveur ni la texture du phoque → Goût de loup-marin restant longtemps dans la bouche
Conclusions	<p>Peut être un plat intéressant pour des gens n'ayant jamais mangé de loup-marin</p>

Date : 16 mars 1995 Expérience n° : 32 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin	
Pièce choisie	Cou désossé
But	Observer les réactions du trempage sur la pièce
Manipulations de pré-cuisson	Trempage dans du lait entier depuis le 9 mars. Le lait entier a été changé le 13 mars pour une durée totale de six jours de trempage
Réactions	La coloration de la viande diminue d'intensité. La pièce a une texture visqueuse en surface
Type de cuisson	Viande du pot-au-feu de l'expérience utilisée pour cette recette, sauce avec oignons, bacon fumé, fond brun. Viande déjà cuite, plat sucré
Réactions	Cuisson sans écume à la surface. Odeur de loup-marin absente, odeur d'épices prédominante
Personnes à la dégustation	Pointage accordé
1. <u>Jean-Marc Dubreuil</u>	1 2 3 <u>3.4</u> 4 5
2. <u>Gervais Jolicoeur</u>	1 2 3 <u>4</u> 5
3. <u>Alain Monnier</u>	1 2 <u>2.2</u> 3 4 5
4. <u>François Daviau</u>	1 2 3 <u>4</u> 5
5. <u>Doris Ouellette</u>	1 2 <u>2.8</u> 3 4 5
6. <u>Philippe Bourdages</u>	1 2 3 <u>3.2</u> 4 5

<p style="text-align: right;"> Date : 16 mars 1995 Expérience n° : 32 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
À la dégustation	<p>Couleur : belle apparence</p> <p>Odeur : odeur de bacon fumé et sucré</p> <p>Texture : délicat, tendre</p> <p>Goût : foie de boeuf</p>
Remarques	<ul style="list-style-type: none"> → Le goût reste longtemps dans la bouche → Bon mariage entre le bacon et le loup-marin → Le bacon ne masque pas suffisamment → Expérience intéressante → Manque de sel
Conclusions	<ul style="list-style-type: none"> → Plat controversé sur les qualités gustatives observées par les dégustateurs → Si les lacunes telles le manque de sel et le bacon sont réparées, peut-être que le plat aura plus de succès

	Date	:	16 mars 1995			
	Expérience n°	:	33			
	Essai n°	:	1			
	Viande utilisée	:	Loup-marin			
Pièce choisie	Épaules désossées. Petit loup-marin de un ou deux ans					
But	Observer les qualités gustatives de cette viande sans manipulation de pré-cuisson					
Manipulations de pré-cuisson	Nil					
Réactions	Nil					
Type de cuisson	Blanchi à l'eau, puis braisé avec une grande quantité d'oignons, un fond brun, du vinaigre de vin, des pruneaux : plat aigre					
Réactions	Le blanchissement semble bien coaguler le sang en surface					
Personnes à la dégustation	Pointage accordé					
1. <u>Jean-Marc Dubreuil</u>	1	2	3	<u>4</u>	5	
2. <u>Gervais Jolicoeur</u>	1	2	3	<u>3.6</u>	4	5
3. <u>Alain Monnier</u>	1	2	<u>3</u>	4	5	
4. <u>François Daviau</u>	1	2	<u>2.8</u>	3	4	5
5. <u>Doris Quелlette</u>	1	<u>1.6</u>	2	3	4	5
6. <u>Philippe Bourdages</u>	1	2	<u>2.6</u>	3	4	5

<p style="text-align: right;"> Date : 16 mars 1995 Expérience n° : 33 Essai n° : 1 Viande utilisée : Loup-marin </p>	
À la dégustation	<p>Couleur : apparence peu raffinée</p> <p>Odeur : foncée</p> <p>Texture : inégale selon les morceaux</p> <p>Goût : ressemble à du foie, vinaigré</p>
Remarques	<ul style="list-style-type: none"> → C'est le meilleur plat jusqu'à maintenant → Plat intéressant, le pruneau domine → Au début, non agréable en bouche, mais après le goût s'améliore → Je n'aime pas ce plat en sauce
Conclusions	<ul style="list-style-type: none"> → Plat controversé → Certains aiment, d'autres pas → Amélioration à apporter au niveau de l'assaisonnement

Recherche sur le loup-marin et le caribou

Semaine du 20 au 24 mars 1995

Le 20 mars 1995

Deux boîtes de caribou sont mises à décongeler. Une boîte contient des rôtis d'épaule et le poids total de la viande contenue dans la boîte est de 11,275 kg. Dans l'autre boîte, nous retrouvons des morceaux de viande en cubes identifiés «stew». Le poids est de 16,475 kg indiqué sur les boîtes.

Parmi tous les morceaux de loup-marin, nous gardons les longes qui seront envoyées à Québec pour fumage. Tous les autres morceaux (épaules, côtes, jarrets) sont mis à tremper dans un liquide. Cette fois-ci, nous employons de la crème à 35 %. Grâce à sa grande teneur en gras, nous allons observer son action sur la viande.

Le 24 mars 1995

Les cubes de caribou décongelés sont séparés en trois parties. Trois marinades sont préparées, une au vin rouge, une au vin blanc et une autre à l'huile. Dans chacune, nous avons ajouté des légumes émincés (carottes, céleri, oignons, échalotes) et des assaisonnements tels du laurier, du thym, du poivre noir entier et des épices à marinade pour la marinade à l'huile seulement.

Recherche sur le loup-marin et le caribou

Semaine du 27 au 31 mars 1995

Le 27 mars 1995

Les cubes marinés sont sautés puis cuits dans un fond brun. Nous remarquons que seulement les cubes dans la marinade à l'huile peuvent être saisis. Les autres produisent trop de liquide et les cubes bouillent au lieu d'être saisis.

Le 28 mars 1995

La cuisson des cubes en sauce est achevée. Les morceaux de loup-marin qui reposent dans la crème sont évalués. Nous remarquons que le gras contenu dans la crème enrobe bien les morceaux et le sang contenu dans la viande ne peut s'échapper, il n'y a donc pratiquement pas de dégorgement. Tous les morceaux de loup-marin sont nettoyés et placés dans du lait entier, car il est évident que nous n'aurons pas de résultats satisfaisants en laissant le loup-marin dans ce type de trempage.

Le 29 mars 1995

Nous révisons le rapport à ce jour.

Quatre épaules de caribou sont saisies ainsi que la garniture pour expérience.

Le 30 mars 1995

Les épaules de caribou sont mises à braiser.

Différentes parties de loup-marin (jarrets, épaules) sont mises à cuire pour expérimentation. Celles-ci ont déjà subi plusieurs journées de trempage dans la crème puis dans le lait.

Date : 27 mars 1995
 Expérience n° : 34
 Essai n° : 1
 Viande utilisée : caribou

Pièce choisie	Pièce reçue déjà en cubes, et identifiée «stew». Impossible de savoir de quelle partie il s'agit
But	Observer les qualités gustatives de cette viande suite à une manipulation pré-cuisson ou non de la viande
Manipulations de pré-cuisson	Trois marinades sont préparées : <ol style="list-style-type: none"> 1. Vin blanc 2. Vin rouge 3. Huile <p>Toutes avec ajout de petits légumes et des assaisonnements</p>
Réactions	Viande qui réagit semblablement à celle du boeuf
Type de cuisson	En sauce avec leur marinade et fond brun, sauf celle à l'huile qui n'est cuite qu'avec du fond brun
Réactions	Les cubes sont premièrement saisis. Seuls les cubes dans la marinade à l'huile peuvent être saisis. Les autres rendent beaucoup trop de liquide, donc la viande bout et ne saisit pas
Personnes à la dégustation	Pointage accordé : Vin blanc
1. Doris Ouellette	1 2 3 4 5
2. Gervais Jolicoeur	1 2 3 4 5
3. Raymond Lemieux	1 2 3 4 5
4. Philippe Bourdages	1 2 3 4 5
5. Claudette Labelle-Tardif	1 2 3 4 5

Date : 27 mars 1995
 Expérience n° : 34
 Essai n° : 1
 Viande utilisée : caribou

Personnes à la dégustation	Pointage accordé : Vin rouge				
1. Doris Ouellette	1	2	<u>3</u>	4	5
2. Gervais Jolicoeur	1	2	3	<u>4</u>	5
3. Raymond Lemieux	1	2	3	4	<u>5</u>
4. Philippe Bourdages	1	2	<u>3</u>	4	5
5. Claudette Labelle-Tardif	1	2	<u>3</u>	4	5
Personnes à la dégustation	Pointage accordé : Huile				
1. Doris Ouellette	1	2	<u>3</u>	4	5
2. Gervais Jolicoeur	1	2	3	<u>4</u>	5
3. Raymond Lemieux	1	2	<u>3</u>	4	5
4. Philippe Bourdages	1	2	3	<u>4</u>	5
5. Claudette Labelle-Tardif	1	2	3	4	<u>5</u>
À la dégustation	Couleur	:	appétissante		
	Odeur	:	de vin et sauce		
	Texture	:	irrégulier dans les morceaux		
	Goût	:	bon en général		
Remarques	→ Certains morceaux sont coriaces → Goût fade avec vin blanc → Bien apprêté, très bon				
Conclusions	Les recettes étant apprêtées avec des morceaux provenant de différents caribous, il faut en déduire qu'il y aura irrégularité dans la texture et le goût dans les cubes				

Page 2 de 3		Date : 27 mars 1995			
		Expérience n° : 34			
		Essai n° : 1			
		Viande utilisée : caribou			
Pièce choisie	Pièce reçue déjà en cubes et identifiée «stew». Impossible de savoir de quelle partie il s'agit.				
But	Observer les qualités gustatives de cette viande suite à une manipulation pré-cuisson ou non de la viande.				
Manipulations de pré-cuisson	Trois marinades sont préparées : 1. Vin blanc 2. Vin rouge 3. Huile Toutes avec ajout de petits légumes et des assaisonnements.				
Réactions	Viande qui réagit semblablement à celle du boeuf.				
Type de cuisson	En sauce avec leur marinade et fond brun, sauf celle à l'huile qui n'est cuite qu'avec du fond brun.				
Réactions	Les cubes sont premièrement saisis. Seuls les cubes dans la marinade à l'huile peuvent être saisis. Les autres rendent beaucoup trop de liquide, donc la viande boue et ne saisit pas.				
Personnes à la dégustation	Pointage accordé : Vin blanc				
1. <u>Éric Pilotte</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
2. <u>Sophie Morneau</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
3. <u>Sylvie Lemieux</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
4. <u>Chan-Sang Hoy-Laine</u>	1	2	3	4	<u>5</u>
5. <u>Eunice Ritter</u>	1	2	3	<u>4</u>	5

Page 2 de 3		Date	:	27 mars 1995		
		Expérience n°	:	34		
		Essai n°	:	1		
		Viande utilisée	:	caribou		
Personnes à la dégustation		Pointage accordé : Vin rouge				
1. <u>Éric Pilotte</u>	1	2	3	<u>4</u>	5	
2. <u>Sophie Morneau</u>	1	2	<u>3</u>	4	5	
3. <u>Sylvie Lemieux</u>	1	2	<u>3</u>	4	5	
4. <u>Chan-Sang Hoy-Laine</u>	1	2	3	<u>4</u>	5	
5. <u>Eunice Ritter</u>	1	2	3	<u>4</u>	5	
Personnes à la dégustation		Pointage accordé : Huile				
1. <u>Éric Pilotte</u>	1	2	<u>3</u>	4	5	
2. <u>Sophie Morneau</u>	1	2	3	4	<u>5</u>	
3. <u>Sylvie Lemieux</u>	1	2	3	<u>4</u>	5	
4. <u>Chan-Sang Hoy-Laine</u>	1	2	3	4	<u>5</u>	
5. <u>Eunice Ritter</u>	1	2	3	<u>4</u>	5	
À la dégustation		Couleur	:	belle couleur en général		
		Odeur	:	aucune prononcée, sinon de vin		
		Texture	:	très bien, tendre		
		Goût	:	très bon à passable dans l'ensemble		
Remarques		→ Ressemble à du bœuf bourguignon → Goût de bois léger → Je pourrais mettre ces plats facilement sur ma table → Le goût entre les trois ne varie pas trop				
Conclusions		→ Plats avec beaucoup de potentiel → Généralement apprécié par tous. → Seul commentaire négatif : manque de distinction entre les trois plats au niveau du goût				

Date : 27 mars 1995
 Expérience n° : 34
 Essai n° : 1
 Viande utilisée : caribou

Pièce choisie	Pièce reçue déjà en cubes et identifiée «stew». Impossible de savoir de quelle partie il s'agit.
But	Observer les qualités gustatives de cette viande suite à une manipulation pré-cuisson ou non de la viande.
Manipulations de pré-cuisson	Trois marinades sont préparées : <ol style="list-style-type: none"> 1. Vin blanc 2. Vin rouge 3. Huile <p>Toutes avec ajout de petits légumes et des assaisonnements.</p>
Réactions	Viande qui réagit semblablement à celle du boeuf.
Type de cuisson	En sauce avec leur marinade et fond brun, sauf celle à l'huile qui n'est cuite qu'avec du fond brun.
Réactions	Les cubes sont premièrement saisis. Seuls les cubes dans la marinade à l'huile peuvent être saisis. Les autres rendent beaucoup trop de liquide, donc la viande boue et ne saisit pas.
Personnes à la dégustation	Pointage accordé : Vin blanc
1. <u>Judith Mendoza</u>	1 2 3 <u>4</u> 5
2. <u>Sylvain Gaston</u>	1 2 3 <u>4</u> 5
3. <u>Alain Laplante</u>	1 2 3 <u>4</u> 5
4. <u>Marco Provost</u>	1 2 3 <u>4</u> 5

Date : 27 mars 1995
 Expérience n° : 34
 Essai n° : 1
 Viande utilisée : caribou

Personnes à la dégustation	Pointage accordé : Vin rouge				
1. <u>Judith Mendoza</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
2. <u>Sylvain Gaston</u>	1	2	<u>3</u>	4	5
3. <u>Alain Laplante</u>	1	2	3	4	<u>5</u>
4. <u>Marco Provost</u>	1	2	3	4	<u>4.5</u> 5
Personnes à la dégustation	Pointage accordé : Huile				
1. <u>Judith Mendoza</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
2. <u>Sylvain Gaston</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
3. <u>Alain Laplante</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
4. <u>Marco Provost</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
À la dégustation	Couleur : belle couleur, appétissante				
	Odeur : parfum agréable				
	Texture : tendre, parfois dure				
	Goût : agréable en bouche				
Remarques	→ L'odeur du gibier est présente				
	→ Dans l'ensemble, c'est très bon				
Conclusions	→ Les recettes étant apprêtées avec des morceaux provenant de différents caribous, il faut en déduire qu'il y aura irrégularité dans la texture et le goût dans les cubes				
	→ Plats avec beaucoup de potentiel				
	→ Généralement apprécié par tous				
	→ Seul commentaire négatif : manque de distinction entre les trois plats au niveau du goût				

Page 1 de 3		Date	:	30 mars 1995
		Expérience n°	:	35
		Essai n°	:	1
		Viande utilisée	:	loup-marin
Pièce choisie	Jarret (frais) désossé			
But	Observer les réactions à la cuisson et les qualités gustatives par la suite			
Manipulations de pré-cuisson	Fut placé dans de la crème à 35 % pendant 7 jours environ sans résultats importants pour le dégorgement. Lavé puis mis à tremper dans du lait entier pendant 2 jours			
Réactions	Dégorgement plus important avec le lait qu'avec la crème. Cette dernière ne fait qu'enrober la pièce de viande, empêchant ainsi le sang d'en sortir			
Type de cuisson	→ Morceaux coupés en cubes → Braisés sur un nid d'oignons émincés cuits avec du beurre et du fond brun de veau			
Réactions	Écume peu importante en surface de cuisson. Odeur légère de poisson			
Personnes à la dégustation	Pointage accordé (oignons)			
1. Doris Ouellette	1	2	3	<u>4</u> 5
2. Gervais Jolicœur	1	2	3	<u>4</u> 5
3. Raymond Lemieux	1	2	3	4 <u>5</u>
4. Philippe Bourdages	1	<u>2</u>	3	4 5
5. Claudette Labelle-Tardif	1	2	<u>3</u>	4 5
À la dégustation	Couleur	:	foncée	
	Odeur	:	d'oignons et de loup-marin léger	
	Texture	:	tendre, parfois dure	
	Goût	:	foie et oignons	

Date : 30 mars 1995
Expérience n° : 35
Essai n° : 1
Viande utilisée : loup-marin

Remarques

Goût de loup-marin caché par les oignons

Conclusions

Expériences à poursuivre

Page 2 de 3		Date : 30 mars 1995			
		Expérience n° : 35			
		Essai n° : 1			
		Viande utilisée : loup-marin			
Pièce choisie	Jarret (frais) désossé				
But	Observer les réactions à la cuisson et les qualités gustatives par la suite				
Manipulations de pré-cuisson	Fut placé dans de la crème à 35 % pendant 7 jours environ sans résultats importants pour le dégorgeant. Lavé puis mis à tremper dans du lait entier pendant 2 jours				
Réactions	Dégorgeant plus important avec le lait qu'avec la crème. Cette dernière ne fait qu'enrober la pièce de viande, empêchant ainsi le sang d'en sortir				
Type de cuisson	→ Morceaux coupés en cubes → Braisés sur un nid d'oignons émincés cuits avec du beurre et du fond brun de veau				
Réactions	Écume peu importante en surface de cuisson. Odeur légère de poisson				
Personnes à la dégustation	Pointage accordé (oignons)				
1. Sylvain Gaston	1	2	3	<u>4</u>	5
2. Marco Provost	1	2	3	<u>4</u>	5
3. Chan-Sang Hoy-Laine	1	2	<u>3</u>	4	5
4. Sylvie Lemieux	1	<u>2</u>	3	4	5
5. Éric Pilotte	1	<u>2</u>	3	4	5
À la dégustation	Couleur	:	foncée		
	Odeur	:	agréable à moyen		
	Texture	:	tendre		
	Goût	:	de foie		

Date : 30 mars 1995
Expérience n° : 35
Essai n° : 1
Viande utilisée : loup-marin

Remarques

- Bien assaisonné
- Saveur intéressante
- Goût de foie, je n'aime pas

Conclusions

- Varie d'une personne à l'autre. Certains aiment, d'autres pas
- L'oignon contribue à cacher le goût prononcé du loup-marin

Page 3 de 3		Date	:	30 mars 1995	
		Expérience n°	:	35	
		Essai n°	:	1	
		Viande utilisée	:	loup-marin	
Pièce choisie	Jarret (frais) désossé				
But	Observer les réactions à la cuisson et les qualités gustatives par la suite				
Manipulations de pré-cuisson	Fut placé dans de la crème à 35 % pendant 7 jours environ sans résultats importants pour le dégorge-ment. Lavé puis mis à tremper dans du lait entier pendant 2 jours				
Réactions	Dégorge-ment plus important avec le lait qu'avec la crème. Cette dernière ne fait qu'enrober la pièce de viande, empêchant ainsi le sang d'en sortir				
Type de cuisson	→ Morceaux coupés en cubes → Braisés sur un nid d'oignons émincés cuits avec du beurre et du fond brun de veau				
Réactions	Écume peu importante en surface de cuisson. Odeur légère de poisson				
Personnes à la dégustation	Pointage accordé (oignons)				
1. Judith Mendoza	1	2	3	<u>4</u>	5
2. Eunice Ritter	1	2	3	4	<u>5</u>
3. Alain Laplante	1	2	<u>3</u>	4	5
4. Sophie Morneau	1	2	3	<u>4</u>	5
À la dégustation	Couleur	:	foncée		
	Odeur	:	bien		
	Texture	:	varie de tendre à dure		
	Goût	:	de foie		

Date : 30 mars 1995
Expérience n° : 35
Essai n° : 1
Viande utilisée : loup-marin

Remarques

- Bien assaisonné
- Saveur intéressante
- Goût de foie, je n'aime pas
- Goût de loup-marin caché par les oignons

Conclusions

- Le goût de foie est souvent utilisé pour décrire le goût de loup-marin
- Autrement, les conclusions sont semblables aux pages précédentes

Page 1 de 3		Date	:	30 mars 1995	
		Expérience n°	:	36	
		Essai n°	:	1	
		Viande utilisée	:	loup-marin	
Pièce choisie	Jarrets et épaules				
But	Observer les réactions à la cuisson et les qualités gustatives par la suite				
Manipulations de pré-cuisson	Fut placé dans de la crème à 35 % pendant 7 jours environ sans résultats importants pour le dégorgeement. Lavé puis mis à tremper dans du lait entier pendant 2 jours				
Réactions	Dégorgeement plus important avec le lait qu'avec la crème. Cette dernière ne fait qu'enrober la pièce de viande, empêchant ainsi le sang d'en sortir				
Type de cuisson	→ Morceaux coupés en cubes → Braisés avec une grande quantité de carottes émincées, de l'ail haché (gousses) et du fond brun				
Réactions	Écume peu importante en surface de cuisson. Odeur légère de poisson				
Personnes à la dégustation	Pointage accordé (carottes)				
1. Doris Ouellette	1	2	<u>3</u>	4	5
2. Gervais Jolicoeur	1	2	3	<u>4</u>	5
3. Raymond Lemieux	1	2	3	<u>4</u>	5
4. Philippe Bourdages	1	2	3	<u>4</u> +	5
5. Claudette Labelle-Tardif	1	2	3	<u>4</u>	5

Date : 30 mars 1995
Expérience n° : 36
Essai n° : 1
Viande utilisée : loup-marin

À la dégustation	Couleur : foncée Odeur : d'ail Texture : tendre Goût : peu prononcé de loup-marin
Remarques	Odeur masquée par l'ail
Conclusions	Plat apprécié en général, mais aurait pu être un peu plus assaisonné

Date : 30 mars 1995
 Expérience n° : 36
 Essai n° : 1
 Viande utilisée : loup-marin

Pièce choisie	Jarrets et épaules
But	Observer les réactions à la cuisson et les qualités gustatives par la suite
Manipulations de pré-cuisson	Fut placé dans de la crème à 35 % pendant 7 jours environ sans résultats importants pour le dégorgeement. Lavé puis mis à tremper dans du lait entier pendant 2 jours
Réactions	Dégorgement plus important avec le lait qu'avec la crème. Cette dernière ne fait qu'enrober la pièce de viande, empêchant ainsi le sang d'en sortir
Type de cuisson	→ Morceaux coupés en cubes → Braisés avec une grande quantité de carottes émincées, de l'ail haché (gousses) et du fond brun
Réactions	Écume peu importante en surface de cuisson. Odeur légère de poisson
Personnes à la dégustation	Pointage accordé (carottes)
1. Sylvain Gaston	1 2 3 <u>4</u> 5
2. Marco Provost	1 <u>2</u> 3 4 5
3. Chan-Sang Hoy-Laine	1 <u>2</u> 3 4 5
4. Sylvie Lemieux	1 <u>2</u> 3 4 5
5. Éric Pilotte	1 2 <u>3</u> 4 5

Date : 30 mars 1995
Expérience n° : 36
Essai n° : 1
Viande utilisée : loup-marin

À la dégustation	Couleur : foncée Odeur : d'ail Texture : tendre, sablonneuse Goût : de carottes et de foie
Remarques	→ Je n'aime pas du tout → Goût de foie → Parfum d'iode → Viande trop forte au goût
Conclusions	Plat peu apprécié par ce groupe comparativement au groupe suivant (page 3 de 3) qui n'accorde que des 5

Page 3 de 3		Date	:	30 mars 1995	
		Expérience n°	:	36	
		Essai n°	:	1	
		Viande utilisée	:	loup-marin	
Pièce choisie	Jarrets et épaules				
But	Observer les réactions à la cuisson et les qualités gustatives par la suite				
Manipulations de pré-cuisson	Fut placé dans de la crème à 35 % pendant 7 jours environ sans résultats importants pour le dégorge-ment. Lavé puis mis à tremper dans du lait entier pendant 2 jours				
Réactions	Dégorge-ment plus important avec le lait qu'avec la crème. Cette dernière ne fait qu'enrober la pièce de viande, empêchant ainsi le sang d'en sortir				
Type de cuisson	→ Morceaux coupés en cubes → Braisés avec une grande quantité de carottes émincées, de l'ail haché (gousses) et du fond brun				
Réactions	Écume peu importante en surface de cuisson. Odeur légère de poisson				
Personnes à la dégustation	Pointage accordé (carottes)				
1. Judith Mendoza	1	2	3	4	5
2. Eunice Ritter	1	2	3	4	5
3. Alain Laplante	1	2	3	4	5
4. Sophie Morneau	1	2	3	4	5
À la dégustation	Couleur	:	foncée		
	Odeur	:	d'ail, appréciée		
	Texture	:	tendre, sablonneuse		
	Goût	:	sucré		

Date : 30 mars 1995
Expérience n° : 36
Essai n° : 1
Viande utilisée : loup-marin

Remarques

- Semblable au foie
- Celui des Inuit cuit dans le sang même est meilleur

Conclusions

- Plat apprécié en général, mais aurait pu être plus assaisonné
- Plat plus apprécié par ce groupe que par celui de la page 2 de 3.

Page 1 de 3		Date	:	30 mars 1995	
		Expérience n°	:	37	
		Essai n°	:	1	
		Viande utilisée	:	loup-marin	
Pièce choisie	Jarrets (petit loup-marin entier)				
But	Observer les réactions à la cuisson et les qualités gustatives par la suite				
Manipulations de pré-cuisson	Fut placé dans de la crème à 35 % pendant 7 jours environ sans résultats importants pour le dégorge-ment. Lavé puis mis à tremper dans du lait entier pendant 2 jours				
Réactions	Dégorge-ment plus important avec le lait qu'avec la crème. Cette dernière ne fait qu'enrober la pièce de viande, empêchant ainsi le sang d'en sortir				
Type de cuisson	→ Morceaux coupés en cubes → Fond de poireaux émincés et revenus dans le beurre, fond brun ajouté				
Réactions	Odeur de loup-marin moins présente que pour les deux expériences précédentes				
Personnes à la dégustation	Pointage accordé (poireaux)				
1. Doris Ouellette	1	2	<u>3</u>	4	5
2. Gervais Jolicoeur	1	2	3	<u>4</u>	5
3. Raymond Lemieux	1	2	3	4	<u>5</u>
4. Philippe Bourdages	1	2	3	<u>4</u>	5
5. Claudette Labelle-Tardif	1	2	<u>3</u>	4	5
À la dégustation	Couleur	:	foncée		
	Odeur	:	beurre		
	Texture	:	tendre		
	Goût	:	un peu fade		

Remarques	<ul style="list-style-type: none">→ Des trois (oignons, carottes et poireaux), c'est celui qui est le plus tendre→ Goût surprenant mais bon
Conclusions	Viande plus tendre avec du jeune loup-marin

Page 2 de 3		Date	:	30 mars 1995
		Expérience n°	:	37
		Essai n°	:	1
		Viande utilisée	:	loup-marin
Pièce choisie	Jarrets (petit loup-marin entier)			
But	Observer les réactions à la cuisson et les qualités gustatives par la suite			
Manipulations de pré-cuisson	Fut placé dans de la crème à 35 % pendant 7 jours environ sans résultats importants pour le dégorgeement. Lavé puis mis à tremper dans du lait entier pendant 2 jours			
Réactions	Dégorgeement plus important avec le lait qu'avec la crème. Cette dernière ne fait qu'enrober la pièce de viande, empêchant ainsi le sang d'en sortir			
Type de cuisson	→ Morceaux coupés en cubes → Fond de poireaux émincés et revenus dans le beurre, fond brun ajouté			
Réactions	Odeur de loup-marin moins présente que pour les deux expériences précédentes			
Personnes à la dégustation	Pointage accordé (poireaux)			
1. Sylvain Gaston	1	2	3	<u>4</u> 5
2. Marco Provost	1	2	3	<u>4</u> 5
3. Chan-Sang Hoy-Laine	1	2	<u>3</u>	4 5
4. Sylvie Lemieux	1	<u>2</u>	3	4 5
5. Éric Pilotte	1	2	<u>3</u>	4 5
À la dégustation	Couleur	:	moins foncée que les autres	
	Odeur	:	agréable	
	Texture	:	un peu spongieuse	
	Goût	:	de foie	

Date : 30 mars 1995
Expérience n° : 37
Essai n° : 1
Viande utilisée : loup-marin

Remarques

- Manque d'assaisonnement
- Parfum iodé

Conclusions

Viande plus tendre avec du jeune loup-marin

Page 3 de 3		Date	:	30 mars 1995
		Expérience n°	:	37
		Essai n°	:	1
		Viande utilisée	:	loup-marin
Pièce choisie	Jarrets (petit loup-marin entier)			
But	Observer les réactions à la cuisson et les qualités gustatives par la suite			
Manipulations de pré-cuisson	Fut placé dans de la crème à 35 % pendant 7 jours environ sans résultats importants pour le dégorgeement. Lavé puis mis à tremper dans du lait entier pendant 2 jours			
Réactions	Dégorgeement plus important avec le lait qu'avec la crème. Cette dernière ne fait qu'enrober la pièce de viande, empêchant ainsi le sang d'en sortir			
Type de cuisson	→ Morceaux coupés en cubes → Fond de poireaux émincés et revenus dans le beurre, fond brun ajouté			
Réactions	Odeur de loup-marin moins présente que pour les deux expériences précédentes			
Personnes à la dégustation	Pointage accordé (poireaux)			
1. <u>Indith Mendoza</u>	1	2	3	<u>4</u> 5
2. <u>Eunice Ritter</u>	1	2	3	4 <u>5</u>
3. <u>Alain Laplante</u>	1	2	3	<u>4</u> 5
4. <u>Sophie Morneau</u>	1	2	3	<u>4</u> 5
À la dégustation	Couleur	:	moins foncée que les autres, foncée	
	Odeur	:	agréable, de beurre	
	Texture	:	un peu spongieuse, tendre	
	Goût	:	de foie, un peu fade	

Page 3 de 3		Date :	30 mars 1995
		Expérience n° :	37
		Essai n° :	1
		Viande utilisée :	loup-marin
Remarques	→ Un peu trop en purée → J'aime bien → Un peu plus d'assaisonnement		
Conclusions	Viande plus tendre avec du jeune loup-marin		

Date : 30 mars 1995 Expérience n° : 38 Essai n° : 1 Viande utilisée : loup-marin																																											
Pièce choisie	Longe																																										
But	Observer les réactions de la viande sous l'action du vin																																										
Manipulations de pré-cuisson	Marinade au vin blanc et 15 g de sel, puis mis sous vide																																										
Réactions	Viande légèrement durcie. Aucun dégorgeement de sang à sa sortie du vin																																										
Type de cuisson	Rôtie au four																																										
Réactions	Cuisson rapide, à peine 10 minutes. Longe de petit loup-marin																																										
Personnes à la dégustation	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="5">Pointage accordé</th> </tr> <tr> <th></th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Doris Ouellette</td> <td>1</td> <td><u>2</u></td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2. Gervais Jolicoeur</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>4</u></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3. Raymond Lemieux</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>4</u></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>4. Philippe Bourdages</td> <td><u>1</u></td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>5. Claudette Labelle-Tardif</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>4</u></td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>		Pointage accordé						1	2	3	4	5	1. Doris Ouellette	1	<u>2</u>	3	4	5	2. Gervais Jolicoeur	1	2	3	<u>4</u>	5	3. Raymond Lemieux	1	2	3	<u>4</u>	5	4. Philippe Bourdages	<u>1</u>	2	3	4	5	5. Claudette Labelle-Tardif	1	2	3	<u>4</u>	5
	Pointage accordé																																										
	1	2	3	4	5																																						
1. Doris Ouellette	1	<u>2</u>	3	4	5																																						
2. Gervais Jolicoeur	1	2	3	<u>4</u>	5																																						
3. Raymond Lemieux	1	2	3	<u>4</u>	5																																						
4. Philippe Bourdages	<u>1</u>	2	3	4	5																																						
5. Claudette Labelle-Tardif	1	2	3	<u>4</u>	5																																						

Date : 30 mars 1995 Expérience n° : 38 Essai n° : 1 Viande utilisée : loup-marin	
À la dégustation	Couleur : foncée Odeur : foie, délicat Texture : tendre Goût : prononcé
Remarques	Le goût reste longtemps en bouche
Conclusions	→ Ce plat n'est pas apprécié par tous → Avantage à être servi avec une sauce corsée

	Date : 30 mars 1995 Expérience n° : 39 Essai n° : 1 Viande utilisée : caribou																																										
Pièce choisie	Épaule																																										
But	Observer les réactions de cuisson et gustatives																																										
Manipulations de pré-cuisson	Aucune																																										
Réactions	-																																										
Type de cuisson	Braisé : → 2 épaules au vin blanc → 2 épaules au vin rouge																																										
Réactions	La viande se cuit comme de la viande de boeuf																																										
Personnes à la dégustation	<p style="text-align: center;">Pointage accordé : Vin blanc</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Doris Ouellette</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>4</u></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>2. Gervais Jolicoeur</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>4</u> +</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>3. Raymond Lemieux</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td><u>5</u></td> </tr> <tr> <td>4. Philippe Bourdages</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>4</u> +</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>5. Claudette Labelle-Tardif</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>4</u></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>6. Luc Davignon</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td><u>4</u></td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>		1	2	3	4	5	1. Doris Ouellette	1	2	3	<u>4</u>	5	2. Gervais Jolicoeur	1	2	3	<u>4</u> +	5	3. Raymond Lemieux	1	2	3	4	<u>5</u>	4. Philippe Bourdages	1	2	3	<u>4</u> +	5	5. Claudette Labelle-Tardif	1	2	3	<u>4</u>	5	6. Luc Davignon	1	2	3	<u>4</u>	5
	1	2	3	4	5																																						
1. Doris Ouellette	1	2	3	<u>4</u>	5																																						
2. Gervais Jolicoeur	1	2	3	<u>4</u> +	5																																						
3. Raymond Lemieux	1	2	3	4	<u>5</u>																																						
4. Philippe Bourdages	1	2	3	<u>4</u> +	5																																						
5. Claudette Labelle-Tardif	1	2	3	<u>4</u>	5																																						
6. Luc Davignon	1	2	3	<u>4</u>	5																																						

<p style="text-align: right;"> Date : 30 mars 1995 Expérience n° : 39 Essai n° : 1 Viande utilisée : caribou </p>	
À la dégustation	<p>Couleur : brun pâle</p> <p>Odeur : viande des bois</p> <p>Texture : tendre</p> <p>Goût : excellent</p>
Remarques	<ul style="list-style-type: none"> → Très tendre, doux en bouche → Sauce un peu riche et épaisse → Sauce corsée, goût de brûlé → Il me semble que le goût du caribou est plus spécifique que cela, cette cuisson ne l'a pas avantagé
Conclusions	<ul style="list-style-type: none"> → Plat apprécié en général → Le rôti était petit, il provenait donc par déduction d'un jeune animal

Recherche sur le loup-marin et le caribou

Semaine du 3 au 7 avril 1995

Le 3 avril 1995

Nous procédons à une dégustation et nous présentons pour la première fois deux plats de caribou. Cinq personnes sont présentes à la dégustation. Les plats de caribou reçoivent de bons commentaires au point de vue gustatif.

Une boîte de caribou (numéro 11) contenant des épaules est mise à décongeler. Quatre longes de loup-marin sont aussi mises à décongeler.

Le 4 avril 1995

Nous préparons un jus de homard dans lequel nous cuisons des cubes de loup-marin pris dans l'épaule. Nous mettons aussi sous-vide 920 g de viande hachée de différentes parties du loup-marin et ajoutons 14 g de gros sel et 100 g de gras de canard. La prochaine dégustation est prévue pour le 5 avril 1995. Nous établissons le menu pour le 10 avril pour la présentation des plats de loup-marin et de caribou.

Le 5 avril 1995

- 1- Deuxième dégustation de la semaine avec sept étudiants de pâtisserie et un de cuisine italienne. En général, les plats sont appréciés. Le goût de foie ressort souvent dans les commentaires et ceux qui n'aiment pas le foie n'aiment pas non plus le loup-marin.

- 2- Une boîte de caribou (numéro 19 - poids : 14,315 kg) est mise à décongeler en prévision de la dégustation du 10 avril 1995. Une prochaine dégustation est prévue pour le 6 avril avec sept enseignants.

- 3- Une boîte de longes de loup-marin est mise à décongeler. Parallèlement, des tournedos de loup-marin sont mis à tremper dans du lait entier avec du bicarbonate de soude.

Le 6 avril 1995

- 1- Nous n'avons eu que trois dégustateurs. Nous avons dû demander à des étudiantes et étudiants en pâtisserie de participer à la dégustation. Au total, six participants ont assisté à une dégustation de loup-marin et de caribou.

- 2- Les tournedos ont reçu la plus grande appréciation au niveau saveur et tendreté des pièces de viande. Cependant, l'action du bicarbonate de soude transmet à la viande une salaison dont il faudra tenir compte à l'avenir. Nous avons donc mis les tournedos restants dans l'eau afin d'observer les réactions.

Le 7 avril 1995

- 1- Nous mettons à braiser aujourd'hui des rôtis d'épaule de loup-marin. Des cubes de caribou sont aussi saisis, puis marinés dans le vin rouge. Tout ceci est prévu pour la dégustation du lundi 10 avril 1995.

- 2- Suite à un repos de 24 heures dans l'eau, nous observons sur les tournedos l'ouverture des fibres musculaires entre elles (sorte de petits trous). Nous observons aussi que les pièces ont dégorgé de leur sang de façon remarquable et ceci dans une période de 24 heures. Nous déduisons alors que l'action du bicarbonate de soude a pour effet sur les pièces de «dilater» ou d'espacer les fibres musculaires et le sang peut ainsi mieux s'échapper lors du trempage. Il s'agit d'un phénomène dont il faudra tenir compte lors des prochains trempages pour le dégorgement du sang.

Date : 4 avril 1995 Expérience n° : 40 Essai n° : 1 Viande utilisée : loup-marin	
Pièce choisie	Épaule
But	Observer les réactions de la viande suite à un dégorge- ment dans un liquide
Manipulations de pré-cuisson	Dégorgement fait avec de la crème à 35 % pendant sept jours environ sans résultats satisfaisants. Les pièces ont été mises à dégorger dans du lait entier pendant trois jours
Réactions	Le dégorge-ment se fait de façon plus importante avec le lait qu'avec la crème. Cette dernière ne fait qu'enrober la pièce de viande, l'empêchant ainsi de libérer son contenu de sang
Type de cuisson	Pocher dans du jus de homard. Le jus a été réduit en sauce et cette sauce a été crémée
Réactions	Peu d'écume à la surface, odeur de homard prédomi- nante
Personnes à la dégustation	Pointage accordé
1. Lincourt	<u>1</u> 2 3 4 5
2. Sophie Morneau	1 2 3 <u>4</u> 5
3. Marco Provost	1 2 <u>3</u> 4 5
4. Luc Davignon	1 2 <u>3</u> 4 5
5. Marie-Anne Joachim	1 2 3 <u>4</u> 5
6. Sylvain Gaston	1 2 3 <u>4</u> 5

<p style="text-align: right;"> Date : 4 avril 1995 Expérience n° : 40 Essai n° : 1 Viande utilisée : loup-marin </p>	
À la dégustation	<p>Couleur : belle</p> <p>Odeur : de homard</p> <p>Texture : granuleuse</p> <p>Goût : de homard prédominant</p>
Remarques	<ul style="list-style-type: none"> → Bon mariage → Texture sablonneuse, tendre → Sauce très envahissante → Écoeurant après trois bouchées
Conclusions	<ul style="list-style-type: none"> → Les goûts et remarques varient beaucoup → Certains aiment le mariage des deux, d'autres pas

Date : 7 avril 1995 Expérience n° : 41 Essai n° : 1 Viande utilisée : loup-marin	
Pièce choisie	Longe
But	Observer les réactions de la viande suite à une manipulation de pré-cuisson
Manipulations de pré-cuisson	Trempage dans du lait entier pendant 24 heures avec du bicarbonate de soude
Réactions	Dégorgement léger de la viande, idem aux expériences précédentes avec le trempage au lait
Type de cuisson	Sauter saignant, avec une sauce corsée au poivre
Réactions	La viande se cuit assez rapidement, elle est bien saisie
Personnes à la dégustation	Pointage accordé
1. <u>Sophie Morneau</u>	1 2 3 4 <u>5</u>
2. <u>Sylvain Gaston</u>	1 2 <u>3</u> 4 5
3. <u>Marco Provost</u>	1 2 3 4 <u>5</u>
4. <u>Marie-Anne Joachim</u>	1 2 3 <u>4</u> 5
5. <u>Luc Davignon</u>	1 2 3 <u>4</u> 5

<p style="text-align: right;"> Date : 7 avril 1995 Expérience n° : 41 Essai n° : 1 Viande utilisée : loup-marin </p>	
À la dégustation	<p>Couleur : belle</p> <p>Odeur : de poivre, fond réduit</p> <p>Texture : excellente, tendre</p> <p>Goût : onctueux, mais salé</p>
Remarques	<p>→ Agréable</p> <p>→ Trop salé, ça pique sur la langue, goût excellent</p> <p>→ C'est le meilleur que j'ai mangé jusqu'à présent</p>
Conclusions	<p>→ Le bicarbonate de soude tend à rendre un goût salé à la viande. Il faudrait bien laver la viande suite au trempage. À suivre, puisqu'il s'agit d'un développement intéressant dans ce sens</p>

Date : 7 avril 1995 Expérience n° : 42 Essai n° : 1 Viande utilisée : loup-marin	
Pièce choisie	Longes
But	Observer les résultats du fumage sur cette viande
Manipulations de pré-cuisson	Inconnues
Réactions	-
Type de cuisson	-
Réactions	-
Personnes à la dégustation	Pointage accordé : recette 1
1. <u>Sophie Morneau</u>	1 2 <u>3</u> 4 5
2. <u>Marco Provost</u>	1 2 3 <u>4</u> 5
3. <u>Sylvain Gaston</u>	1 2 3 <u>4</u> 5
4. <u>Marie-Anne Joachim</u>	1 2 3 <u>4</u> 5
5. <u>Luc Davignon</u>	1 2 <u>3</u> 4 5

Date : 7 avril 1995
 Expérience n° : 42
 Essai n° : 1
 Viande utilisée : loup-marin

Personnes à la dégustation	Pointage accordé : recette 2				
1. <u>Sophie Morneau</u>	1	2	<u>3</u>	4	5
2. <u>Marco Provost</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
3. <u>Sylvain Gaston</u>	1	2	<u>3</u>	4	5
4. <u>Marie-Anne Joachim</u>	1	<u>2</u>	3	4	5
5. <u>Luc Davignon</u>	1	<u>2</u>	3	4	5
Personnes à la dégustation	Pointage accordé : recette 3				
1. <u>Sophie Morneau</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
2. <u>Marco Provost</u>	1	2	3	4	5
3. <u>Sylvain Gaston</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
4. <u>Marie-Anne Joachim</u>	<u>1</u>	2	3	4	5
5. <u>Luc Davignon</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
Personnes à la dégustation	Pointage accordé : recette 4				
1. <u>Sophie Morneau</u>	<u>1</u>	2	3	4	5
2. <u>Marco Provost</u>	1	2	3	4	<u>4.5</u> 5
3. <u>Sylvain Gaston</u>	1	2	3	<u>4</u>	5
4. <u>Marie-Anne Joachim</u>	1	2	3	4	<u>5</u>
5. <u>Luc Davignon</u>	1	2	<u>3</u>	4	5

Date : 7 avril 1995 Expérience n° : 42 Essai n° : 1 Viande utilisée : loup-marin	
À la dégustation	Couleur : foncée Odeur : de fumée prédominante Texture : 1 → trop dure 3 → trop molle Goût : varie
Remarques	1→ dure, goût de sang en bouche, fumée 2→ fumée moins prononcée, meilleure que le n° 1, plus salée, texture plus agréable 3→ raide, sèche, plus salée 4→ texture onctueuse, fondant, arrière-goût de sang
Conclusions	→ Commentaires fluctuent selon les goûts des gens, certains aiment et d'autres pas → Les textures moins sèches semblent mieux appréciées → Le goût du fumé est parfois trop prononcé

Recherche sur le loup-marin et le caribou

Semaine du 10 au 14 avril 1995

Le 10 avril 1995

- 1- Nous avons terminé ce matin la mise en place pour la dégustation de 14 h (voir annexe pour le menu).

- 2- Pendant la dégustation, les commentaires étaient variés selon les goûts partagés des personnes présentes (voir annexe pour la synthèse des commentaires reçus pour les plats présentés).

Le 12 avril 1995

- 1- Nous avons nettoyé le réfrigérateur. Tous les cubes de caribou sont mélangés ensemble, cuits au point d'ébullition, puis entreposés dans des contenants de récupération. Tous les braisés de caribou sont descendus à l'économat.

- 2- Des longes de loup-marin sont farcies avec de la viande de loup-marin hachée avec du gros sel et du gras de canard. Les pièces sont roulées, recouvertes de gras de porc et de bacon fumé préalablement cuit. Nous procédons de même pour le caribou, sauf que la pièce provient de l'épaule qui est entrelardée et non farcie.

3- Deux boîtes de longes de loup-marin sont mises à décongeler.

Le 13 avril 1995

1- Les rôtis de caribou et de loup-marin sont cuits.

2- Les cubes de caribou n'ayant pas servi pour la dégustation sont confits dans de la graisse de canard.

3- Des longes de loup-marin sont désossées et envoyées à Québec pour fumage.

Recherche sur le loup-marin et le caribou

Semaine du 18 au 21 avril 1995

Le 18 avril 1995

- 1- Les longes de loup-marin sont désossées et mises à tremper dans l'eau avec de la glace.
- 2- Une autre boîte de loup-marin est mise à décongeler ainsi qu'une boîte de viande hachée de caribou.
- 3- Nous commençons la préparation du menu et des commandes pour la marchandise en vue de la dégustation du 1^{er} mai 1995.

Le 19 avril 1995

- 1- Nous préparons une assiette contenant un tournedos de loup-marin et une sauce poivrade avec des légumes d'accompagnement.
- 2- Différentes marinades sont préparées avec du curry, du paprika et du citron afin d'y faire mariner de l'émincé de loup-marin dans la longe.

Le 20 avril 1995

- 1- Nous devons reprendre l'assiette de tournedos pour la photo dû à un facteur temps qui cause une imperfection dans l'ensemble de l'assiette. La photo n'a pas été prise assez tôt.

Recherche sur le loup-marin et le caribou

Semaine du 24 au 28 avril 1995

Le 24 avril 1995

- 1- Les longes de loup-marin sont dégraissées puis désossées. Nous remarquons qu'il s'y trouve encore trop de grandes quantités de graisse animale sur les longes.
- 2- L'eau de trempage des longes désossées précédemment est changée pour de l'eau fraîche. Nous remarquons que le dégorgement semble plus efficace lorsque les longes sont laissées à tremper dans une eau stagnante et que celle-ci est changée régulièrement comparativement à un trempage sous un filet d'eau continu.

Le 26 avril 1995

- 1- Nous ramassons les denrées périssables et nettoyons le réfrigérateur, car nous devons nous préparer en prévision de la dégustation.
- 2- Nous avons essayé de regrouper des gens pour une dernière dégustation, mais dû à un manque de volontaires, nous avons dû abandonner l'idée.

Le 28 avril 1995

- 1- Première journée de mise en place. Nous préparons presque tout le nécessaire pour la première dégustation de 11 h le 1^{er} mai 1995.

- 2- Nous préparons aussi les sauces, cuisons les fruits de mer et préparons un plan de travail pour lundi matin.

Recherche sur le loup-marin et le caribou

Semaine du 1^{er} mai au 5 mai 1995

Le 1^{er} mai 1995

Journée de la dégustation

À notre grande surprise, les produits les plus appréciés lors de la dégustation sont : l'or noir du Nunavik, le pavé de loup-marin sauce poivrade et le bourguignon de caribou. Lors de la dégustation antérieure, le loup-marin fumé nous semblait être le plat promettant le plus du succès, mais selon les fiches de dégustation et les commentaires recueillis pendant la dégustation, ce fut les plats mentionnés plus haut qui furent à l'honneur. Ceci nous donne un grand espoir concernant le potentiel de ce produit.

Le 3 mai 1995

Compilation et analyse des fiches de dégustation du 1^{er} mai 1995.

**VALEURS NUTRITIVES
CHEZ LE
LOUP-MARIN**

VALEURS NUTRITIVES

La viande de loup-marin est peu connue, mais elle possède de nombreuses valeurs nutritives. En effet, cette viande possède en elle seule des qualités nutritives que l'on retrouve dans la viande animale, tel le boeuf, et dans le poisson, tel la morue (voir annexe).

Selon des études faites sur le loup-marin, le niveau des acides aminés (protéines) fut comparé avec celui du boeuf et du porc (voir tableau).

1. On retrouve dans le loup-marin les mêmes acides que dans le boeuf et le porc.
2. Les quantités d'acides aminés sont semblables ou supérieures dans le loup-marin.
3. En nombre, le loup-marin contient des acides aminés qui dépassent ceux du boeuf et du porc.

Au niveau de la teneur en gras, le loup-marin présente aussi des avantages sur le boeuf et le porc. La teneur en acides gras saturés dans le loup-marin se situe à environ 20 %, tandis que pour le boeuf on y retrouve 46,7 % et pour le porc 37 %.

On retrouve l'acide gras oméga 3 dans le loup-marin. Cet acide gras, dont on attribue la propriété de réduire le cholestérol dans le sang, constitue un avantage par rapport au boeuf et au porc qui n'en contiennent presque pas (voir tableau et annexe).

LA VIANDE DE LOUP-MARIN

(Phoque du Groenland)

Régime alimentaire et santé

La chair de loup-marin est très peu connue; toutefois, le loup-marin étant à la fois un animal et un poisson, sa chair possède de grandes valeurs nutritives.

- ◆ Tout d'abord, pour un poids donné, la chair de loup-marin contient deux fois plus de protéines, de calcium, de phosphore, de fer, de vitamine C, de thiamine et de riboflavine que le boeuf (Boles et al., 1983; Hoppner et al., 1978; Schaefer et Steckle, 1980; Draper et al., 1979).

- ◆ La teneur en cholestérol et le rapport des acides gras saturés et insaturés sont relativement peu élevés comparativement aux autres viandes, ce qui est généralement considéré comme bénéfique d'un point de vue nutritionnel.

- ◆ Le muscle contient 15,2 % d'acides gras Omega-3 et 7,5 % d'acide gras Omega-6 (1). Les types d'acides gras sont très recherchés puisqu'ils représentent un élément favorable dans la lutte contre les maladies cardio-vasculaires.

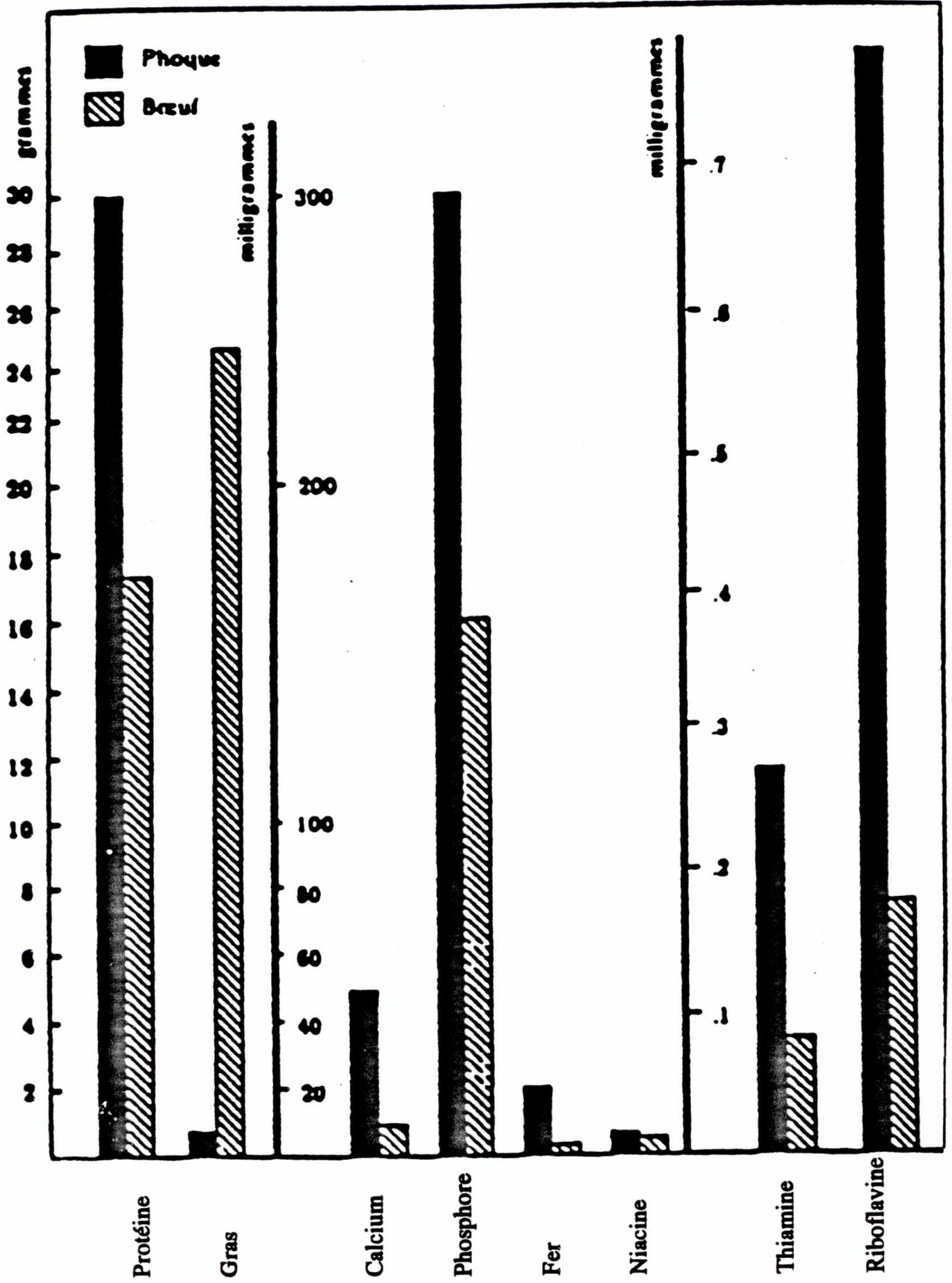
- ◆ La teneur en protéines brutes est de 21,58-24,32 %, ce qui correspond à une excellente source de protéines pour la diète humaine. La viande de loup-marin offre plus d'acides aminés essentiels que le boeuf et le porc.

- ◆ La valeur d'hémoprotéine totale est de 5,28-9,08 %. Ces valeurs d'hémoprotéines totales représentent environ vingt (20) fois les quantités retrouvées chez le boeuf. Cette grande concentration d'hémoprotéines est responsable de la teinte foncée du muscle du loup-marin et représente une excellente source de fer pour la diète.

- ◆ Le gras contenu dans le foie du jeune loup-marin est riche en vitamine A et renferme aussi une quantité importante de vitamine D.

- ◆ La chair de loup-marin contient également de faibles quantités de vitamine E.

- ◆ Chez les Inuit, les os mous des jeunes loups-marins demeurent la plus importante source alimentaire de calcium.



Source : Mackey (1981)

Table 10. Amino acids composition of seal myoglobin (%), as compared with myoglobin from other sources.

Amino Acids (%)	Seal	Sperm whale ^a	Dolphin ^b	Horse ^a
Alanine	6.54±0.02	7.53	8.95	7.62
Arginine	4.37±0.07	3.57	1.92	3.37
Aspartic acid	7.24±0.04	4.02	13.87	7.35
Asparagine	-	1.29	-	2.55
Cysteine	0.18±0.00	-	-	0.67
Glutamic acid	12.16±0.01	10.35	11.07	5.28
Glutamine	-	3.64	-	2.01
Glycine	4.41±0.02	4.14	5.40	4.97
Histidine	10.27±0.03	9.25	5.10	8.15
Isoleucine	5.10±0.06	5.96	5.73	-
Leucine	12.28±0.02	11.80	11.66	14.37
Lysine	13.59±0.11	13.93	13.35	8.88
Methionine	1.67±0.00	1.46	0.93	0.83
Phenylalanine	5.09±0.01	5.00	5.55	6.84
Proline	2.28±0.01	2.36	2.72	3.50
Serine	3.01±0.03	3.18	2.31	5.51
Threonine	3.05±0.03	2.97	3.49	3.95
Tryptophan	1.15±0.01	1.99	1.07	1.69
Tyrosine	1.52±0.04	2.74	2.02	3.00
Valine	3.96±0.03	4.69	4.73	9.38

^a Data according to Bodwell, *et al.* (1971).

^b Data according to Bannister, *et al.* (1976).

Results are mean values of 3 replicates ± standard deviation.

Table 21. Fatty acid composition (%) of seal meat lipids, as compared with pork, bee. and cod.

Fatty acids	Seal Meat		Pork ^a	Beef ^a	Cod ^b
	Manually separated	MSSM			
Total saturated (TS)	21.1	17.6	37.0	46.7	26.0
Total unsaturated (TU)	74.3	81.1	63.0	53.3	74.0
- Monounsaturated	51.6	56.5	52.6	47.1	20.9
- Polyunsaturated	22.7	24.6	10.4	6.2	53.1
Total ω3	15.2	17.4	1.6	1.1	51.3
Total ω6	7.5	7.2	8.8	4.5	2.8
Ratio ω3/ω6	2.02	2.41	0.18	0.24	18.3
Ratio TS/TU	0.28	0.22	0.58	0.87	0.35

^a Data from Schweigert (1987).

^b Murphy, G. and Shahidi, F., unpublished results.

**MORPHOLOGIE ET
BOUCHERIE**

Le loup-marin

Comment répartir les pièces de viande de l'animal

Les nombreuses expériences que nous avons faites sur le loup-marin se sont avérées fort positives dans l'ensemble. Cependant, inexorablement, force est de constater que certaines parties de l'animal sont beaucoup plus difficiles à travailler.

À notre grande surprise, il est indéniable que toutes les parties de l'animal possèdent une «tendreté» surprenante. C'est un point tout à fait non négligeable.

Il est par contre impératif que le loup-marin soit dégraissé complètement à l'abattoir, car nous avons constaté que s'il reste de la graisse sur les morceaux de viande, celle-ci prend un goût de rance insupportable à la dégustation.

À maintes reprises, les parties de muscle qui dégagent le plus l'odeur forte du poisson sont les suivantes :

1. basses côtes
2. épaules et cou
3. cuisses

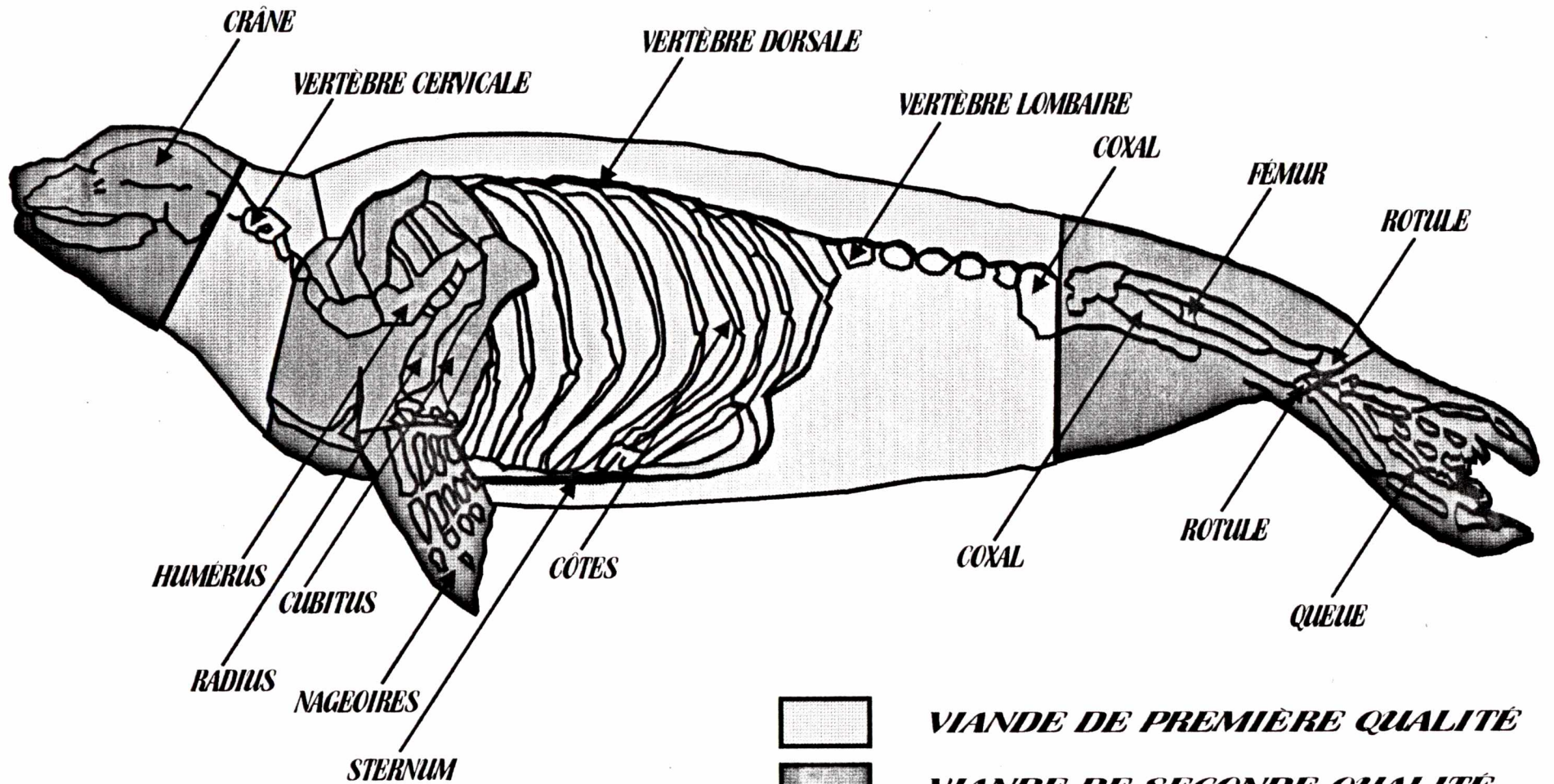
Il restera un travail important à faire sur ces parties de viande pour atténuer cette forte odeur.

Faute de matières premières, nous n'avons pu travailler les nageoires qui, aux dires des Inuit, sont excellentes.

Les nombreuses expériences sur la partie des chairs des selles et des côtes furent cependant un grand succès et c'est sur celles-ci qu'il faut continuer à travailler.

Nous insistons pour transmettre aux autorités compétentes que pour une réussite culinaire complète, nous devons être beaucoup plus impliqués à la chaîne alimentaire (voir graphique).

MORPHOLOGIE DU LOUP-MARIN



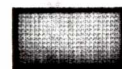
VIANDE DE PREMIÈRE QUALITÉ



VIANDE DE SECONDE QUALITÉ



VIANDE AVEC ODEUR FORTE

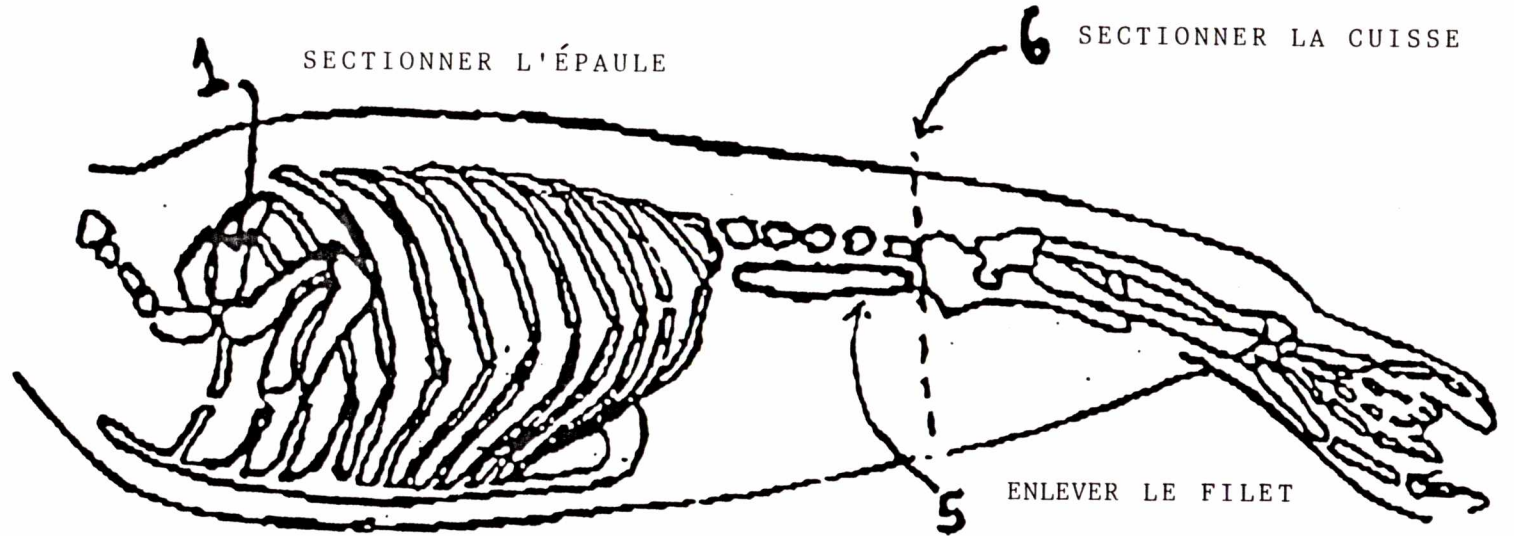


VIANDE NON EXPÉRIMENTÉE

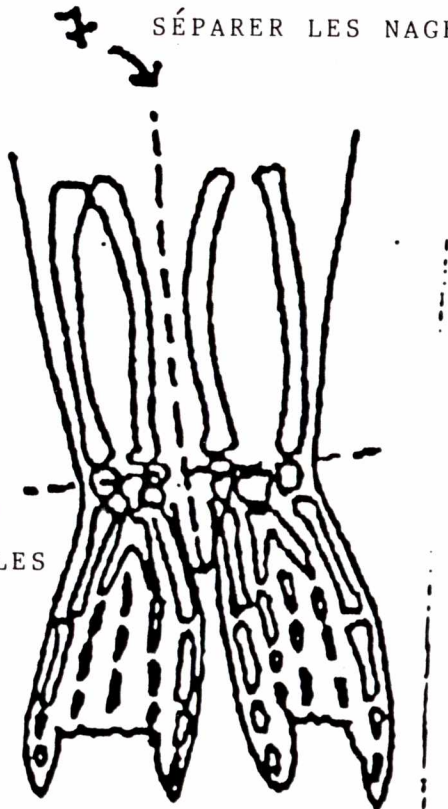


SYSTÈME FONCTIONNEL

LA DÉCOUPE DU LOUP-MARIN



7 SÉPARER LES NAGEOIRES

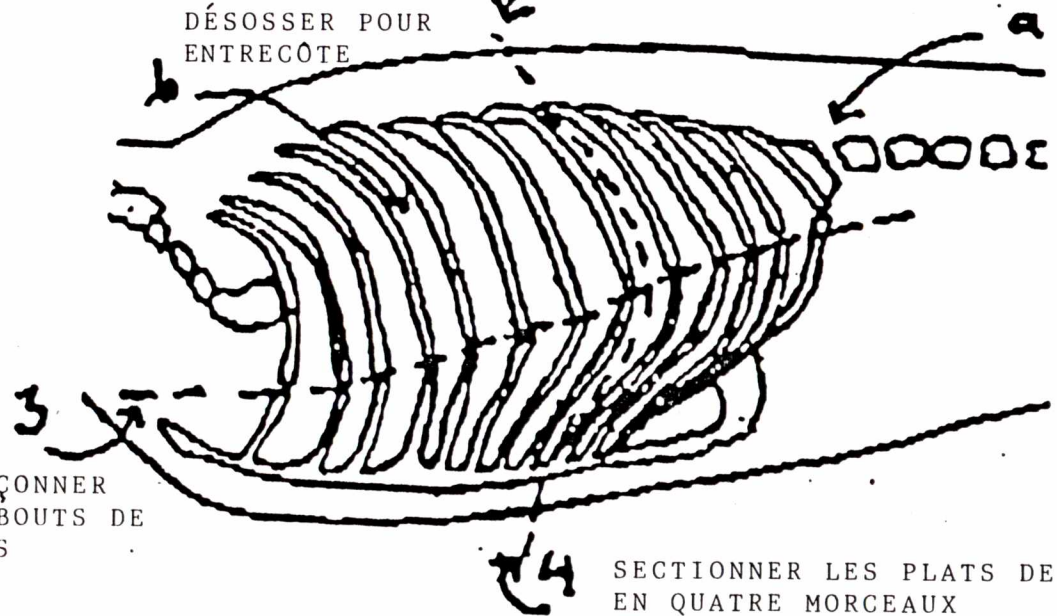


COUPER LES QUEUES

10 SÉPARER LES CÔTES ENTRE LA 7^e ET LA 8^e

DÉSOSSER POUR ENTRECÔTE

a COUPER LA SELLE

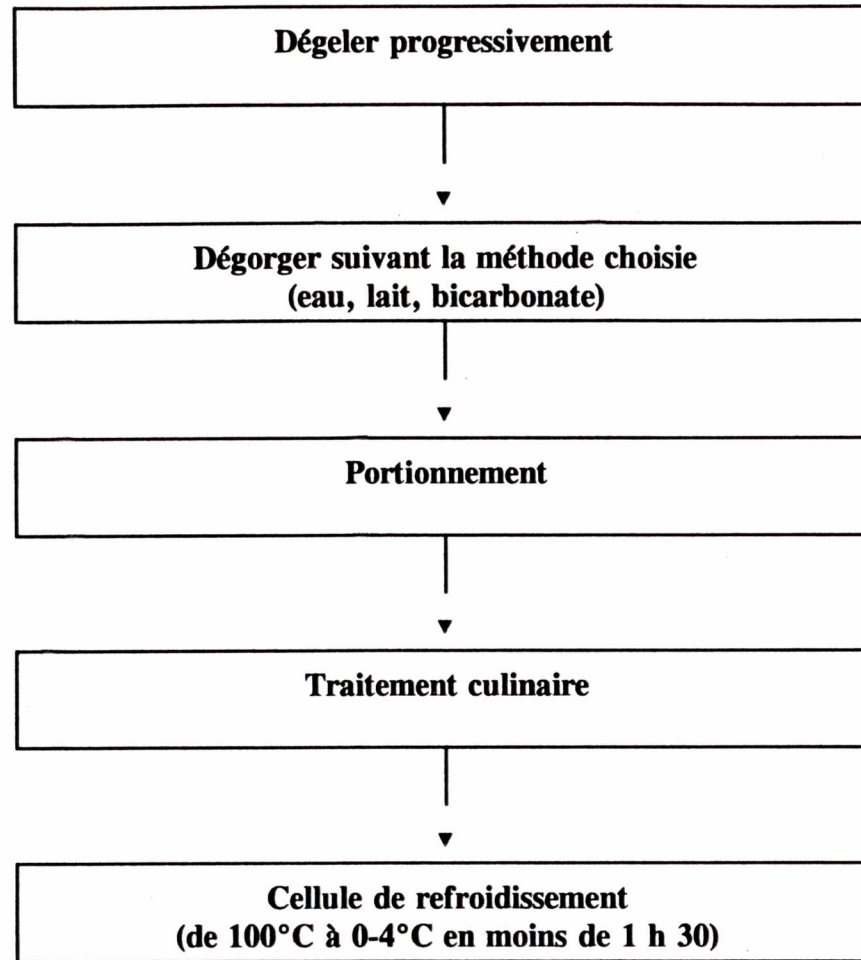


TRONÇONNER LES BOUTS DE CÔTES

SECTIONNER LES PLATS DE CÔTES EN QUATRE MORCEAUX

**CHAÎNE ALIMENTAIRE CONCERNANT
LE PHOQUE**

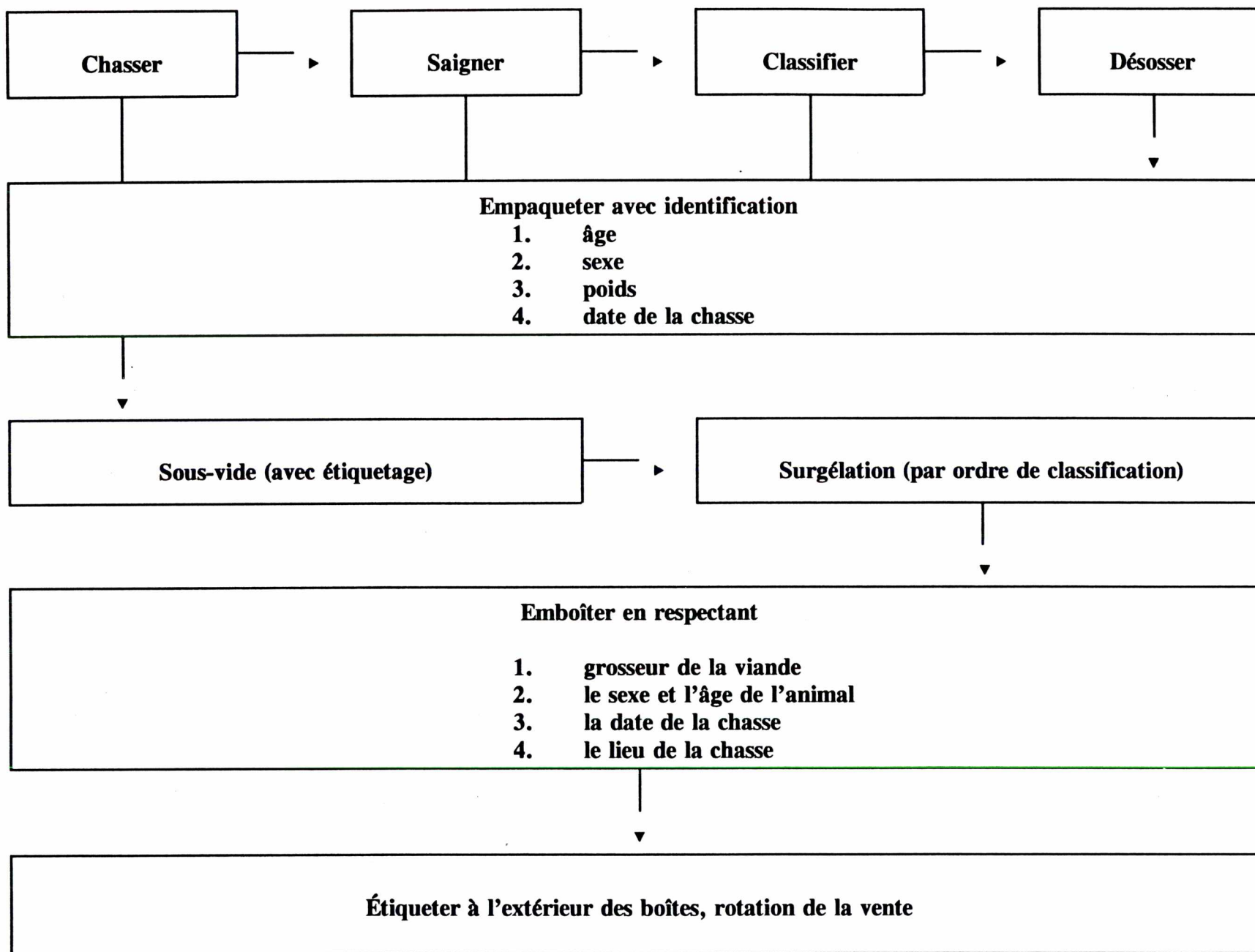
Conso: tion



Identification : Emballage sous-vide avec ou sans azote.

Étiquetage : Nom du plat, date de préparation, date d'emballage et de surgélation, précisions sur l'emballage et la conservation

Progression de la chaîne alimentaire pour l'utilisation de la viande de loup-marin



La chasse

Lors de la réception des loups-marins, nous avons constaté énormément d'anomalies qui peuvent être fort négatives pour l'avenir de ceux-ci :

- 1) Gros phoques mélangés avec les jeunes phoques.
- 2) Pièces de viande avec du gras rancis sur la viande.
- 3) Sous-vide mal fait.
- 4) Aucune identification sur les sacs de viande.
- 5) Très mauvaises découpes de l'animal.

Bien évidemment, il est utopique de contrôler la façon de tuer l'animal. Cependant, dans la mesure du possible et pour la réussite de ce projet, il est fondamental d'éduquer les Inuit pour la chasse du loup-marin.

Fondamentalement, il ne faudrait jamais que l'animal soit pris au filet. En effet, cela provoque l'asphyxie par noyade, donc un stress et un durcissement de la chair. Il y a alors également rétention du sang à l'intérieur du système du phoque, d'où la profusion de celui-ci dans les chairs. De plus, si l'animal reste longtemps pris dans le filet, toutes les chairs seront inexorablement altérées et susceptibles d'être exposées à une multitude de microbes et de bactéries.

Il est donc évident que la façon idéale de tuer l'animal est de le faire par balles. Par contre, aussitôt que l'animal est tué, il faut éduquer les chasseurs à le «saigner». Cette méthode, plus difficile, est le fondement indispensable pour évacuer le sang qui demeure notre principal problème.

Cette étape terminée, l'animal doit être apporté au plus vite aux plans de transformations dans des conditions normales de transport, c'est-à-dire avec du froid (maximum de 4°C).

Plan de transformation

Les loups-marins devront être strictement bien classifiés et identifiés, selon la grosseur, l'âge, le sexe et le lieu d'abattage.

Ils devront être désossés rapidement, dégraissés entièrement, emballés sous-vide et être surgelés par un contrôle strict et rigoureux.

Pour un succès culinaire et commercial

Les deux étapes de la chasse et de la transformation devront être sans faille. D'autre part, nous sommes persuadés que les animaux devraient être dénudés de tous les os pour des économies de transport.

Dans un avenir prochain, il faudra penser inmanquablement à procéder à une deuxième transformation.

Les boîtes devront être clairement identifiées à l'extérieur.

Conclusion

Suite à la recherche demandée par la Société Makivik à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec sous l'égide de Messieurs Philippe Bourdages, Jean-Paul Grappe et Rino Parent, nous en arrivons à la conclusion que la viande de loup-marin peut être parfaitement adaptée au marché de consommation non seulement dans le Grand Nord, mais aussi au sud. Toutefois, elle demande énormément d'attention pour arriver à des résultats probants.

Nous pensons que *L'Or noir du Nunavik* est un plat idéal pour les Inuit et les Blancs. Il suffirait de l'adapter aux habitudes culturelles de chacun pour en faire un grand succès, tout en n'oubliant pas que son équilibre nutritif est exceptionnel.

Avec beaucoup moins de gras que dans le bœuf et avec le triple de protéines, la chair de loup-marin est riche en calcium, en phosphore, en thiamine et en riboflavine.

Il faudra être aussi très sélectif dans les morceaux de viande choisis, car au départ, psychologiquement et culturellement, l'homme du sud n'est pas «vendu» à la consommation de cette viande. Nous croyons donc à l'avenir culinaire de la viande de loup-marin.

**PARASITES ET BACTÉRIES
CHEZ LE
LOUP-MARIN**

LES PARASITES

Les loups-marins, tout comme les espèces vivant dans les eaux, sont transporteurs de parasites et autres micro-organismes parfois pathogènes. Il nous serait inutile d'essayer d'énumérer toutes les espèces compte tenu des millions de micro-organismes vivant dans le monde.

Les parasites ont toutefois un mode de transmission assez simple pour se rendre chez leur hôte où ils se développent du stade de larve à leur maturité complète (voir annexe).

En relation proportionnelle, plus l'animal a un état de santé faible, plus il sera infecté de parasites dû à son incapacité de s'en départir. Les maladies transmises aux humains proviennent en général des animaux ou des carcasses contaminées et dont les viandes n'ont pas été manipulées de façon adéquate.

L'utilisation de températures extrêmes est une méthode des plus efficaces pour neutraliser les parasites et leurs larves. Ainsi, une congélation adéquate de -20°C pour une période d'au moins 24 heures tue les larves. La chaleur de la cuisson suffit aussi pour tuer les parasites et les larves. Cependant, pour les amateurs de viandes saignantes, la congélation reste la méthode la plus certaine pour éviter la propagation des parasites.

Pour les manipulateurs de viandes et de carcasses, le port des gants et le lavage des mains après chaque manipulation reste les meilleures façons d'éviter une transmission des parasites et par le fait même leurs larves.

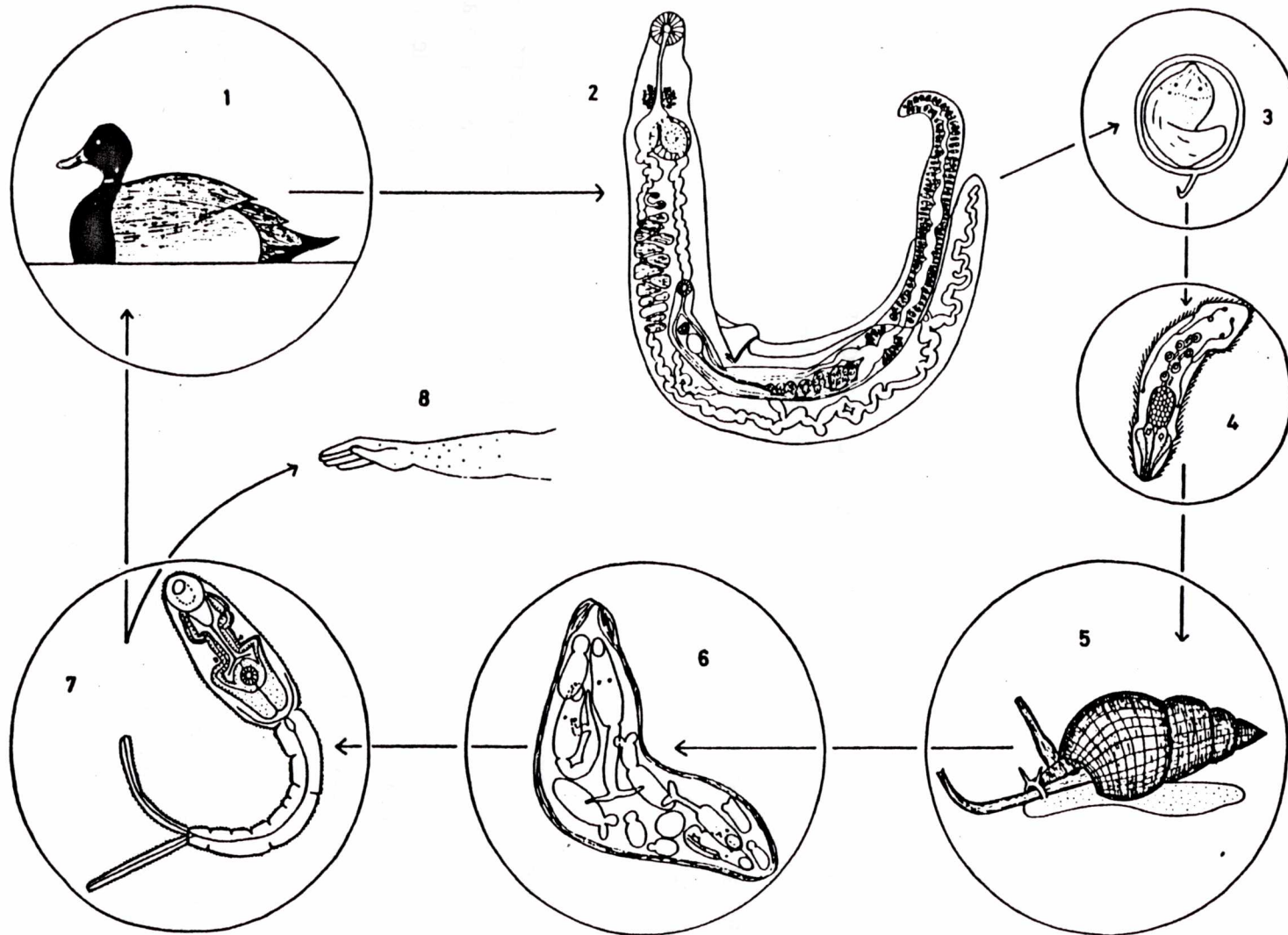


PLATE 3. Life-cycle of *Austrobilharzia variglandis*, a causative agent of cercarial dermatitis. Fig. 1. The lesser scaup duck, one of the natural definitive hosts of *A. variglandis*. Fig. 2. Adult worms from the intestine of a definitive host. Fig. 3. Egg containing the ciliated larva or miracidium. Fig. 4. Free-swimming miracidium. Fig. 5. *Nassarius obsoletus*, the first intermediate host. Fig. 6. Sporocyst containing cercariae at various stages of development. Fig. 7. Free-swimming cercaria. Fig. 8. Clam-diggers' dermatitis, caused by penetration of cercariae into human skin.

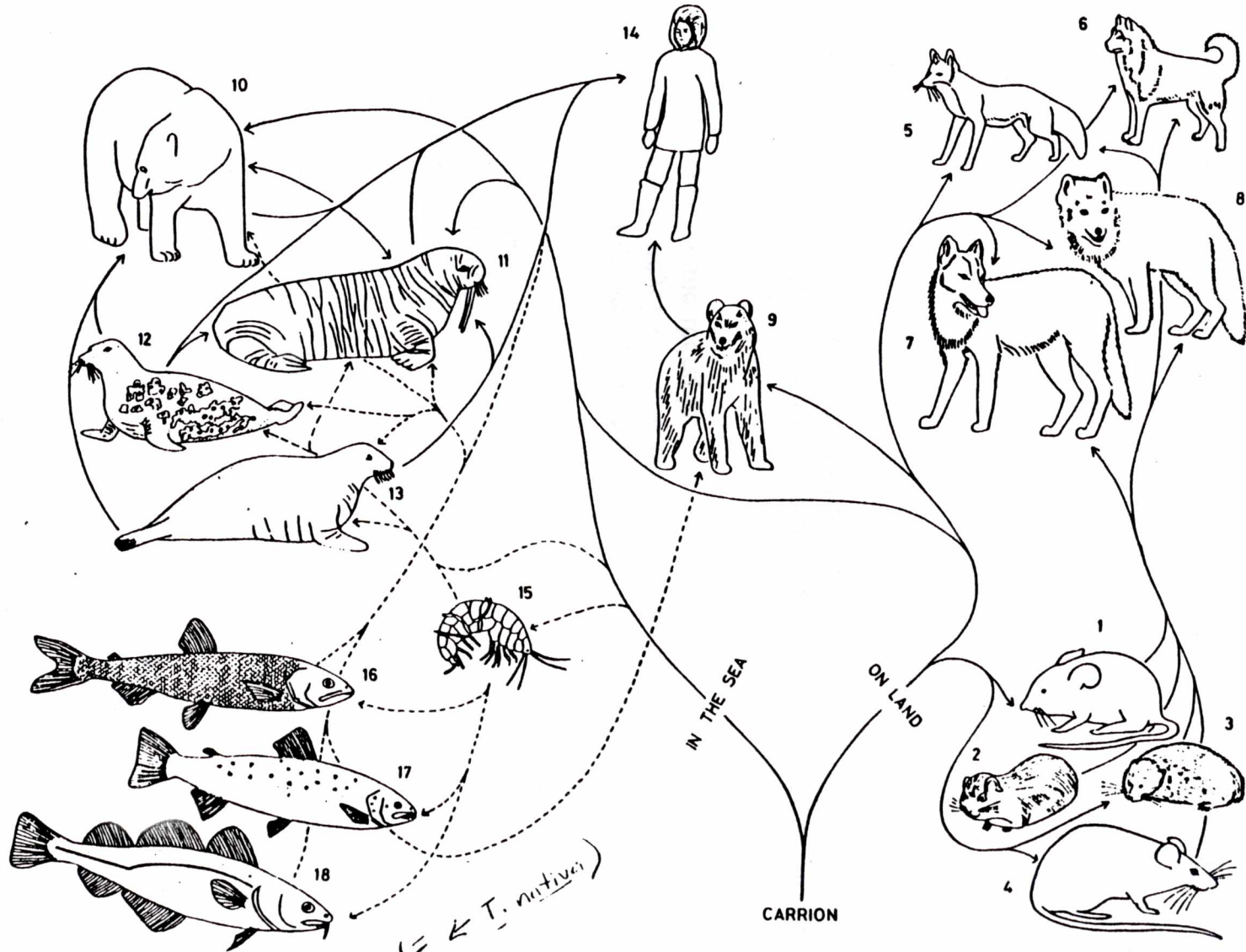


PLATE 5. Possible transmission routes of *Trichinella spiralis* in the Arctic. Carrion containing infective larvae is eaten on land by rodents (Figs. 1, 2, 3 and 4. Mouse, lemming, vole and rat) which in turn fall prey to carnivores (Figs. 5, 6, 7 and 8. Fox, husky, wolf and Arctic fox) which also scavenge directly. Carrion is also eaten on land by black or brown bear (Fig. 9), polar bear (Fig. 10), walrus (Fig. 11), ringed seal (Fig. 12) and bearded seal (Fig. 13), all of which are consumed by man (Fig. 14) and all of which, except black and brown bears, also eat carrion in the sea. Amphipods (Fig. 15. *Gammarus*) may transmit larvae from carrion to marine mammals and fish. (Figs 16, 17 and 18. Smelt, salmon and cod).

«Seal finger»

Cet organisme, encore inconnu, se retrouve chez le loup-de-mer et l'ours polaire, plus précisément dans la graisse et le sang de ces animaux.

La contamination chez l'humain semble se produire par contact direct. Certaines personnes ont été contaminées suite à des coupures provenant des nageoires ou des mâchoires.

Les symptômes locaux sont une inflammation et une douleur à l'articulation proximale du site d'infection. Non soignée, l'infection peut donner suite à des complications graves ou à des handicaps.

Parmi les thérapies employées, la tétracycline semble être plus efficace que la pénicilline ou l'érythromycine. L'achromycine, un dérivé de la tétracycline, semble aussi être une bonne thérapie.

Il est important de porter des gants lors de la manipulation du sang. Le lavage des mains doit être fait après tout contact avec le loup-de-mer.

Source :

SMITH, T.G., 1976, Seal finger : an unsolved medical problem in Canada, CMA Journal, vol. 115, p. 105.

ANNEXES

**DÉGUSTATIONS DE LOUP-MARIN
ET DE CARIBOU**



**Liste des personnes à inviter à la
première dégustation de loup-marin**

Le 22 mars 1995

1. **FRANÇOISE KAYLER**
La Presse
7, rue Saint-Jacques
Montréal (Québec)
H2Y 1K9
Téléphone : (514) 285-7070

2. **NORMAND LAPRISE**
Restaurant Le Toqué
3842, rue Saint-Denis
Montréal (Québec)
H2W 2M2
Téléphone : (514) 499-2084

3. **JEAN SOULARD**
Château Frontenac
1, rue des Carrières
Québec (Québec)
G1R 4P5
Téléphone : (418) 692-3861

4. **RÉJEAN LACHAPELLE**
Boucherie Gival
138, rue Atwater
Montréal (Québec)
H4C 2G3
Téléphone : (514) 989-1373

5. **MAURICE PASTRI**
Boucherie Anjou-Québec
1025, rue Laurier ouest
Montréal (Québec)
H2V 2L1
Téléphone : (514) 272-4065
6. **GASTON L'HEUREUX**
a/s Monsieur Jean-Pierre Sylvestre
Téléphone : poste 4016
7. **FABIOLA MASRI**
Diététiste-conseil
Santé à la carte
1000, chemin Sainte-Foy, bureau 116
Sainte-Foy (Québec)
G1S 2L6
Téléphone : (418) 836-3674
8. **MARCEL BOUCHARD**
Auberge des 21
335, rue Mars
Ville La Baie (Québec)
G7B 4N1
Téléphone : (418) 544-9316
9. **MICHEL MARTIN**
Aux Berges de l'Aurore
51, chemin de l'Observatoire
Notre-Dame-des-Bois (Québec)
J0B 2E0
Téléphone : (819) 888-2715
10. **ANTOINE NOURSI**
Delicatessen Noursi
2661, boulevard Versant nord
Sainte-Foy (Québec)
G1V 1A3
Téléphone : (418) 653-4051
11. **MARCEL CRÊTE**
2690, rue Doncaster
Val-David (Québec)
J0T 2N0
Téléphone : (819) 322-2528

12. **JEAN-CLAUDE BELMONT**
ITHQ
Téléphone : poste 4086
13. **CLIFFORD BOYD**
ITHQ
Téléphone : poste 4061
14. **MARK T. GORDON, vice-président**
Société Makivik
650, 32^e Avenue
Lachine (Québec)
H8T 3K5
Téléphone : (514) 634-8091
15. **BRUNO PILOZZI**
Société Makivik
650, 32^e Avenue
Lachine (Québec)
H8T 3K5
Téléphone : (514) 634-8091
16. **ELLEN McDILL**
Société Makivik
650, 32^e Avenue
Lachine (Québec)
H8T 3K5
Téléphone : (514) 634-8091
17. **LAURIER THERRIEN**
Restaurant La Tanière
2115, rang Saint-Ange
Sainte-Foy (Québec)
G2E 3L9
Téléphone : 1-800-663-2373



INSTITUT
DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE
DU QUÉBEC

Direction de la formation continue

Dégustation du loup-marin et du caribou

Le 10 avril 1995

LISTE DES PERSONNES PRÉSENTES

- ◆ Donald Allard
- ◆ Clifford Boyd
- ◆ Jean-Guy Carrier
- ◆ Linda Carrier-Walker
- ◆ Johanne Chevarie
- ◆ Danny Gallant
- ◆ Gervais Jolicœur
- ◆ Marcel Kretz
- ◆ Réjean Lachapelle
- ◆ Michel Martin
- ◆ Fabiola Masri
- ◆ Ellen McDill
- ◆ Alain Monnier
- ◆ Maurice Pastrie
- ◆ Bruno Pilozzi
- ◆ Laurier Therrien

Dégustation de loup-marin et de caribou

Le 10 avril 1995

MENU

1. Phoque fumé
2. Phoque au homard
3. Bourguignon de phoque
4. Tournedos de phoque au poivre
5. Bourguignon de caribou
6. Braisé de caribou aux carottes
7. Braisé de caribou aux endives

**DÉGUSTATION N° 1
SIX SORTES DE LOUP-MARIN FUMÉ**

1. Selle

Origan, basilic, thym, coriandre, sel. Temps de saumure : 1 h 30 (deux côtés).
Commentaires : très très bon, plus de déshumidification, feuilles de bois d'Inde à ajouter,
plus de pulvérisation (the best).

2. Petit phoque

Gingembre, coriandre, sel, jus d'orange, cassonade. Temps de saumure : 1 h.
Commentaires : très bon, une pincée de plus de coriandre.

3. Gros phoque

Sel, feuilles de bois d'Inde, gingembre, amarante, nori marin, jus d'orange, cassonade.
Temps de saumure : 1 h 30 (un côté). Commentaires : saumer les deux côtés moins
longtemps, plus de déshumidification.

4. Gros phoque

Sel, feuilles de bois d'Inde, gingembre, amarante, nori marin, jus d'orange, cassonade.
Temps de saumure : 1 h (deux côtés). Commentaires : plus de déshumidification, très
bon.

5. Petit phoque

Origan, basilic, thym, coriandre, feuilles de bois d'Inde, fleur de sel. Temps de
saumure : 30 minutes. Commentaires : plus de déshumidification.

6. Petit phoque

Sel, feuilles de bois d'Inde, gingembre. Temps de saumure : 1 h 15 (deux côtés).
Commentaires : très bon, plus de saumure.

DÉGUSTATION N° 1

Synthèse des commentaires

Donald Allard

Les meilleures recettes : n° 3, n° 4 et n° 5
La moins bonne recette : n° 6
Commentaires : Aucun commentaire

Clifford Boyd

Les meilleures recettes : n° 4 et n° 6
La moins bonne recette : -
Commentaires : Très agréable au goût. Goût d'algue trop dominant. Tous très acceptables.

Jean-Guy Carrier

La meilleure recette : n° 4
La moins bonne recette : n° -
Commentaires : Aucun commentaire

Linda Carrier-Walker

La meilleure recette : n° 6
La moins bonne recette : n° 2
Commentaires : Laisse un goût amer en bouche. Odeur agréable quoi qu'après un certain temps.

Johanne Chevarie

La meilleure recette : n° 1
La moins bonne recette : n° 4
Commentaires : Aucun

Danny Gallant

La meilleure recette : n° 6
La moins bonne recette : n° 1
Commentaires : En général, les saveurs et les couleurs sont bonnes. Textures tendres, odeurs pas trop prononcées.

Gervais Jolicoeur

La meilleure recette : n° 3
La moins bonne recette : -
Commentaires : Senteur de fumée trop présente.

Marcel Kretz

La meilleure recette : n° 1
La moins bonne recette : -
Commentaires : Texture un peu plus sèche. Couper plus uniformément.

Réjean Lachapelle

La meilleure recette : n° 6
La moins bonne recette : n° 4
Commentaires : Je n'aime pas l'huile qui fait surface sur les morceaux.

Michel Martin

La meilleure recette : n° 3
La moins bonne recette : n° 2
Commentaires : Produit original, sauf le n° 3.

Ellen McDill

La meilleure recette : n° 5
La moins bonne recette : n° 2
Commentaires : C'est le meilleur loup-marin que j'ai mangé à date.

Alain Monnier

Les meilleures recettes : n° 1 et 3
La moins bonne recette : -
Commentaires : Aspect visuel et couleur : peu appétissant. Laisse un arrière-goût de gras et de métal. Fumage trop prononcé.

Maurice Pastrie

La meilleure recette : n° 6
La moins bonne recette : n° 2
Commentaires : Vendable en épicerie si le produit garde une qualité en tout temps.

Bruno Pilozzi

Les meilleures recettes : n° 1 et n° 6
La moins bonne recette : n° 4
Commentaires : Tous assez bons en général, mais les meilleures sont les n° 1 et 6.

Laurier Therrien

La meilleure recette : n° 1
La moins bonne recette : n° 3
Commentaires : Aucun commentaire.

DÉGUSTATION N° 2
PHOQUE AU HOMARD

DÉGUSTATION N° 2 PHOQUE AU HOMARD

Synthèse des commentaires

Donald Allard

Bon goût pour le phoque.

Clifford Boyd

Texture de viande bizarre, un peu ferme, poudreuse, pleine de filaments. Goût agréable et odeur agréable.

Jean-Guy Carrier

Tendre et facile à couper. Goût prononcé avec saveur de sang, presque comme du boudin.

Linda Carrier-Walker

Aspect visuel et texture ressemblant à du boudin. Arrière-goût métallique.

Johanne Chevarie

Plat trop cuit, viande sèche.

Danny Gallant

Excellent produit, facile à manger, goût différent.

Gervais Jolicoeur

Viande s'accommode avec le goût de la sauce. Tendre. Goût raffiné.

Marcel Kretz Très belle cuisson, recette appropriée pour buffets.

Réjean Lachapelle Plat trop cuit et fade.

Michel Martin Sauce excellente, rehausse la subtilité du goût sang et eau de mer.

Fabiola Masri Goût de foie, n'aime pas le choix de la sauce, préfère une sauce citronnée ou au vinaigre de framboise.

Ellen McDill Sauce excellente, viande trop sèche.

Alain Monnier Arrière-goût de foie. La sauce sauve la viande.

Maurice Pastrie Bien, mais apprécié si c'est très bien cuisiné.

Bruno Pilozzi Plat très relevé. La sauce ajoute au goût. Serait mieux si la viande n'était pas trop cuite.

Laurier Therrien Étant nappé, le morceau s'apprivoise mieux.

DÉGUSTATION N° 3
BOURGUIGNON DE PHOQUE

DÉGUSTATION N° 3

BOURGUIGNON DE PHOQUE

Synthèse des commentaires

Donald Allard

Je crois que cette viande ne se prête pas aux recettes traditionnelles... Il faudrait sortir de l'ordinaire avec des sauces au poisson.

Clifford Boyd

Une belle façon d'exploiter cette viande. Il faudrait cependant trouver le moyen de ne pas lui laisser cette «chance» de paraître trop séchée.

Jean-Guy Carrier

Mets fort intéressant, aussi bien pour la préparation que pour le goût.

Linda Carrier-Walker

Couleur et odeur riches, la sauce semble rehausser la viande.

Johanne Chevarie

Trop amer, meilleur avec les premières sauces.

Danny Gallant

C'est le goût du loup-marin que j'aime et que j'ai connu, pas trop fort comme dans le Grand Nord et c'est un goût qui ressemble à du foie.

Gervais Jolicoeur

Très coloré, question d'habitude. Par le goût de la sauce, le mariage se fait très bien avec la viande.

Marcel Kretz

Sauce excellente. Très belle cuisson. Plat approprié pour buffet.

Réjean Lachapelle

La sauce est trop foncée. Le loup-marin est déjà fumé. Trop cuit.

Michel Martin

Il est dommage dans ce plat que l'on perde le goût marin au profit de l'amertume de la viande.

Fabiola Masri

Très bon, ressemble de plus en plus à une viande rouge.

Ellen McDill

Ressemble à du boeuf, aucun goût huileux et la viande est tendre. Le meilleur à date.

Alain Monnier

Mis à part l'aspect foncé de l'ensemble, il y a un bon équilibre de la viande et de la sauce.

Maurice Pastrie

Seulement les sauces peuvent faire accepter les plats de loup-marin.

Bruno Pilozzi

Trop cuit, goût correct mais lourd. Texture un peu sèche.

Laurier Therrien

Le goût de loup-marin demeure discret et agréable. Ce produit n'a pas de défaut. Belle vocation commerciale.

DÉGUSTATION N° 4

TOURNEDOS DE PHOQUE AU POIVRE VERT

DÉGUSTATION N° 4

TOURNEDOS DE PHOQUE AU POIVRE VERT

Synthèse des commentaires

Donald Allard

Un peu trop saignant à mon goût.

Clifford Boyd

Ce plat est tout simplement exquis.

Jean-Guy Carrier

Irait bien avec une sauce qui dissimulerait mieux le sang.

Linda Carrier-Walker

Saveur et texture sophistiquées, mais vraiment prononcées.

Johanne Chevarie

Je mange plus cuit que ça...

Danny Gallant

Excellent, meilleur à date.

Gervais Jolicoeur

Bon mariage avec la poivrade.

Marcel Kretz

Excellent, meilleur plat jusqu'à présent.

Réjean Lachapelle

J'aime cette cuisson, mais ce n'est pas tout le monde qui peut apprécier.

Michel Martin

Avantage à le présenter comme ça.

Fabiola Masri

Sauce se marie bien, sauf viande un peu trop saignante.

Ellen McDill

J'ai aimé la sauce, pas la viande. Goût trop prononcé, pas assez cuit.

Alain Monnier

Très bon plat, surtout au niveau de la texture et du goût.

Maurice Pastrie

Goût OK, mais ce plat ne sera pas apprécié de tous.

Bruno Pilozzi

Trop saignant, goût beaucoup plus prononcé.

Laurier Therrien

Jusqu'à date, c'est ce que j'ai trouvé de meilleur à tout point de vue.



**Liste des personnes invitées à la
deuxième dégustation de loup-marin**

Le 1er mai 1995

1. **FRANÇOISE KAYLER**
La Presse
7, rue Saint-Jacques
Montréal (Québec)
H2Y 1K9
Téléphone : (514) 285-7070
Télécopieur : (514) 285-6808

2. **LAURIER THERRIEN**
Restaurant La Tanière
2115, rang Saint-Ange
Sainte-Foy (Québec)
G2E 3L9
Téléphone : 1-800-663-2373
Télécopieur : (418) 877-6037

3. **JEAN SOULARD**
Château Frontenac
1, rue des Carrières
Québec (Québec)
G1R 4P5
Téléphone : (418) 692-3861
Télécopieur : (418) 692-1751

4. **MARK T. GORDON, vice-président**
Société Makivik
650, 32^e Avenue
Lachine (Québec)
H8T 3K5
Téléphone : (514) 634-8091
Télécopieur : (514) 634-3817

5. **ELLEN McDILL**
Société Makivik
650, 32^e Avenue
Lachine (Québec)
H8T 3K5
Téléphone : (514) 634-8091
Télécopieur : (514) 634-3817

6. **BRUNO PILOZZI**
Société Makivik
650, 32^e Avenue
Lachine (Québec)
H8T 3K5
Téléphone : (514) 634-8091
Télécopieur : (514) 634-3817

7. **DANNY GALLANT**
Société Makivik
650, 32^e Avenue
Lachine (Québec)
H8T 3K5
Téléphone : (514) 634-8091
Télécopieur : (514) 634-3817

8. **JOHN CORDEAUX, chef**
Hôtel Queen Elizabeth
900, boulevard René-Lévesque ouest
Montréal (Québec)
H3B 4A5
Téléphone : (514) 861-3511
Télécopieur : (514) 954-2289

9. **DOMINIQUE CREVOISIER (Monsieur)**
Restaurant Les Halles
1450, rue Crescent
Montréal (Québec)
H3G 2B6
Téléphone : (514) 844-2328
Télécopieur : (514) 849-1294
10. **MICHELINE DELBUGUET**
Restaurant Chez La Mère
1209, rue Guy
Montréal (Québec)
H3H 2K5
Téléphone : (514) 934-0473
Télécopieur : (514) 939-0909
11. **FRANÇOIS CARA**
École hôtelière des Laurentides
C.P. 145
Sainte-Adèle (Québec)
JOR 1L0
Téléphone : (514) 229-7604
Télécopieur : (514) 229-5771
12. **CLIFFORD BOYD**
ITHQ
Téléphone : poste 4061
13. **ALAIN MONNIER**
ITHQ
Téléphone : poste 4034
14. **MICHEL LEPAGE**
Mise en marché des produits marins
MAPAQ
201, boulevard Crémazie est, 4^e étage
Montréal (Québec)
H2M 1L4
Téléphone : (514) 873-4410
Télécopieur : (514) 873-2364

15. **ANDRÉ MOREAU**
Président de Cuisine régionale
380, rue Saint-Antoine ouest, bureau W2060
Montréal (Québec)
H2Y 3X7
Téléphone : (514) 982-5000
Télécopieur : (514) 982-6000
(résidence : 514-229-3950)
16. **FRANCINE GRIMALDI**
CBF Bonjour, Société Radio-Canada
1400, boulevard René-Lévesque est
Montréal (Québec)
H2L 2M2
Téléphone : (514) 597-5970
Télécopieur : (514) 597-7519
17. **PAUL DELANEY**
Délégué commercial, Alimentation
Centre de commerce international
800, Place Victoria
C.P. 247
Tour de la Bourse
Montréal (Québec)
H4Z 1E8
Téléphone : (514) 283-3249
Télécopieur :
18. **JULIAN ARMSTRONG**
The Gazette
250, rue Saint-Antoine ouest
Montréal (Québec)
H2Y 3R7
Téléphone : (514) 987-2222
Télécopieur : (514) 987-2638
19. **PIERRE FONTAINE**
Fumoir Grizzly
2395, rue Chappe
Sainte-Foy (Québec)
G2E 3L9
Téléphone : (418) 877-4255
Télécopieur : (418) 877-4384

20. **DENIS PAQUIN**
Polyvalente Calixa-Lavallée
4444, boulevard Henri-Bourassa est
Montréal (Québec)
H1H 3J3
Téléphone : (514) 596-5210
Télécopieur : (514) 596-7384

21. **RICHARD TROTTIER**
Auberge des Gouverneurs de Laval
2225, autoroute des Laurentides
Chomedey, ville de Laval (Québec)
H7S 1Z6
Téléphone : (514) 682-2225
Télécopieur : (514) 682-8492

22. **PATRICE LAFRENIÈRE**
Auberge du Lac Saint-Pierre
1911, rue Notre-Dame
Pointe-du-Lac (Québec)
G0X 1Z0
Téléphone : (819) 377-5971
Télécopieur : (819) 377-5579

23. **JEAN-LUC DOUDEAU**
Journaliste à la consommation
Société Radio-Canada CBOF
C.P. 3200, Succursale C
Ottawa (Ontario)
K1Y 1E4
Téléphone : (613) 562-8494
Télécopieur : (613) 562-8447

24. **RÉNALD BÉRUBÉ**
Agent de programme
Direction générale des services à l'industrie et aux marchés
Centre de recherche et de développement sur les aliments
Agro-Alimentation Canada
3600, rue Casavant ouest
Saint-Hyacinthe (Québec)
J2S 8E3
Téléphone : (514) 773-0944
Télécopieur : (514) 773-8461
25. **JULIEN CABANA**
Journal de Québec
450, rue Béchard
Vanier (Québec)
G1M 2E9
Téléphone : (418) 683-1573
Télécopieur : (418) 688-8181
26. **PIERRE CHAMPAGNE**
Le Soleil
925, chemin Saint-Louis
C.P. 1547, Succursale Terminus
Québec (Québec)
G1K 7J6
Téléphone : (418) 686-3233
Télécopieur : (418) 686-3374
27. **TIKILE KLEIST (Monsieur)**
Société Makivik
650, 32^e Avenue
Lachine (Québec)
H8T 3K5
Téléphone : (514) 634-8091
Télécopieur : (514) 634-3817



INSTITUT
DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE
DU QUÉBEC

Direction de la formation continue

**Dégustation du loup-marin
et du caribou**

Le 1^{er} mai 1995

Résultats de la dégustation

Le 5 mai 1995

Bourguignon de caribou

Ingrédients
Fond brun de veau
Cubes de caribou dans l'épaule
Vin rouge
Petits oignons de semence
Champignons de Paris
Lardons (bacon fumé)

Préparation

- ◆ Saisir et colorer les cubes de caribou dans du beurre et de l'huile. Assaisonner.
- ◆ Couvrir de vin et faire mariner pendant 24 heures.
- ◆ Faire cuire les cubes dans le vin de marinade, ajouter le fond brun. Lorsque le liquide bout, mettre au four à couvert.
- ◆ Couper les champignons en quartiers et les faire revenir. Faire colorer les oignons de semence. Blanchir les lardons et les cuire. Mettre de côté.
- ◆ Lorsque les cubes de caribou sont cuits, décanter et lier la sauce, si nécessaire.
- ◆ Remettre les cubes dans la sauce avec la garniture.

L'or noir du Nunavik

Ingrédients	Quantités
Longe de loup-marin	2 kg
Pain tranché sans croûte	½
Crème à 35 %	quantité suffisante pour trempier le pain
Gros sel	28 g
Oignon	1 unité

Préparation

- ◆ Les longes de loup-marin ont été désossées et mises à tremper dans un bassin d'eau pendant huit jours. L'eau fut changée à tous les jours.
- ◆ Tous les ingrédients ont été hachés ensemble, puis mis sous-vide pendant 24 heures.

Braisé de caribou aux carottes

Critères d'évaluation	Moyenne des points obtenus	Moyenne totale
Aspect visuel	4,5	4,06 / 5
Couleur	4,2	
Texture	3,6	
Goût	3,7	
Odeur	4,3	

Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert

Critères d'évaluation	Moyenne des points obtenus	Moyenne totale
Aspect visuel	4,6	4,42 / 5
Couleur	4,2	
Texture	4,3	
Goût	4,5	
Odeur	4,5	

L'or noir du Nunavik, moutardine

Critères d'évaluation	Moyenne des points obtenus	Moyenne totale
Aspect visuel	4,4	4,36 / 5
Couleur	4,1	
Texture	4,2	
Goût	4,5	
Odeur	4,6	

Bourguignon de caribou

Critères d'évaluation	Moyenne des points obtenus	Moyenne totale
Aspect visuel	4,6	4,46 / 5
Couleur	4,8	
Texture	4,4	
Goût	4,1	
Odeur	4,4	

Assiette n° 4 : Phoque fumé (n° 3)

- Saumurage pendant 1 h 45 (ingrédients de la marinade : jus de citron et sirop d'érable)
- Déshumidification pendant 12 h
- Fumage pendant 36 h
- Déshumidification pendant 8 h

Critères d'évaluation	Moyenne des points obtenus	Moyenne totale
Aspect visuel	2,9	3,26 / 5
Couleur	2,9	
Texture	3,3	
Goût	3,6	
Odeur	3,6	

Assiette n° 5 : Salade de phoque (première feuille)

Critères d'évaluation	Moyenne des points obtenus	Moyenne totale
Aspect visuel	3,3	3,48 / 5
Couleur	3,2	
Texture	3,3	
Goût	3,5	
Odeur	4,1	

Loup-marin, sauce homardine

Critères d'évaluation	Moyenne des points obtenus	Moyenne totale
Aspect visuel	3,7	3,76 / 5
Couleur	3,8	
Texture	3,5	
Goût	3,8	
Odeur	4,0	

Assiette n° 1 : Phoque fumé (n° 10)

- Saumurage pendant 1 h 30 (aneth haché déposé sur le phoque)
- Fumage pendant 48 h
- Déshumidification pendant 10 h

Critères d'évaluation	Moyenne des points obtenus	Moyenne totale
Aspect visuel	3,4	3,54 / 5
Couleur	3,1	
Texture	3,4	
Goût	3,8	
Odeur	4,0	

Assiette n° 2 : Phoque rôti et mariné

Critères d'évaluation	Moyenne des points obtenus	Moyenne totale
Aspect visuel	3,0	2,96 / 5
Couleur	3,0	
Texture	3,1	
Goût	2,7	
Odeur	3,0	

Assiette n° 3 : Phoque fumé mariné

Critères d'évaluation	Moyenne des points obtenus	Moyenne totale
Aspect visuel	3,2	3,14 / 5
Couleur	3,1	
Texture	2,7	
Goût	3,1	
Odeur	3,6	

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en salade
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Francine GRIMALDI

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

3. Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5

	1 <i>Fumé</i>	2 <i>mariné</i>	3 <i>mariné</i>	4 <i>mariné</i>	5 <i>salade</i>
a) Aspect visuel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
b) Couleur	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
c) Texture	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
d) Goût	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
e) Odeur	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

SUITE AU VERSO

4. Commentaires :

Produit 1

Produit 2

Produit 3

Produit 4

Produit 5

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant

1	2	3	4	5
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

À l'épicerie

1	2	3	4	5
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1	2	3	4	5
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Signature _____

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
 - FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en salade
DATE	:	Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Dominique CREVOISIER**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input checked="" type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

3. Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5	1	2	3	4	5
a) Aspect visuel	4	3	4	3	3
b) Couleur	3	3	4	3	3
c) Texture	3	4	4	4	4
d) Goût	3	3	2	3	3
e) Odeur	3	4	3	2	

4. Commentaires :

Produit 1

Très beau Produit texture et goût et aspect
fort intéressant

Produit 2

Soup mariné au goût de marinade intéressant

Produit 3

Produit 4

Odeur de Fumée trop accentuée ; bonne texture

Produit 5

Pas aimé à sa juste valeur

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant

1	2	3	4	5
OUI	OUI	NON	NON	NON

À l'épicerie

1	2	3	4	5
OUI	OUI	NON	NON	NON

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1	2	3	4	5
OUI	OUI	NON	NON	OUI

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en salade
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Mark T. GORDON**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

Food Production

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

3. Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5

	1	2	3	4	5
a) Aspect visuel	5	4	4	3	5
b) Couleur	3	3	3	3	5
c) Texture	4	3	3	3	4
d) Goût	5	3	4	4	4
e) Odeur	5	5	5	5	5

SUITE AU VERSO

4. Commentaires :

Produit 1

VERY GOOD, GOOD TEXTURE, TASTE, BUT DARK

Produit 2

NOT SO GOOD TASTE, DIFFERENT TEXTURE

Produit 3

SMOKY TASTE, SEEMS A BIT RAW, DARK COLOR

Produit 4

GOOD MEDIUM TEXTURE. NO ORDER.

Produit 5

Good

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À l'épicerie

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Signature

Marta T. S.

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en salade
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Françoise KAYLER**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/> Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/> Professionnel
<input type="checkbox"/> Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/> Autre, spécifiez : <u>Journaliste</u>

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

3. Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5

	1	2	3	4	5
a) Aspect visuel	3	2	4	4	4
b) Couleur	3	2	4	4	4
c) Texture	3	2	3	5	5
d) Goût	3	2	4	5	5
e) Odeur	4	2	4	4	5

4. Commentaires :

Produit 1

peut pas que de s'apaiser - très fort

Produit 2

peut, acide - fibres ont disparu - texture de
- feuille sèche (en branche)

Produit 3

texture "machouilleuse" - fibres trop présentes
Bel aspect lustré - fruit est à la coupe trop
épais -

Produit 4

texture fine
pour être!

Produit 5

manque juste une feuille verte pour la mise
en valeur!

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O	<input type="checkbox"/> O	<input type="checkbox"/> O

À l'épicerie

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O	<input type="checkbox"/> O	<input type="checkbox"/> O

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O	<input type="checkbox"/> O	<input type="checkbox"/> O

Signature _____

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
 - FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en salade
DATE	:	Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Laurier **TERRIEN**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input checked="" type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

3. Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5

	1	2	3	4	5
a) Aspect visuel	4	2	3	4	3
b) Couleur	4	2	4	5	3
c) Texture	4	2	2	5	4
d) Goût	4	1	2	5	5
e) Odeur	4	2	3	4	5

SUITE AU VERSO

4. Commentaires :

Produit 1

Très bon mais à mon avis
manque un peu de piquage.

Produit 2

Assez trop comme de marinade, arrière-goût
de vinaigre

Produit 3

Chaire très élastique et un peu difficile à
mâcher

Produit 4

Excellent en bouche agréable odeur et belle couleur

Produit 5

J'aime beaucoup le façon dont le porc marin
se fait sentir sur différents niveaux et gustatif.

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À l'épicerie

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Signature _____

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en salade
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : ~~Paul DEBERRY~~ *A. MONTREUIL*

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input checked="" type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5	1	2	3	4	5
a) Aspect visuel	3	4	2	3	4
b) Couleur	3	3	2	3	3
c) Texture	2	4	2	3	3
d) Goût	3	2	3	3	4
e) Odeur	3	2	3	3	3

appréciation générale
A → D
C D D B B
SUITTE AU VERSO

4. Commentaires :

Produit 1

Bonne tenue, vous êtes en colère, sauf la texture
les mèches sont fatiguées

Produit 2

Très bien, toutefois un goût un peu plus
prononcé et une couleur et densité un peu plus
certaine le goût est agréable

Produit 3

proche de défauts de n°1 mais le goût est
plus marqué et plus apprécié

Produit 4

Bien équilibré, le meilleur plat fumé

Produit 5

Très bon goût, aspect apprécié

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant

1	2	3	4	5
N	N	O	O	O

À l'épicerie

1	2	3	4	5
O	N	O	O	O

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1	2	3	4	5
O	N	O	O	O

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en
salade
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **André MOREAU**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input checked="" type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

3. Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5	1	2	3	4	5
a) Aspect visuel	3	3	3	3	3
b) Couleur	4	3	4	4	3
c) Texture	3	3	4	4	3
d) Goût	4	1	4	4	3
e) Odeur	4	2	4	4	3

4. Commentaires :

Produit 1

Produit présentant beaucoup d'intérêt
qui ne devrait pas être autant fumé
légere odeur de goudron à travers la
fumée

Produit 2

TROP HEINÉ ..

Produit 3

Même observation que pour le N° 1.

Produit 4

Légèrement moins fumé que le 1.
3 - retient ma préférence -

Produit 5

Bon produit mais ne représente pas pour moi
plus d'intérêt que ça -

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant

1	2	3	4	5
O	N	O	O	N

À l'épicerie

1	2	3	4	5
O	N	O	O	N

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1	2	3	4	5
O	N	O	O	N

Signature

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en salade
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Denis PAQUIN

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input checked="" type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : <u>Enseignant</u>

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

3. Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5	1	2	3	4	5
a) Aspect visuel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) Couleur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) Texture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) Goût	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) Odeur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Commentaires :

Produit 1

Très intéressant. Similitude avec texture et goût du saumon.
D'où la facilité potentielle de commercialisation. Goût de fumé très
prononcé. Le morceau de plus mince.

Produit 2

Un peu trop vinaigré - couleur pas assez franche au goût.
Texture en bouche un peu pâteuse. Pour épicerie faut
bien aimer les viandes marinées.

Produit 3

Texture trop molle - Tranche épaisse.
" décevable

Produit 4

Aussi texture trop molle. Le morceau était d'apparence séché-salé.
Goût agréable - même fait en fumé.

Produit 5

Très agréable,

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À l'épicerie

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Signature

Henri Pajon

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en salade
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Christian FRÉCHETTE**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

3. Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5

	1	2	3	4	5
a) Aspect visuel	3	1	4	3	2
b) Couleur	3	3	1	2	2
c) Texture	3	1	1	4	3
d) Goût	4	2	4	2	4
e) Odeur	4	2	3	2	4

SUITE AU VERSO

4. Commentaires :

Produit 1

très bon, odeur agréable, belle texture, un peu trop fin

Produit 2

très acide, trop aigre, farineux au goût dans la bouche plus marqué les parfums

Produit 3

très bon, trop mou, excellent dans la bouche. odeur bon parfum d'herbes, subtil.

Produit 4

très agréable, peu de caractère dans la viande, belle texture mitigée douce et ferme.

Produit 5

très agréable au goût, texture un peu molle, couleur terne - à essayer en consommation, en aspic

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

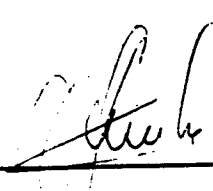
À l'épicerie

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Signature



**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en salade
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Rose-Hélène COULOMBE**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/> Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/> Professionnel
<input type="checkbox"/> Employé de l'ITHQ	<input checked="" type="checkbox"/> Autre, spécifiez : <u>coordonnatrice marketing et communication</u>

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

3. Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5	1	2	3	4	5
a) Aspect visuel	2	3	3	2	4
b) Couleur	2	4	3	2	4
c) Texture	3	4	2	2	3
d) Goût	2	4	3	3	4
e) Odeur	4	4	3	4	4

4. Commentaires :

Produit 1

goût fumé trop fort à mon goût

Produit 2

texture et goût très bons
se coupe aisément

Produit 3

apparence difficile à accepter dans
le Chassagnais

Produit 4

goût de fumé mais fort
que le no 1

Produit 5

Succès très bon
Idée originale de présentation

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant

1	2	3	4	5
N	O	N	O	O

À l'épicerie

1	2	3	4	5
N	N	N	O	O

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1	2	3	4	5
N	O	N	O	O

Signature

R. H. J. J. J.

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en salade
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Tikile KLEIST**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

Maison Corporation

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

3. Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5

a) Aspect visuel

 3 1 2 1 4

b) Couleur

 3 2 2 2 3

c) Texture

 4 1 2 3 2

d) Goût

 3 1 2 4 2

e) Odeur

 4

SUITE AU VERSO

4. Commentaires :

Produit 1

very good most been proven the colour

Produit 2

Colour is good but the test most been improved

Produit 3

Medium test most been improved the colour

Produit 4

very good has need more ~~st~~ smoke test-

Produit 5

the look is good but the test most been improved

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant

1	2	3	4	5
N <input checked="" type="checkbox"/>	N <input type="checkbox"/>	N <input type="checkbox"/>	N <input type="checkbox"/>	U <input type="checkbox"/>

À l'épicerie

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	O <input type="checkbox"/>	O <input checked="" type="checkbox"/>	O <input type="checkbox"/>	O <input type="checkbox"/>

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1	2	3	4	5
N <input type="checkbox"/>	O <input type="checkbox"/>	O <input type="checkbox"/>	O <input type="checkbox"/>	O <input type="checkbox"/>

Signature _____

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en salade
DATE	:	Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Pierre FONTAINE**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

Fumoir Grizzly
Leanne Taylor, Dianna Jene

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

3. Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5

	1	2	3	4	5
a) Aspect visuel	3	4	2	3 3	4
b) Couleur	3	4	2	3 3	4
c) Texture	4	3	2	3 3	3
d) Goût	4	2	3	4	3
e) Odeur	4	2	4	4	3

4. Commentaires :

Produit 1

excellent, juste à point, pas trop
gras, belle texture

Produit 2

fort en viande, très bon goût, très belle texture
tendre.

Produit 3

bon goût, texture : pas assez déshumidifiée.
bonne viande, pas assez tendre

Produit 4

texture acceptable, lieu à améliorer trop gras -
bon goût de viande, bonne odeur.

Produit 5

excellent, trop viande - agréable à voir
même attrayant.

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À l'épicerie

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Signature _____

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ <i>LC</i>	:	Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en salade
DATE <i>1/5/95</i>	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Jean CAYER**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

3. Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5

	1	2	3	4	5
a) Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5
b) Couleur	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4
c) Texture	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 4
d) Goût	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
e) Odeur	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4

SUITE AU VERSO

4. Commentaires :

Produit 1

Tiramisu

Produit 2

Extraordinaire

Produit 3

excellente

Produit 4

Produit 5

Excellent très bon

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant ✓

1	2	3	4	5
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O

À l'épicerie

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/> O	<input type="checkbox"/> O	<input type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O

Signature

M. Lefebvre

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en salade
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Jean-Pierre SYLVESTRE**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input checked="" type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui Non

3. Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5

	1	2	3	4	5
a) Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3
b) Couleur	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3
c) Texture	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2
d) Goût	<input type="checkbox"/> 5 <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 3
e) Odeur	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5

SUITE AU VERSO

4. Commentaires :

Produit 1

le meilleur au goût

Produit 2

+ soft le goût pas agréable

Produit 3

beaucoup apprécié à tous les points de vue

Produit 4

goût délicat.

Produit 5

odeurs remarquables, mais moyenne au goût.

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant

1	2	3	4	5
O	N	O	O	N

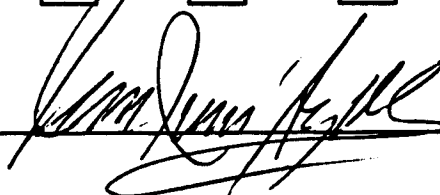
À l'épicerie

1	2	3	4	5
O	O	O	O	O

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1	2	3	4	5
O	O	O	O	N

Signature



**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en salade
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Clifford BOYD**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input checked="" type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

3. Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5

	1	2	3	4	5
a) Aspect visuel	4	3	3	4	3
b) Couleur	4	3	3	4	3
c) Texture	4	4	1	4	4
d) Goût	3	4	2	5	4
e) Odeur	3	3	3	4	5

4. Commentaires :

Produit 1

Bon produit peut être que le goût d'algues est très (trop) présent; et le goût de poisson aussi.

Produit 2

En général c'est bien, Texture et goût très bon.

Produit 3

Je n'aime pas le goût et côté texture. Le produit est coriace.

Produit 4

c'est le meilleur à mon avis, du moins le plus commercialisable.

Produit 5

Très bon et surprenant, je crois que la présentation devrait être améliorée.

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant

1 2 3 4 5

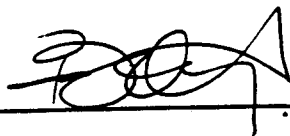
À l'épicerie

1 2 3 4 5

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1 2 3 4 5

Signature



**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en salade
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Jean-Luc DOUDEAU**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

Journaliste / Publicitaire

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

3. Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5

	1	2	3	4	5
a) Aspect visuel	2	3	4	2	2
b) Couleur	3	3	4	2	3
c) Texture	3	3	4	1	3
d) Goût	4	2	4	1	2
e) Odeur	4	3	4	2	3

4. Commentaires :

Produit 1

bon produit, bon prix

Produit 2

bon produit, bon prix

Produit 3

bon produit, bon prix

Produit 4

bon produit, bon prix

Produit 5

bon produit, bon prix

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant

1	2	3	4	5
O	O	O	N	N

À l'épicerie

1	2	3	4	5
O	N	O	N	N

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1	2	3	4	5
O	O	O	N	N

Signature

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Assiette de loup-marin fumé, de loup-marin mariné et loup-marin en salade
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Bertrand GAGNÉ**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

NEGOCIANT

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

3. Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

Appréciation codifiée de 1 à 5

	1	2	3	4	5
a) Aspect visuel	3	4	3	3	4
b) Couleur	3	4	3	3	4
c) Texture	5	3	3	4	3
d) Goût	5	4	4	5	4
e) Odeur	5	4	4	5	5

SUITE AU VERSO

4. Commentaires :

Produit 1

Produit 2

Produit 3

2 Trop sec en bouche trop amer

Produit 4

3 amer. Texture non agreable
laine en crese fait.

Produit 5

5. Seriez-vous prêt à acheter ces produits s'ils vous étaient offerts? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

Au restaurant

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À l'épicerie

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Est-ce que vous recommanderiez ces types de plats à vos amis? Veuillez inscrire «O» pour oui et «N» non dans les cases prévues à cette fin.

1	2	3	4	5
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Signature

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Loup-marin, sauce homardine
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Francine GRIMALDI

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier
 Employé de l'ITHQ

Professionnel
 Autre, spécifiez : chroniqueuse

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel 4 stew!
- b) Couleur 5 appétissante
- c) Texture 4 sauce onctueuse - chair tendre, un peu
peche encore mais a jaser.
- d) Goût 4 délicat - la sauce ne rasque pas de
sait du Loup Marin - bon mélange
- e) Odeur 5 pas prononcé = avantage -
pas rébarbative

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Plat simple - attrayant - valable pour toute
la famille + énergisant je crois -
j'aimerais le trouver sous vide ou
en conserve -

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

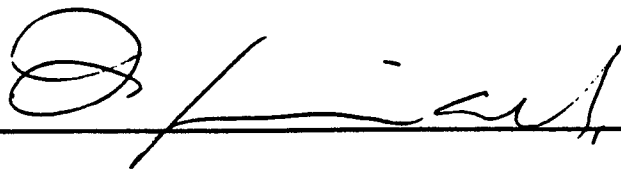
Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Loup-marin, sauce homardine
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Dominique CREVOISIER

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

- Chef de cuisine ou cuisinier Professionnel
 Employé de l'ITHQ Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

- | | | | |
|---|----------------------|---|-------------------|
| 1 | pas du tout apprécié | 4 | beaucoup apprécié |
| 2 | peu apprécié | 5 | très apprécié |
| 3 | moyennement apprécié | | |

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel 4 _____
b) Couleur 4 _____
c) Texture 3 *x Un peu Trop Richeuse* _____
d) Goût 3 *bon goût de loup-marin* _____
e) Odeur 4 _____

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

* Bonne appréciation du plat dans son
contexte

Ce goût du Romand (caulio) mettaient bien
en valeur le bouff mariné.

Un peu sec au niveau de la cuisson

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

REVISED

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Loup-marin, sauce homardine
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Mark T. GORDON

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier
 Employé de l'ITHQ

Professionnel
 Autre, spécifiez : Food producer

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel 4 looks like stew, similar to other commercial products

b) Couleur 4 good colour.

c) Texture 4 not bad.

d) Goût 3 strong taste

e) Odeur 1 strong odour. (too strong)

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Mait. be

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRECIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Loup-marin, sauce homardine
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Françoise KAYLER**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

- Chef de cuisine ou cuisinier Professionnel
 Employé de l'ITHQ Autre, spécifiez : Touriste

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel _____

- b) Couleur _____

- c) Texture grande sède _____

- d) Goût la sauce fait le plat _____

- e) Odeur très agréable - plat très odorant, avec effarlement pour le miel au appétit. _____

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

- l'association des 2 produits
sur laquelle j'ai fait un
petit odeur.

La texture de la viande est très sèche

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Loup-marin, sauce homardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Laurier THERRIEN**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Chef de cuisine ou cuisinier | <input type="checkbox"/> Professionnel |
| <input type="checkbox"/> Employé de l'ITHQ | <input type="checkbox"/> Autre, spécifiez : _____ |

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel 3 _____
- b) Couleur 5 _____
- c) Texture 4 *Tendre, agréable, juteux.*
- d) Goût 4 *Excellent : les 2 saveurs se distinguent très bien ; Homard, loup marin*
- e) Odeur 5 *Plusieurs mélange de parfums bien combinés par le fromage.*

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

*Très belle ~~idée~~ création en perspective comme
produit cuisiné à être mis en marché.*

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Pauline Pauline

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Loup-marin, sauce homardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Alain MONNIER**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

 5

Bien, un peu un peu sombre

b) Couleur

 3

un peu triste! une couleur plus
jaunie rappellerait plus de l'appât de
homard

c) Texture

 3

Très ferme et un peu sec, peut être
légèrement granuleux. Un peu plus de morceaux

d) Goût

 4

Bon équilibre entre le goût de la viande
et celui de la sauce qui rehausse le plat

e) Odeur

 4

dominée par le homard

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

*Appétissant, servi avec des frites maison
avait même un bon rendu
le vinaigre et les épices.*

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

H. Blane

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Loup-marin, sauce homardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **André MOREAU**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

 4

Très Bien

b) Couleur

 4

Rien à dire -

c) Texture

 3

un peu sèche -

d) Goût

 4

Bon goût mariage très heureux avec la sauce homardine

e) Odeur

 4

La sauce cause le goût -

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

un goût différent qui avec
l'aide de nos restaurateurs
de la cuisine régionale devra
très vite obtenir les faveurs
de grand public.

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Moréau

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Loup-marin, sauce homardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Denis PAQUIN

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input checked="" type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : <u>Enseignant</u>

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 3	<u>Manque d'éclat, la viande était très ferme et la sauce aussi</u>
b)	Couleur	<input type="checkbox"/> 2	<u>Un peu foncé dans l'ensemble.</u>
c)	Texture	<input type="checkbox"/> 3	<u>Un peu riche et filandreuse mais quand même acceptable.</u>
d)	Goût	<input type="checkbox"/> 4	<u>Goût agréable et caractéristique du loup marin le goût du homard un peu prédominant et l'arôme parfume agréablement le tout.</u>
e)	Odeur	<input type="checkbox"/> 4	<u>agréable</u>

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Le fait de combiner homard et loup marin est une
excellente idée, le goût de homard surpassera le consommateur
qui veut essayer une nouveauté son risque sera moins grand
l'ensemble de plat gagnerait si vous plus d'iclot,
plus de soleil. Poisson Jaun?

Le goût de homard ne doit pas être trop fort
au risque de l'emporter sur le loup marin

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Denis Jopun

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Loup-marin, sauce homardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

 Nom et prénom : **Christian FRÉCHETTE**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

Très Bon. Chair sèche et tendreuse.

b) Couleur

attrayante.

c) Texture

La cuisson apporte un assèchement de la viande et la rend farineuse.

d) Goût

Rappelle le foie de veau, mais toutafais appréciable.

e) Odeur

Bon mariage avec les crustacés
SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

alliage parfait avec l'aspect traditionnel
de la sauce hollandaise fait en introduisant
un produit innovant. (qui + est québécois) ...
à suivre ...

peut être en dressant des succinea qui aurait
moins tendance à sécher à la cuisson au feu
faiblement -

Mariage avec le vin rouge idéal.
Je serai curieux de connaître l'apport
énergétique, en protéine et oligo-éléments
(FER), vitamines, du bon marin.

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRECIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Loup-marin, sauce homardine
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Rose-Hélène COULOMBE**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier
 Employé de l'ITHQ

Professionnel
 Autre, spécifiez :

*Considérations marketing
et consommation*

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

4

*la découpe permettait-elle
de marquer sur les filets?*

b) Couleur

4

très intéressante

c) Texture

3

d) Goût

4

mais très intéressant

e) Odeur

4

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Très bonne idée pour promouvoir ce produit
auprès du consommateur
sans oublier auprès de la population est habituelle
il donc à retenir pour une future

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Prof. H. C. C. C.

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Loup-marin, sauce homardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Tikile KLEIST**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel	<u>Makivik Corporation</u>
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez :	

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 2	_____
b)	Couleur	<input type="checkbox"/> 3	_____
c)	Texture	<input type="checkbox"/> 3	_____
d)	Goût	<input type="checkbox"/> 3	<u>most been improved</u>
e)	Odeur	<input type="checkbox"/> 1	<u>most been improved</u>

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

The look is very good and the test is very good, but the smell to put it on the table must be improved

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

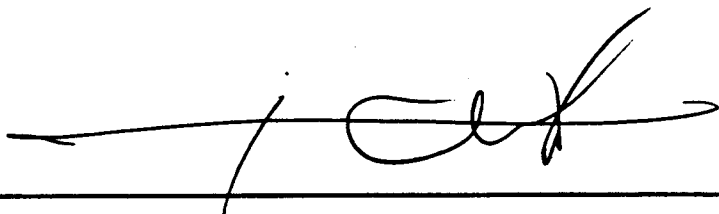
Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Loup-marin, sauce homardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Pierre FONTAINE

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

- Chef de cuisine ou cuisinier
 Employé de l'ITHQ

- Professionnel
 Autre, spécifiez :

P. Fontaine Giguère
Producteur Saumon Ferme

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel *4* La présentation donne le goût d'un marzipan.
- b) Couleur *4* donne l'impression d'un boeuf braisé
sauce brune
- c) Texture *4* très agréable à mâcher.
- d) Goût *4* très, très bon.
- e) Odeur *4* Une forte odeur donne le goût de l'ail
gouté et nous incite à ne rien laisser

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Un peu trop cuit

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Gene Linton



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	<i>Sturgeon fugué</i>	Loup-marin, sauce homardine
DATE		Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Jean CAYER

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input checked="" type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input checked="" type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	<i>bonne belle découverte</i>
b)	Couleur	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
c)	Texture	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
d)	Goût	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	
e)	Odeur	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	

SUITE AU VERSO

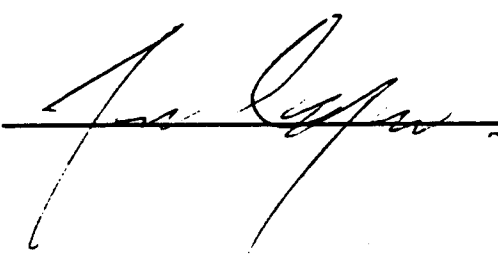
4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant Oui Non

À l'épicerie Oui Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis? Oui Non

Signature  _____

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Loup-marin, sauce homardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Jean-Pierre SYLVESTRE**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

 4

il manque un petit quelque chose

b) Couleur

 5

c) Texture

 5

d) Goût

 5

e) Odeur

 5

*Excellent
pour le dîner*

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

*Meurt sûrement très "poudable" dans
les restaurants - C'est très régional et
excellent*

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

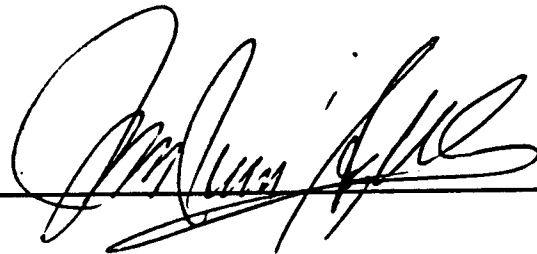
Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Loup-marin, sauce homardine
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Clifford BOYD

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier
 Employé de l'ITHQ

Professionnel
 Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel Se présente bien.
- b) Couleur Belle couleur, trompeuse par rapport au homard, mais belle.
- c) Texture un peu rigide, les cubes semblent secs comme s'ils étaient trop cuits.
- d) Goût Beau mariage de goûts.
- e) Odeur Très appréciable, dégage un odeur qui envahit la salle.

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

- Maintenir la Sauce de cette couleur / consistance.

(Je mentionne cela puisque la dernière fois la couleur était orangé et la consistance trop épaisse ;

- Je ne sais pas ce que cela implique, mais je suggère d'attendre la chair sans quelle soit sec. Est-ce possible?

Bravo! c'est toute même un excellent plat.

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

? Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



**- Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou -
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Loup-marin, sauce homardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Jean-Luc DOUDEAU**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : freelance / consultant

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel très bon
- b) Couleur très bon
- c) Texture très bonne, cuisson parfaite
- d) Goût très intéressant, sauce délicate
- e) Odeur très bonne

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Une très bonne recette
à essayer

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature _____

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRECIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Loup-marin, sauce homardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Bertrand GAGNÉ**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

NEGOCIANT

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

b) Couleur

aspect-Du-Bouillon

c) Texture

Trop sec

d) Goût

Hummerment des' il y a la sauce

e) Odeur

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

*En plats Préparés
ou en conserve*

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE	:	Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Francine GRIMALDI**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

Cher originaire

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

un bijou

b) Couleur

de steak au poivre

c) Texture

impeccable

d) Goût

Parfumé, saignant comme ça

e) Odeur

Bonne odeur appétissante!

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Succès garanti avec ce plat
avec ou sans paine l'est au fait il ple
certainement - je le sers de cette façon
à la maison mais avec paine Rose + ça plaît
même à ceux qui n'ont pas la habitude
des fibres -

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui


Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Dominique CREVOISIER**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input checked="" type="checkbox"/> Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/> Professionnel
<input type="checkbox"/> Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/> Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel	<input type="text" value="4"/>	_____
b) Couleur	<input type="text" value="3"/>	_____
c) Texture	<input type="text" value="5"/>	_____
d) Goût	<input type="text" value="4"/>	_____
e) Odeur	<input type="text" value="5"/>	_____

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

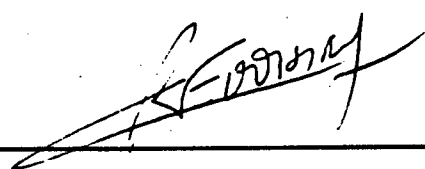
✓ Cuisson et présentation simple, mais mettant
en grande valeur le boup maure
Grande Appréciation

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant	<input checked="" type="checkbox"/>	Oui	<input type="checkbox"/>	Non
À l'épicerie	<input checked="" type="checkbox"/>	Oui	<input type="checkbox"/>	Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis? Oui Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRECIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Mark T. GORDON

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier
 Employé de l'ITHQ

Professionnel
 Autre, spécifiez : Food Producer

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

5

looks good but on the dark side

b) Couleur

4

dark colour

c) Texture

5

good texture

d) Goût

5

very good Taste
(new taste)

e) Odeur

5

very little odour

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Marie T. Ho

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Françoise KAYLER**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

Journaux

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

b) Couleur

c) Texture

d) Goût

e) Odeur

SUITE AU VERSO

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Laurier THERRIEN

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input checked="" type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel 5 _____

b) Couleur 5 _____

c) Texture 5 *à une grande tendreté*

d) Goût 5 *à l'équilibre des saveurs poisson et sauce*

e) Odeur 5 *soignée et discrète*

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

*Superbe et encore meilleur que la
dernière fois. Sans contredit le meilleur plat*

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant	<input checked="" type="checkbox"/>	Oui	<input type="checkbox"/>	Non
À l'épicerie	<input checked="" type="checkbox"/>	Oui	<input type="checkbox"/>	Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis? Oui Non

Signature *Pauline*

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Alain MONNIER**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input checked="" type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 4	<u>Belle présentation</u>
b)	Couleur	<input type="checkbox"/> 3	<u>un peu foncé</u>
c)	Texture	<input type="checkbox"/> 5	<u>Très bonne</u>
d)	Goût	<input type="checkbox"/> 3	<u>Très épicé, avec le grain de poivre</u>
e)	Odeur	<input type="checkbox"/> 4	<u>un peu caramélisée</u>

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Excellent, attention aux grains de poivre

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui +++ Non

À l'épicerie

Oui Non

si on trouve une manière de le faire avec bleu. (!)

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui Non

Signature

[Signature]

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **André MOREAU**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

 5

b) Couleur

 4

c) Texture

 4

d) Goût

 5

e) Odeur

 5

Les chiffres parlent

||

||

||

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Un très beau produit qui
devrait inspirer bien des
cuisiniers - bien des prépara-
à travailler...

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Moreau

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Denis PAQUIN

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input checked="" type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : <u>enseignant</u>

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	<u>Très agréable à la présentation.</u> <u>loup marin mange fait aimer "le bleu"</u>
b)	Couleur	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	<u>sauf lorsque coupe et que le sang</u> <u>coule.</u>
c)	Texture	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	<u>Agréable semblable à celle du foie mais</u> <u>beaucoup plus onéable. Très tendre.</u>
d)	Goût	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	<u>Le goût est moins prononcé que je l'aurais cru</u>
e)	Odeur	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	<u>Bien - léger.</u>

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Le produit est très intéressant. Le goût de poivre lorsqu'on le croque sur le goût de la viande.

La viande marquée de "cuisse" à mon goût. D'agréable au de part (médium sur le tour) la texture mio un peu de plus au centre.

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Henri Roguin

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE	:	Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Christian FRÉCHETTE**
1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

- | | | | |
|-------------------------------------|------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Chef de cuisine ou cuisinier | <input type="checkbox"/> | Professionnel |
| <input type="checkbox"/> | Employé de l'ITHQ | <input type="checkbox"/> | Autre, spécifiez : _____ |

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? **Oui** **Non**

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel 4 5 → de fum. abond
 1 → après découpe - très saignant
- b) Couleur 3 Belle couleur
- c) Texture 4 moelleuse, agréable
- d) Goût 4 équilibré mais fin.
- e) Odeur 3 agréable

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

excellent aspect visuel, sainement fait
les moules, cuisson très bonne

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature _____



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Rose-Hélène COULOMBE

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier
 Employé de l'ITHQ

Professionnel
 Autre, spécifiez :

Coordinateur marketing

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel 4

b) Couleur 4

c) Texture 4

d) Goût 5

e) Odeur 4

*À mon avis - un peu trop graille
en regard apparence*

*deut-elle la même se
la chair se doit dégoûter*

très intéressant

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Essayez une belle idée de jus de viande, mélange tradition pour présentation avec produit nouveau.

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

R. H. H. L.

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Tikile KLEIST

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : <u>Makivik Corporation</u>

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel 4 _____

b) Couleur 5 & some how to improved

c) Texture 3 need 2% improved

d) Goût 4 _____

e) Odeur 5 _____

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

very good ~~to~~ most but the blood most been
Improved (to tender)

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui


Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Pierre FONTAINE

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

- Chef de cuisine ou cuisinier
 Employé de l'ITHQ

- Professionnel
 Autre, spécifiez :

Fumoir
Producteur
Journon Fume

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel *Agreable a regarder, attirent
l'oeil. envie de lui goûter*
- b) Couleur *aurais intérêt a être dégusté
le goût est excellent*
- c) Texture *Tendre*
- d) Goût *Très bon au goût*
- e) Odeur *Agreable*

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Pierre Fontaine

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE	:	Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Jean CAYER**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

b) Couleur

c) Texture

d) Goût

e) Odeur

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature _____

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Jean-Pierre SYLVESTRE

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier
 Employé de l'ITHQ

Professionnel
 Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

5

très bien. Rien à ajouter.

b) Couleur

4

Aucun commentaire

c) Texture

4

bonne

d) Goût

4

*une "coche" de viande qui a été
à la sauce loup-marin, (à manger!)*

e) Odeur

4

le sang dégage son odeur.

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Rien de particulier à signaler. Ce sera
une question de "préparation" pour le Chef
et ça, en fonction de l'endroit. Très populaire
dans les restaurants si la cuisson des
clients est parfaite.

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

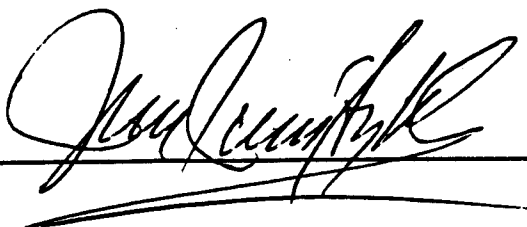
Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Clifford BOYD**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input checked="" type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 5	Extra!
b)	Couleur	<input type="checkbox"/> 5	Extra!
c)	Texture	<input type="checkbox"/> 5	Extra!
d)	Goût	<input type="checkbox"/> 5	Extra!
e)	Odeur	<input type="checkbox"/> 5	Extra!

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Ce plat est un "winner". Il n'y a pas d'autre façon de le qualifier!

C'est la deuxième que je le déguste et cela confirme la première.

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

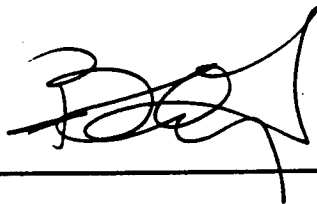
Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature





Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Jean-Luc DOUDEAU**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

Chef de cuisine au restaurant

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)

Aspect visuel

b)

Couleur

c)

Texture

d)

Goût

e)

Odeur

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature _____

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Pavé de loup-marin, sauce au poivre vert
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Bertrand GAGNÉ

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

NEGOCIANT

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

5

b) Couleur

5

c) Texture

3

d) Goût

5

e) Odeur

5

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	L'or noir du Nunavik, moutardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Francine GRIMALDI**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel on dirait un petit filet de poisson
couvert de grains de moutarde
- b) Couleur appétissant
- c) Texture cruchi = texture de bouillie
- d) Goût trop salé en surface - Pas très fin
c'est bon saignant - juteux
- e) Odeur pas de problème

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

à mon avis le soup marin broché serait
plais aux carnivores + aux amateurs de
Boudin - j'aimerais le trouver broché à
l'épicerie - Pas cher -
Je vais l'essayer avec une sauce aux fruits

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui


Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
 - FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	L'or noir du Nunavik, moutardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Dominique CREVOISIER**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input checked="" type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____
b)	Couleur	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____
c)	Texture	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____
d)	Goût	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____
e)	Odeur	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

* Texture et Cuisson parfaite
pour l'appréciation
Goût tout en douceur

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature _____



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : L'or noir du Nunavik, moutardine
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Mark T. GORDON

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

- Chef de cuisine ou cuisinier Professionnel
 Employé de l'ITHQ Autre, spécifiez : Food Producer.

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel Good Visual
- b) Couleur Good Colour.
- c) Texture could have been cooked more.
- d) Goût Good taste.
- e) Odeur Very good smell.

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Marta J. Ruiz

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	L'or noir du Nunavik, moutardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Françoise KAYLER**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

Journaliste

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

b) Couleur

c) Texture

fine - très agréable

d) Goût

e) Odeur

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Fidèle client plat
aussi bien que du bon poulet!

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature _____

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	L'or noir du Nunavik, moutardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Laurier THERRIEN

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input checked="" type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel 5 *Personne au premier coup d'oeil peut dire que c'est du steak haché*

b) Couleur 4 *D'un rouge super agréable*

c) Texture 5 *Juteux et d'une grande souplesse*

d) Goût 5 *Vraiment agréable et délicat à la fois*

e) Odeur 5 *Désireux instant*

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Chapeau Jean Paul : c'est une belle découverte
comme préparation et j'avoue que j'aime
autant que le pavé.
Merci

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Romain Jeanes

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : L'or noir du Nunavik, moutardine
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Alain MONNIER

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

 4

b) Couleur

 4

c) Texture

 4

avec ferme pour de la viande hachée

d) Goût

*Seule ^{particule} fondant en bouche
sel un peu irrité trop à certaines bouches*

e) Odeur

 4

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

*Très bon équilibre le sucre apporte
beaucoup au plat*

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

*devrait être
au restaurant*

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

H. Allan

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	L'or noir du Nunavik, moutardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **André MOREAU**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input checked="" type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input checked="" type="checkbox"/>	_____ Très bon. Très beau _____
b)	Couleur	<input checked="" type="checkbox"/>	_____ " _____
c)	Texture	<input checked="" type="checkbox"/>	_____ " _____
d)	Goût	<input checked="" type="checkbox"/>	_____ " _____
e)	Odeur	<input checked="" type="checkbox"/>	_____ " _____

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Possiblement qu'en fait
les "fast food" simplifient
de ce plat, probablement
moins saines et meilleures
que le hamburger de bœuf

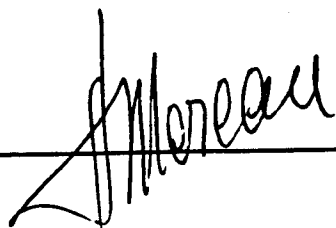
5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant Oui Non

À l'épicerie Oui Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis? Oui Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	L'or noir du Nunavik, moutardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Denis PAQUIN

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : enseignant

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

 5

De l'assiette très bien!

b) Couleur

 7

Couleur de la cuisson variable selon les goûts de la cuisson - très bien

c) Texture

 4

Très agréable. Mais aurait pu être un peu plus cuite à mon goût. (carguant plus tôt que bleu)

d) Goût

 5

Très agréable

e) Odeur

 4

Bien - léger.

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Le produit est très intéressant
à l'assaisonnement et le sauce excellent.
Par contre lorsque j'arrive à la
partie centrale "bleu" je "démarche" à
cause de la texture et du goût (texture)
de la viande crue.

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Henri Piquini

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	L'or noir du Nunavik, moutardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Christian FRÉCHETTE**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input checked="" type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>bonne le bouchon (à marier avec du fruit)</i>
b)	Couleur	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>très noir (à déguster)</i>
c)	Texture	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>appréciable.</i>
d)	Goût	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>fin et bien assésé</i>
e)	Odeur	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>discrète et appréciable.</i>

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

sucre une alternative de levures
façon à l'enchir. à parquer au pas le masi.
avec des fruits. Comme le fruit de la
jardin ou la pomme.
farçon ou viande (pousser en part.
viande en tenture

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui


Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	L'or noir du Nunavik, moutardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Rose-Hélène COULOMBE

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

*Coordonnatrice marketing
et consommations*

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

b) Couleur

c) Texture

d) Goût

*A mon avis c'est le meilleur plat
puisque de celui sauce bordelaise*

e) Odeur

très agréable

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Idee très original

Sauce très remarquable

Beaucoup pour les petites déjeunées

Non très original et intéressant

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Rochelle Paulin

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	L'or noir du Nunavik, moutardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Tikile KLEIST**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

- | | | | |
|--------------------------|------------------------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Chef de cuisine ou cuisinier | <input type="checkbox"/> | Professionnel |
| <input type="checkbox"/> | Employé de l'ITHQ | <input type="checkbox"/> | Autre, spécifiez : <u>Makivik Corporation</u> |

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

4

b) Couleur

3

c) Texture

3

d) Goût

4

e) Odeur

5

the real colour must be improved

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

I like to see that blood not been there

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
---------------	---	------------------------------

À l'épicerie	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
--------------	---	------------------------------

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
---	---	------------------------------

Signature _____



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
 - FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : L'or noir du Nunavik, moutardine
 DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Pierre FONTAINE

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier
 Employé de l'ITHQ

Professionnel
 Autre, spécifiez :

*François Grizelles -
 Producteur Saumon fumé*

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel 4 *attrayant*
- b) Couleur 3 *très plaisant*
- c) Texture 4 *douce au palais*
- d) Goût 4 *très très bon*
- e) Odeur 4 *bon*

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Je préférerais de loin ^{ce plat} ~~ce plat~~ ^{ce plat} dans mon pays d'origine plutôt que du poulet rôti.

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant Oui Non

À l'épicerie Oui Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis? Oui Non

Signature

Lucie Lortie

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : L'or noir du Nunavik, moutardine
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Jean CAYER

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

 5

b) Couleur

 5

c) Texture

 5

d) Goût

 5

e) Odeur

 5

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature _____

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marlin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : L'or noir du Nunavik, moutardine
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Jean-Pierre SYLVESTRE

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

- Chef de cuisine ou cuisinier Professionnel
 Employé de l'ITHQ Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel 5 Très bien
- b) Couleur 5 Parfait
- c) Texture 5 Très bien
- d) Goût 5 Excellent le meilleur. Goût moins "provinciel"
- e) Odeur 5 Parfait

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

à nous avis serait le plus populaire pour la
commercialisation, à cause probablement de
son goût moins "provoqué"

V.B: Il ne manquait qu'un détail: le
PDG de Mc.Donald. (maison avait
probablement un problème d'approvisionnement!

Excellent.

N.B: Si faible, pas assez aigre. Trop rouge.

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

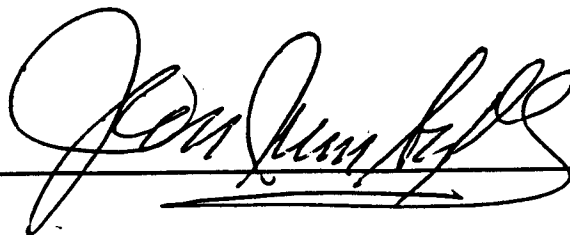
Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	L'or noir du Nunavik, moutardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Clifford BOYD

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel Très belle présentation, simple et géniale.
- b) Couleur Extra.
- c) Texture + Très moelleux, genre boudin avec une texture riche.
- d) Goût + exquis, mais vraiment exquis.
- e) Odeur Superbe - le mariage moutarde-phoque est absolument superbe

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Ce plat est égale, si non supérieur au plat de phoque avec la sauce au poivre

Brauo! il y a une réflexion générale derrière ce plat.

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui + Non

À l'épicerie

Oui ? Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui + Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRECIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	L'or noir du Nunavik, moutardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Jean-Luc DOUDEAU

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input checked="" type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : <u>Chercheur en ITHQ</u>

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 4	_____
b)	Couleur	<input type="checkbox"/> 4	_____
c)	Texture	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<u>est style Breton avec intérêt</u>
d)	Goût	<input type="checkbox"/> 4	_____
e)	Odeur	<input type="checkbox"/> 4	_____

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

*très bon avec une bonne texture fine
ce que j'ai pu goûter à la Bénédictine*

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature _____

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE LOUP-MARIN -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	L'or noir du Nunavik, moutardine
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Bertrand GAGNÉ

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input checked="" type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input checked="" type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : <u>NEGOCIANT</u>

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input checked="" type="checkbox"/>	_____
b)	Couleur	<input checked="" type="checkbox"/>	_____
c)	Texture	<input checked="" type="checkbox"/>	_____
d)	Goût	<input checked="" type="checkbox"/>	_____
e)	Odeur	<input checked="" type="checkbox"/>	_____

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui ?

Non

En plats Préparés

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature _____

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Bourguignon de caribou
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Francine GRIMALDI

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

Normal Bon goût fin

b) Couleur

limpide -

c) Texture

cutes dans l'épaule très tendres.
Sauce légère

d) Goût

un peu fade peu un léger
de l'arôme dominant!

e) Odeur

Non identifiable

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

D. f. - au

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Bourguignon de caribou
DATE	:	Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Dominique CREVOISIER**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input checked="" type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 3	_____
b)	Couleur	<input type="checkbox"/> 4	_____
c)	Texture	<input type="checkbox"/> 4	_____
d)	Goût	<input type="checkbox"/> 4	_____
e)	Odeur	<input type="checkbox"/> 4	_____

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

* Apprêt pas trop adapté à
cette viande

une sauce plus élevée mettrait
plus en valeur ce produit

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Remissa

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Bourguignon de caribou
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Mark T. GORDON

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

Food Producer

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

 5

Very Good

b) Couleur

 5

Good colour

c) Texture

 4

tender

d) Goût

 5

Good Taste

e) Odeur

 5

Good odour

SUITE AU VERSO

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Bourguignon de caribou
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Françoise KAYLER**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

Travailleuse

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

b) Couleur

c) Texture

Vieilles les tendres

d) Goût

Mais point du "loup" mariné

e) Odeur

SUITE AU VERSO

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Bourguignon de caribou
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Laurier THERRIEN

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input checked="" type="checkbox"/> Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/> Professionnel
<input type="checkbox"/> Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/> Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel	<input type="text" value="4"/>	_____
b) Couleur	<input type="text" value="4"/>	_____
c) Texture	<input type="text" value="4"/>	<i>Bon Bourguignon classique</i>
d) Goût	<input type="text" value="2"/>	<i>Trop fort en herbes</i>
e) Odeur	<input type="text" value="3"/>	<i>Parfum de Bacon un peu trop prononcé</i>

SUITE AU VERSO

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Bourguignon de caribou
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Alain MONNIER**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

- | | | | |
|-------------------------------------|------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Chef de cuisine ou cuisinier | <input type="checkbox"/> | Professionnel |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Employé de l'ITHQ | <input type="checkbox"/> | Autre, spécifiez : _____ |

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- | | | | |
|----|---------------|-------------------------------------|---|
| a) | Aspect visuel | <input checked="" type="checkbox"/> | <i>Manteau blanc et garniture bris
craquelés</i> |
| b) | Couleur | <input checked="" type="checkbox"/> | _____ |
| c) | Texture | <input checked="" type="checkbox"/> | <i>Très tendre</i> |
| d) | Goût | <input checked="" type="checkbox"/> | <i>goût du bœuf un peu prononcé
mais très délicat</i> |
| e) | Odeur | <input checked="" type="checkbox"/> | _____ |

SUITE AU VERSO

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Bourguignon de caribou
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : André MOREAU

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

 5

un des meilleurs BOURGUI

b) Couleur

 4

Très agréable

c) Texture

 5

Très agréable

d) Goût

 4

beaucoup de saveurs mais même observation qu'en É de goût de

e) Odeur

 3

un peu fort sur le fumé du "bœuf"

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Très bon produit pour
valoriser notre gastronomie
du Québec

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Moreau

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
 - FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Bourguignon de caribou
DATE	:	Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Denis PAQUIN**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input checked="" type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : <u>enseignant</u>

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 5	<u>Très bien.</u>
b)	Couleur	<input type="checkbox"/> 5	<u>Très bien.</u>
c)	Texture	<input type="checkbox"/> 4	<u>Dans l'ensemble très bon. Mais je suis un peu déçu de ne pas avoir un goût plus caractéristique.</u>
d)	Goût	<input type="checkbox"/> 4	<u>Goût du bacon trop présent. Goût de la viande très fin et agréable.</u>
e)	Odeur	<input type="checkbox"/> 4	<u>agréable</u>

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Très bon mais piste à confusion avec
le boeuf bourguignon. Je croie que ce type
de viande gagnerait à être développé en
dehors des classiques du boeuf. Ça lui
fait perdre le "plus value" qu'il procurait
aupar.

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Denis Pagnier

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Bourguignon de caribou
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Christian FRÉCHETTE**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

 4

bon

b) Couleur

 5

variable

c) Texture

 3

un peu sèche

d) Goût

 3

fin et parfumée

e) Odeur

 4

bonne

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

*très bon, nous le recommanderions
d'un tel produit au prochain voyage
Mieux de poulet / avec un boeuf-
casserole d'origine d'une préparation des
produits que ce soit.*

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature _____

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Bourguignon de caribou
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Rose-Hélène COULOMBE**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

- Chef de cuisine ou cuisinier
 Employé de l'ITHQ

- Professionnel
 Autre, spécifiez : *Residentiale marketing et en consommation*

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

- Oui Non
J'ai déjà goûté du caribou

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel _____
 b) Couleur _____
 c) Texture _____
 d) Goût *Sauce un peu fermée - pas consistante*
 e) Odeur _____

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Il me semble difficile de lui valuer ce produit à sa juste valeur après la dégustation du long-maison

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Rose-Hélène Joubert

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Bourguignon de caribou
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Tikile KLEIST**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

Makivik Corporation

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

b) Couleur

c) Texture

d) Goût

need more salt and pepper

e) Odeur

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

need 7% improved on the (Tost)

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

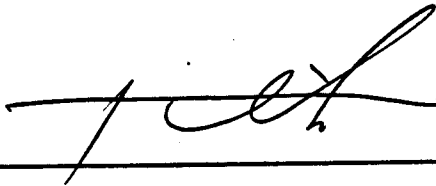
Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Bourguignon de caribou
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Tikile KLEIST**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

Makivik Corporation

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

b) Couleur

c) Texture

d) Goût

need more salt and pepper

e) Odeur

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

need 7% improved on the (Tost)

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

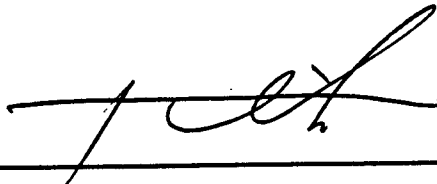
Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Bourguignon de caribou
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Pierre FONTAINE

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

*Furnier Triggles
Producteur Souverain*

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

 4

*Si je ne l'avais pas eu, j'aurais cru
vous exercez du flageolage. Présentation
rend le produit attractif.*

b) Couleur

 3

impeccable

c) Texture

 2

Trop cuit, pas assez tendre

d) Goût

 3

moyen

e) Odeur

 3

moyen

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

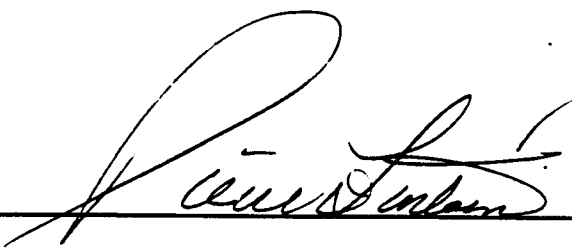
Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature





Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Bourguignon de caribou
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Jean CAYER

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

b) Couleur

c) Texture

d) Goût

e) Odeur

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Ann C. [Signature]

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Bourguignon de caribou
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Jean-Pierre SYLVESTRE**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input checked="" type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<u>peu à signaler.</u>
b)	Couleur	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<u>O.K.</u>
c)	Texture	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<u>Très bien.</u>
d)	Goût	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<u>J'aime bien.</u>
e)	Odeur	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<u>Excellent.</u>

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Le caribou aurait dû être présenté
au premier; avait le flegme; à cause du
goût mauvais du flegme, le caribou peut
se laisser dominer par l'autre.

cestevenant faite de ceci, c'est très bien

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

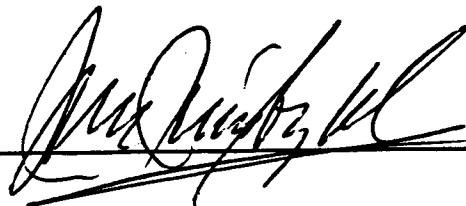
Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Bourguignon de caribou
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Clifford BOYD

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

Belle présentation.

b) Couleur

Très belle

c) Texture

Cuit à point

d) Goût

Très bon goût, qui ne se distingue pas comme le phoque.

e) Odeur

Très bon

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Je me demande si c'est une bonne chose
de déguster le caribou (traité en cuisson
mixtes) après avoir dégusté le phoque avec
son goût particulier.

Il n'en demeure pas moins que ce plat
est excellent, je reviens en soutien sur
positionnement dans le menu qui vous
est présenté.

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

?

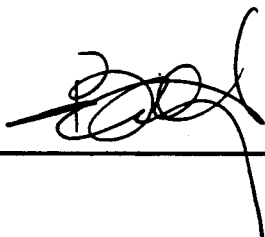
Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Bourguignon de caribou
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Jean-Luc DOUDEAU

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

fonctionnaire loup-marin

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

b) Couleur

c) Texture

Bonne consistence

d) Goût

*Le goût du bœuf ce qui est un peu
de goût de caribou*

e) Odeur

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Bourguignon de caribou
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Bertrand GAGNÉ

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

NEGOCIANT

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

b) Couleur

c) Texture

d) Goût

e) Odeur

*Sauf. Saumon d'out. Fumer
Du Bacon un petit
Pronona*

SUITE AU VERSO

4. **Veillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).**

5. **Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?**

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. **Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?**

Oui

Non

Signature

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Francine Grimaldi

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel appétissant - Très tendre

b) Couleur le gibier a beaucoup perdu de sa couleur à la cuisson

c) Texture Très brisée - tendre -

d) Goût pas spécialement "aux carottes" ?
Sauce

e) Odeur Odeur -

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

 Oui Non

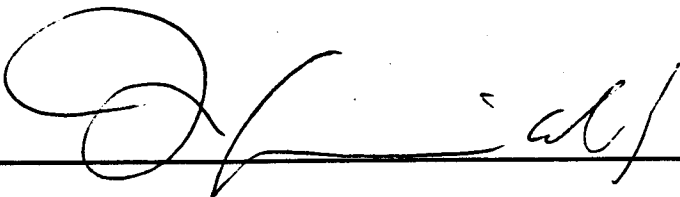
À l'épicerie

 Oui Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

 Oui Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Dominique CREVOISIER**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input checked="" type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____
b)	Couleur	<input type="checkbox"/> 1 <input checked="" type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____
c)	Texture	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____
d)	Goût	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____
e)	Odeur	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5	_____

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

SAUCE TROP CONCENTREE
Texture de la viande agréable
Douceur de la carotte non perceptible

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

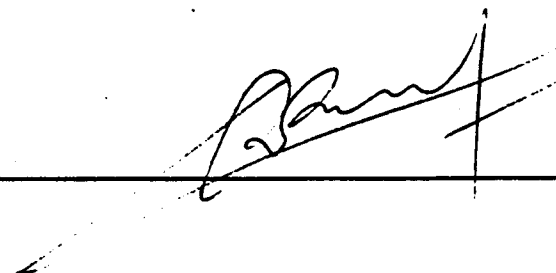
Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Mark T. GORDON**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input checked="" type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : <u>Food Producer</u>

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 5	<u>Very Good Presentation</u>
b)	Couleur	<input type="checkbox"/> 5	<u>Very Good Colour</u>
c)	Texture	<input type="checkbox"/> 4	<u>Good texture</u>
d)	Goût	<input type="checkbox"/> 4	<u>Very spicy</u>
e)	Odeur	<input type="checkbox"/> 5	<u>Very Good</u>

SUITE AU VERSO

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
 - FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE	:	Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Françoise KAYLER**

1. **Veillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.**

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : <u>Journaliste</u>

2. **Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?** **Oui** **Non**

Veillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 4	_____
b)	Couleur	<input type="checkbox"/> 3	_____
c)	Texture	<input type="checkbox"/> 4	<u>tendre - agréable</u>
d)	Goût	<input type="checkbox"/> 4	<u>Sauce maison un petit</u> <u>de fait de la viande -</u>
e)	Odeur	<input type="checkbox"/> 5	_____

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

- D'autant d'appellation "au goût"
n'est pas respecté.

La qualité du plat est affectée
par la sauce = //

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature _____

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Laurier THERRIEN

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

- Chef de cuisine ou cuisinier Professionnel
 Employé de l'ITHQ Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel 4 Joli et bel aménagement

b) Couleur 3 _____

c) Texture 3 Relativement tendre et agréable

d) Goût 3 Discret mais présent : Très bon

e) Odeur 4 Le jus sauvage rehausse la

préparation du produit et son parfum

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

 Oui Non

À l'épicerie

 Oui Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

 Oui Non

Signature

 François St-Onge

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Alain MONNIER**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input checked="" type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 4	<u>coupe de viande de caribou et</u> <u>appréciation de la garniture végétale.</u>
b)	Couleur	<input type="checkbox"/> 3	_____
c)	Texture	<input type="checkbox"/> 4	<u>très tendre</u>
d)	Goût	<input type="checkbox"/> 3	<u>la sauce est un peu trop épaisse</u>
e)	Odeur	<input checked="" type="checkbox"/>	<u>caribouisée</u>

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

*L'appellation "aux casottes" est-elle
exigée = "primitif"?*

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

J. Allan

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
 - FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **André MOREAU**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input checked="" type="checkbox"/> Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/> Professionnel
<input type="checkbox"/> Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/> Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel	<input checked="" type="checkbox"/> 4	Bien
b) Couleur	<input checked="" type="checkbox"/> 4	Bien
c) Texture	<input checked="" type="checkbox"/> 2	Manque de cuisson un peu ferme
d) Goût	<input checked="" type="checkbox"/> 2	Manque de saveur
e) Odeur	<input checked="" type="checkbox"/> 3	Bien parfumé de Haricots

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Viande trap ferme

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Moreau

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marlin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Denis PAQUIN

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input checked="" type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : <u>enseignant</u>

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel 5 Très agréable

b) Couleur 5 Très bien

c) Texture 3 Manque de cuisson à mon avis. Les tissus conjonctifs(?) sont fermes voire croquants.

d) Goût 5 agréable. Très. A un goût caractéristique beaucoup plus perceptible que dans le bœuf/jambon.

e) Odeur 5 Très agréable

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Certains semblaient avoir des
merveilles différents - d'où
plus meilleur et tendre que
le miens. Le goût des haricots
atténue un peu celui de la viande

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Wendy Pasquier

**Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
 - FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -**

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Christian FRÉCHETTE**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input checked="" type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="checkbox" value="4"/>	<u>Très bonne présentation</u>
b)	Couleur	<input type="checkbox" value="3"/>	<u>attrayant</u>
c)	Texture	<input type="checkbox" value="3"/>	<u>ferme</u>
d)	Goût	<input type="checkbox" value="4"/>	<u>fin et substantiel sans goût de venaison</u>
e)	Odeur	<input type="checkbox" value="3"/>	<u>Bonne</u>

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Rose-Hélène COULOMBE**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input checked="" type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : <i>Coordonnatrice marketing et communication</i>

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="checkbox"/> 4	_____
b)	Couleur	<input type="checkbox"/> 5	_____
c)	Texture	<input type="checkbox"/> 4	<i>très tendre</i>
d)	Goût	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<i>quelques moments se tige aux carottes</i>
e)	Odeur	<input type="checkbox"/> 4	<i>Je comprends que la sauce carottes est en sauce</i>

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Plat intéressant pour la commercialisation
c'est une bonne idée pour faire connaître le produit
Peut-organiser avec les caudres pour agencer
la présentation

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

Philippe Caubère

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Tikile KLEIST**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : <u>Makivik Corporation</u>

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input type="text" value="5"/>	_____
b)	Couleur	<input type="text" value="5"/>	_____
c)	Texture	<input type="text" value="5"/>	_____
d)	Goût	<input type="text" value="5"/>	_____
e)	Odeur	<input type="text" value="6"/>	_____

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

This is the best !!!

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

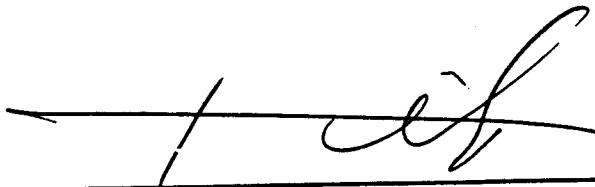
Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marlin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Pierre FONTAINE

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

- Chef de cuisine ou cuisinier
 Employé de l'ITHQ

- Professionnel
 Autre, spécifiez :

*Fumoir Giguère
Producteur de Saumon*

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

4

*Pratiquant la même présentation
que tous les autres produits approuvés
on aime ou on aime pas, j'aime beaucoup*

b) Couleur

3

c) Texture

3

Trop cuit

d) Goût

3

à gréable et pas moyen

e) Odeur

2

bonne odeur

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

 Pierre Létourneau

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
 - FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Jean CAYER

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

b) Couleur

c) Texture

d) Goût

e) Odeur

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Recette pour un casse-croûte avec nouvelle

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature

[Signature]

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Jean-Pierre SYLVESTRE**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

<input type="checkbox"/>	Chef de cuisine ou cuisinier	<input type="checkbox"/>	Professionnel
<input checked="" type="checkbox"/>	Employé de l'ITHQ	<input type="checkbox"/>	Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui. Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a)	Aspect visuel	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<u>Très bien.</u>
b)	Couleur	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<u>très bien aussi</u>
c)	Texture	<input checked="" type="checkbox"/> 3	<u>Je n'en suis pas certain. Pas assez consistant</u>
d)	Goût	<input checked="" type="checkbox"/> 3	<u>Moyen à peu près</u>
e)	Odeur	<input checked="" type="checkbox"/> 4	<u>ça va</u>

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Meun Commentaires sur le plat Président.

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

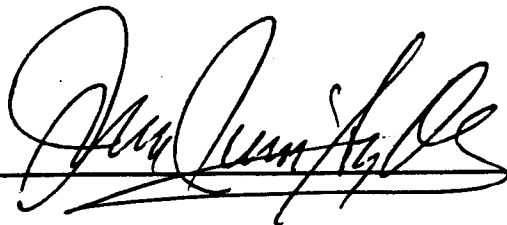
Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ : Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE : Le 1^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : Clifford BOYD

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

- Chef de cuisine ou cuisinier Professionnel
 Employé de l'ITHQ Autre, spécifiez : _____

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat? Oui Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel 5 Très beau.
- b) Couleur 5 Bonne couleur franche.
- c) Texture 4 Bonne, ~~As~~
- d) Goût 4 Très bon.
- e) Odeur 5 Très bonne.

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

Encore une fois, ce plat s'apprécie plus ou moins à cause de son positionnement.

Il est parfaitement réussi, quoiqu'il ne met pas en valeur la "carotte".

Teduzquement très bien, côté goût il est mal placé dans le menu, et il ne met pas en valeur la carotte.

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

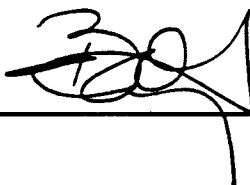
Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature



Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
- FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Jean-Luc DOUDEAU**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

Journaliste

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

a) Aspect visuel

 5

b) Couleur

 4

c) Texture

 3

un peu ferme

d) Goût

 3

bonne tenue de la viande
carotte la viande est délicate

e) Odeur

 4

bonne

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

Oui

Non

À l'épicerie

Oui

Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

Oui

Non

Signature _____

Dégustation dans le cadre de la recherche culinaire visant la commercialisation du loup-marin et du caribou
 - FICHE D'APPRÉCIATION SUR LE CARIBOU -

TITRE DU PLAT ÉVALUÉ	:	Braisé d'épaule de caribou aux carottes
DATE	:	Le 1 ^{er} mai 1995

Dans le texte qui suit, seul le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte. Il doit comprendre aussi bien le genre féminin que masculin.

Nom et prénom : **Bertrand GAGNÉ**

1. Veuillez identifier votre emploi en cochant la case appropriée.

Chef de cuisine ou cuisinier

Professionnel

Employé de l'ITHQ

Autre, spécifiez :

Négociant

2. Est-ce votre première dégustation de ce type de plat?

Oui

Non

Veuillez nous donner votre appréciation sur le plat offert en dégustation en indiquant le chiffre approprié dans l'encadré prévu à cette fin, selon l'échelle suivante, du moins apprécié au plus apprécié.

1	pas du tout apprécié	4	beaucoup apprécié
2	peu apprécié	5	très apprécié
3	moyennement apprécié		

COMMENTAIRES

- a) Aspect visuel 5
- b) Couleur 5
- c) Texture 4
- d) Goût 5
- e) Odeur 5

SUITE AU VERSO

4. Veuillez nous donner votre appréciation générale sur le plat que vous venez de déguster (commentaires, suggestions).

5. Seriez-vous prêt à acheter ce produit s'il vous était offert?

Au restaurant

 Oui Non

À l'épicerie

 Oui Non

6. Est-ce que vous recommanderiez ce type de plat à vos amis?

 Oui Non

Signature

Le 28 février 1995 - Kuujjuaq

**Évaluation faite par
sept chefs de réputation internationale
sur le phoque fumé**

**Produit fumé par la compagnie
Grizzly de Sainte-Foy**

Date :
 Expérience n° :
 Essai n° :
 Viande utilisée :

Réactions

1995
 Monsieur Paul Boese
 Paul Boese

Personnes à la dégustation

1. S 150 L24 / F 24
 2. S 120 N / F 24
 3. S 150 L24 / F 30
 4. S 150 E24 / F 30
 5. S 60 L14E2
- SANS ETIQUETTE

Pointage accordé

	1	2	3	4	5	Excellent
1.				(4)		
2.	1	→ 2	3	(4)	→ (5)	
3.	1	2	3	4	5	
4.	1	2	3	4	(5)	
5.	1	2	3	4	(5)	

À la dégustation

Couleur :
 Odeur :
 Texture :
 Goût :

Tres bonne
 qualite dans
 l'ensemble

Remarques

une grande
 premiere
 Paul Boese
 28 fevrier 1995

Conclusions

les commentaires sur ce point

Date :
 Expérience n° :
 Essai n° :
 Viande utilisée :

Réactions

Journaliste "Le Figaro"
 Gabriel Sacrez.
~~T. H. H. H. H. H.~~

Personnes à la dégustation

Pointage accordé

- 1. S150. L24 / F24
 - 2. S120H. / F.24
 - 3. S150 L24 / F30
 - 4. S150. E24. / F.30
 - 5. S150. L24. EP
- Sous évaluation

	1	2	3	4	5 ← Excellence
1. S150. L24 / F24	1	2	3	4	5
2. S120H. / F.24	1	2	3	4	5
3. S150 L24 / F30	1	2	3	4	5
4. S150. E24. / F.30	1	2	3	4	5
5. S150. L24. EP	1	2	3	4	5
Sous évaluation			3		

À la dégustation

Couleur :
 Odeur :
 Texture :
 Goût :

Remarques

Conclusions

Les conclusions sur ce produit

Date :
 Expérience n° :
 Essai n° :
 Viande utilisée :

Réactions

Restaurateur à Paris
 à Marc-Alexandre Hiench
 Monsieur Guy Savoy

Personnes à la dégustation

Pointage accordé

← excellent
 ↓

1. S150 L24 / F24
 2. S120N. / F.24
 3. S150. L24 / F30
 4. S60. L24. EP~
 5. S150. E.24. / F30
- SANS ETIQUETTE

	1	2	3	4	5
1				④	5
2			③	4	5
3			③	4	5
4			3	4	5
5			③	4	5

À la dégustation

Couleur :
 Odeur :
 Texture :
 Goût :

Remarques

Conclusions

Les emballages sur ce produit.

Date :
 Expérience n° :
 Essai n° :
 Viande utilisée :

Réactions

Restaurants à Paris
 " Carré des Foy. Huis"
 - 3 personnes Mieuxim
 M. S. V. A. DUTOUZIER -

Personnes à la dégustation

Pointage accordé

- 5ème 1. S150 L24 / F.24
- 4ème 2. S120 N / F.24
- 2ème 3. S150. L24 / F30
- ~~2ème~~ 3ème 4. S150. E24. / F30
- 6ème 5. S.60. L.24. EP
- 1er 6 SANS ETIQUETTE

		Pointage accordé				
		1	2	3	4	← Excellent
		1	2	3	4	⑤ très beau produit.
		1	2	3	④ type pâté de porc	5
		1	2	③ un peu salcé.	4	5
		1	2	3	④ goût de viande.	5
		1	2	3	④ très parfumé	⑤ délicat et moelleux

À la dégustation

Couleur :
 Odeur :
 Texture :
 Goût :

Remarques

Conclusions

✓ les contenances sur es PASOIT

Date :
 Expérience n° :
 Essai n° :
 Viande utilisée :

Réactions

INDUIT DE KUTSUJAP.

M.T. Gordon
 Holsten Bruno Filazzin

Personnes à la dégustation

1. S150 L24 / F24
2. S120 N / F24
3. S150 L24 / F30
4. S150 E24 / F30
5. S60 L24 EP

SANS ETIQUETTE

		Pointage accordé				
1	2	3	4	5	← Excellent	
1	2	3	4	5		
1	2	3	4	5		
1	2	3	4	5		
1	2	3	4	5		

À la dégustation

Couleur : VERY DARK
 Odeur : NONE OR VERY LITTLE
 Texture : GOOD
 Goût : GOOD

Remarques

A very good by product which could also be marketable in the north.

Conclusions

Les conditions sur ce produit

Date :
 Expérience n° :
 Essai n° :
 Viande utilisée :

Réactions

RESUME DE ATLAS ET
 ENIGME

M. S. E. R. JEAN BANCROT

Personnes à la dégustation

Pointage accordé

← Excellent

5^{me}
 4^{me}
 3^{me}
 2^{me}
 1^{er}

1. S150 L24 / F24
2. S120 H. / F24
3. S150 L24. / F30
4. S150 E24. / F30-
5. S60 L24 E3.
 SANS ETIQUETTE

	1	2	3	4	5
1.					5
2.			3	4	5
3.				4	5
4.				4	5
5.					5 TRES FIN

À la dégustation

Couleur : Bonne Couleur
 Odeur : Fumée Très Appréciable
 Texture : Très Bonne
 Goût :

Remarques

Conclusions

Les Commentaires sur ce produit

Date :
 Expérience n° :
 Essai n° :
 Viande utilisée :

Réactions

Très intéressant, problème
 peut-être de la couleur.
 RESTAURANT A JONSMILLES -
 2 yacoums MICHELIN
 Maître GÉRARD VIGNÉ

Personnes à la dégustation

Pointage accordé

1. S150. L24 / F. 24 ✓
 2. S120. N / F. 24 ✓
 3. S150 L24 / F. 30 ✓
 4. S150 E 24 / F. 30 X
 5. S60. L24. ED ←
- SANS ÉTIQUETTE

	1	2	3	4	5 ← Excellent
1.				(4)	
2.				(4)	
3.			(3)	4	5
4.			(3)	4	5
5.			3	(4)	5

À la dégustation

Couleur : (3) (4) (2) (1) (5)
 Odeur : égale. Moy. Fumée. Bien Fumée. Très agréable. Fumée agréable.
 Texture : Haché. Viande. Viande. Viande. Jambon.
 Goût : salé. Jambon bien cuit. Jambon cuit. Très goûteux. Jambon très salé.

Remarques

Un osselet de jambon
 à un moment donné
 manqué, cela pourrait être une viande
 issue d'un animal sauvage Tenette.

Conclusions

Produit à
 origine - idée
 très agréable.

Les emballages en ce produit
 produit très agréable souvent proche
 de viande / jambon.
 goût moy. fin, bonne texture
 plus fin sans épices. Chair moy.
 fondante.

**COUPURES DE PRESSE
CONCERNANT LE LOUP-MARIN**

Hands-on experience Ten-year-old Kristin Anderson of Beaconsfield looks through a microscope at blood-smear slides while tour guide Francine Carrier explains the procedure during an open house yesterday at the Montreal Children's Hospital.

Seafood-rich diet helps Inuit counter pollution effects: study

Researchers find uncommonly low levels for heart disease, fertility problems, cancer

CANADIAN PRESS

QUEBEC - Quebec Inuit are heavy smokers. Mercury and PCB levels in their bloodstreams are uncommonly high. But the heart disease, fertility problems and cancer normally associated with those pollutants are just as uncommonly low.

A diet rich in marine products, particularly seal, appears to immunize the Inuit against high levels of air-borne pollution from the south, scientists have concluded.

A study on Inuit health was completed recently by a team led by Dr. Eric Dewailly of the Quebec centre for public health. Its conclusion is similar to findings in other studies of northern peoples.

The "Inuit paradox" was discussed at a recent Quebec City conference by scientists from eight countries.

Although it isn't considered a dangerous level, the umbilical cords of newborn Quebec Inuit contain four times as much lead as that found in people in the Quebec City region.

Levels of mercury are 22 times higher - one-quarter of Inuit infants have levels considered dangerous by international standards. The dangerous polychlorinated biphenyls, or PCBs, are four times higher in the north. Thirteen per cent of babies show levels above the internationally accepted norm.

Similar levels of pollutants, air-borne from the industrialized south, are found in adult Inuit. And they're heavy smokers; 80 per cent of women over the age of 15 smoke.

All that would normally produce

high levels of cancer, infertility and heart disease.

But scientists said a seafood-rich diet has left the Inuit with low rates or completely free of the problems.

Many seafood products contain selenium, a non-metallic element that some scientists believe acts as an anti-carcinogen. They also contain an oil known as Omega 3, which helps prevent heart disease.

The greatest source of Omega 3 for northern peoples is seal meat, which contains several contaminants and, at the same time, their antidotes.

Norwegian researcher Jens Hansen said scientists have reached the same conclusions in his country.

"We found the same pollution problems in people living within the Arctic Circle and the same paradox," he said, adding that seal is the main food source there as well.

Separatist ideologue and author Pierre Vallières accused the Parti Québécois government yesterday of discriminating against aboriginal people by denying them the means to self-government.

Vallières said he still supports the PQ's sovereignist agenda, but he emphasized that Quebec cannot achieve sovereignty without allowing aboriginals that same right.

"Mr. Parizeau recognizes aboriginal sovereignty, but he doesn't give aboriginal peoples the means to achieve it," Vallières said after a conference in Montreal organized by the group Solidarity with Native Peoples.

"There is nothing racist in that, but it's a form of discrimination - that's certain."

Vallières, author of the seminal separatist tract, *Nègres Blancs d'Amérique* (White Niggers of America), told the conference that aboriginals need self-government to overcome entrenched racism.

"We cannot ignore the roots of intolerance and racism in Quebec society," Vallières said.

"During the aboriginal crisis of the summer of 1990 (involving Kanastake Mohawks, the Sûreté du Québec and the Canadian army), we had noticed very virulent anti-aboriginal sentiments. The only way to eradicate that type of racism is to permit the aboriginals to form their own autonomous government and to give them jurisdiction in all sectors."

independent Quebec impose limits on territories ceded to India

"They have a right. Obviously it can be, but a good thing have to be negotiated autonomous equals."

Under the PQ's sovereignty, the government recognizes the right of government, but square kilometres. The province's First about two-thirds of

Other conferences included Kanasata Gabriel, Kenneth the Eastern Door Kahnawake, and Charlish, an Innu Pointe-Blue near

Gabriel, who played the 1990 Oka crisis provincial and led for not respecting way of life. But she hawk leaders Joe Peltier of oppressi

ple as pawns of O Charlish said sh

believes the PQ's pr self-determination "To date, the go

given us any guar the group of about east-end commun

Spring is Here

H. Gibéau Orange Julep is now open.

Herman Gibéau and family's 63rd year serving the Montreal area.

100% beef hotdogs

fresh hamburger & fresh french fries & the original orange julep

Taste the Tradition

Détarrie & Jean Talon 738-7486

CJAD's George Balcan is heading for the Swiss Alps...

1995 Example: s

ques, mais il faudrait pousser plus loin les recherches.

« J'utilise personnellement le David depuis deux ans. Quand je manque de sommeil, je me zappe 30 minutes et c'est comme si j'avais dormi deux heures. Je m'en sers aussi quand j'organise des sessions anti-tabac pour relaxer mes patients. C'est l'outil idéal pour apprendre à relaxer. Une fois détendu, notre

tre à nous détendre. Pour une personne en santé qui l'utilise correctement, il est sans danger. Mais les épileptiques, les cardiaques et les gens qui ont des désordres mentaux ne devraient pas s'y risquer sans surveillance médicale. »

Essayer le David, c'est l'adopter. Cela fait deux semaines que je me branche et j'ai l'impression de revenir de vacances. Il me semble que les dernières neiges

ler ; au retour à la maison pour me détendre et harmoniser mes deux hémisphères, et au coucher pour mieux dormir.

On est cobaye ou on ne l'est pas. Cobaye ravi.

Le David Paradise est offert en trois formats prix variant entre 300 \$ et 650 \$. Pour renseignements, Xenon Automation : tél. (514) 663-4172.

Les régimes « yoyo » disculpés

Associated Press

ATLANTA

■ Une nouvelle étude américaine disculpe les fameux régimes yoyo : longtemps dénoncées par les médecins, les brutales variations de poids entraînés par les régimes à répétition ne présenteraient pas de risques pour la santé, et les cures d'amaigrissement incessantes seraient moins dangereuses qu'une surcharge pondérale prolongée.

Présentée le 12 avril dernier lors du congrès annuel de biologie expérimentale, cette nouvelle étude du Centre de recherches nutritives du secrétariat améri-

cain de l'Agriculture, présente l'avantage d'avoir été conduite à long terme : 2000 hommes de la région de Boston ont été examinés par des médecins tous les cinq ans pendant 30 ans.

Les résultats montrent que l'obésité et la surcharge pondérale augmentent les risques de maladies cardiaques et de diabète. En revanche, les chercheurs n'ont pour le moment pas prouvé que les fluctuations de poids soient aussi risquées.

Cependant, souligne l'un des directeurs de la recherche, Joel Gringker, spécialiste de l'obésité, ces résultats ne doivent pas être interprétés par les personnes trop grosses comme une incita-

tion à suivre des régimes.

« Je ne suis pas moi-même un fanatique des régimes », explique-t-il. « Je recommande surtout d'augmenter son activité physique, de choisir une alimentation plus saine, et de laisser l'organisme faire le reste. »

Dans le passé, les régimes chroniques ont été accusés de dérégler les mécanismes du métabolisme, d'augmenter le taux de graisse, et d'accroître notamment les risques de maladies cardiovasculaires.

D'après l'Institut national de la santé, 40 pour cent des Américaines et 25 pour cent des Américains ont suivi un régime au moins une fois dans leur vie.

Un pâté aux nageoires de phoques ?

d'après PC et Reuter

SAINT-JEAN, Terre-Neuve

■ Quand ils sont petits, ils sont mignons et leur beauté a même suscité un mouvement mondial en vue de les protéger de l'homme sanguinaire. Cette campagne, oeuvre d'âmes sensibles ne tenant pas compte des particularités régionales, a presque tué la chasse aux phoques sur les côtes de l'Est du Canada. Pourtant, les Terre-Neuviens affirment que la viande de ces animaux a un excellent goût, servie avec un peu de sauce Worcestershire.

Le pâté de nageoires de phoque devrait toutefois descendre difficilement dans le gosier de tous ceux qui font campagne pour la protection de ces animaux. Pourtant, c'est une des grandes spécialités qui figurent au menu des restaurants terre-neuviens, le printemps venu.

Au Stone House, un restaurant aménagé dans un des plus vieux édifices de Saint-Jean, cette spécialité traditionnelle au goût relevé de gibier est servie avec des bouchées croquantes de gras de porc (mieux connues au Québec sous le nom d'oreilles de Christ).

de phoque à l'extérieur de Terre-Neuve », reconnaît Bernie Fowler, gérant-adjoint de Stone House. « Certains clients comparent ce plat à un excellent bifeck ou à un pâté aux rognons. »

Le phoque, le caribou et les langues de morue — servies légèrement assaisonnées et frites — figurent parmi les plats les plus exotiques servis lors des grandes réunions familiales à Terre-Neuve.

Le pâté aux nageoires de phoque n'est certes pas le plat le plus populaire, reconnaît M. Fowler. « La majorité des gens préfèrent éviter ce plat, à cause de toute la controverse qui entoure la chasse aux phoques. »

Chasse controversée

Malgré la dernière campagne lancée à travers le monde par les activistes dénonçant la chasse aux phoques, le gouvernement canadien a récemment prolongé cette chasse controversée, sur la côte Est, afin d'aider économiquement une région profondément dévastée par le marasme dans les pêcheries.

Quant aux chasseurs de phoques, ils rappellent qu'il y a peu d'animaux, dans le monde, qui sont aussi utiles que le phoque.

mais certains font osciller la balance à 225 kilos.

Les Terre-Neuviens, de tout temps, ont apprêté les nageoires de phoque au printemps. Le reste de la viande, mise en conserve, est consommée à l'année longue. Il s'agit d'une viande d'un rouge foncé contenant beaucoup de gras. Quant à la graisse du phoque, on peut la transformer en huile pour l'industrie de l'alimentation.

« Le coeur et le foie sont congelés et entreposés en vue d'être vendus comme spécialités culinaires », affirme pour sa part l'Association canadienne des chasseurs de phoque.

Au magasin de l'association, dans le centre-ville de Saint-Jean, on peut acheter de la viande de phoque en conserve. On y distribue également une brochure expliquant comment préparer un ragoût de phoque à la sauce ou comment cuire cette viande en compagnie de légumes. On y explique aussi comment préparer les nageoires de phoque.

« En achetant les nageoires, assurez-vous que la chair est rouge, ce qui atteste sa fraîcheur, peut-on lire. La façon la plus populaire de les préparer consiste à les paner dans de la farine salée

PHOTO AP

acc. avec le coeur
effe un coeur hu-
Salt Lake City, où

Le marché du pénis de phoque n'a pas fléchi au cours des ans

Presse Canadienne

ST-JEAN

■ L'industrie de la transformation a acheté plus de 10 000 pénis de phoque l'an passé, révèle un sondage effectué par le ministère fédéral des Pêches et Océans.

Les usines de transformation ont ainsi dépensé 90 529 \$, à raison de 9,03 \$ l'organe, pour mettre la main sur 10 024 pénis de phoque, rapporte cette enquête dont la Presse Canadienne a obtenu copie.

Le document jette un éclairage nouveau sur la chasse au phoque sur la côte est, qui reste toujours controversée.

Les groupes de protection des animaux soutenaient l'an dernier que les entreprises de transforma-

tion ne relouaient les phoques que pour leur sexe, qu'elles vendent sur les marchés asiatiques, et abandonnaient les carcasses. Les Orientaux sont friands de ces organes qu'ils considèrent aphrodisiaques.

Selon un économiste du ministère des Pêches, la valeur de cette marchandise n'a pas fléchi au cours des années.

« C'est à peu près la même chose depuis deux ou trois ans. Ce n'est pas (un marché) qui grossit ou qui rétrécit », a expliqué Frank Corbett.

Mais les partisans de la chasse, dont le gouvernement de Terre-Neuve, se sont dressés contre les critiques et ont indiqué que les chasseurs ne désiraient pas que le sexe des phoques.

Aucun porte-parole de l'industrie n'a voulu se prononcer mais, selon un responsable du ministère des Pêches de Terre-Neuve, Frank Pinhorn, la vente du pénis de pinnipède est inévitable, les chasseurs voulant jouir au maximum du fruit de leurs efforts.

« Nous chassons le phoque pour utiliser tout l'animal. Je présume que si l'organe fait partie du phoque, il sera également utilisé », a-t-il dit.

L'an passé, les chasseurs ont tué quelque 57 000 phoques dans les provinces atlantiques, 43 000 dans la seule province de Terre-Neuve.

Le document fédéral révèle aussi que les peaux de phoque se transigent à 9 \$ pièce, mais atteignent parfois 15 \$. Ce marché a rapporté 362 000 \$ aux chasseurs.



Patricia Tulasne

Il est trop facile d'accuser les phoques

■ Comme il est facile d'accuser les phoques de vider les mers de leurs poissons, plutôt que de regarder la réalité en face. Ce sont les politiques canadiennes en matière de pêches, depuis plus de vingt ans, qui sont les vraies responsables du désastre écologique. Quotas démesurément élevés atteints grâce à d'énormes chalutiers munis de filets maillants qui ratissent la mer et peuvent parfois y rester pendant des années, causant la destruction systématique de toutes les espèces, malgré les avertissements des petits pêcheurs traditionnels, pour satisfaire les lois économiques du marché.

Car c'est bien d'argent qu'il s'agit. Il n'y a que des raisons économiques à la destruction des espèces, comme d'ailleurs à la chasse aux phoques, qui sert en plus de bouc émissaire parfait face à l'irresponsabilité des gouvernements. Mais le plus odieux de l'affaire, c'est qu'on nous donne de bonnes raisons de continuer le massacre. On nous fait croire que le phoque est la base alimentaire du Québécois moyen, qu'il est obligé de porter sa fourrure pour se protéger de froid et que c'est très amusant (et payant) de lui couper le pénis pour satisfaire les fantasmes de virilité des asiatiques.

Ne nous leurrez pas, Madame Copps, avec votre bonne conscience. Le vrai responsable du désastre écologique, c'est l'homme et sa certitude que tout lui appartient, et qu'il peut disposer des êtres et des choses comme il l'entend pour son profit immédiat, sans s'encombrer des conséquences, sans aucun respect et sans aucun amour.

Patricia TULASNE
comédienne

Lucien Bouchard, grand défenseur des syndiqués ?

■ Dans le conflit qui les oppose aux patrons du Canadien Pacifique, du Canadien National et de Via Rail, les syndiqués ont reçu l'appui tonitruant de l'opposition officielle aux Communions dirigée par le chef du Bloc québécois, Lucien Bouchard.

Au début de la décennie 1980, lors d'un conflit syndical qui opposait au gouvernement péquiste les employés de la fonction publique et para-publique, le négociateur en chef, grassement rémunéré, qui dirigeait la stratégie gouvernementale, n'était nul autre que ce même Lucien Bouchard. Sous sa férule et sous l'oeil approbateur du ministre des Finances, Jacques Parizeau, les 300 000 employés de l'État québécois se sont fait matraquer à coups de décrets, de lois spéciales, de conventions collectives suspendues et de salaires coupés de près de 20 %.

C'était peut-être cela « l'autre façon de gouverner ».

Quoi qu'il en soit, il y a lieu de s'interroger sur la sincérité de Lucien Bouchard devenu aujourd'hui, par l'opération de l'électorisme, le défenseur des conventions collectives et des droits des syndiqués. Lequel est le vrai Lucien Bouchard ? Celui d'il y a quinze ans ou celui d'aujourd'hui ?

M. SIMARD

« Tu nous as menti, Pierre Bourque ! »

■ « Tu nous as menti, Charlie Brown ! » Tous se souviennent de cette fameuse phrase lancée à Brian Mulroney, alors premier ministre du Canada, par une dame âgée. Eh bien, on peut maintenant dire la même chose au jardinier qui nous tient lieu de maire : « Tu nous a menti Snoopy ! ».

Car, on s'en rend compte aujourd'hui, Pierre Bourque nous a bel et bien menti tout au long de la campagne électorale. Il nous avait promis de geler les dépenses de la Ville et les comptes de taxes. Résultat : les dépenses sont en hausse et nos comptes de taxes augmentent en moyenne de 5 %. Il n'a pas cessé de décrier l'état de malpropreté lamentable dans lequel était la ville. Résultat : Montréal n'a jamais été aussi sale que depuis que monsieur Bourque est au pouvoir. Il nous avait promis de faire de Montréal une ville verte. Résultat : il abandonne le superbe projet de revitalisation du Mont-Royal, le poumon de la métropole.

Monsieur Bourque, j'ai voté pour vous en pensant que vous feriez attention à notre environnement. J'ai maintenant l'impression que vous êtes plus préoccupé par le sort des pingouins du Biodôme et des cyclamens du jardin botanique que par la qualité de vie des Montréalais et Montréalaises.

J'ai déjà hâte à la prochaine élection municipale !

Daniel LAPOINTE
Montréal

Oui, le rôle de Radio-Canada est à revoir

■ Après la démission post-budgétaire du président de Radio-Canada, M. Anthony Manera, l'incertitude plane quant à l'avenir de la Société d'État. Avant d'étudier la question des coupures, une constatation doit être faite :

Il fut une époque où Radio-Canada était la seule institution à pouvoir fournir un service de télédiffusion. Ce n'est désormais plus le cas.

C'est 350 millions qui sera amputé au budget de la Société d'État. Jusqu'aujourd'hui, le fédéral versait tout près d'un milliard de dollars d'argent de public à la SRC. L'année dernière seulement, Radio-Canada a fait un déficit de 150 millions. Elle perdra donc plus du tiers de la contribution fédérale et devra non seulement couper, mais étudier complètement son rôle. À moins, il est grand temps qu'on réexamine profondément son rôle et son utilité dans le contexte actuel de notre pays.

On peut constater que la Société livre à une concurrence déloyale avec les autres télédiffuseurs dans le but de s'octroyer les plus grands événements sportifs que culturels. En raison de son avantage financier, la SRC réussit à être la plus offrante et souvent la « trop » offrante pour obtenir des choses comme la télédiffusion de la traditionnelle « essentielle » soirée du hockey. Alors que ce qui pourrait être rentable pour une autre chaîne, finit inévitablement par un bilan déficitaire pour la Société d'État. Ayant artificiellement le pouvoir de mettre en ondes les émissions les plus courues, qui récolte les plus grosses cotes d'écoute ? Ainsi, qui bénéficie des plus grosses campagnes publicitaires ? Les autres diffuseurs qui participent au système, et donc qui contribuent au succès de la SRC, ont leur laisse que les petits projets à petite cote d'écoute, avec les publicités « liquidation de stores verticaux ». L'économie on appelle ça, l'effet d'évitement. Il faut aussi noter que l'enregistrement d'un téléroman sans intérêt comme Marilyn, à toujours coûté :

If seal hunt ends . . .

Bardot would back federalism, sovereignty

Brigitte Bardot, defender of the world's baby seals, has joined the save sovereignty campaign. Or is it the federalist forces?

Bardot was the latest victim of quipster Pierre Brassard, host of an afternoon show on the French-language radio station CKOI-FM.

This week, Brassard put on his best Jacques Parizeau imitation and called Bardot in France. The pretend-premier promised the French actor he would speak out against the seal hunt if Bardot supported Quebec independence.

Bardot agreed.

Later this week, Brassard assumed his Jean Chrétien persona and promised Bardot support for her cause if she came out against sovereignty.

Bardot's response: mais, oui.

"Listen Mr. Chrétien," she said. "I'm ready to pay tribute to Canada around the world if you decide to prohibit the seal hunt," she said.

"On the other hand, I don't understand why Quebecers don't just take back their freedom."

CANADIAN PRESS

Ce n'est pas parce qu'ils sont « cute » que l'on prend la défense des bébés phoques

JACQUES GODIN

L'auteur est comédien.

C'est vraiment dommage que madame Agnès Gruda traite du problème des pêcheries d'une façon aussi superficielle. Je pensais que tout bon journaliste se documentait davantage avant de commenter des sujets d'actualité. Dans *La Presse* du 22 mars, Mme Gruda dit que le « Canada a pratiquement laissé mourir l'industrie du phoque ». La chasse aux phoques n'a jamais pris fin. Les quotas établis ont toujours été maintenus à 186 000 par année. Seule la chasse aux blancs (bébés phoques) était interdite.

Mais, il ne faut pas oublier que ces mammifères deviennent rapidement adultes. Jusqu'à tout récemment il n'y avait pas de marchés pour ces bêtes, grâce aux pressions exercées par les défenseurs des animaux. Les asiatiques ont l'illusion que les pénis de phoques vont accroître leurs prouesses sexuelles: voilà enfin un marché pour redonner espoir aux chasseurs de phoques!

Mais doit-on toujours répondre à la demande du client? A-t-on vu quelles sont les conséquences pour l'espèce et l'équilibre écologique? Est-ce qu'on doit tolérer l'exploitation sexuelle des enfants parce qu'il y a un marché?

Il faut pousser la réflexion plus loin sur ce qui est acceptable pour l'humain et son environnement. Il est reconnu que les asiatiques contribuent à la destruction de rares espèces animales avec l'usage de certaines parties des animaux: pénis de tigre, défenses de rhinocéros et d'éléphants, vésicule biliaire d'ours, etc. On doit même protéger la vie des rhinocéros en coupant leurs cornes afin d'éviter que les braconniers ne les exterminent.

Vous dites « on défend le phoque parce qu'il est cute ». Les as-



Photo d'archives du comédien Jacques Godin, prise en 1992 lors du lancement d'une campagne de la SPCA pour prévenir la cruauté envers les animaux.

sociations de défense des animaux ne défendent pas la cruauté parce qu'un animal est beau, mais parce que c'est un animal susceptible de souffrir comme tout être humain. Si vous aviez pris la peine de vous informer, vous auriez su que certains groupes défendent les baleines, les poissons et que d'autres s'en prennent à l'élevage intensif des dindons, veaux et porcs.

Certains militent contre le sort réservé aux animaux qui se trouvent dans les laboratoires, cirques, aquariums et jardins zoologiques. Évidemment, il y a aussi toute l'industrie de la fourrure à laquelle nous nous opposons. Vous vous inquiétez des difficultés économiques qu'éprouvent les pêcheurs des Îles-de-la-Madeleine et

voyez dans la chasse aux phoques une solution à leurs problèmes. Cependant, j'ai appris de monsieur Brian Davies, de l'organisme IFAW (International Fund for Animal Welfare) que les visites d'observation des banquises

avaient des retombées équivalentes à la chasse pour l'économie locale.

Par ailleurs, vous parlez d'un boom démographique des phoques. Pourtant, les données d'une étude du gouvernement fédéral sont loin de confirmer vos propos: en 1990, le nombre de blancs se situait entre 536 000 et 677 000, alors qu'à la fin des années 70 et au début des années 80, il se situait entre 490 000 et 560 000.

Vous dites qu'il y a trois millions de phoques et qu'ils consomment quinze millions de kilos de poissons par jour. Le chercheur Thomas Wooley, du International Marine Mammal Association (Guelph, Ontario) soutient, de son côté, qu'il ne faut pas oublier que les phoques ne mangent que durant certaines périodes, qu'ils ne mangent pas que du poisson et que leur appétit varie selon leur âge et leur poids.

On a trouvé dans des estomacs de phoques plus de cent sortes de poissons, crustacés, mollusques et autres invertébrés des mers. La morue de l'Atlantique ne représentait qu'un pour cent de leur diète alimentaire. La moitié de leur nourriture est consommée dans l'Atlantique nord au delà des limites de pêche canadiennes. La plupart des espèces consommées par les phoques n'ont aucune va-

leur commerciale et certaines ont un rôle de prédateur ou de compétiteur de la morue. Depuis des milliers d'années, les phoques et les morues habitent l'Atlantique. L'arrivée des humains en leur remonte à quelques centaines d'années seulement. Laissez-les eux-mêmes, les phoques ne dominent pas l'Atlantique nord.

Vous avez réservé quatre lignes, à la fin de votre éditorial, pour les conclusions des chercheurs de l'Institut de recherche Maurice-Lamontagne. Ils estiment que « la diminution de morues s'explique davantage par d'autres facteurs, notamment une chute de productivité, la modification de l'habitat, la surpêche ».

Pour reprendre une expression qui est propre à votre profession « c'était cela LA nouvelle ».

Je pense que l'homme est le vrai responsable de la diminution des stocks de morue et particulièrement les pêcheurs canadiens: 90% des bancs de morue sont dans les limites de pêche canadiennes.

Pour vous rassurer, je veux vous dire ce qui suit en terminant. Je ne vis pas en contradiction avec mes principes: je ne mange pas de viande et de poisson, je ne porte pas de vêtements en cuir ou en fourrure et je n'utilise que des produits de beauté non testés sur des animaux.

Et je m'en porte très bien

Dr FRANÇOIS LUBRINA
collaboration spéciale

A battage cascher en Israël ou *halal* dans les pays musulmans. L'orrída espagnole, gavage des oies en France, combats à mort de coqs dans les Antilles françaises, ou de chiens *pit-bulls* aux États-Unis...

Ce n'est pas la cruauté envers les animaux qui manque de par le monde. De quoi noircir jour après jour la une des journaux. Alors pourquoi l'acharnement de Brigitte Bardot contre le Canada par médias interposés ? Mais aussi cet ébahissement des commentateurs et des politiciens canadiens pantois devant les flots d'ineffectives de l'actrice (style : « Canadiens assassins ») ? Et autres insultes fleuveuses vomies sur ces pauvres Madelinots ? Lesquels n'ont toujours pas compris quel mal il peut bien y avoir occire sans douleur et d'un bon coup de bâton (comme Guignol !), quelques bébés, mamans ou papas choques.

Cultures distinctes

Dans ce contexte chargé d'émotions et d'irrationnel purs, inutile donc, tant pour le vice-premier ministre Sheila Copps que pour Benoit Louchard, actuel ambassadeur du Canada à Paris, de prêcher raison, statistiques, exploitation légitime et judicieusement planifiée d'une ressource naturelle renouvelable... voire de la disparition des stocks de poissons soufflés par les phoques. Même Antoine Poirier, le président de l'Association des chasseurs de phoques, y perd son latin : « Au moins, avec l'IFAW *International Fund for the Animal Welfare* on comprend comment ça marche, dit-il. C'est avec le marketing du blanchon comme victime innocente des chasseurs sanguinaires qu'ils ont leur argent... Mais avec Bardot, l'affaire ? »

non gratuit au sens gdien du terme, disons purement émotif, semble contre nature. Monstrueux. Inexplicable. Et à tout le moins suspect de troubles caractériels. Et Ottawa, pour mieux défendre son bout de gras de pinnipède, ferait mieux d'essayer de comprendre les racines sociologiques du bobo. Histoire de rectifier le tir.

En fait, cette affaire de blanchons, c'est le choc épique de deux civilisations. De deux cultures radicalement distinctes. L'une canadienne et québécoise, à la fois pragmatique, penchant pour la négociation rationnelle à l'anglo-saxonne, mais sans sentimentalisme animalier excessif. L'autre latine et française, c'est-à-dire passionnelle et fanatique en matière d'animaux. Et qui, en outre, adore l'affrontement verbal, la spéculation intellectuelle gratuite pour le plaisir de provoquer. Nullement disposée, enfin, à la moindre concession au

nom de la sacro-sainte défense des grands principes.

Voilà donc pourquoi celle qui fut la divine créature de *Et Dieu créa la femme* déclarait avec défi lundi dernier : « Même si on ne tuait que deux phoques, je me battrais encore pour le boycott des produits canadiens en Europe ».

Aphrodisiaque

Mais comment expliquer cette vague déferlante d'émotions et d'injures ? Sans aucun doute par le statut socio-culturel bien particulier des bêtes. Mais aussi par l'immense capital politique des animaux de tendresse en France et le pouvoir de ceux qui défendent leur cause. Quelques exemples :

● au Canada comme au Québec, point besoin d'avoir d'animaux pour gagner les élections. Là-bas, impossible de mener une campagne présidentielle un peu sérieuse sans un chien dans ses pattes.

● ici, peu nombreux sont les défenseurs patentés, impulsifs et charismatiques des animaux. En outre, ces rares énergumènes n'ont guère l'oreille des premiers ministres, tant à Ottawa qu'à Québec. Par contre, Brigitte Bardot est, sinon bien perçue, incontournable électoralement pour les pouvoirs publics français.

Les blanchons: le choc de deux cultures

● en France où l'on compte 11 millions de chiens, huit millions de chats et moult autres petits compagnons à poil ou à plumes (soit trente millions d'amis), les animaux c'est plus sacré que les vaches en Inde. Si bien que les restaurateurs parisiens refusent plus facilement les touristes américains que... les chiens locaux. Au Québec, l'animal de compagnie est un mal pas vraiment nécessaire.

À preuve, le vice-président de l'Académie de médecine-vétérinaire du Québec, le docteur François L'Étoile, reconnaissait sans illusion aucune, dans son Bulletin de décembre 1994, « la pauvre perception de la population envers les animaux de compagnie ».

Quant à ceux qui ont charge de la santé de ces chers pitous et minous, les vétérinaires, ils ne constituent pas, à la différence de la France (15 parlementaires élus), une profession des plus prestigieuses et politiquement influentes au Québec. Souffrant même d'une humilité émouvante et d'un manque de confiance, frisant en soi parfois le pathétique. Le docteur L'Étoile déplorait encore «... le manque de valorisation qu'ont les vétérinaires envers eux-mêmes ». Comment pourraient-ils, avec un tel état d'esprit, défendre avec conviction la cause animale ?

De l'autre bord de l'Atlantique, et sans complexe aucun, mon confrère et ami, le docteur Michel Klein reçoit, quasiment dans sa clinique, la Légion d'honneur des mains mêmes du premier ministre Édouard Balladur (lequel pourrait avoir d'autres chats à fouetter en campagne électorale !).

En France, la S.P.A. ne résisterait pas bien longtemps sans les subsides de l'État. À Montréal, privée de son contrat de fourrière par la Ville de Montréal, la SPCA végète, même sans aide gouvernementale substantielle. Je ne vous dis pas le tollé que cela aurait fait à Paris...

Enfin, les Français, bien que nuls en géographie, adorent spéculer sur ce qui se passe de par le vaste monde. Ayant des opinions sur tout, sur rien et en particulier sur la meilleure manière de dégager la poussière dans l'oeil du voisin plutôt que la poutre qui barre parfois leur propre champ de vision.

Au contraire, les braves Madelinots qui en arrachent ont bien assez de misère avec leurs propres problèmes pour se soucier de la situation mondiale en général, et de la disparition du rhinocéros de Java (*Rhinoceros sondaicus*) dans la réserve de Ujung-Kulong, en particulier en raison de sa corne réputée aphrodisiaque.

LA PRESSE, jeudi 30 mars 95. Page B-2

Mme Bardot prise à partie

Madame Brigitte Bardot,

■ Je viens de vous voir, vous et vos amis, aux nouvelles du soir manifester contre mon pays parce qu'on veut permettre de tuer 5 000 phoques. J'ai retenu les mots « barbares » et « assassins » que vous scandiez.

Je me souviens qu'il y a environ 15 ans, vous aviez réussi à faire boycotter la fourrure et la chasse par les pays européens.

Maintenant, vous nous traitez d'assassins parce qu'on veut tuer des phoques « qui ne nous ont rien fait » comme vous dites. Hélas ! Ces millions de phoques mangent 10 000 000 000 de kilos de poissons par année.

Vous nous traitez de barbares. Vous cherchez une cause pour vous valoriser. Alors, où étiez-vous pendant les

massacres du Cambodge, du Biafra, du Rwanda, et autres... ? Pourquoi ne vous battez-vous pas pour défendre les 50 000 enfants battus ou violentés autour de vous, les millions de femmes excisées au sud de chez vous (et même dans votre pays), les femmes qui n'ont aucun droit (près de votre pays, il y a des femmes en prison parce qu'elles ont été violées) ?

Nous, barbares ? Parlant de barbarie, ne pratique-t-on pas encore la tauromachie, près de chez vous, et ne continue-t-on pas de gaver les oies ?

N'oubliez pas que la cause des phoques a été enclenchée par des images fausses fabriquées par des organismes dit écologiques pour se trouver une cause et du financement. (Même chose pour la publicité sur nos caribous.)

Votre pays est reconnu pour ses produits en cuir : ceintures, souliers, sacs, bagages : retenez que le cuir est moins écologique que la fourrure puisqu'on jette la moitié du poids de la peau.

Vous voulez boycotter les produits canadiens ? Allez y fermement ; vous achetez pour 10 milliards de dollars chez nous, alors que vous nous vendez pour 18 milliards.

Nous, assassins ? Les seules guerres en notre sol ont été faites par des Français, des Anglais et des Américains. Alors que l'histoire de l'Europe est une succession de guerres. Évidemment, une vie humaine n'a pas la valeur de la vie d'un animal. C'est beaucoup plus médiatique et médiatisé de sauver une baleine prise dans la glace que d'aider un enfant qui a faim, une femme violente ou un vieillard impotent.

Ces combats de vous et vos semblables (verts) ont déphasé les problèmes : maintenant, on est prêt à sauver des animaux et même des plantes avant des humains, parfois à la place des humains.

Continuez à vous battre et à soulever des foules et des fonds mais changez d'objectifs : il y a tellement à faire pour sauver l'espèce humaine.

Jean-Paul COULOMBE

« J'ai cru un instant que j'allais être tué »

Un adversaire de la chasse aux phoques est pris à partie par les Madelinots

ANDRÉ NOËL

■ La chasse aux phoques... et aux amants des phoques a repris de plus belle aux îles-de-la-Madeleine : des dizaines de manifestants ont obligé Paul Watson et d'autres défenseurs des animaux à quitter l'archipel, jeudi soir.

M. Watson, chef de l'organisation californienne Sea Shepherd Society, est à l'origine de la campagne internationale qui a abouti à la fin de la chasse aux bébés phoques, en 1983. Il a déjà éprouvé un bateau de chasseurs.

Cette année, il est retourné dans l'archipel avec ses camarades, dont l'acteur américain Martin Sheen (Apocalypse Now), pour tourner un film et pour brosser les poils des blanchons, afin de les vendre comme isolants pour les manteaux et les couvertures.

Mais les choses ont mal tourné jeudi. Environ 75 personnes se sont regroupées devant l'hôtel où logeaient les membres du Sea Shepherd Society à Cap-aux-Meules, le Madeli Inn. Des coups ont été échangés.

« C'était très sauvage, extrêmement sauvage, a dit par la suite M. Watson. Cette haine que j'ai vue dans les visages des gens... je ne sais pas d'où elle venait. Peut-être est-ce le résultat de la colère contre la situation économique.

« J'ai vraiment cru pendant un instant que j'allais être tué. Je l'ai échappé de peu. Je crois que

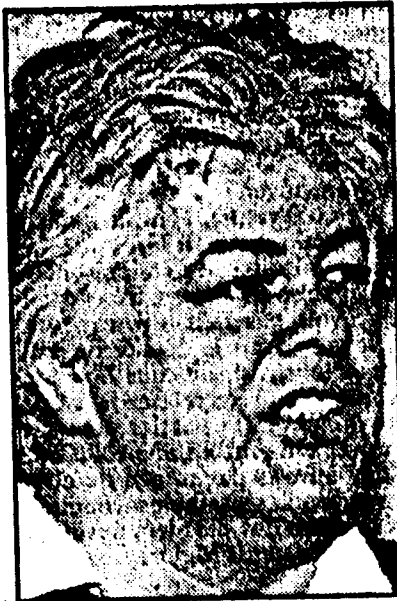


PHOTO CP

Le militant Paul Watson, ecchymoses au front, à Moncton.

la seule chose qui m'a sauvé, c'est que j'ai riposté quand ils m'ont attaqué, plutôt que d'encaisser. J'ai jeté trois d'entre eux par terre ; ça m'a donné un peu de répit en attendant l'arrivée de la police provinciale. »

Comédie ?

M. Watson affirme qu'il a été frappé à la tête. La foule a obligé la Sûreté du Québec à l'accompagner jusqu'à un avion. Puis, une fois à Moncton (Nouveau-Brunswick), il s'est rendu à l'hôpital. Il s'est fait filmer en train de boiter, avec des ecchymoses sur le front.

Antoine Poirier, président de l'Association des chasseurs de phoques, a dit que M. Watson jouait la comédie. « Il n'a pas été molesté, a-t-il dit, au cours d'un entretien au téléphone. Il peut bien jouer au martyr s'il veut, mais on a pris des photos de lui à l'aéroport et il paraît en pleine forme. »

Les Madelinots ont décidé de ne plus plier l'échine et de réagir aux « campagnes de désinformation » de M. Watson, a dit M. Poirier.

« Cette année, il a filmé nos cimetières pour établir un rapport entre nos morts et les phoques tués. Puis, il s'est fait photographier en faisant le signe de la victoire devant le bateau d'un capitaine qu'il a failli noyer, en 1983. C'en était trop. Les gens des îles ont décidé de l'expulser. »

Trop de phoques

Les Madelinots tiennent M. Watson et ses partisans responsables de la surpopulation des phoques dans le golfe du Saint-Laurent : ces mammifères sont en train de vider les bancs de poissons, affirme M. Poirier.

« On estime qu'il y a maintenant entre quatre et cinq millions de phoques du Groenland : ces derniers mangent 20 milliards de livres de poisson chaque année. C'est gigantesque, quand on pense qu'une usine pourrait fonctionner à plein rendement avec sept millions de livres et employer 150 personnes. »

Depuis 1983, les chasseurs ont tué des phoques sur une base artisanale : 250 seulement l'année dernière aux îles-de-la-Madeleine. Cette année, la chasse commerciale reprend. L'objectif est de 5 000 bêtes, adultes et jeunes.

Les gouvernements fédéral et provincial versent une prime de 35 cents par livre de phoque abattu, ce qui revient à 35 \$ pour un phoque de 100 livres. Les chasseurs abattent les adultes qui nagent dans l'eau à coups de fusil, et les jeunes qui traînent sur les banquises à coups de gourdin.

« Le gourdin est l'outil le plus rapide et le moins souffrant, affirme M. Poirier. On vend tout : viande, fourrure, cuir, huile. On prévoit des voyages en Asie pour faire la promotion de la viande de phoque. Celle-ci est délicieuse et merveilleuse pour la santé ; elle augmente le taux de bon cholestérol dans le sang, et baisse le taux de mauvais cholestérol. »

Mais comment tenir les phoques responsables de la disparition des bancs de poissons, quand les espèces cohabitent depuis des millénaires sans s'exterminer les unes les autres ?

« Si on pêche le poisson, il faut chasser les phoques, répond M. Poirier, qui blâme aussi la surpêche. Sinon, on exerce une pression trop grande sur les poissons. On doit être prédateurs avec toutes les espèces, ou avec aucune. »

être « tombés dans le panneau »

IS ARCANO
1 spécial

100 À CAP-AUX-MEULES

Madelinots, qui ont accueilli avec agacement les premières déclarations de Brigitte Bardot et avec colère le tumultueux passage de l'activiste Paul Watson, la semaine dernière, ont vu ces deux événements se succéder sans arriver l'un juste après l'autre par simple coïncidence. Et certains croient maintenant qu'ils sont tombés dans un piège en expulsant Watson.

« C'est évident que ces deux histoires sont connectées, que ce n'est pas le fruit du hasard et qu'il y a eu concertation », a dit hier Chantaine, un Madelinot qui a écrit plusieurs

ouvrages sur les pêches et sur la chasse au phoque.

« Je crois qu'on est tombé dans le panneau », a déclaré Antoine Poirier, président de l'Association des chasseurs de phoques, en parlant de « l'expulsion » de Watson par certains de ses membres.

« Les organisations anti-chasse au phoque sont en perte de vitesse, alors ils ont planifié un coup de publicité pour faire mousser leurs revenus », croit Léonard Chevrier, chasseur de phoque et guide touristique qui va sur la banquise depuis 23 ans. « C'est très intelligent de leur part. »

Voilà, en résumé, le constat fait hier par plusieurs Madelinots qui luttent contre les organisations écologistes internationales depuis les années 60 pour la survie du mode de vie des chasseurs-pêcheurs madelinots.

« Il n'y a plus chasse aux blanchons et elle ne repartira plus jamais », a déclaré M. Chevrier hier. Alors les organisations comme l'IFAW (International Fund for Animal Welfare) et Sea Shepherd sont en perte de vitesse, parce qu'aux yeux des gens qui leur versent des contributions, le problème est réglé : les dons rentrent moins qu'avant.

Un coup d'éclat

M. Chantaine décrit ces organismes comme « des multinationales de l'apitolement, qui roulent sur des sommes dont on ne soupçonne pas l'ampleur, des millions et des millions de dollars ».

« Alors après coup, maintenant, poursuit M. Chevrier, je me rends compte que la venue de Watson

VOIR PANNEAU EN A 2

PANNEAU

Les Madelinots sont convaincus d'être « tombés dans le panneau »

et les déclarations de Mme Bardot étaient inévitables. Ou du moins que quelque chose du genre devait arriver. Il leur fallait un coup d'éclat pour mousser leurs contributions.

La semaine dernière, Paul Watson, qui s'est rendu célèbre durant les années 70 et 80 par son combat contre la chasse aux blanchons, a été expulsé des Îles-de-la-Madeleine par des chasseurs de phoques. La nouvelle a été abondamment couverte par les médias.

Hier, le président de leur association, M. Poirier, estimait que les Madelinots étaient « tombés dans le panneau », mais il ne les blâmait pas. « Il faut que vous vous rendiez compte que la population est révoltée », a-t-il dit. La chasse au phoque a déjà compté pour un quart de leurs revenus.

Maintenant, à cause d'un embargo européen créé par des gens comme Watson et Mme Bardot pour des raisons sentimentales, ce revenu est disparu. Mais, surtout, la population des phoques est hors de contrôle et exerce une pression énorme sur les stocks de poissons, ce qui a contribué au moratoire sur les pêches, qui fait très mal, ici.

« Ajoutez à ça le fait que Watson a fait une provocation très visible », dit Poirier, qui admet maintenant que le « jeu de Watson était de faire monter la tension jusqu'à ce que quelque chose arrive ».

Plusieurs Madelinots sont d'accord avec M. Poirier là-dessus.

« Je l'ai vu au restaurant, avec un coupe-vent rouge fluo, avec Sea Shepherd Crew écrit en grosses lettres blanches dans le dos », a indiqué M. Chevrier. Hé, faut l'faire: ici, tout le monde sait que Sea Shepherd est le bateau avec lequel il a foncé sur des

chasseurs, dans la banquise, il y a 12 ans. Il a failli tuer du monde. C'est comme si un motard des Outlaws allait se promener avec son écusson au dos de sa veste de cuir dans le repaire des Hell's ».

« Il est venu se faire poser par son équipe de caméraman juste devant mon bateau », a déclaré hier Jean-Charles Thériault, qui était parmi les chasseurs que Watson avait poursuivi à travers les glaces il y a 12 ans. « Il faisait des signes de victoire devant les caméras. Je suis allé le voir et j'ai dit: 'Paul! Tu te souviens de moi?' Il a dit que non, alors j'ai dit: 'Moi, je me souviens de toi!' Et je lui ai dit qu'il j'étais. Il a ri et m'a dit qu'il ne s'en irait pas. Alors je lui ai dit qu'il courait après le trouble et qu'on se reverrait. »

Quand on a demandé à M. Thériault s'il était parmi les chasseurs qui ont expulsé M. Watson des Îles la semaine dernière, il s'est contenté de faire un grand sourire.

M. Poirier a noté que ce n'était pas non plus un hasard si Watson était venu aux Îles accompagné de la vedette de cinéma Martin Sheen et d'une équipe de télévision.

« On s'est fait avoir comme il faut », a également déclaré M. Chevrier. C'est du monde intelligent. Ils se foutent du monde et de la vérité, mais ils font de l'argent avec ça et ils vivent bien. On aurait dû le savoir. »

Et Mme Bardot, là-dedans?

Poirier croit que Brigitte Bardot ne comprend rien aux choses dont elle parle et qu'elle est manipulée par les organismes écologistes. « Au moins, avec l'IFAW, on comprend comment ça marche », dit-il. C'est avec le marketing du blanchon comme victime innocente des chasseurs sanguinaires qu'ils font leur argent. C'est leur marque de commerce et la base de leurs campagnes de promotion. Mais avec Bardot, l'affaire? » □

L'ambassadeur du Canada à Paris refuse de la recevoir «Elle mélange tout», dit Benoît Bouchard

LILIANE LACROIX

CANADA

L'ambassadeur du Canada à Paris refuse de la recevoir

Selon lui, un seul phoque mange au moins une tonne et demie de poissons pendant chacune des 35 années de sa vie et c'est pour quoi la pêche et la chasse aux phoques ont toujours été intimement liées. À eux seuls, les phoques éliminent plus de poissons que toute la flotte de l'Atlantique du Nord-Ouest, pêcheurs de tous les pays inclus. À titre de comparaison, M. Poirier soulignait que la production de la plus importante usine des îles qui employait 150 personnes avait réussi, dans sa meilleure année, à produire sept millions de livres de poissons.

Coup de grâce

«Avant, nos chasseurs pêchaient quelque sept à huit mois par année, déclare M. Poirier. Maintenant, on est réduit à sept à huit semaines de pêche. Les phoques achèvent de détruire notre ressource et notre gagne-pain. Et ce sont des gens d'Italie, de France et de Vancouver qui décident si on peut travailler ou pas. Avec cette nouvelle attaque, ils veulent nous donner le coup de grâce. On a déjà perdu nos marchés en Europe. Cette femme-là aura réussi à détruire notre métier.»

Depuis vingt ans, Brigitte Bardot n'a cessé de s'armé dans sa lutte contre les chasseurs de phoques, et, dans un des hôtels les plus chics de Paris, elle a lancé hier un appel au boycott commercial et touristique du Canada et de la Norvège qui se préparent, dit-elle, «à reprendre la boucherie à grande échelle».

«Nous mettrons tout en oeuvre pour que votre pays paie très cher le prix du sang versé. C'est un combat qui a été mené en mon nom. Quand on les tue à nouveau, c'est un peu moi que l'on tue», a déclaré Mme Bardot, qui était accompagnée à cette conférence de presse tenue à l'hôtel Crillon, de la comédienne Anouk Aimée, de la princesse Catherine Aga Khan (de la Fondation suisse Belterive) et de l'écologiste suisse Franz Weber.

C'est une décision de la Norvège, annoncée la semaine dernière, de reprendre la chasse à des «fins soit-disant scientifiques» après une interruption de cinq ans, qui a mis le feu aux poudres et relancé Mme Bardot en croisade.

Très émue, celle-ci a souligné que «la viande des bébés phoques sera commercialisée ainsi que leur fourrure et que les phoques sont également tués pour leur pénis, utilisé comme aphrodisiaque en Extrême-Orient».

Selon M. Poirier, la population de phoques qui fréquente les îles-de-la-Madeleine est surtout juvénile et ne répond pas aux critères minimaux quant à la longueur du pénis. «L'an dernier, seulement 250 phoques ont été tués aux îles et il ne s'agissait évidemment pas que de mâles.» Cette année, on prévoit une chasse sensiblement plus importante de quelque 5000 têtes dont les produits seront surtout écoulés localement. «Tout le monde aux îles mange de la viande de phoque», a-t-il précisé.

Selon lui, le phoque en entier est utilisé, qu'il s'agisse de la viande, de la fourrure et même de l'huile qui peut servir à produire des médicaments contre les maladies cardio-vasculaires.

surpris de la nouvelle sortie de l'ancienne actrice, on était néanmoins furieux. Selon M. Antoine Poirier, président de l'Association des chasseurs de phoques des îles-de-la-Madeleine, Mme Bardot devrait peut-être se pencher sur la réalité de deux espèces réellement menacées: les poissons de fond (notamment la morue) et... les Madeleinois eux-mêmes.

«On évaluait à quelque trois millions de têtes le troupeau de phoques en 1983, précise-t-il. Maintenant, ils ont atteint quelque quatre ou cinq millions qui mangent quelque 20 milliards de livres de poisson par année. Voilà le véritable désastre écologique... Mais il faut croire que notre préservation à nous, ce n'est pas vendre!»

VOIR CANADA EN A 2

Outre les chasseurs eux-mêmes, les autorités norvégiennes tout comme les autorités canadiennes reprochent à l'actrice et aux environnementalistes radicaux de tronquer la vérité pour vendre leur message: ainsi, Mme Bardot omet soigneusement de préciser que la chasse aux blanchons reste interdite au Canada. La majorité des quelque 200 manifestants massés devant l'ambassade du Canada pour scander «Canadiens assassins» semblaient d'ailleurs ignorer la chose. La vedette parle aussi de 160 000 bêtes tuées l'an dernier au pays alors que les autorités canadiennes, elles, n'en déclarent que 57 000.

Pour ces raisons, dit-il, l'ambassadeur Benoît Bouchard a refusé de recevoir Mme Bardot: «Il n'y a pas moyen de discuter avec elle, a-t-il expliqué. Elle mélange tout. J'ai refusé de la rencontrer pour ne pas donner l'impression que le gouvernement canadien pouvait donner suite à ses revendications. Elle parle de massacre, de chasse sportive, alors qu'il s'agit d'une chasse commerciale et économique, réglementée et légitime. Les carcasses de phoques sont entièrement utilisées. Alors, nous n'acceptons pas qu'elle parle de massacre pas plus que nous ne céderons aux menaces et au chantage.»

«Nous serons des millions à nous battre, prêts à employer la force s'il ne faut... Rien ne nous arrêtera», a lancé Mme Bardot.

La Norvège

Les autorités norvégiennes ont émis elles aussi des démentis vigoureux aux propos de l'ex-actrice de 60 ans qui parlait de la reprise à grande échelle du massacre des bébés phoques sur ce territoire. Un quota de capture de 2600 bébés phoques a été fixé pour la campagne scientifique 1995, la chasse commerciale restant toujours interdite, précisait un communiqué du ministère norvégien des Pêcheries.

Selon M. Poirier, tout ce que les pêcheurs canadiens demandent, c'est que l'on revienne à un certain équilibre qui permette la survie non seulement des phoques, mais aussi des poissons de fond, notamment de la morue et ce faisant des pêcheurs qui vivent de cette industrie. «Sans la pêche, les îles ne peuvent plus exister, dit-il. Au-delà des déclarations de Mme Bardot, au-delà de ses mensonges, de ses vidéos truqués et de ses exagérations, les gens commencent à se rendre à l'évidence que la surpopulation de phoques peut aussi constituer un problème écologique. Ça aussi, il faut le dire.» □

La Presse Le Canada va gagner la bataille du phoque

MARIO FONTAINE

Le Canada va remporter la bataille du phoque relancée cette semaine par Brigitte Bardot et l'activiste Paul Watson. Il le fera en diffusant les faits, la vérité, parce que la vérité est de notre côté, pas du leur, a affirmé hier la vice-première ministre et ministre canadienne de l'Environnement, Sheila Copps.

« Un bébé phoque, c'est très mignon. Un petit agneau aussi, ce qui ne nous empêche pas de manger du mouton », a expliqué Mme Copps dans une entrevue à *La Presse*. D'autant plus qu'avec le phoque, dit-elle, on utilise toutes les parties de l'animal : la fourrure, l'huile, la viande, jusqu'au pénis dont les Asiatiques sont, paraît-il, très friands pour ses supposées vertus aphrodisiaques.

Sheila Copps sait qu'elle n'arrivera jamais à convaincre la célèbre actrice, pas plus que Paul Watson. Mais, croit-elle, les gens sensibilisés au développement durable et à la conservation ne peuvent qu'appuyer l'exploitation d'une ressource renouvelable, gérée de surcroît avec des règles très strictes.

Mme Bardot lançant même un appel au boycottage commercial et touristique du Canada et de la Norvège qui se préparent, selon elle, à « reprendre la boucherie à grande échelle ». L'activiste Paul Watson, rendu célèbre pour son opposition à la chasse aux blanchons dans les années 70 et 80, a pour sa part été expulsé la semaine dernière des Îles-de-la-Madeleine, où on l'accusait de provocation.

De toute évidence, la ministre n'éprouve guère de sympathie ni pour l'une ni pour l'autre. De la première, elle dit qu'elle portait un bracelet d'ivoire lors de son dernier passage au Canada. Or le commerce de l'ivoire est illégal, afin de protéger les espèces menacées en Afrique. Elle traite par ailleurs d'arrogant le Californien Watson, « qui vient d'une des parties les plus riches et les plus polluées du monde pour faire la leçon quelques jours par année aux habitants des îles ».

« Pour ceux qui vivent chez eux et qui sont millionnaires, c'est bien facile de parler aux chasseurs de phoques et de leur dire quoi faire », poursuit Mme Copps. Cette chasse existe depuis 4000 ans, fait-elle valoir, dont 600 par les habitants des Îles-de-la-Madeleine. Ils ont fait la preuve, dit-elle, qu'ils savent gérer la chasse aux phoques.



BACKGROUND: The People and Territory of Nunavik

1. Population

■ The Inuit have inhabited the northern Quebec territory of Nunavik for more than 4,000 years. Over the past 300 years, the most substantial and long-standing contact between the Inuit of Nunavik and Europeans was the Anglican Missionaries, traders, and the Hudson's Bay Company. Inuit were a nomadic people. It was only in the early 1950s that Inuit adopted a more sedentary lifestyle by establishing residence in permanent villages.

■ There are 7,200 Inuit in Nunavik, living in 15 villages along the Ungava Bay, Hudson's Strait, and Hudson's Bay coasts. The communities are between 1,500 and 2,500 kilometers north of Montreal. All but three of these communities have less than 1,000 inhabitants. The largest communities are Kuujuaq, Puvirnituq, and Inukjuak. Inuit are Canadian citizens, and pay all federal and provincial sales and income taxes, like all Canadian citizens. In addition, there are approximately 800 non-Inuit residents of Nunavik.

■ The population of Nunavik is young. More than 60% of the Inuit population is under the age of 30, twice that of southern Quebec. The natural population growth rate among Inuit is three to four times higher than the Quebec average. Life expectancy increased dramatically since the 1950s, from an average age of 48 years to the current life expectancy of 62.

■ Schools were first established by the federal government in the 1950s. The Education system is currently operated by the Kativik School Board (KSB). Students are taught in Inuktitut until the third grade, at which time they choose a second language of instruction. The Inuit language and culture continue to be taught throughout primary and secondary school. The level of language retention in Nunavik is over 95% among Inuit - Inuktitut remains the dominant language spoken.

■ The predominant religion in Nunavik is Anglican.

2. Territory

■ The Inuit Territory of Nunavik is approximately 660,000 km², making up one third of the province of Quebec. There are no road links to Nunavik from the South, and no road linking its communities. Air service provides the only year-round link between the communities, and elsewhere. Maritime service is seasonal in the summer and fall. The lack of proper port facilities increases the costs and difficulties of shipping to the region.

■ The territory of Nunavik - formerly called Rupert's Land - was incorporated within the boundaries of Canada at the time of Confederation in 1867.

■ The 1912 Boundaries Extension Act transferred jurisdiction over Nunavik to the province of Quebec, on condition that outstanding indigenous rights to the territory be settled.

■ Quebec "discovered" Nunavik in the 1950s when interest in mining and hydro-electric mega-projects were seen as major economic development initiatives for Quebec. Interest solidified in the 1960s with the creation of the Direction Générale du Nouveau Québec (DGNQ), and the appointment in 1970 to build the James Bay Hydro-electric project.

■ The Cree and Inuit went to court to contest the building of the La Grande Hydro project (part of the James Bay complex). This court challenge lead to Quebec agreeing to fulfil their obligation contained in the 1912 Boundaries Extension Act, and resulted in the signing of the James Bay and Northern Quebec Agreement.

■ Nunavik is part of the circumpolar world (see map), comprising (from east to west) Greenland, Labrador, Nunavut (formerly the eastern part of the Northwest Territories), Inuvialuit, Alaska, and Siberia (Russia).

Chasseurs et écologistes se toisent au forum sur l'industrie du phoque

Presse Canadienne

ST-JEAN, T.-N.

■ Les chasseurs de phoques comptent bien profiter du forum fédéral sur l'industrie du phoque qui débute aujourd'hui pour plaider en faveur du développement de leurs activités.

Mais ils devront affronter plusieurs participants, dont beaucoup d'écologistes, qui s'opposent à toute expansion de cette chasse qui a autrefois contribué à développer Terre-Neuve.

Les deux parties réagissent à une décision récente du ministre fédéral des Pêches, Brian Tobin, qui veut développer la chasse afin que non seulement les phoquiers détenteurs d'un permis, mais aussi tous les chasseurs qualifiés puissent tuer six phoques par an chacun pour leur utilisation personnelle.

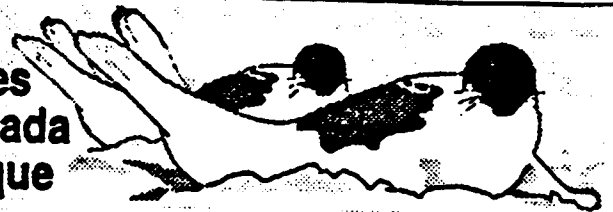
Cette politique, de même qu'une subvention fédérale de 0,20 \$ par livre de viande de phoque, signifient que les jeux sont déjà faits en faveur d'un plus grand massacre des phoques, a déclaré Nick Jenkins du Fonds international pour la défense des animaux (International Funds for Animal Welfare).

M. Jenkins, qui prétend représenter plus d'un million de membres, entend lancer une nouvelle « guerre du phoque ». Cela pourrait inclure un boycott des produits et du tourisme canadiens, a-t-il déclaré lundi depuis Londres.

Chasseurs, fonctionnaires, scientifiques et militants pour les droits des animaux doivent discuter de la gestion des phoques durant neuf heures aujourd'hui. Le forum est commandité par le ministère fédéral des Pêches.

Le sous-ministre des Pêches prendra des notes pour M. To-

Les phoques du Canada atlantique



Renseignements sur quelques-uns des phoques:

■ **PHOQUES DU GROENLAND:** la fourrure des adultes est gris argenté ornée d'une bande noire en forme de fer à cheval sur le dos. Les jeunes sont appelés blanchons à cause de la fourrure blanche et pelucheuse des bébés de 2 à 10 jours.

TAILLE: ils pèsent environ 130 kg.

POPULATION: évaluée de 2,7 à 3,5 millions dans le nord-ouest de l'Atlantique.

ALIMENTATION: varie lorsqu'ils se déplacent de l'Arctique vers le sud pour la mue et l'accouplement. Inclut le capelan, la morue de l'Arctique et de l'Atlantique et le sébaste.

■ **PHOQUES A CAPUCHON:** appelés ainsi à cause du gros museau des mâles qui ressemble à un capuchon lorsqu'ils l'enfilent. Les petits sont connus sous le nom de « dos bleus » parce qu'ils naissent avec une fourrure noir bleuté. Peuvent nager à 1000 mètres de profondeur et demeurer sous l'eau durant 40 minutes.

TAILLE: un des plus gros phoques de l'Atlantique Nord: les mâles pèsent environ 400 kg et les femelles 270 kg.

POPULATION: évaluée à 400 000 en 1990.

ALIMENTATION: comprend la morue de l'Atlantique et de l'Arctique, le hareng et le calmar.

■ **PHOQUES GRIS:** appelés ainsi à cause des divers tons de gris de leur fourrure. **TAILLE:** le mâle adulte pèse environ 300 à 350 kg et les femelles environ 150 à 200 kg.

POPULATION: environ 144 000 dans le Golfe du Saint-Laurent et autour de l'île de Sable.

ALIMENTATION: le ministère des Pêches et Océans les considère comme des « solides » consommateurs de morue, particulièrement au large de la Nouvelle-Écosse et dans le Golfe du Saint-Laurent. Les scientifiques pensent qu'ils ont mangé environ 40 000 tonnes de morue dans cette région en 1993 - une augmentation par rapport aux 14 000 tonnes consommées au début des années 1980.

bin, qui souhaite développer la chasse aux phoques dans le Canada atlantique. A l'heure actuelle, seuls quelques milliers de phoquiers sont autorisés à abattre environ 50 000 bêtes.

Certains chasseurs espèrent que le fédéral développe de nouveaux marchés pour les produits du phoque et lance des campagnes de sensibilisation pour changer les perceptions négatives re-

liées à la chasse au phoque.

« Je ne pense pas que nous allons amener tout le monde à être entièrement d'accord, mais je pense qu'il y a un intérêt renouvelé pour l'avenir de l'industrie du phoque et la façon dont nous allons la développer », dit Mme Tina Fagan de l'Association des chasseurs de phoques canadiens, qui représente les phoquiers de Terre-Neuve.

(P-5)



ᓄᓇᓂᓪᓂᓪ ᓄᓪᓂᓪᓂᓪ
Nunavik Arctic Foods, Inc. Les aliments arctiques du Nunavik, inc.

BACKGROUND

Community Processing Centres

- Community Processing Centres (CPC) have been constructed in each of the following communities; Quaqtaq, Kangiqsualujjuaq, Umiujaq and Kangiqsujuaq (see map). These CPCs have been certified by the Ministère d'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).
- The 60 Inuit employees of these plants have been trained and certified through an approved Community Processors Training Program administered by the Kativik Regional Government and the Kativik School Board.
- Inuit hunters deliver their harvest immediately to these centres where it is inspected, processed and packaged according to prescribed industry standards and consumer preference.
- All necessary inspections are carried out by an on-site MAPAQ inspector.
- A MAPAQ approved Quality Management Plan has been implemented in all CPCs, ensuring high environmental, hygienic and worker safety standards within the processing centres.
- In conjunction with the Aboriginal Business Development Program, NAF developed the Quality Management Program to ensure that all food handling and processing regulatory requirements are met. This program was used as the basis for the development of a Community Processing Centre Employees Training program and a Harvesters Certification Course.
- Biological data collected at the CPCs will be shared with the HFTAs and provided to the regulatory agencies to ensure that effective specie monitoring is maintained and to avoid any negative impact on resource stocks.



ᑎᑎᑎᑎ ᑎᑎᑎᑎ
Nunavik Arctic Foods, Inc. Les aliments arctiques
du Nunavik, inc.

BIOGRAPHICAL INFORMATION

MARK T. GORDON

**Vice-President, Makivik Corporation
Economic Development**

Mr. Gordon was initially elected Vice-President of Makivik Corporation responsible for Economic Development for the period 1980 to 1982. He was then re-elected in this position in 1990 and is presently serving his third consecutive term in this position. In addition, he concurrently holds the following positions: President of Air Inuit (1985) Ltd., President of Nunavik Arctic Foods Inc. and President of Kigaaq Travel Inc. Mr. Gordon is also a member of Northern Postal Service Customer Council which examines the standards of mail and parcel deliveries in the Canadian North.

From 1986 to 1990 he held the position of Secretary-Treasurer of Taqramiut Nipingat Inc., playing a major role in ensuring the growth of the radio and television broadcasting capabilities of the Inuit of Nunavik. Mr. Gordon has also served as director of the Nayumivik Landholding Corporation, the Municipal Council of Kuujjuaq and numerous volunteer and recreational committees. He has and continues to be a key driving force in the field of Economic Development of the Nunavik Region.

Mr. Gordon was born in the northern village of Kuujjuaq located at the base of the Ungava Bay. There he attended the federal school and completed his formal education in Winnipeg, Manitoba in 1975. Mr. Gordon has always maintained his residence in Kuujjuaq, Quebec where he lives with his wife Eva and his eight children.



ᓄᓇ ᐱᓕᓯ ᓄᓐᓯᓄᓐ ᐱᓕᓯᓄᓐ
Nunavik Arctic Foods, Inc. Les aliments arctiques
du Nunavik, inc.

BACKGROUND Nunavik Arctic Foods Inc.

■ Nunavik Arctic Foods Inc. (NAF) is a wholly owned subsidiary of the Makivik Corporation, the non-profit organization which administers the compensation funds intended for the Inuit of Nunavik as stipulated in the James Bay and Northern Quebec Agreement. As such, the enterprise is owned and operated by the Inuit for their own future benefits including:

- ▶ *revenues for Nunavik communities*
- ▶ *an economic status attached to the traditional Inuit occupations of hunting, fishing and trapping*
- ▶ *employment of more than 120 Inuit workers in the start-up phase and projections of more than 500 jobs.*

■ The goal of Nunavik Arctic Foods is the commercialization of country food products such as seal, caribou, fish and ptarmigan within the various communities of Nunavik and the marketing of these northern delicacies to southern and foreign markets.

■ The NAF project was conceived four years ago by the Makivik Corporation as the Inter Community Trade initiative.

NAF is currently directed by Mark T. Gordon, President and Jackie Koneak, Vice President.

Makivik has devoted eight years of research and planning to the NAF undertaking including market research, wildlife surveys, community consultations, worker training and the development of a new series of recipes for the adaptation of northern foods to southern tastes.

■ Since 1992, Makivik has invested more than \$4.5M in research, training, pilot projects and infrastructure for Nunavik Arctic Foods, to ensure the well being of wildlife resources and to meet the regulatory standards of the food industry. Industry Canada, the federal Department of Fisheries and Oceans, the Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec and the Ministère de l'Environnement et de la faune, has invested a total of approximately \$675,000. The studies, pilot projects and infrastructure include:

- ▶ *Preliminary studies in resource availability, marketing country foods and transportation, 1991-92,*
- ▶ *Construction of Community Processing Centres (CPC) in Quaqtaq, Kangiqsualujjuaq, Umiujaq and Kangiqsujuaq, 1993-94 (see map),*
- ▶ *Establishment of Hunting, Fishing and Trapping Associations (HFTA) and commercial hunting zones in each Nunavik community (1994),*
- ▶ *A complete training program on the harvesting and processing of seal and caribou was developed for the CPC workers through the Makivik Training Department, 1993-94,*
- ▶ *A pilot project in seal harvesting techniques in the community of Quaqtaq (1993),*
- ▶ *Development of recipes and quality gourmet products adapted to southern tastes in collaboration with Professor Jean Paul Grappe of l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec and Chef Laurier Therrien of the restaurant La Tanière in Québec.*

■ The initial phase of the Nunavik Arctic Foods project will focus on caribou and ringed seal. Other species such as fish and ptarmigan will be introduced over the course of the next two years.

Recognizing the importance of Nunavik's wildlife as an economic resource, the Québec National Assembly passed *An Act to amend the Act respecting hunting and fishing rights in the James Bay and New Quebec territories*, (Complementary Agreement number 12 to the James Bay Northern Quebec Agreement, 1994), which allows for the sale of certain wildlife products in Québec.

ᐱᓕᓯ ᐱᓕᓯ / OFFICES/ BUREAUX: 650, 32e Avenue, Suite 404 Lachine, (Québec) H8T 3K5 Tel. (514) 639-8441/ 634-8091 Fax (514) 639-8440
C.P. 179, Kuujuaq (Québec) J0M 1C0 Tel. (819) 964-2925 Fax (819) 964-2613



ᓄᓇᓂᓪᓂᓪ ᓄᓪᓂᓪᓂᓪ
Nunavik Arctic Les aliments arctiques
Foods, Inc. du Nunavik, inc.

BACKGROUND

Harvest - Nunavik Arctic Foods

- The harvest is traditional in nature, involving experienced Inuit hunters from each of the communities involved. The NAF initiative has been developed in such a way as to ensure that the commercial harvest remains as traditional as possible.
- The harvesters are chosen by the community Hunting, Fishing and Trapping Associations (HFTA). Each harvester must take a Certification Course given in collaboration with the HFTA of each community. The goal of the course is to adapt traditional harvesting techniques to the commercial operations so that the carcass meets inspection regulations upon reception at the processing centres.
- More than 60 harvesters, each an independent contract supplier, are expected to be engaged by Nunavik Arctic Foods Inc. during the first commercial season. The harvester's daily quota will be determined by the plant manager.
- Yearly harvest quotas have been established collaboratively with the Nunavik HFTAs, the Ministère de l'Environnement et de la Faune and Department of Fisheries and Oceans and these are reviewed annually.
- On an annual basis, 5,000 caribou will be harvested from a total caribou population of approximately 1,060,000 animals. This includes the herds of George River (800,000) and Leaf River (260,000)*
- It is anticipated that 2,000 ringed seals, from a total population of between 5 and 7 million, will be harvested during the first phase of the seal segment of the project.**
- Commercial harvesting zones have been designated, harvest quota levels have been fixed and accepted principles of wildlife management, including the full utilization of the harvested specie, have been adopted as NAF policies.

* Source: Ministère de l'Environnement et de la faune du Québec.

** Source: Institut Maurice Lamontagne, Department of Fisheries and Oceans

Au Nunavik, Paul Bocuse découvre le paradis

FRANÇOISE KAYLER

■ Le Paradis... Pour nous qui regardons plutôt vers le soleil des Antilles et de la Floride, il est difficile de voir le paradis sur les terres glacées du Nunavik.

Le Nord a toujours exercé sa fascination sur les Européens. Viennent encore de tomber sous le charme, Paul Bocuse accompagné de quelques confrères et d'une équipe de la télévision française.

Organisé, à l'initiative de la direction générale du Tourisme d'Industrie Canada, région du Québec, ce voyage de « découverte de nouveaux produits touristiques d'aventure » a mené les toques blanches françaises au pays de l'ours blanc, au Nouveau-Québec.

La petite équipe était basée à Kuujuaq. Au programme, des randonnées en motoneige sur la

banquise, l'observation de la faune et, bien sûr, la rencontre de tous les instants avec des membres de la communauté Inuit.

Ils ont été fascinés par les paysages, par l'immensité du décor; ils ont été surpris par le mordant du vent soufflant par 35 degrés sous zéro; ils ont été séduits par la gentillesse des habitants de ce pays arctique, leur détermination à vouloir sauver leurs traditions, à vouloir retenir leurs enfants chez eux, à vouloir vivre de leurs ressources.

Ce dernier point ne pouvait que frapper ces cuisiniers français, qui ont réagi à la menace d'uniformisation soulevée par la Communauté européenne en mettant sur pied des mécanismes de sauvegarde du patrimoine culinaire.

Sous-jacent à ce voyage en motoneige au pays de la toundra, il y avait l'espoir de commercialiser, un jour, certains produits autoch-

tones: la viande de phoque par exemple.

Un volet de découverte gastronomique était inscrit au programme de l'expédition. Deux cuisiniers faisaient partie de « l'équipe de soutien ». Jean-Paul Grappe, professeur à l'ITHQ, était assisté de l'une de ses anciennes élèves, Marie-Sophie Picard... « une petite qui ira loin » a dit Paul Bocuse sur les ondes de Radio-Canada.

Le phoque a surpris les palais français. Cette viande noire, à texture particulière, « d'un gustatif intéressant », fait l'objet de recherches soutenues afin de pouvoir être traduite dans l'assiette. Elle a été servie sous forme de viande hachée, elle a été servie fumée de différentes façons, res-

semblant alors, parfois, au saumon fumé. Elle a été servie en filets mignons... elle a toujours surpris.

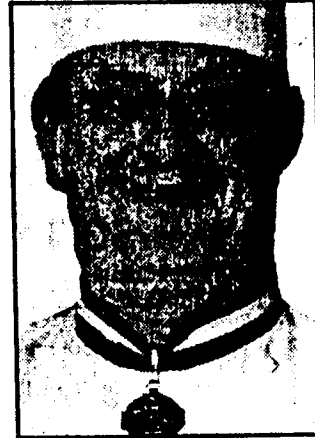
L'omble de l'arctique, cette « truite sauvage », a remporté tous les suffrages. Le lagopède, perdrix des neiges fascinante, et le lièvre arctique « deux fois plus gros que le lièvre français » ont été des sujets d'étonnement. Et de plaisir gustatif.

Dans cette expédition nordique, Paul Bocuse était accompagné de chefs et restaurateurs importants, Alain Dutournier du Carré des Feuillants et du Trou Gascon, Gérard Vié du restaurant Les Trois Marches, à Versailles, Guy Savole et Bruno Genardes, du Groupe Guy Savole, Jean

Banchet, du restaurant Ciboulette à Atlanta.

À l'antenne de France 2, à l'émission *Matin Bonheur*, les téléspectateurs français pourront suivre toute l'expédition, le 24 mars prochain. Un programme d'une heure leur fera voir, pour qu'ils aient envie de venir le voir, ce que nous n'allons jamais voir... le paradis des régions arctiques.

Paul Bocuse deviendra-t-il le meilleur ambassadeur en France de nos produits? Venu à la pêche au homard, au printemps dernier, pour assurer les consommateurs français de la qualité du homard canadien vendu sous le label « Homard nouveau », le voilà revenu en hiver pour faire la promotion d'une destination touristique d'aventure. Peut-être, un jour,



Paul Bocuse

fera-t-il goûter aux français... la viande de phoque!



ᑎᑎᑎᑎᑎ ᑎᑎᑎᑎᑎ
Nunavik Arctic Foods, Inc. Les aliments arctiques
du Nunavik, inc.

PRESS RELEASE
For Immediate Release

**NEW INUIT ENTERPRISE LAUNCHES LINE OF NORTHERN FOODS
CREATING UP TO 500 JOBS FOR INUIT IN NORTHERN QUÉBEC**

MONTREAL, May 1, 1995 - Nunavik Arctic Foods Inc. (NAF), a totally Inuit-owned company created to provide Inuit communities with country food, and to market northern delicacies to gourmets around the world, officially launched its operations today with an event to mark the opening of its four processing plants in Nunavik, the Inuit territory in Northern Québec.

The project, which is projected to create up to 500 jobs over the next 5 years, will begin its operations with the commercialization of caribou and ringed seal meat, primarily for the Nunavik market. Initial marketing efforts in the South will be limited to caribou. Other products from the harvest of ringed seal, fish and ptarmigan will be introduced later.

"Our primary objective is to provide a dependable source of inspected, fresh "country food" to our own Inuit communities, and then to develop a line of high-end gourmet products from caribou and ringed seal for sale to the rest of Canada and international markets", said Mark T. Gordon, President of Nunavik Arctic Foods. "This initiative allows the Inuit communities in Nunavik to have access to a reliable source of traditional country food that is lower in cost and much better for them than the expensive food flown in from the South."

The development of the project over the last eight years has involved a thorough step by step approach in collaboration with all industry governmental regulatory agencies. The process has included market research, wildlife surveys, training for workers and the development of a new series of recipes using caribou, seal and other species. Recognizing the importance of Nunavik's wildlife as an economic resource, the Québec National Assembly passed, in June 1994, *An Act to amend the Act respecting hunting and fishing rights in the James Bay and New Quebec territories*, allowing for the sale of certain wildlife products in Quebec.

"To ensure that Inuit subsistence harvest rights and sport hunting are not jeopardized, we have established monitoring procedures and harvesting zones," said NAF Vice-President Jackie Koneak. "The direct involvement of Inuit at the community level in the management of the resources will help guard against over-exploitation." Plans are for experienced Inuit hunters from each of the communities involved to harvest up to 5,000 caribou annually, from a total caribou population that numbers approximately 1,060,000 animals.

...12



ᓄᓇᓇᓗᓯ ᓄᓄᓯᓄᓇᓯᓄᓗᓯ

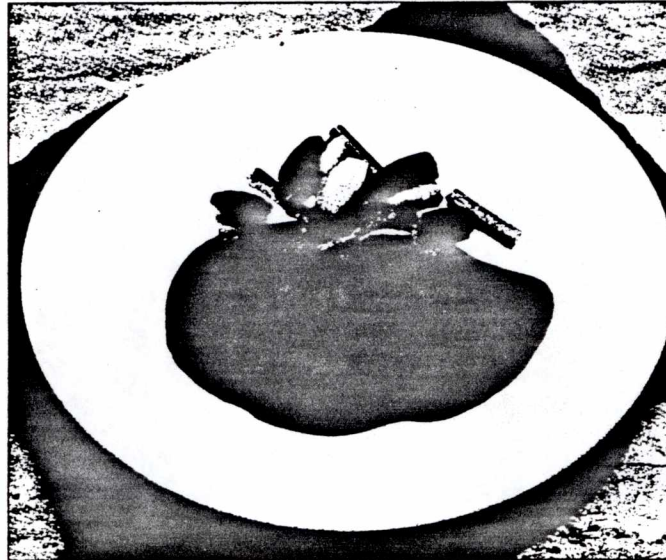
Nunavik Arctic
Foods, Inc.

Les aliments arctiques
du Nunavik, inc.

PAVÉS DE LOUP-MARIN AU POIVRE VERT

(6 portions)

6	morceaux de 170 g / 6 onces environ dans la longe de loup-marin	
160 g	beurre doux	6 onces
40 ml	huile de tournesol ou autre	
	sel et poivre, au goût	
30 ml	cognac	2 c. à soupe
120 ml	vin blanc sec	1/2 tasse
40 g	échalotes sèches hachées	2 1/2 c. à soupe
75 ml	crème à 35 %	3/4 tasse
500 ml	fond de veau brun lié ou demi-glace commerciale	2 tasses
	grains de poivre vert, au goût	



SEAL PAVÉS WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE

(6 servings)

6	170 g / 6 ounces seal pavés (strip loins)	
160 g	unsalted butter	6 ounces
40 ml	sunflower seed oil or vegetable oil	2 1/2 tbsp
	salt and pepper to taste	
30 ml	cognac	2 tbsp
120 ml	dry white wine	1/2 cup
40 g	minced French shallots	2 1/2 tbsp
200 ml	whipping cream	3/4 cup
500 ml	thick veal stock or commercial demi-glace	2 cups
	green peppercorns to taste	

Faire dégorger les pavés de loup-marin en les faisant tremper dans du lait pendant 24 heures ou en les passant sous un filet d'eau froide pendant quelques heures. Assécher les pavés et réserver. Dans une poêle, faire chauffer 40 g de beurre avec l'huile. Saler et poivrer les pavés et les faire sauter dans le mélange de beurre et d'huile jusqu'à la cuisson désirée. Réserver. Déglacer avec le cognac et le vin blanc. Ajouter l'échalote et laisser réduire de moitié. Ajouter la crème et faire réduire des 2/3. Ajouter le fond brun et les grains de poivre vert; laisser cuire de 2 à 3 minutes. Monter la sauce en incorporant le beurre qui reste. Réchauffer les pavés et les napper de sauce. Servir avec des pommes de terre à la vapeur et des légumes de saison.

Soak the seal pavés in milk for 24 hours or let them stand under a stream of cold water for a few hours. Dry thoroughly and aside. In a skillet, heat 40 g of butter with the oil. Add salt and pepper to the pavés and sauté them in the butter and oil mixture until cooked to taste. Set aside. Deglaze with the cognac and white wine. Add the shallots and reduce to half. Add cream and reduce to 1/3. Add the veal stock and green peppercorns; cook for 2 to 3 minutes. Whisk remaining butter into sauce, a little at a time. Heat the pavés; pour the sauce over them. Serve with steamed potatoes and seasonal vegetables.



ᓄᓄᓐᓴᓴ ᓂᓄᓄᓐᓴᓴᓴᓴᓴ

Nunavik Arctic Foods, Inc.

Les aliments arctiques du Nunavik, inc.

CARRÉ DE CARIBOU, SAUCE AU MIEL ET AU GINGEMBRE

(6 portions)

1,5 kg	carré de caribou	3,5 lb
Sauce au miel et au gingembre :		
30 ml	beurre	2 c. à soupe
30 ml	échalotes	2 c. à soupe
100 ml	vin rouge	1/2 tasse
1 litre	fond brun ou demi-glace	5 tasses
30 ml	gingembre haché et blanchi	2 c. à soupe
50 ml	miel (de sarrasin de préférence)	1/4 tasse
	sel et poivre, à volonté	
100 ml	crème 35 %	1/2 tasse



Saisir la viande de tous les côtés dans une poêle, à feu vif. Saler et poivrer à volonté et faire cuire 30 minutes dans une rôtissoire, au four préchauffé à 150°C (300°F). Oter du four et couper le carré entre les os de façon à obtenir des côtelettes. La viande devrait être plutôt saignante.

Pendant que la viande cuit, faire fondre le beurre dans une casserole et y faire sauter les échalotes. Ajouter le vin rouge et laisser réduire de moitié. Ajouter le fond ou la demi-glace et amener à ébullition. Dans une autre casserole, faire bouillir le gingembre frais haché, 1 minute, dans l'eau, égoutter, ajouter le gingembre à la sauce. Baisser le feu au minimum, ajouter le miel en remuant constamment. Saler et poivrer, à volonté; ajouter la crème et bien mélanger. Servir immédiatement avec les côtelettes. Garnir de riz sauvage et de légumes frais, cuits à point.

Recette aimablement communiquée par Laurier Therrien, chef principal, Restaurant La Tanière.

CARIBOU "CARRÉ FRANÇAIS" WITH HONEY AND GINGER SAUCE

(6servings)

1.5 kg	caribou french rack	3.5 lbs
Honey and ginger sauce:		
30 ml	butter	2 tbsp
30 ml	shallots	2 tbsp
100 ml	red wine	1/2 cup
1 litre	brown stock or demi-glace	5 cups
30 ml	ginger, chopped and blanched	2 tbsp
50 ml	honey	1/4 cup
	(preferably buckwheat honey)	
	salt & pepper to taste	
100 ml	35% cream	1/2 cup

Sear the meat on all sides in a skillet on high heat. Add salt and pepper and cook in a roasting pan at 300°F for 30 minutes. Remove it from the oven and cut the meat between the ribs to make a cutlet presentation. The meat should be cooked on the rare side.

In the meantime, melt the butter in a sauce pan and sauté the shallots. Add the red wine and let it reduce by half. Add the stock or demi-glace and bring the mixture to a boil. At the same time in a separate pan, boil the fresh chopped ginger for one minute, drain and add it to the sauce. Reduce the heat to a minimum and add the honey while stirring. Season with the salt and pepper, add the cream and mix well. Serve immediately with the cutlets. Garnish with wild rice and fresh cooked vegetables.

Recipe courtesy of Laurier Therrien, Head Chef, Restaurant La Tanière.



PRESS RELEASE

For immediate release

Seal and caribou: a promising future in the food marketing industry

Montreal, May 1, 1995 -- For several years, the *Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec* has been offering training, consultation and technical assistance services to a number of native communities. Till now, the Institute has been involved in hotel projects with the Cree communities of Wemindji, Waskaganish, Oujé-Bougoumou and Eastmain, and the Inuit project in Kuujuarapik. Recently, the Institute developed and carried out a training programme in native cuisine for the Oudeheemin Corporation Inc., an organization representing native peoples across Canada. The Institute is now preparing to work with the Cree communities of Waswanipi and Mistissini in the food service area.

The Institute's commitment to native communities has resulted in its cooperation with the Makivik Corporation and to a joint culinary research project on ringed seals and caribou with a specific view to marketing their meat. To carry out this mandate, the Institute agreed to furnish the necessary resources. Coordinated by Mr. Philippe Bourdages and with the support of Institute staff, Mr. Jean-Paul Grappe, a member of the teaching staff, and head of research, together with Mr. Rino Parent, a research assistant, devoted several hundred hours to developing recipes for seal and caribou. The results were presented at food tastings to which cooking and marketing specialists, Makivik Corporation guests and representatives, and food critics were invited.

The research work focussed particularly on the ringed seal which presents an interesting culinary challenge because of its ebony colour, its high blood content, strong taste and odour and its texture. The results obtained to date suggest that this meat might find a niche on the food and gastronomic marketplace.

A new tasting of seal and caribou dishes was held at the Institute today. While the research results have not yet been compiled, guest responses at today's tasting and earlier tastings point to a promising future for the marketing of these meats.

The Institute is proud to announce that, thanks to its research and to its contractual links with the Makivik Corporation, it was able today to take part in the launching of Nunavik Arctic Foods Inc. The Institute intends to continue responding actively to the needs of native communities in the hotel, food service and tourism sectors by offering training, consultation, research and technical assistance to individuals, communities and native associations such as the Makivik Corporation and Nunavik Arctic Foods Inc. The Institute also intends to pursue this close cooperation with a view to promoting research and development in new target areas.

Source : Philippe Bourdages
ITHQ Continuing Education
(514) 282-5115



COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

Le phoque et le caribou : un avenir prometteur sur le marché de l'alimentation

Montréal, le 1^{er} mai 1995 -- Depuis plusieurs années, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec offre des services de formation, de consultation et d'aide technique à diverses communautés autochtones. Jusqu'à maintenant, l'Institut est intervenu dans les projets hôteliers des communautés crie de Wemindji, Waskaganish, Oujé-Bougoumou et Eastmain et dans le projet Inuit de Kuujjuarapik. Dernièrement, l'Institut a élaboré et réalisé le programme de formation en cuisine autochtone de la Société Oudeheemin inc. réunissant des autochtones de tout le Canada. L'Institut s'appête maintenant à intervenir auprès des communautés crie de Waswanipi et de Mistissini dans le secteur de la restauration.

Cet engagement auprès des communautés autochtones a mené l'Institut à collaborer avec la Société Makivik et à effectuer une recherche culinaire sur le phoque annelé et le caribou, dans le cadre d'un projet spécifique de commercialisation de ces viandes. L'Institut s'est engagé à fournir les ressources nécessaires à la réalisation de ce mandat. Sous la coordination de M. Philippe Bourdages et avec l'appui du personnel de l'Institut, M. Jean-Paul Grappe, professeur et responsable de la recherche, et M. Rino Parent, assistant de recherche ont investi plusieurs centaines d'heures à créer des recettes qui ont été présentées lors de dégustations où étaient invités des spécialistes de la cuisine et de la commercialisation, des invités et représentants de la Société Makivik, de même que des critiques gastronomiques.

... 2

La recherche a porté plus particulièrement sur le phoque annelé dont la couleur ébène, la masse sanguine, le goût et l'odeur prononcés ainsi que la texture présentent un défi intéressant pour la recherche culinaire. Les résultats obtenus jusqu'à maintenant nous permettent de croire que cette viande pourra se tailler une place sur le marché de l'alimentation et de la gastronomie.

Une nouvelle dégustation de plats de phoque et de caribou vient d'avoir lieu aujourd'hui à l'Institut. Bien que les résultats des recherches ne soient pas encore compilés, l'appréciation des convives à cette dégustation et à celles qui ont précédé nous assure d'un avenir prometteur pour la commercialisation de ces viandes.

À travers cette recherche et vu son lien contractuel avec la Société Makivik, l'Institut est fier de participer aujourd'hui au lancement de la compagnie *Les Aliments arctiques du Nunavik inc.* L'Institut compte demeurer actif pour répondre aux besoins des communautés autochtones dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme en offrant ses services de formation, de consultation, de recherche et d'aide technique aux individus, aux communautés et aux associations autochtones telles que la Société Makivik et Les aliments arctiques du Nunavik inc. L'Institut entend également poursuivre cette étroite collaboration en vue de favoriser la recherche et le développement de nouveaux secteurs d'intervention.

**TESTS DE PHOQUE FUMÉ PAR
LA COMPAGNIE GRIZZLY DE
SAINTE-FOY**

**Tests de phoque fumé
par la compagnie Grizzly de Sainte-Foy
(Monsieur Pierre Fontaine)**

Ces essais ont été exécutés avec les deux phoques que nous avons reçus, soit :

1. **Petit phoque entier (de 1 ou 2 ans)**
Cet animal a été tué le 23 février 1995
 2. **Gros phoque en morceaux (de 4 ou 5 ans)**
Cet animal a été tué le 23 février 1995
-

COMMENTAIRES

GROS PHOOUE

- ◆ Sel, feuilles de bois d'Inde, gingembre, amarante, nori marin, jus d'orange, cassonade.

Temps de saumure : 1 h (deux côtés).

Commentaires : Plus de déshumidification. Très bon.

- ◆ Selle : origan, basilic, thym, coriandre, sel.

Temps de saumure : 1 h 30 (deux côtés).

Commentaires : Très très bon, plus de déshumidification, feuilles de bois d'Inde à ajouter, plus de pulvérisation (the best).

- ◆ Selle : feuilles de bois d'Inde, shiso marin, coriandre.

Saumure : 2 h 40 (un côté).

Commentaire : Plus déshumidifier.

- ◆ Sel, feuilles de bois d'Inde, gingembre, amarante, nori marin, jus d'orange, cassonade.

Saumure : 1 h 30 (un côté).

Commentaires : Saumurer les deux côtés moins longtemps, plus de déshumidification.

PETIT PHOQUE

- ◆ Origan, basilic, thym, coriandre, gingembre, zeste d'orange.

Saumure : 20 minutes.

Commentaires : Un peu plus citronné, plus de feuilles de bois d'Inde brûlé, d'origan, de thym, de coriandre, plus de déshumidification et de pulvérisation.

- ◆ Sel, feuilles de bois d'Inde, gingembre.

Saumure : 1 h 15 (deux côtés).

Commentaires : Très bon. Plus de saumure.

- ◆ Sel, shiso marin, nori marin, feuilles de bois d'Inde, jus d'orange, cassonade.

Saumure : 1 h 45 (deux côtés).

Commentaires : Trop de sel, moins d'algue, bonne consistance, fumage parfait.

- ◆ Fleur de sel, zeste d'orange, origan, basilic, thym, coriandre, pincée de gingembre, feuilles de bois d'Inde, cassonade, nori marin.

Saumure : 45 minutes.

- ◆ Origan, basilic, thym, coriandre, feuilles de bois d'Inde, fleur de sel.

Saumure : 30 minutes.

Commentaires : Plus de déshumidification.

- ◆ Gingembre, coriandre, sel, jus d'orange, cassonade.

Saumure : 1 h.

Commentaires : Très bon. Une pincée de plus de coriandre.

Petit phoque

VI

Sel, feuilles de bois d'Inde,
gingembre.

Temps de saumure : 1.15 heure
(2 côtés)

Commentaire : très bon. Plus
de saumure

Selle

I

Origan, basilic, thym, coriandre,
sel.

Temps de saumure : 1h30 (2 côtés)

Commentaires : très, très bon, plus
de déshumidification, feuilles de
bois d'Inde à ajouter, plus de pul-
vérisation. (The best)

Petit phoque

Fleur de sel, zeste d'orange,
origan, basilic, thym, coriandre,
pincée de gingembre, feuilles de
bois d'Inde, cassonade, nori marin

Temps de saumure : 45 minutes

Petit phoque

Sel, shiso marin, nori marin,
feuilles de bois d'Inde, jus
d'orange, cassonade.

Temps de saumure : 1H45 heure
(2 côtés)

Commentaire : trop de sel, moins
d'algue, bonne consistance, fumage
parfait

Petit phoque

Origan, basilic, thym, coriandre,
gingembre, zeste d'orange.

Temps de saumure : 20 minutes

Commentaires : un peu plus citronné
plus de feuilles de bois d'Inde
brûlé, d'origan, de thym, de corian-
dre, plus de déshumidification et
de pulvérisation

Selle

Sel, feuilles de bois d'Inde, shiso
marin, coriandre.

Temps de saumure : 2h40 heures
(1 côté)

Commentaire : plus déshumidifier

Petit phoque

II

Gingembre, coriandre, sel, jus
d'orange, cassonade.

Temps de saumure : 1 heure

Commentaire : Très bon

Une pincée de plus de coriandre

Gros phoque

III

Sel, feuilles de bois d'Inde,
gingembre, amarante, nori marin,
jus d'orange, cassonade.

Temps de saumure : 1h30 (1 côté)

Commentaire : saumurer les 2 côtés
moins longtemps, plus de déshumidi-
fication

Gros phoque

Sel, feuilles de bois d'Inde, gingembre, amarante, nori marin, jus d'orange, cassonade.

Temps de saumure : 1 heure (2 côtés)

Commentaire : plus de déshumidification. Très bon

IV

Petit phoque

V

Origan, basilic, thym, coriandre,
feuilles de bois d'Inde, fleur de
sel.

Temps de saumure : 30 minutes

Commentaire : plus de déshumidifi-
cation



Fumoir Grizzly inc.

FEUILLE DE TRANSMISSION

A : I.T.H. @.

A L'ATTENTION DE : Mrs Jean Paul Grosse

NUMERO DE FAX : 1-514-873-9893.

DE : Pierre Lantier

OBJET : Test sur plaque fumée

VOUS DEVRIEZ RECEVOIR 5. PAGE(S), INCLUANT CELLE-CI.
SI VOUS NE RECEVEZ PAS LA TOTALITE DES PAGES, VEUILLEZ
NOUS EN AVISER.

MESSAGE

Très important
Veillez recevoir ces documents

à Mrs. Jean Paul Grosse le plus tôt

possible.
Bonne journée. Merci.

Pierre Lantier
DATE : 29/04/95 NOTRE NO. DE FAX : (418) 877-4384

Lotos de Busque	# 1	0 630
Longe de Phoque	# 2	0 440
Longe de Phoque	# 3	0 665
Longe de Phoque	# 4	0 605
Longe de Phoque	# 5	0 570
Longe de Phoque	# 6	0 675
Longe de Phoque	# 7	0 680 kg
Longe de Phoque	# 8	0 495
Longe de Phoque	# 9	0 910
Longe de Phoque	# 10	0 915
Longe de Phoque	# 11	0 500

Phoque envoyer à Québec TOTAL 7.085 kg

Fiche de communication

Nom:	Sujet: <i>FEST avec photo laser</i>
Compagnie: <i>ITHQ</i>	Dossier: <i>du 15 - 21 avril 95</i>
Poste:	Distribuer à:
Adresse: <i>Montreal</i>	Déléguer à: <i>Page 1</i>
	Retourner à:

Bur.: Télécopieur: Rés.: Auto.:

✓	Date	Heure	Sujet	Réponse	Date de suit
✓			<i>Bonjour, Mrs Gagne</i>		
			<i>N.B. Les 12 pièces de phoques ont été passés à l'eau courante durant 24 hrs.</i>		
			<i>Température de l'eau 51° Fahrenheit.</i>		
			<i>Les trois premiers # 1, 2, 3 ont été marinés (phoques) pendant 36 hrs.</i>		
			<i>Les trois marinades avait une huile de base</i>		
			<i>Composé de</i>		
			<i>1- huile végétale</i>		
			<i>2- coriandre</i>		
			<i>3- oignons</i>		
			<i>4- saumon</i>		
			<i>5- ail</i>		
			<i># 1. Saumon 3 hrs. marinés 36 hrs.</i>		
			<i>ingrédient de marinade: jus de citron</i>		
			<i>Herbes, Basilic, Thym, Bois d'inde, Ciboulette, origan, Coriandre, Aneth.</i>		
			<i>Temps de Junage 48 hrs. déshumidification</i>		
			<i># 2. Saumon, 1/2 hrs marinés: 36 hrs</i>		
			<i>ingrédient de marinade: jus de citron.</i>		
			<i>Temps de Junage 48 hrs. déshumidification 5 hrs</i>		

Fiche de communication

Nom:	Sujet: <i>Foage 2</i>	
Compagnie:	◀▶ Contacter un Coordinateur	
Poste: <i>Suite test pour Foage</i>		Dossier:
Adresse: <i>Juni</i>		Distribuer à:
		Déléguer à:
		Retourner à:

Bur.: Télécopieur: Rés.: Auto.:

n°	Date / Note	Heure Ordre	Sujet	Réponse	Date de suivi
#	3		<i>brigade saumuraie 1^{3/4} ha. desherbes: 12 hrs</i>		
			<i>ingrédients marinage: jus de citron, persil et mout.</i>		
			<i>temps de fumage 36 hrs. desherbes: 8 hrs.</i>		
#	4		<i>Des # 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12 pas été marinés</i>		
			<i>temps de saumuraie 1.30 hrs.</i>		
			<i>Origine pa chi déposée sur le phoque pendant le fumage</i>		
			<i>fumage 40 hrs desherbes 8 hrs.</i>		
#	5		<i>temps de saumuraie: 1.15 hrs</i>		
			<i>Thym et ciboulette hachés, déposés sur le phoque durant le fumage</i>		
#	6		<i>temps de saumuraie: 1 hr</i>		
			<i>fumage: 40 hrs pas d'épice desherbes 10 hrs.</i>		
			<i>fumage 45 hrs</i>		
#	7		<i>temps de saumuraie: 1.30 hrs desherbes 12 hrs</i>		
			<i>pas d'épice fumage 45 hrs</i>		

Fiche de communication

Nom:		Sujet:	
Compagnie:		Dossier: <i>Page 3.</i>	
Poste: <i>Peute test sur phoque</i>		Distribuer à:	
Adresse: <i>Jumi.</i>		Déléguer à:	
		Retourner à:	

Bur.: Télécopieur: Rés.: Auto.:

No.	Date / Note	Heure / Ordre	Sujet	Réponse	Date de suivi
# 8			<i>Sauvage 2 hrs</i> <i>Ciboullette Hachée déposée sur le phoque</i> <i>Jumage. 45 hrs. deshum. 5 hrs.</i>		
# 9			<i>Sauvage # 1.45 hrs</i> <i>Oignon Basilic Haché déposés sur le phoque</i> <i>Jumage 40 hrs deshum. 8 hrs.</i>		
# 10			<i>Sauvage 1.30 hrs.</i> <i>Beeth Haché déposé sur le phoque</i> <i>Jumage. 45 hrs. deshum. 10 hrs.</i>		
# 11			<i>Sauvage 1.15 hrs.</i> <i>Basilic ^{Haché} déposé sur le phoque.</i> <i>Jumage 40 hrs. deshum. 12 hrs.</i>		
# 12			<i>Sauvage 1 hr.</i> <i>Thym Haché déposé sur le phoque</i> <i>Jumage. 45 hrs. deshum. 6 hrs.</i>		

Fiche de communication

Nom:		Sujet:	
Compagnie:		Dossier:	
Poste: <i>Recrute tout sur photo femme</i>		Distribuer à: <i>page 4.</i>	
Adresse:		Déléguer à:	
		Retourner à:	

Bur.: Télécopieur: Rés.: Auto.:

Date / Note	Heure / Ordre	Sujet	Réponse	Date de suit		
		<p><i>N.B. à noter que tous les processus de photo ont étéodi formés au sirap d'érable.</i></p> <p><i>Sachez que tous les test ont été fait avec conscience et passion.</i></p> <p><i>Mrs Grappe, c'est un plaisir et un honneur de travailler avec vous.</i></p> <p><i>Bien à vous.</i></p> <p><i>Jane Soutain</i></p>				

**FICHES TECHNIQUES DE DÉPART
D'EXPÉDITION DU LOUP-MARIN**

**Fiches techniques de
départ d'expédition
de loup-marin**

ÉTUDE SUR LE LOUP-MARIN
FICHE TECHNIQUE DE RENSEIGNEMENTS À FOURNIR AVEC CHAQUE PIÈCE D'ANIMAL

CARIBOU

Renseignements à fournir	Réponses
A) Quel âge a l'animal? what age is the animal?	→ ?
B) Comment l'animal a-t-il été tué? How was the animal killed? <i>Bullet in the head</i>	<input type="checkbox"/> au filet Net <input checked="" type="checkbox"/> par balle Bullet <input type="checkbox"/> autre, spécifiez Other, specify <hr/>
C) D'où provient l'animal? where does the animal come from?	<input type="checkbox"/> de la mer from the ocean <input type="checkbox"/> à l'embouchure d'une rivière River <input type="checkbox"/> autre, spécifiez other <u>LAND</u>
D) À quelle date a-t-il été tué? what date was the animal killed?	→ <i>FEB 22 1995</i>
E) Quelle était la température extérieure lorsqu'il a été tué? what was the temperature outside when it was killed?	→ <i>cold - 20, overcast windy</i>
F) À quelle date a-t-il été congelé? what date was it frozen?	→
G) Quelle méthode de congélation a-t-elle été utilisée? what freezing method was used?	→
H) Quelle méthode de conservation a-t-elle été utilisée? what packaging method was used?	<input type="checkbox"/> sous-vide <input type="checkbox"/> autre, spécifiez <u>BAG Fresh no Vacuum pack</u>
I) Identifiez chaque pièce. Identify each piece.	<input type="checkbox"/> cuisse / Hip <input type="checkbox"/> épaule / Shoulder <input type="checkbox"/> longe / Loin <input type="checkbox"/> cou / Neck <input type="checkbox"/> autre, spécifiez / other <hr/>
J) De quelle usine provient l'animal? What community is the animal from?	→ <i>Umsiujaa, Oulba</i>

Progressive

ÉTUDE SUR LE LOUP-MARIN
FICHE TECHNIQUE DE RENSEIGNEMENTS À FOURNIR AVEC CHAQUE PIÈCE D'ANIMAL

Seal Fresh Butchered

Renseignements à fournir	Réponses
A) Quel âge a l'animal? What age is the animal?	→ 4 or 5 Adult
B) Comment l'animal a-t-il été tué? How was the animal killed?	<input type="checkbox"/> au filet Net <input checked="" type="checkbox"/> par balle Bullet <input type="checkbox"/> autre, spécifiez Other, specify <hr/>
C) D'où provient l'animal? Where does the animal come from?	<input checked="" type="checkbox"/> de la mer From the ocean <input type="checkbox"/> à l'embouchure d'une rivière River <input type="checkbox"/> autre, spécifiez other <hr/>
D) À quelle date a-t-il été tué? What date was the animal killed?	→ 23/02/95
E) Quelle était la température extérieure lorsqu'il a été tué? What was the temperature outside when it was killed?	→ -20°C
F) À quelle date a-t-il été congelé? What date was it frozen?	→ Fresh
G) Quelle méthode de congélation a-t-elle été utilisée? What freezing method was used?	→ N/A.
H) Quelle méthode de conservation a-t-elle été utilisée? What packaging method was used?	<input type="checkbox"/> sous-vide <input type="checkbox"/> autre, spécifiez <hr/> <i>Partie 1300, NO VACUUM</i>
I) Identifiez chaque pièce. Identify each piece.	<input checked="" type="checkbox"/> cuisse (1 Hip 2) <input checked="" type="checkbox"/> épaule (1 shoulder 2) <input checked="" type="checkbox"/> longe (1 Loins 1) <input checked="" type="checkbox"/> cou (1 neck 1) <input checked="" type="checkbox"/> autre, spécifiez other <hr/> <i>Ribs, Flippers, ect.</i>
J) De quelle usine provient l'animal? What community is the animal from?	→ UMIVIQAQ, QC.

ÉTUDE SUR LE LOUP-MARIN
FICHE TECHNIQUE DE RENSEIGNEMENTS À FOURNIR AVEC CHAQUE PIÈCE D'ANIMAL

Good fresh whole

Renseignements à fournir	Réponses
A) Quel âge a l'animal? What age is the animal?	→ 1 or 2 years
B) Comment l'animal a-t-il été tué? How was the animal killed?	<input type="checkbox"/> au filet Net <input checked="" type="checkbox"/> par balle Bullet <input type="checkbox"/> autre, spécifiez Other, specify <hr/>
C) D'où provient l'animal? Where does the animal come from?	<input checked="" type="checkbox"/> de la mer From the ocean <input type="checkbox"/> à l'embouchure d'une rivière River <input type="checkbox"/> autre, spécifiez Other <hr/>
D) À quelle date a-t-il été tué? What date was the animal killed?	→ 23/02/95
E) Quelle était la température extérieure lorsqu'il a été tué? What was the temperature outside when it was killed?	→ -2.0°C
F) À quelle date a-t-il été congelé? What date was it frozen?	→ Fresh
G) Quelle méthode de congélation a-t-elle été utilisée? What freezing method was used?	→ <u>psa</u>
H) Quelle méthode de conservation a-t-elle été utilisée? What packaging method was used?	<input type="checkbox"/> sous-vide <input type="checkbox"/> autre, spécifiez <hr/> <i>Coslee</i>
I) Identifiez chaque pièce. Identify each piece.	<input type="checkbox"/> cuisse / Hip <input type="checkbox"/> épaule / Shoulder <input type="checkbox"/> longe / Loin <input type="checkbox"/> cou / Neck <input type="checkbox"/> autre, spécifiez <hr/> <i>other whole</i>
J) De quelle usine provient l'animal? What community is the animal from?	→ <i>Umujao, Qc.</i>

**FICHES TECHNIQUES DE
RÉCEPTION DES LOUPS-MARINS**

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Inscrire la date de réception 95 01 16

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

a) phoque caribou

b) Identification à la réception :

entier en quartiers en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

-> 1 lb (carne) Poids : 7.555 kg

-> _____ Poids : _____

-> _____ Poids : _____

-> _____ Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse : 8.95 kg (1 lb)

(SUITE AU VERSO)

3. **CONDITIONS D'EMBALLAGE**

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

4. **CONDITIONS DE LA CONGÉLATION**

a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

5. **CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT**

Local Entrée Congélateur C Température -22°C

6. **TRANSMISSION DES FICHES**

a) Fiche reçue par Michel Connolly

b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 16.01.95

NOTES

- 1) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
- 2) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
- 3) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
- 4) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
- 5) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Inscrire la date de réception 95 01 16

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

a) phoque caribou

b) Identification à la réception :

entier en quartiers en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→ 1 lb. (cuy + peau) Poids : 4.2 Kg
→ 1 lb. (cuy + peau) Poids : 6.25 Kg
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse : 13 Kg (cuisse)

(SUITE AU VERSO)

3. **CONDITIONS D'EMBALLAGE**

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

4. **CONDITIONS DE LA CONGÉLATION**

a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

5. **CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT**

Local Emballer Congélateur S C Température -22 °C

6. **TRANSMISSION DES FICHES**

a) Fiche reçue par Michel Punnat
b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 16.01.95

NOTES

- 1) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
- 2) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
- 3) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
- 4) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
- 5) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Inscire la date de réception 95 01 16

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

a) phoque caribou

b) Identification à la réception :

entier en quartiers en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

- 1 bte (ong a rose) Poids : 6.1 Kg

- 1 bte (ong a rose) Poids : 6.8 Kg

- _____ Poids : _____

- _____ Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse : 16.985 kg (1 case)

(SUITE AU VERSO)

3. **CONDITIONS D'EMBALLAGE**

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact
 détérioré _____
 scellé
 non scellé _____
 fermé
 ouvert _____
 autre _____

4. **CONDITIONS DE LA CONGÉLATION**

a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

5. **CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT**

Local en transport Congélateur SC Température -22°C

6. **TRANSMISSION DES FICHES**

a) Fiche reçue par Michel Connolly
b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 95.01.16

NOTES

- 1) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
- 2) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
- 3) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
- 4) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes
- 5) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Incrire la date de réception

95 01 16

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui

non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

a)

phoque

caribou

b) Identification à la réception :

entier

en quartiers

en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→

1.16 (cog o nec)

Poids :

7.555 kg

→

Poids :

→

Poids :

→

Poids :

d)

Poids total de la boîte ou de la carcasse :

8.95 kg (1.16)

3. **CONDITIONS D'EMBALLAGE**

a) Type d'emballage

boîtes

sous-vide

boîtes et sous-vide

autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

intact

détérioré _____

scellé _____

non scellé _____

fermé _____

ouvert _____

autre _____

4. **CONDITIONS DE LA CONGÉLATION**

a) congelé

partiellement congelé

décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

5. **CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT**

Local entrept

Congélateur SC

Température -22°C

6. **TRANSMISSION DES FICHES**

a) Fiche reçue par Michel Connolly

b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 16.01.95

NOTES

- 1)
- 2) 1) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
- 3) 2) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
- 4) 3) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
- 5) 4) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
- 5) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

DFC.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. DATE DE RÉCEPTION

a) Inscrire la date de réception

95 01 16

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui

non

2. IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU

a)

phoque

caribou

b) Identification à la réception :

entier

en quartiers

en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→ 1 tête (cuy a rose)

Poids : 6.1 Kg

→ 1 tête (cuy a rose)

Poids : 6.8 Kg

→ _____

Poids : _____

→ _____

Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse :

16.985 Kg (1 case)

(SUITE AU VERSO)

3. CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

4. CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

5. CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local en transport Congélateur SC Température -22°C

6. TRANSMISSION DES FICHES

a) Fiche reçue par Michel Connolly

b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 95.01.16

NOTES

- 1) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
- 2) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
- 3) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
- 4) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
- 5) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

 1. DATE DE RÉCEPTION

a) Inscrire la date de réception

95 01 14

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

 oui

 non

 2. IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU

 a) phoque caribou

b) Identification à la réception :

 entier

 en quartiers

 en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→ 1 pt. (cuy + peau)

Poids : 4.2 Kg

→ 1 pt. (cuy + peau)

Poids : 6.255 Kg

→ _____

Poids : _____

→ _____

Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse :

13 Kg (Poisson)

(SUITE AU VERSO)

3. CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

4. CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

5. CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Emballage Congélateur S C Température -22 °C

6. TRANSMISSION DES FICHES

a) Fiche reçue par Michel Lannan

b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 16 01. 95

NOTES

- 1) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
- 2) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
- 3) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
- 4) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
- 5) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

 1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Inscrire la date de réception

lundi 13 Février 95

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

 oui

 non

 2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

 a) phoque

 caribou

b) Identification à la réception :

 entier

 en quartiers

 en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

 → Phoque en morceaux

Poids : _____

→ _____

Poids : _____

→ _____

Poids : _____

→ _____

Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse :

21 kg

3. CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
- boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
- détérioré _____
- scellé _____
- non scellé _____
- fermé _____
- ouvert _____
- autre _____

4. CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

- a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

5. CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local _____ Congélateur Température _____

6. TRANSMISSION DES FICHES

a) Fiche reçue par Michel Connolly

b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 05/02/13

NOTES

- 1) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
- 2) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
- 3) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
- 4) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
- 5) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. DATE DE RÉCEPTION

a) Inscrire la date de réception

Lundi 13 février 95

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui

non

2. IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU

 a) phoque

caribou

b) Identification à la réception :

entier

en quartiers

en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

 → 1/2 Phoque en morceaux

Poids : _____

→ _____

Poids : _____

→ _____

Poids : _____

→ _____

Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse :

10 kg

(SUITE AU VERSO)

3. CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

4. CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

5. CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local _____ Congélateur Température _____

6. TRANSMISSION DES FICHES

a) Fiche reçue par Michel Connolly

b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 95/02/3

NOTES

- 1) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
- 2) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
- 3) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
- 4) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
- 5) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Inscrire la date de réception

Lundi 13 Février 95

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

a) phoque caribou

b) Identification à la réception :

entier en quartiers en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→ 3 Phoques en morceaux Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse : 7.2 kg.

3. CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
- boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
- détérioré _____
- scellé _____
- non scellé _____
- fermé _____
- ouvert _____
- autre _____

4. CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

5. CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local _____ Congélateur Température _____

6. TRANSMISSION DES FICHES

a) Fiche reçue par Michel Connolly

b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 9/5/2/13

NOTES

- 1) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
- 2) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
- 3) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
- 4) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
- 5) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de santé et sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. DATE DE RÉCEPTION

a) Inscrire la date de réception

Lundi 13 Février 95

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui

non

2. IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU

a) phoque

caribou

b) Identification à la réception :

entier

en quartiers

en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

-> 1 Phoque en morceaux

Poids : _____

-> _____

Poids : _____

-> _____

Poids : _____

-> _____

Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse :

25/kg

3. **CONDITIONS D'EMBALLAGE**

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

4. **CONDITIONS DE LA CONGÉLATION**

a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

5. **CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT**

Local _____ Congélateur Température _____

6. **TRANSMISSION DES FICHES**

a) Fiche reçue par Michel Connolly

b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 9/5/02/13

NOTES

- 1) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
- 2) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
- 3) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
- 4) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
- 5) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de s pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. DATE DE RÉCEPTION

a) Inscrire la date de réception

Lundi 13 Février 95

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui

non

2. IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU

a) phoque

caribou

b) Identification à la réception :

entier

en quartiers

en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

->

Phoque en Morceaux

Poids :

->

Poids :

->

Poids :

->

Poids :

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse :

10.2 Kg

3. CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
- boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
- détérioré _____
- scellé _____
- non scellé _____
- fermé _____
- ouvert _____
- autre _____

4. CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

- a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

5. CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local _____ Congélateur Température _____

6. TRANSMISSION DES FICHES

a) Fiche reçue par Michael Connolly

b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 9/10/13

NOTES

- 1) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
- 2) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
- 3) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
- 4) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
- 5) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

I. DATE DE RÉCEPTION

a) Inscrire la date de réception

95 03 28

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui

non

II. IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU

a)

phoque

caribou

b) Identification à la réception :

entier

en quartiers

en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→

3 bovis

Poids : _____

→

Poids : _____

→

Poids : _____

→

Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse :

16 Kg

(SUITE AU VERSO)

CONDITIONS DE PRÉPARATION

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

- a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire debut de décongelation

CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Reception Congélateur C Température -20

TRANSMISSION DES FICHES

a) Fiche reçue par Pennoy

b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 550305

NOTES

-) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
-) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
-) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
-) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
-) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de séc. pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. DATE DE RÉCEPTION

a) Inscrire la date de réception

95 03 28

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui

non

2. IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU

a) phoque

caribou

b) Identification à la réception :

entier

en quartiers

en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→ 3 loup
→ _____
→ _____
→ _____

Poids : _____
Poids : _____
Poids : _____
Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse :

13.8 kg

(SUITE AU VERSO)

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

- a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire partiellement décongelé

CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Réception Congélateur C Température -20°

TRANSMISSION DES FICHES

- a) Fiche reçue par _____
b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le _____

NOTES

Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.

Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.

Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.

Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.

IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Incrire la date de réception

95 03 28

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui

non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

a)

phoque

caribou

b) Identification à la réception :

entier

en quartiers

en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→

3 bords

Poids : _____

→

Poids : _____

→

Poids : _____

→

Poids : _____

d)

Poids total de la boîte ou de la carcasse :

15 kg

(SUITE AU VERSO)

CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

a) congelé - partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire

pas d'ailleurs décongelé

CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local *Reception* Congélateur *C* Température *-20°C*

TRANSMISSION DES FICHES

a) Fiche reçue par *Alonso*

b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le *95 03 29*

NOTES

-) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
-) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
-) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
-) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
-) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Inscrire la date de réception 95 03 28

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

a) phoque caribou

b) Identification à la réception :

entier en quartiers en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→ 3 lions Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse : 11.8 kg

(SUITE AU VERSO)

CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
- boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
- détérioré _____
- scellé _____
- non scellé _____
- fermé _____
- ouvert _____
- autre _____

CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire début de décongelation

CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Réception Congélateur C Température -20°

TRANSMISSION DES FICHES

a) Fiche reçue par P. Lonnely
b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 950325

NOTES

-) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
-) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
-) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
-) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
-) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de séc pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

I. DATE DE RÉCEPTION

a) Inscrire la date de réception : 95 03 28

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui non

II. IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU

a) phoque caribou

b) Identification à la réception :

entier en quartiers en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→ 2 reins Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse : 10.8 kg

(SUITE AU VERSO)

CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
- boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
- détérioré _____
- scellé _____
- non scellé _____
- fermé _____
- ouvert _____
- autre _____

CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire début de recongelation

CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Réception Congélateur C Température -20

TRANSMISSION DES FICHES

a) Fiche reçue par M. Connolly

b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 95 03 25

NOTES

- 1) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
- 2) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
- 3) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
- 4) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
- 5) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Inscrire la date de réception 95 03 28

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

a) phoque caribou

b) Identification à la réception :

entier en quartiers en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→ 3 lous Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse : 15 kg

(SUITE AU VERSO)

CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

- a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Reception Congélateur C Température -20

TRANSMISSION DES FICHES

- a) Fiche reçue par Philippe Bourdages
b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 95 03 25

NOTES

- 1) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
- 2) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
- 3) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
- 4) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
- 5) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Incrire la date de réception

95 03 28

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

a) phoque caribou

b) Identification à la réception :

entier en quartiers en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→ 3 lani Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse : 17.2 kg

(SUITE AU VERSO)

CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Reception Congélateur C Température - 20

TRANSMISSION DES FICHES

a) Fiche reçue par [Signature]
b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 950328

NOTES

-) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
-) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
-) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
-) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
-) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Inscire la date de réception 95 03 28

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL REÇU**

a) phoque caribou

b) Identification à la réception :

entier en quartiers en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→ 3 lous Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse : 15.5 kg

(SUITE AU VERSO)

CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Reception Congélateur C Température -20°

TRANSMISSION DES FICHES

a) Fiche reçue par Manolly
b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 95 03 29

NOTES

-) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
-) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
-) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
-) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
-) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Inscrire la date de réception

950328

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

a) phoque caribou

b) Identification à la réception :

entier en quartiers en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→ 3 lames Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse : 11.75 Kg

(SUITE AU VERSO)

CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Leaptin Congélateur C Température -21

TRANSMISSION DES FICHES

a) Fiche reçue par CONNOLLY
b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 95 03 29

NOTES

-) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
-) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
-) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
-) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
-) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Incrire la date de réception 95 03 28

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

a) phoque caribou

b) Identification à la réception :

entier en quartiers en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→ 3 lms Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse : 2.1 Kg

(SUITE AU VERSO)

CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

4. CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

- a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

5. CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Reception Congélateur C Température -20

5. TRANSMISSION DES FICHES

- a) Fiche reçue par Connelly
b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 95 03 29

NOTES

- 1) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
- 2) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
- 3) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
- 4) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
- 5) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. DATE DE RÉCEPTION

a) Inscrire la date de réception

95 03 28

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui

non

2. IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU

a) phoque

caribou

b) Identification à la réception :

entier

en quartiers

en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→ 3 lions

Poids : _____

→ _____

Poids : _____

→ _____

Poids : _____

→ _____

Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse :

10.8 Kg

(SUITE AU VERSO)

CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes
- boîtes et sous-vide
- sous-vide
- autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact
- détérioré _____
- scellé _____
- non scellé _____
- fermé _____
- ouvert _____
- autre _____

CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

- a) congelé
- partiellement congelé
- décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Reception Congélateur C Température -20

TRANSMISSION DES FICHES

- a) Fiche reçue par Connolly
- b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 9503 29

NOTES

-) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
-) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
-) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
-) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
-) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Inscrire la date de réception

95-03-28

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui

non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

a)

phoque

caribou

b) Identification à la réception :

entier

en quartiers

en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→

3 boîtes

Poids : _____

→

Poids : _____

→

Poids : _____

→

Poids : _____

d)

Poids total de la boîte ou de la carcasse :

12 Kg

(SUITE AU VERSO)

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

- a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Reception Congélateur C Température -20°

TRANSMISSION DES FICHES

- a) Fiche reçue par Connolly
b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 95 03 25

NOTES

-) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
-) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
-) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
-) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
-) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de séc pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. DATE DE RÉCEPTION

95-03-28

a) Inscrire la date de réception

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui non

2. IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU

a) phoque caribou

b) Identification à la réception :

entier en quartiers en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→ 3 lons Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____
→ _____ Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse : 16.5 Kg

CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
- boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
- détérioré _____
- scellé _____
- non scellé _____
- fermé _____
- ouvert _____
- autre _____

CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Reception Congélateur C Température -20

TRANSMISSION DES FICHES

a) Fiche reçue par Connors

b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 550325

NOTES

-) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
-) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
-) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
-) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
-) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Inscrire la date de réception

9-03-08

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui

non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

a) phoque

caribou

b) Identification à la réception :

entier

en quartiers

en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

->

3 morceaux

Poids : _____

->

Poids : _____

->

Poids : _____

->

Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse :

15 Kg

(SUITE AU VERSO)

CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

- a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Reception Congélateur C Température -20

TRANSMISSION DES FICHES

- a) Fiche reçue par Connolly
b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 550388

NOTES

-) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
-) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
-) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
-) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
-) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Inscrire la date de réception

95 03 28

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui

non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

a)

phoque

caribou

b) Identification à la réception :

entier

en quartiers

en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→

3 Pains

Poids : _____

→

Poids : _____

→

Poids : _____

→

Poids : _____

d)

Poids total de la boîte ou de la carcasse :

15.8 Kg

(SUITE AU VERSO)

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Inscrire la date de réception

95-03-28

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui

non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

a) phoque

caribou

b) Identification à la réception :

entier

en quartiers

en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

→ 3 lanières

Poids : _____

→ _____

Poids : _____

→ _____

Poids : _____

→ _____

Poids : _____

d) Poids total de la boîte ou de la carcasse :

15.8 Kg

(SUITE AU VERSO)

CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Reception Congélateur C Température -20

TRANSMISSION DES FICHES

a) Fiche reçue par Connolly
b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 5503 29

NOTES

-) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
-) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
-) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
-) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
-) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

FICHE DE RÉCEPTION DU PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL) ET DU CARIBOU

IMPORTANT

LORS DE LA MANIPULATION DES CARCASSES, DES QUARTIERS OU DES PIÈCES DE PHOQUE (LOUP-MARIN OU SEAL), LE PORT DES GANTS CHIRURGICAUX, DES GANTS À COTTES DE MAILLES ET D'UN TABLIER IMPERMÉABLE EST OBLIGATOIRE.

1. **DATE DE RÉCEPTION**

a) Inscire la date de réception

95 03 28

b) Lors de la réception, l'animal possède-t-il sa fiche technique d'expédition?

oui

non

2. **IDENTIFICATION DE L'ANIMAL RECU**

a)

phoque

caribou

b) Identification à la réception :

entier

en quartiers

en morceaux

c) Identification des pièces, si possible :

->

3 morceaux

Poids : _____

->

Poids : _____

->

Poids : _____

->

Poids : _____

d)

Poids total de la boîte ou de la carcasse :

17.7 Kg

(SUITE AU VERSO)

CONDITIONS D'EMBALLAGE

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

- a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Reception Congélateur C Température -20

TRANSMISSION DES FICHES

- a) Fiche reçue par Connolly
b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 9503 28

NOTES

- 1) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
- 2) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
- 3) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
- 4) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
- 5) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de séc pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.

a) Type d'emballage

- boîtes sous-vide
 boîtes et sous-vide autre, spécifiez : _____

b) Spécifiez l'état de l'emballage et annotez, si nécessaire

- intact _____
 détérioré _____
 scellé _____
 non scellé _____
 fermé _____
 ouvert _____
 autre _____

CONDITIONS DE LA CONGÉLATION

- a) congelé partiellement congelé décongelé

b) Spécifiez, si nécessaire _____

CONDITIONS DE CONSERVATION À L'INSTITUT

Local Reception Congélateur C Température -20°C

TRANSMISSION DES FICHES

- a) Fiche reçue par Connors
b) Fiche transmise à Philippe Bourdages (local 4.16) le 9503 28

NOTES

-) Utiliser une fiche par boîte ou par carcasse.
-) Inspecter les boîtes et leur contenu ou les carcasses dès la réception.
-) Entreposer les boîtes ou les carcasses dans un congélateur.
-) Aviser Monsieur Philippe Bourdages au poste téléphonique 4010 dès la réception des boîtes.
-) **IMPORTANT - SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL** : Suivre les mesures de sécurité pour la manipulation du phoque tel que prescrites dans la note du 12 janvier 1995.