

## TABLEAUX D'ÉQUIVALENCE POUR LA CUISSON DES VIANDES ET DES VOLAILLES

Référence : [Agence canadienne d'inspection des aliments \(2013\), Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes, chapitre 4, annexe D, tableau 1, 2 et 3.](#)

### 1 - Cuisson sécuritaire de la viande (autre que la volaille)

Le tableau suivant indique la durée minimale pendant laquelle la température interne de la viande doit être maintenue.

Température interne (°C)	Durée
55,0	89 min
55,6	71 min
56,1	56 min
56,7	45 min
57,2	36 min
57,8	28 min
58,4	23 min
58,9	18 min
59,5	15 min
60,0	12 min
60,6	9 min
61,1	8 min
61,7	6 min
62,2	5 min
62,8	4 min
63,3	169 s
63,9	134 s
64,4	107 s
65,0	85 s
65,6	67 s
66,1	54 s
66,7	43 s
67,2	34 s
67,8	27 s
69,4	14 s
70,0	instant

## 2 - Cuisson sécuritaire de la volaille (à l'exclusion de la dinde)

Le tableau suivant précise la durée du traitement thermique à appliquer selon le pourcentage de gras et la température interne de l'aliment. Les espèces visées sont le poulet, le canard, l'oie, la pintade, l'autruche, l'émeu, le nandou, la perdrix, le faisan, le pigeon et la caille.

Température interne (°C)	Pourcentage de gras <sup>1</sup>											
	1 %	2 %	3 %	4 %	5 %	6 %	7 %	8 %	9 %	10 %	11 %	12 %
57,8	63,3 min	64,5 min	65,7 min	67,0 min	68,4 min	69,9 min	71,4 min	73,0 min	74,8 min	76,7 min	78,9 min	81,4 min
58,4	50,1 min	51,0 min	52,1 min	53,2 min	54,3 min	55,5 min	56,8 min	58,2 min	59,7 min	61,4 min	63,3 min	65,5 min
58,9	39,7 min	40,5 min	41,3 min	42,2 min	43,2 min	44,2 min	45,3 min	46,4 min	47,7 min	49,2 min	50,9 min	52,9 min
59,5	31,6 min	32,2 min	32,9 min	33,6 min	34,4 min	35,2 min	36,2 min	37,2 min	38,3 min	39,6 min	41,1 min	43,0 min
60,0	25,2 min	25,7 min	26,2 min	26,8 min	27,5 min	28,2 min	29,0 min	29,8 min	30,8 min	32,0 min	33,4 min	35,0 min
60,6	20,1 min	20,5 min	21,0 min	21,5 min	22,0 min	22,6 min	23,2 min	24,0 min	24,9 min	25,9 min	27,2 min	28,7 min
61,1	16,1 min	16,4 min	16,8 min	17,2 min	17,6 min	18,1 min	18,7 min	19,4 min	20,1 min	21,0 min	22,1 min	23,5 min
61,7	13,0 min	13,2 min	13,5 min	13,8 min	14,2 min	14,6 min	15,1 min	15,6 min	16,3 min	17,1 min	18,1 min	19,3 min
62,2	10,4 min	10,6 min	10,8 min	11,1 min	11,4 min	11,8 min	12,2 min	12,6 min	13,2 min	13,9 min	14,8 min	15,9 min
62,8	8,4 min	8,6 min	8,7 min	8,9 min	9,2 min	9,5 min	9,8 min	10,2 min	10,7 min	11,3 min	12,1 min	13,0 min
63,3	6,8 min	6,9 min	7,0 min	7,2 min	7,4 min	7,6 min	7,9 min	8,2 min	8,6 min	9,1 min	9,8 min	10,6 min
63,9	5,5 min	5,5 min	5,6 min	5,7 min	5,9 min	6,1 min	6,3 min	6,6 min	6,9 min	7,4 min	7,9 min	8,6 min
64,4	4,4 min	4,4 min	4,5 min	4,5 min	4,7 min	4,8 min	5,0 min	5,2 min	5,5 min	5,8 min	6,3 min	6,8 min
65,0	3,5 min	3,5 min	3,5 min	3,6 min	3,6 min	3,8 min	3,9 min	4,1 min	4,3 min	4,6 min	4,9 min	5,4 min
65,6	2,7 min	2,7 min	2,7 min	2,7 min	2,8 min	2,9 min	3,0 min	3,1 min	3,3 min	3,5 min	3,8 min	4,2 min
66,1	2,1 min	2,0 min	2,0 min	2,1 min	2,1 min	2,1 min	2,2 min	2,3 min	2,5 min	2,6 min	2,9 min	3,1 min
66,7	1,5 min	1,5 min	1,5 min	1,6 min	1,6 min	1,6 min	1,7 min	1,7 min	1,8 min	1,9 min	2,1 min	2,3 min
67,2	1,2 min	1,2 min	1,2 min	1,2 min	1,3 min	1,3 min	1,3 min	1,3 min	1,4 min	1,4 min	1,4 min	1,6 min
67,8	55,9 s	56,9 s	58,0 s	59,1 s	1,0 min	1,0 min	1,0 min	1,1 min	1,1 min	1,1 min	1,1 min	1,1 min
68,3	44,2 s	45,0 s	45,9 s	46,8 s	47,7 s	48,6 s	49,5 s	50,4 s	51,4 s	52,4 s	53,4 s	54,4 s
68,9	35,0 s	35,6 s	36,3 s	37,0 s	37,7 s	38,4 s	39,2 s	39,9 s	40,7 s	41,4 s	42,2 s	43,0 s
69,4	27,7 s	28,2 s	28,7 s	29,3 s	29,8 s	30,4 s	31,0 s	31,6 s	32,2 s	32,8 s	33,4 s	34,0 s
70,0	21,9 s	22,3 s	22,7 s	23,2 s	23,6 s	24,0 s	24,5 s	25,0 s	25,4 s	25,9 s	26,4 s	26,9 s

<sup>1</sup> Le pourcentage de gras est indiqué sur l'étiquette des produits de volaille. Si ce renseignement n'est pas fourni, il faut utiliser, dans le cas du poulet, une valeur de 5 % pour les poitrines ou de 10 % pour les cuisses. Pour les autres espèces de volaille, on utilisera les valeurs associées au pourcentage de gras le plus élevé.

### 3 - Cuisson sécuritaire de la dinde

Le tableau suivant précise la durée du traitement thermique à appliquer selon le pourcentage de gras et la température interne de l'aliment.

Température interne (°C)	Pourcentage de gras <sup>1</sup>											
	1 %	2 %	3 %	4 %	5 %	6 %	7 %	8 %	9 %	10 %	11 %	12 %
<b>57,8</b>	64,0 min	64,3 min	64,6 min	64,9 min	65,3 min	65,8 min	66,3 min	66,9 min	67,6 min	68,4 min	69,5 min	70,8 min
<b>58,4</b>	51,9 min	52,2 min	52,4 min	52,8 min	53,2 min	53,6 min	54,1 min	54,7 min	55,3 min	56,2 min	57,2 min	58,5 min
<b>58,9</b>	42,2 min	42,5 min	42,7 min	43,0 min	43,4 min	43,8 min	44,2 min	44,8 min	45,4 min	46,2 min	47,2 min	48,5 min
<b>59,5</b>	34,4 min	34,6 min	34,9 min	35,1 min	35,4 min	35,8 min	36,2 min	36,7 min	37,3 min	38,1 min	39,1 min	40,4 min
<b>60,0</b>	28,1 min	28,3 min	28,5 min	28,7 min	29,0 min	29,3 min	29,7 min	30,2 min	30,8 min	31,5 min	32,5 min	33,7 min
<b>60,6</b>	23,0 min	23,2 min	23,3 min	23,5 min	23,8 min	24,1 min	24,4 min	24,9 min	25,5 min	26,2 min	27,1 min	28,2 min
<b>61,1</b>	18,9 min	19,0 min	19,1 min	19,3 min	19,5 min	19,8 min	20,1 min	20,5 min	21,1 min	21,7 min	22,6 min	23,7 min
<b>61,7</b>	15,5 min	15,6 min	15,7 min	15,9 min	16,1 min	16,3 min	16,6 min	17,0 min	17,4 min	18,0 min	18,8 min	19,8 min
<b>62,2</b>	12,8 min	12,8 min	12,9 min	13,0 min	13,2 min	13,4 min	13,7 min	14,0 min	14,4 min	15,0 min	15,7 min	16,6 min
<b>62,8</b>	10,5 min	10,6 min	10,6 min	10,7 min	10,8 min	11,0 min	11,3 min	11,5 min	11,9 min	12,4 min	13,0 min	13,8 min
<b>63,3</b>	8,7 min	8,7 min	8,7 min	8,8 min	8,9 min	9,0 min	9,2 min	9,5 min	9,8 min	10,2 min	10,8 min	11,5 min
<b>63,9</b>	7,1 min	7,1 min	7,1 min	7,1 min	7,2 min	7,3 min	7,4 min	7,5 min	7,7 min	8,0 min	8,8 min	9,4 min
<b>64,4</b>	5,8 min	5,8 min	5,8 min	5,8 min	5,9 min	6,0 min	6,1 min	6,3 min	6,5 min	6,8 min	7,2 min	7,7 min
<b>65,0</b>	4,7 min	4,7 min	4,7 min	4,7 min	4,7 min	4,8 min	4,9 min	5,0 min	5,2 min	5,4 min	5,8 min	6,2 min
<b>65,6</b>	3,8 min	3,7 min	3,7 min	3,7 min	3,7 min	3,8 min	3,9 min	4,0 min	4,1 min	4,3 min	4,5 min	4,9 min
<b>66,1</b>	3,0 min	2,9 min	2,9 min	2,9 min	2,9 min	2,9 min	3,0 min	3,1 min	3,2 min	3,3 min	3,5 min	3,8 min
<b>66,7</b>	2,3 min	2,3 min	2,3 min	2,3 min	2,3 min	2,3 min	2,3 min	2,3 min	2,4 min	2,5 min	2,7 min	2,8 min
<b>67,2</b>	1,8 min	1,8 min	1,9 min	1,9 min	1,9 min	1,9 min	1,9 min	1,9 min	1,9 min	1,9 min	1,9 min	2,1 min
<b>67,8</b>	1,5 min	1,5 min	1,5 min	1,5 min	1,5 min	1,5 min	1,5 min	1,5 min	1,5 min	1,6 min	1,6 min	1,6 min
<b>68,3</b>	1,2 min	1,2 min	1,2 min	1,2 min	1,2 min	1,2 min	1,2 min	1,3 min	1,3 min	1,3 min	1,3 min	1,3 min
<b>68,9</b>	59,0 s	59,3 s	59,5 s	59,8 s	1,0 min	1,0 min	1,0 min	1,0 min	1,0 min	1,0 min	1,0 min	1,0 min
<b>69,4</b>	47,9 s	48,1 s	48,3 s	48,5 s	48,8 s	49,0 s	49,2 s	49,5 s	49,7 s	49,9 s	50,2 s	50,4 s
<b>70,0</b>	38,8 s	39,0 s	39,2 s	39,4 s	39,6 s	39,8 s	40,0 s	40,1 s	40,3 s	40,5 s	40,7 s	40,9 s

<sup>1</sup> Le pourcentage de gras est indiqué sur l'étiquette des produits de volaille. Si ce renseignement n'est pas fourni, on utilisera les valeurs associées au pourcentage de gras le plus élevé.

