LA RÉSISTANCE AUX ANTIBIOTIQUES ET LEUR UTILISATION DANS LE POULET

CHOSES QUE VOUS DEVEZ SAVOIR.

Vous avez peut-être entendu parler des antibiotiques et du poulet et il se peut que vous ayez des inquiétudes. Les producteurs de poulet en ont également. Nous sommes tous des consommateurs et nous voulons tous faire le meilleur choix pour nos familles.

Les Producteurs de poulet du Canada
Chicken Farmers of Canada

PRODUCTEURSDEPOULET.CA | POULET.CA

Mangeons-nous vraiment des antibiotiques avec notre poulet?

Il y a une différence importante entre les « résidus » et la « résistance ».

Peu importe ce que vous entendez… souvenez-vous : lorsque vous mangez du poulet, vous ne consommez **pas** les antibiotiques qui y sont reçus.

Il existe des règlements stricts régissant le délai entre le dernier traitement de l'animal par des antibiotiques et son abattage. Ce délai est conçu pour garantir que le poulet ne dépasse la « période de retrait » et cette période garantit qu'il n'y a pas de résidus dans la viande. De plus, la viande est inspectée. Il n'y a pas eu de problèmes de résidus dans la viande de poulet au Canada depuis des décennies.

C'est tout. Le poulet n'est **pas** « plein d'antibiotiques ». Ne laissez personne vous dire autrement.

Demandez à un producteur ! Sois au courant des faits. Apprenez-en davantage à l'adresse www.producteursdepoulet.ca

Qu'est-ce que la résistance aux antibiotiques ?

La résistance survient lorsque les bactéries arrêtent de répondre, ou ne répondent plus aussi bien aux antibiotiques. C'est un phénomène naturel qui existait avant les antibiotiques synthétiques*. Cependant, toute utilisation d'antibiotiques, chez les humains OU les animaux, peut entraîner la résistance[1].

La résistance aux antibiotiques

signifie qu'un plus grand nombre de maladies deviennent plus difficiles à traiter.

La responsabilité par rapport aux questions de résistance est partagée tant par la médecine humaine que par la médecine animale. Quant à eux, les producteurs de poulet mettent actuellement en œuvre une stratégie qui vise à ce que les antibiotiques soient utilisés de façon responsable afin de protéger la santé animale. L'ensemble de l'industrie du poulet travaille sans répit pour réduire l'utilisation des antibiotiques, trouver des solutions de recharge et sensibiliser les producteurs et les consommateurs.

1. G. Wright, « Antibiotics » Chapitre 1, Volume 5, Notes, p.1, présentée à la Séance de la Chaire Canadienne de recherche en génomique et microbiologie, Université McMaster, Hamilton, Ontario, Canada, 2010. Consulté le 13 juillet 2012 à l'adresse http://www.chairs.gc.ca/web/chairs-fr/news/lectures/2010-05-27_Wright_Notes.pdf

Demandez à un producteur ! Sois au courant des faits. Apprenez-en davantage à l'adresse www.producteursdepoulet.ca

Les producteurs peuvent-ils utiliser des antibiotiques?

OUI.

Les producteurs peuvent utiliser des antibiotiques dans la production de poulet pour rétablir la santé et le bien-être des animaux. Des antibiotiques sont donnés aux oiseaux lorsqu'ils tombent malades et, surtout, pour prévenir les maladies. Cependant…

Les antibiotiques ne sont pas tous sur un même pied d'égalité.

Ils se divisent en catégories selon leur importance en médecine humaine :

* Agent Canada – Catégorisation des ionophores antimicrobiens basée sur leur importance en médecine humaine – 2011-08-22 [en ligne]. Ottawa, Agriculture et Agroalimentaire Canada, http://www.agr.gc.ca/eng/about-our-department/news-and-events/news-releases/2011/2011-08-22/?id=1313...

Demandez à un producteur ! Sois au courant des faits. Apprenez-en davantage à l'adresse www.producteursdepoulet.ca

Les antibiotiques les plus utilisés chez les humains ne sont **pas les mêmes** que ceux qui sont les plus utilisés dans la production de poulet.

En fait, près de **60 %** de tous les antibiotiques utilisés dans la production de poulet ne sont pas utilisés en médecine humaine*. De plus, les producteurs travaillent à réduire l'utilisation globale. Par exemple, **l'industrie du poulet a intensifié l'utilisation préventive des antibiotiques de catégorie I.**

C'est une mesure importante et d'autres mesures suivront.

Vous avez des choix.

Le poulet canadien est vendu aux consommateurs dans une multitude de choix, notamment le poulet conventionnel, le poulet « élevé sans antibiotiques » et le poulet biologique. Vous pouvez ainsi faire le choix qui vous convient le mieux.

* Agence canadienne d'inspection des aliments, Antibiotiques utilisés en médecine humaine et vétérinaire au Canada, Ottawa, Agence canadienne d'inspection des aliments, 2011, p. 3. Consulté le 13 juillet 2012 à l'adresse http://www.inspection.gc.ca/animaux/ressources-en-sante-animale/medicaments/antibiotiques/eng/1300127...

Demandez à un producteur ! Sois au courant des faits. Apprenez-en davantage à l'adresse www.producteursdepoulet.ca

Peu importe le type de poulet que vous achetez, votre rôle est important.

De bonnes pratiques de manipulation de la viande dans la cuisine peuvent réduire votre risque de contamination de n'importe quelles bactéries, qu'elles soient résistantes ou non. Voici quelques-uns de nos conseils que vous connaissez déjà :

Nettoyer : Lavez-vous souvent les mains et nettoyez fréquemment les surfaces, ustensiles et l'eau savonneuse.

Séparer : Évitez la contamination croisée (gouttes de poulet cru à l'écart des autres aliments et utilisez des planches à découper séparées).

Cuire : Cuisez les aliments sur températures appropriées : 165°F (82°C) pour le poulet entier et 165°F (74°C) pour les morceaux de poulet.

Réfrigérer : Réfrigérez rapidement les restes.

Demandez à un producteur ! Sois au courant des faits. Apprenez-en davantage à l'adresse www.producteursdepoulet.ca

Vous serez surpris d'apprendre à quel point les exigences et les règlements régissant le poulet élevé au Canada sont stricts.

Les producteurs sont fiers d'élever le poulet auquel les Canadiens font confiance. Ils sont également fiers de servir ce poulet à leur propre famille.

Demandez à un producteur ! Sois au courant des faits. Apprenez-en davantage à l'adresse www.producteursdepoulet.ca

Demandez à un producteur – soyez au courant des faits. Apprenez-en davantage à l'adresse www.producteursdepoulet.ca

Chicken Farmers of Canada
Producteurs de poulet du Canada
Producteurs de poulet du Canada
Chicken Farmers of Canada