

LE POULET CANADIEN

Les Producteurs de poulet du Canada continuent de faire une vague avec l'Équipe Canada de natation

Maintenant que nous entamons la deuxième année de notre partenariat avec Natation Canada, les Producteurs de poulet du Canada continuent d'appuyer les nageurs canadiens, qu'il s'agisse du niveau de compétition à l'échelle nationale ou du niveau débutant pour enfants.

En 2013, Natation Canada a fièrement déclaré que le poulet frais canadien était « la protéine officielle de la natation au Canada » en reconnaissance de la contribution financière généreuse des PPC au sport le plus populaire du Canada. Depuis, les deux organismes ont redressé leur image en tant que « partenaires pour une vie saine », faisant la promotion des avantages nutritionnels du poulet frais canadien, associés aux avantages cardiovasculaires de la natation.

Quatre mascottes amicales, connues comme « Les amis de la piscine », sont devenues des symboles populaires de la promotion d'un mode de vie sain par les deux organismes. Les amis de la piscine ont été créés afin d'encourager tous les enfants canadiens à apprendre à nager et à être plus en sécurité dans l'eau, plus en forme et plus en santé. Dans le cadre du lancement officiel du partenariat, les organismes ont organisé un concours pour nommer les deux gentils poulets de bandes dessinées. Comptant plus de 500 inscriptions de chaque province du Canada,

suite page 2

dans ce numéro

3 | Des recherches récentes sur les programmes d'éclairage

6 | Nouvelles de la Colline Parlementaire

4 | Le poulet et les autres viandes : ce qui ressort des données du marché du commerce de détail

8 | Comportement des consommateurs en matière de salubrité des aliments



Les Producteurs de
poulet du Canada
Chicken Farmers
of Canada



SUITE DE LA PAGE 1

et des Territoires du Nord-Ouest, le concours pour nommer les amis de la piscine était un événement agréable pour les parents et les enfants. Les profils des amis de la piscine sont actuellement présentés sur le site Web getswimming.ca – le nouveau portail numérique de l'Équipe Canada de natation.

Getswimming.ca est maintenant la force motrice derrière l'objectif de devenir la plus grande équipe de natation du monde qui encourage chaque enfant canadien à devenir membre de l'équipe et à apprendre à nager au moins 25 mètres sans arrêt avant la fin de l'école élémentaire. Depuis son lancement l'an dernier, 2 000 personnes sont devenues membres et de nouveaux membres s'inscrivent chaque jour. Les PPC appuient cette initiative de santé et de sécurité en parrainant l'Équipe Cuisine – une page numérique du site Web. Équipe Cuisine a été conçue pour les nageurs – et tous les Canadiens – qui sont à la recherche de recettes saines, d'information sur la nutrition et de vidéos pratico-pratiques. Vous pouvez découvrir « Qu'est-ce qui cuit dans l'Équipe Cuisine » chaque mois en consultant le site getswimming.ca.

Natation Canada et Les Producteurs de poulet du Canada organisent aussi conjointement un concours du parent de natation du mois pour rendre hommage aux parents qui encouragent les enfants à bien manger et à être actif pour un style de vie sain. Êtes-vous un parent de natation? Les détails du concours et les règlements peuvent être consultés sur le site getswimming.ca. Inscrivez-vous au concours avant le 21 de chaque mois pour courir la chance de gagner un prix et être reconnu en tant que parent de natation! Les profils de nos parents de natation, ainsi que leurs recettes de poulet préférées, seront mis en vedette dans un livre de recettes numérique

téléchargeable à partir du site poulet.ca en décembre. Les deux organismes feront la promotion de ce livre de recettes à l'aide des médias sociaux.

Les PPC continuent de fournir à Natation Canada, au besoin, du matériel promotionnel et des messages devant être utilisés pour des campagnes précises, dont les messages d'intérêt public, les publicités vidéos, les livrets de recettes, les autocollants promotionnels des amis de la piscine et les présentoirs pour les événements importants, comme la Coupe Canada, les championnats Pan-Pacifiques et les Jeux du Commonwealth. Cela nous donne une grande visibilité lors des rencontres compétitives et des compétitions auxquelles participent les nageurs canadiens et internationaux.

Les activités du partenariat se poursuivront en 2014 avec une image de marque uniforme dans l'ensemble des communications et des événements. Étant donné que cette année marque la fin du parrainage de deux ans de Natation Canada par les PPC, notre objectif est de trouver de nouvelles façons d'être utile les uns aux autres au moyen d'un partenariat à long terme.

À propos de Natation Canada

Natation Canada fait office d'organe directeur de la natation compétitive au pays. Cet organisme inspire les Canadiens et les Canadiennes par ses performances de calibre mondial pour ce qui est d'adopter un mode de vie sain au moyen de la natation, du sport, de la condition physique et de la santé. La fédération comprend 75 000 membres et 400 clubs de natation partout au pays. Les Canadiens sont des chefs de file mondiaux au niveau de la nage de haute performance et du perfectionnement d'athlètes réguliers et d'athlètes avec un handicap. **P**



Des recherches récentes sur les programmes d'éclairage soulignent les façons d'améliorer le rendement et le bien-être des poulets à griller

On croit depuis longtemps que l'utilisation constante ou presque constante d'un éclairage faible maximise la croissance des poulets à griller en donnant un accès visuel illimité aux aliments et à l'eau. Cependant, des recherches récentes contredisent cette idée et révèlent qu'on obtient une croissance et une efficacité alimentaire optimales avec des journées de 17 à 20 heures d'éclairage.

Dans le cadre de la révision du code de pratiques, un Comité scientifique a examiné les travaux de recherche sur un certain nombre de domaines liés au bien-être des poulets à griller. Le rapport complet peut être consulté sur le site Web du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE) à www.nfacc.ca/resources/codes-of-practice/chickens-turkeys-and-breeders/Poultry_SCRReport_Nov2013_fr.pdf et inclut une section sur les programmes d'éclairage. Karen Schwan-Lardner et Hank Classen de l'Université de la Saskatchewan ont réalisé un certain nombre d'études sur les programmes d'éclairage pour les poulets à griller et leur travail est inclus dans le rapport du Comité scientifique.

Intensité de la lumière

L'intensité de la lumière n'influence pas la croissance, l'indice de consommation ou le taux de mortalité, mais influence le comportement. On a trouvé que les poulets à griller élevés à une intensité lumineuse de 1 lux se reposent plus souvent et ont tendance à moins lisser leurs plumes que les poulets à griller élevés à une intensité lumineuse de 10, 20 ou 40 lux, ce qui indique probablement une diminution du bien-être en cas d'intensité lumineuse de 1 lux. L'élevage des volailles en utilisant une faible intensité lumineuse peut causer un sommeil interrompu, ainsi qu'un manque de périodes de repos et d'éveil manifestes. L'absence de sommeil a de nombreuses conséquences néfastes sur le bien-être des volailles, dont la réduction de la vivacité et de la productivité, l'augmentation du niveau de stress et la diminution de l'activité neuronale et de la santé. Les poulets à griller préfèrent la lumière intense (200 lux) à l'âge de 2 semaines, et même si cette préférence diminue à compter



de l'âge de 6 semaines, ils préfèrent quand même la lumière intense pour les comportements autre que le repos.

Longueur de la journée

La mortalité a augmenté à mesure que la durée de jour a augmenté et certains travaux ont démontré que les anomalies dans les cuisses pourraient également augmenter. Le fait de fournir aux oiseaux 14 ou 17 heures de lumière par jour ralentit la croissance au début de la vie, mais on a constaté que ces oiseaux compensent ce ralentissement par une croissance après l'âge de 3 semaines de sorte que leur poids corporel final est égal ou supérieur à celui des poulets élevés selon un programme d'éclairage de 20 heures de lumière par jour ou plus. À mesure que les poulets vieillissent, ils adaptent leur comportement alimentaire pour compenser les périodes d'obscurité plus longues et la conversion alimentaire est améliorée chez les poulets élevés selon un programme d'éclairage de 14 heures de lumière comparativement aux poulets élevés selon un programme de 17, 20 ou 23 heures de lumière. À mesure que la longueur de la journée augmente de 14 à 23 heures, les poulets ont moins de comportements de confort, comme le lissage des plumes et les bains de poussière, ce qui indique probablement un bien-être atténué avec les jours plus longs.

Source de lumière

Nous en savons comparativement moins au sujet de l'effet de la source de lumière sur le rendement et le bien-être des poulets à griller que nous en savons au sujet de l'intensité de la lumière et de la longueur de la journée. Cependant, les chercheurs ont trouvé que l'élevage de poulets à griller dans une lumière froide (bleu à vert) comparativement à la lumière chaude (orange à rouge) peut améliorer certains aspects de la santé et de la productivité, comme le taux de croissance et la fonction immunitaire. Des recherches comparant l'influence directe des sources de lumière à incandescence, fluorescente, Biolux et DEL sur la productivité et le bien-être ont été peu concluantes.

L'une des préoccupations associées à une période d'obscurité plus longue peut être l'augmentation de l'activité durant la période d'éclairage et le potentiel d'entassement aux mangeoires avant que les lumières soient éteintes et juste après qu'elles sont allumées. L'activité accrue durant la période d'éclairage est une chose positive en termes de bien-être animal. Cela indique que les oiseaux ont un sommeil réparateur et qu'ils sont suffisamment en santé pour être actifs. L'utilisation d'un système aube-crêpuscule est un excellent moyen pour traiter les cas d'entassement aux mangeoires en supposant que cela devienne problématique. Le fait que les lumières s'allument ou s'éteignent sur une période de 30 minutes par exemple permet au troupeau de se réveiller et de se coucher graduellement, donc tous les oiseaux ne s'alimentent pas en même temps. Même si l'entassement aux mangeoires n'est pas un problème, le système aube-crêpuscule est pratique et devrait être utilisé dans la mesure du possible. **R**



Le poulet et les autres viandes : ce qui ressort des données du marché du commerce de détail

Le poulet demeure concurrentiel et a connu une croissance au cours des derniers mois. Les données du marché du commerce de détail montrent que cette croissance rentable se poursuivra également à l'avenir.

Bien que tous les producteurs de viande soient actuellement témoin de faibles coûts des aliments pour animaux, le poulet en profite le plus en raison d'une forte demande et de volumes de production stables. Cette stabilité dans le marché du poulet signifie que les prix demeurent stables à la fois pour les consommateurs, les intervenants de l'industrie et les producteurs.

Poulet

En ce qui concerne le volume et les dollars, le poulet détient la plus grande part du marché du commerce de détail de viande fraîche du Canada : 34,5 % du volume et 33,3 % des ventes en dollars, et cette part continue de croître. Depuis le début de l'année au 26 juillet 2014, le volume de ventes de poulet au détail dans l'ensemble du Canada a augmenté de 5,2 % par rapport à la même période l'an dernier et de 8% par rapport à la même période il y a deux ans, selon les données scannographiques de Nielsen Market Track. Les ventes au détail en dollars ont augmenté de 6,8 % par rapport à la même période l'an dernier et de 11 % par rapport à la même période il y a deux ans.

Parmi les facteurs qui soutiennent la forte croissance du commerce de

détail, figurent les prix à la baisse des aliments pour animaux, la concurrence accrue du poulet dans le marché de la viande fraîche et les prix de gros positifs.

Le prix des aliments pour animaux diminue et on s'attend à ce que cette tendance à la baisse se poursuive en partie à cause d'une surabondance de maïs.* Le département de l'Agriculture des États-Unis (USDA) prévoit actuellement une récolte de plus de 14 milliards de boisseaux de maïs au cours de l'année commerciale 2014-2015. Une telle récolte battrait le record sans précédent de l'an dernier et se traduirait possiblement par les plus bas prix du maïs depuis 2009. Selon le rapport des estimations de l'offre et de la demande mondiales en agriculture d'août de l'USDA, le prix moyen saisonnier du maïs aux États-Unis pour l'année commerciale 2014-2015 devrait se situer entre 3,55 \$ et 4,25 \$ le boisseau, soit une diminution du prix estimé de 4,40 \$ à 4,50 \$ le boisseau pour l'année commerciale 2013-2014. (Les prix du maïs et du soya au Canada suivent habituellement les tendances des prix mondiaux établis dans le marché à terme de Chicago.)

Les perspectives positives des aliments pour animaux s'appliquent également au soya. Selon le rapport

des estimations de l'offre et de la demande mondiales en agriculture d'août, la production de soya aux États-Unis pour l'année commerciale 2014-2015 devrait atteindre 3 816 millions de boisseaux, soit une augmentation de 16 millions en raison d'un rendement plus élevé. Le prix moyen saisonnier du tourteau de soja aux États-Unis pour l'année commerciale 2014-2015 devrait se situer entre 340 \$ et 380 \$ la tonne, soit une diminution du prix estimé de 470 \$ la tonne pour l'année commerciale 2013-2014.

En partie en raison du fait que les prix du poulet dépendent davantage des prix des céréales fourragères que les prix des autres animaux d'élevage, le secteur du poulet tirera le plus grand avantage de ces prix d'aliments relativement bas (c.-à-d. le temps nécessaire pour agrandir un élevage de poulets à griller est très court, comparativement au bœuf et au porc.) Cet avantage de coût se traduit par des prix à l'épicerie qui n'ont pas beaucoup augmenté comparative-ment aux prix du bœuf et du porc.

*Bien que les producteurs mènent actuellement leurs activités dans un contexte de baisse de prix des produits de base, les prix du maïs et du soya sont encore deux fois plus élevés qu'ils l'étaient avant 2006.



Selon les données Nielsen, au cours des 52 dernières semaines se terminant le 26 juillet 2014, les prix de détail du poulet ont augmenté de 1,96 % par rapport à la même période un an plus tôt. En comparaison, les prix du porc ont augmenté de 6,47 % et les prix de bœuf ont augmenté de 6,24 %.

En plus des prix des entrées à la baisse, le poulet profite également des difficultés dans les secteurs du bœuf et du porc, tel que précisé dans les sections ci-dessous. Cela a pour effet d'augmenter davantage la concurrence du poulet dans le marché du commerce de détail de viande fraîche.

Porc

Du début de l'année au 26 juillet 2014, le volume des ventes du porc a diminué de 6,6 % par rapport à la même période l'an dernier et les ventes au détail en dollars ont augmenté de 2,8 %, selon les données Nielsen.

Statistique Canada affirme que, malgré une légère augmentation des stocks de porcs canadiens au 1^{er} juillet 2014, les stocks totaux de l'Amérique du Nord ont chuté à leur plus bas niveau pour la période depuis juillet 2003. L'écllosion de la diarrhée épidémique porcine (DEP), surtout aux États-Unis, continue d'avoir une incidence sur les stocks.

Le porc pourrait devenir plus concurrentiel au fur et à mesure que les stocks augmentent en raison de l'interdiction d'un an imposée par la Russie sur les importations agricoles du Canada (et d'autres pays). Cette interdiction devrait avoir des répercussions sur le marché canadien au cours des prochains mois jusqu'à ce qu'on trouve d'autres marchés. Les ventes de porc à la Russie s'élevaient à 260 millions de dollars en 2013, en baisse comparativement à presque 500 millions de dollars en 2012. On signale qu'environ 10 000 tonnes de porc étaient en transit au moment de l'adoption de l'interdiction, mais que le chargement sera probablement envoyé à des acheteurs asiatiques.

Bœuf

Du début de l'année au 26 juillet, le volume des ventes de bœuf au détail a diminué de 6,2 % par rapport à la même période l'an dernier, selon les données Nielsen. Les ventes au détail en dollars ont augmenté de 3,7 %.

Statistique Canada indique que les faibles stocks découlant de la sécheresse aux États-Unis il y a deux ans continuent de jouer un rôle dans les prix plus élevés. En date du 1^{er} juillet 2014, le troupeau de vaches de boucherie du Canada demeure à son plus bas niveau depuis 1992, alors que celui des États-Unis était à son plus bas niveau depuis le début de la série du 1^{er} juillet en 1971. Le nombre d'animaux abattus est également faible, ce qui appuie des prix au détail élevés.

Comme il a été mentionné précédemment, les prix de détail du bœuf ont augmenté de 6,24 % au cours des 52 dernières semaines comparativement à l'année précédente et certains analystes des viandes rouges s'attendent à d'autres hausses.

Selon les analystes, le secteur du commerce de détail ne transmet pas encore l'effet complet des faibles stocks et des coûts plus élevés, choisissant plutôt d'absorber le profit perdu. Non seulement s'attend-on à ce que les prix du bœuf au détail augmentent davantage, mais on s'attend à ce qu'ils demeurent élevés jusqu'à ce que les troupeaux de vaches de boucherie retournent aux niveaux enregistrés avant la sécheresse. Le redressement des troupeaux aux niveaux enregistrés avant la sécheresse pourrait prendre des années. On doit élever un veau de 14 à 16 mois pour qu'il atteigne la taille appropriée pour l'abattage. En comparaison, on doit élever les poulets à griller de 6 à 7 semaines seulement avant l'abattage, et les cochons de 24 à 26 semaines avant l'abattage.

En résumé, on s'attend à ce que la concurrence du poulet dans le marché du commerce de détail de viande fraîche continue de croître, étant donné que les conditions du marché du poulet frais se sont améliorées par rapport au début de l'année et que les facteurs du marché sous-jacent à moyen terme pour 2014 sont positifs. **R**

Données canadiennes sur les viandes vendues au détail : 52 dernières semaines se terminant le 26 juillet 2014

Chicken/Poulet Beef/Bœuf Turkey/Dindon Pork/Porc Other/Autres

(changement par rapport aux mêmes 52 semaines l'an dernier entre parenthèses)

Source : Nielsen Market Track

Nouvelles de la Colline Parlementaire

Réception parlementaire annuelle

La réception parlementaire annuelle des députés, des sénateurs, du personnel politique et ministériel ainsi que des partenaires de l'industrie se tiendra dans la salle Drawing de l'hôtel Fairmont Château Laurier le 19 novembre, de 18 h à 21 h.

Lors de la réception, les PPC prévoient diffuser des vidéos soulignant des faits et des données à propos de l'industrie canadienne du poulet ainsi que quelques-uns de nos messages clés. Nous présenterons deux vidéos infographiques, ainsi que notre annonce et notre vidéo animée. Notre modèle réduit de poulailler accompagné d'une affiche qui montre comment nos oiseaux sont élevés sera également sur place pour donner aux invités un aperçu du fonctionnement d'un poulailler.

La réception constitue toujours une excellente occasion pour les administrateurs des PPC, les remplaçants, les gestionnaires des offices provinciaux et le personnel des PPC de communiquer nos messages clés concernant des sujets importants incluant les suivants :

- Les contributions économiques de l'industrie canadienne du poulet et de la gestion de l'offre;
- Les contrôles à l'importation;
- La volaille de réforme;
- Le commerce international et intérieur;
- La salubrité des aliments;
- Les soins aux animaux;
- La responsabilité sociale des entreprises.

À l'avenir

La Chambre a repris ses travaux la semaine du 15 septembre, après une pause de trois mois cet été. Les ministres influents ont été occupés au cours de l'été, annonçant de nouveaux programmes d'infrastructure et axés sur la recherche scientifique.

En début de session d'automne du Parlement, on s'attend à ce que le gouvernement Harper garde le cap sur l'économie et poursuive son ambitieux programme pour soutenir le commerce, ses valeurs familiales et sa lutte contre la criminalité.

Que se passe-t-il dans les Comités

COMITÉ PERMANENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE DE LA CHAMBRE DES COMMUNES

Le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire de la Chambre des communes devrait commencer à rencontrer des témoins à propos du projet de loi C-18, *Loi sur la croissance dans le secteur agricole*, à la fin de septembre, début octobre.

La Fédération canadienne de l'agriculture (FCA) a donné son nom à titre de témoin éventuel pour le projet de loi et formulera des commentaires sur ce projet de loi très long. La FCA tiendra ses membres à jour à mesure que les dates de réunion du comité sont fixées.

La *Loi sur la croissance dans le secteur agricole* a été présentée à la fin de 2013 par le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, l'honorable Gerry Ritz. Elle a franchi l'étape de la deuxième lecture à la Chambre et est maintenant confiée à l'étude d'un comité.

La *Loi sur la croissance dans le secteur agricole* est un projet de loi visant à moderniser le cadre législatif canadien en matière d'agriculture, à soutenir l'innovation dans le secteur agricole canadien et à accroître les débouchés sur les marchés mondiaux. Le projet de loi propose de modifier les lois suivantes, que l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est chargée de faire respecter pour réglementer le secteur agricole canadien :

1. Loi sur la protection des obtentions végétales;
2. Loi relative aux aliments du bétail;
3. Loi sur les engrais;
4. Loi sur les semences;
5. Loi sur la santé des animaux;
6. Loi sur la protection des végétaux;
7. Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire.

Le projet de loi propose également de modifier la *Loi sur les programmes de commercialisation agricole* (LPCA) et la *Loi sur la médiation en matière d'endettement agricole* qui relèvent d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC). **R**



La carte mondiale de la volaille pour 2014

La carte mondiale de la volaille pour 2014 de Rabobank* montre un marché mondial du commerce de la volaille en pleine croissance, dont la valeur se chiffre à 17,9 milliards de dollars américains. La viande de poulet est devenue la viande la plus recherchée du monde, représentant 40 % du commerce mondial de viande. Les volumes du commerce de volaille ont augmenté de 6,5 % par année entre 2000 et 2012, ce qui est bien au-delà des 3,5 % pour toutes les viandes au cours de la même période.

La croissance dans le marché est surtout attribuée à l'Asie et, de plus en plus, à l'Afrique et au Moyen-Orient. Le marché de la volaille peut être divisé en quatre catégories principales : poulets entiers (3,6 milliards de dollars), viande brune (9 milliards de dollars), viande blanche (2,3 milliards de dollars) et le poulet transformé (3 milliards de dollars). Chacune de ces catégories possède sa propre dynamique étant donné que chaque type de viande répond à diverses préférences autour du monde.

Par exemple, il y a une forte demande pour la viande blanche dans les marchés occidentaux et au Japon, alors que d'autres parties du monde, dont l'Asie et l'Afrique, préfèrent la viande brune. Rabobank prévoit une croissance du marché plus rapide dans les marchés asiatiques, où on préfère la viande brune, que dans les marchés de l'Union européenne (UE) et des États-Unis. Ce revirement de la demande aura inévitablement une incidence sur les prix mondiaux des coupes de volailles. Cela signifie que les prix des produits de viande brune augmenteront probablement plus rapidement que les prix de la viande blanche, ce qui entraînera des pressions sur les marchés de viande blanche.

Le changement d'équilibre à l'échelle mondiale entre la viande blanche et la viande brune représente un défi de taille pour l'industrie et créera de nouvelles possibilités de commerce. L'Asie, avec son excédent de viande blanche (qui est considérée comme une viande de faible valeur dans la plupart des pays asiatiques) cherchera à exporter ces coupes afin

de pouvoir importer davantage de viande brune. Les pays asiatiques sont dans une position concurrentielle forte par rapport au poulet transformé, grâce à la disponibilité d'une main-d'œuvre à faible coût, ce qui signifie qu'ils chercheront également à augmenter leur part des exportations de ce segment. Cela se produit déjà si l'on tient compte des importants volumes exportés vers l'UE et les États-Unis qui pourraient surtout devenir de grands importateurs de ces produits si jamais leurs marchés s'ouvrent.

Le marché mondial de poulets entiers, par contre, est très concentré dans le Moyen-Orient, qui reçoit environ 90 % des exportations mondiales. Grâce à l'attitude relativement ouverte à l'égard des importations dans la région, le poulet entier est devenu le segment qui connaît la croissance la plus rapide dans le marché mondial de la volaille. Les pays bénéficiant de faibles coûts de production, comme le Brésil, ou du facteur de proximité, comme la Turquie et l'UE, ont pu profiter de cette croissance rapide. Cependant, l'UE perd actuellement des parts de marché étant donné que l'abolition récente des subventions à l'exportation par la Commission européenne a entraîné la perte de son avantage concurrentiel par rapport à ses concurrents.

Le marché d'exportation est très concentré. 65 % des poulets entiers exportés au Moyen-Orient proviennent du Brésil, mais les gouvernements de la région manifestent la volonté d'éviter la dépendance à l'égard d'un seul fournisseur. Cette volonté est devenue une occasion pour d'autres producteurs rentables, comme les

La viande de poulet est devenue la viande la plus recherchée du monde, représentant 40 % du commerce mondial de viande.

États-Unis, la Russie et l'Ukraine d'augmenter leurs exportations vers la région.

Rabobank croit que l'industrie continuera de changer considérablement au cours des prochaines années. Le changement de l'équilibre commercial, associé à la croissance prévue de plus de 30 % au cours de la prochaine décennie, secouera probablement l'industrie. La lenteur de la croissance économique au sein de l'UE et aux États-Unis devrait avoir des répercussions sur l'industrie qui connaîtrait une croissance plus lente, ce qui permettra à d'autres joueurs importants, dont le Brésil et l'Argentine, et de nouveaux venus potentiels comme l'Ukraine et la Russie, de tirer avantage de l'essentiel de la croissance du marché mondial. **R**

*Rabobank est une institution bancaire et financière multinationale hollandaise. Elle est également chef de file en ce qui concerne le financement de l'agriculture et les opérations bancaires visant la viabilité.

Comportement des consommateurs en matière de salubrité des aliments

FightBAC (À bas les BACTéries), le partenariat américain pour la salubrité des aliments, a organisé un webinaire à la fin de l'été. Les sujets abordés étaient une campagne américaine intitulée « Don't wash your chicken » (Ne lavez pas votre poulet) et un projet de recherche sur le comportement des consommateurs en matière de salubrité des aliments à la maison.

Les conférencières étaient Jennifer Quinlan, professeure agrégée du département des sciences de la nutrition de l'Université Drexel, et Christine M. Bruhn, une spécialiste des programmes coopératifs destinés aux étudiants extérieurs (cooperative extension) à l'Université de la Californie (Davis).

Ne lavez pas votre poulet

La recherche de la professeure Quinlan est axée sur la détermination des risques liés à la salubrité des aliments chez les minorités et les populations à faible revenu. Elle a recours à des groupes de discussion et à des enquêtes pour examiner les différences dans la manipulation des aliments par des consommateurs provenant de différents groupes démographiques. Sa recherche lui a permis de déterminer que les consommateurs de TOUS les groupes démographiques lavaient la volaille crue, ce qui a mené à la campagne « Ne lavez pas votre poulet ». La recherche en groupes de discussion à l'origine de la campagne « Ne lavez pas votre poulet » a été publiée dans le Journal of Food Protection et la recherche concernant l'enquête plus vaste fait l'objet d'une révision par les pairs à l'heure actuelle.

Pendant son exposé, Madame Quinlan a présenté un compte rendu sur les résultats des groupes de discussion et de l'enquête tout en offrant quelques références anecdotiques au public. Elle a mentionné des études et des recherches ayant mené à d'autres conclusions en Europe et en Australie.

Madame Quinlan a indiqué que les consommateurs de tous les groupes démographiques continuent de laver leur volaille, malgré qu'on leur dise depuis des années que c'est une mauvaise pratique. Voici certaines des réponses données : je pensais que je devais laver le poulet; je voulais enlever le sang ou les résidus gluants sur le poulet; je trouvais qu'il y avait des résidus de transformation qu'il fallait enlever avant la cuisson. La plupart des consommateurs ne savaient pas que laver la volaille n'est pas un bon comportement.

Selon Madame Quinlan, même si certains consommateurs se sont dits heureux d'arrêter de laver la volaille crue après avoir entendu le message, il est clair que pour d'autres consommateurs, arrêter de laver la volaille est un obstacle. Maintenant que le message de ne pas laver la volaille crue fait partie de la discussion et est diffusé davantage, nous croyons qu'il faut

effectuer d'autres recherches pour mieux comprendre les obstacles des consommateurs qui n'acceptent pas le message et déterminer la façon de personnaliser des messages supplémentaires de sensibilisation des consommateurs pour étudier ces obstacles.

Manipulation sécuritaire des aliments à la maison

Madame Bruhn a ensuite parlé de leur étude d'observation, particulièrement celle portant sur les gens qui préparent du poulet et de la salade. Leur manuscrit a été publié dans le numéro de septembre/octobre de Food Protection Trends publié par l'International Association for Food Protection. La page Web est la suivante (en anglais) www.foodprotection.org.

Trois points d'intérêt essentiels pour les éducateurs en matière de santé découlent de leurs observations :

1. Les gens ont entendu parler de la salmonelle et savent que le poulet en est une source, mais ils croient qu'ils sont très bien ou totalement informés sur la façon de préparer le poulet et seulement 20 % croient que leur famille pourrait être malade à cause du poulet préparé à la maison. Ils ne se rendent donc pas compte qu'ils pourraient améliorer leurs pratiques de manipulation;
2. Les gens ne suivent pas les pratiques hygiéniques recommandées : 64 % ne se lavent pas les mains avant de préparer les repas, 38 % ne se lavent pas les mains après avoir manipulé du poulet cru et avant de toucher d'autres services et un tiers se lavent les mains uniquement à l'eau. Alors qu'ils ne se lavent pas les mains, 47 % lavent leur poulet, une pratique non recommandée;
3. Les gens ne font pas assez cuire leur poulet. Même si le poulet semble suffisamment cuit, la température de 40 % des poulets était sous la température recommandée de 165 °F (74 °C). Parmi les gens qui font griller leur poulet, 52 % ne le cuisent pas assez, avec une moyenne de 18 °F au-dessous de 165 °F (147 °F ou 63 °C).

L'étude comprenait des volontaires recrutés au moyen d'une entrevue menée dans un centre commercial. Le préparateur d'aliments devait servir du poulet à sa famille et ne pas être employé dans l'industrie alimentaire ou médicale. Trente volontaires de Los Angeles, de

San Francisco, de Portland et de Seattle ont été sélectionnés dans chaque ville pour refléter la diversité ethnique de ces régions.

Les gens étaient filmés dans leur maison pendant qu'ils préparaient un plat de poulet qu'ils servent habituellement, accompagné d'une salade verte ou de fruits. Deux caméras vidéo ont été installées dans la maison, une dans la cuisine et l'autre était tenue par le chercheur qui suivait le préparateur d'aliments à l'extérieur si le poulet était cuit sur le barbecue.

Lorsque le préparateur disait que le poulet était cuit, le chercheur prenait la température du poulet à l'aide d'un thermomètre Fisher Scientific. Dans certains cas, un thermomètre à usage domestique était également utilisé pour prendre la température du poulet. Enfin, le chercheur posait des questions au préparateur d'aliments à propos de la salubrité des aliments et de la manipulation du poulet.

Une des constatations clés de l'étude est que les consommateurs sont très conscients des questions relatives à la salubrité des aliments, et pourtant, ils ne suivent pas les pratiques recommandées en matière de salubrité des aliments lorsqu'ils préparent leurs propres repas à la maison. Dans certains cas, l'écart se produit parce que les gens ne tombent pas malades immédiatement après avoir eu un mauvais comportement. La plupart des gens croient que leur maladie est causée par quelque chose qu'ils ont mangé à leur dernier repas. Ils ne se rendent pas compte que des symptômes découlant de pathogènes tels que la salmonelle, l'E-coli et la listeria prennent du temps à se développer.

Selon Madame Bruhn, une des constatations les plus surprenantes portait sur la viande, plutôt que le comportement : elle a dit qu'elle était surprise du fait que le poulet puisse avoir l'air entièrement cuit et que sa température n'atteigne pas 165 °F (74 °C). Elle a commencé à utiliser un thermomètre à la maison, même pour faire sauter des morceaux de poulet minces. Elle était également surprise de voir que la lecture de thermomètres à usage domestique diffère parfois considérablement de celle d'un thermomètre à lecture instantanée Fisher Scientific. Les consommateurs ne savent pas que les thermomètres à cadran peuvent être étalonnés et que la différence avec un thermomètre Fisher Scientific peut être de 30 degrés ou plus. Nos messages sur la salubrité des aliments doivent souligner le fait que même avec le poulet, il NE faut PAS se fier aux apparences. Il faut utiliser un thermomètre et l'étalonner fréquemment.

Pour conclure, Madame Bruhn a offert quelques conseils pour aider à modifier certains des comportements observés pendant l'étude.

1. Lavez vos mains, particulièrement après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue. Tout ce que vous touchez peut être contaminé par des bactéries. Imaginez que le poulet est couvert de miel. Vous le touchez, vous touchez ensuite la porte du réfrigérateur, vos épices, votre cellulaire, et vous répandez le miel. Vous devez vous laver les mains pour arrêter de répandre les résidus collants!
2. Ne lavez pas votre poulet. Les bactéries peuvent éclabousser avec l'eau et se répandre comme un aérosol. La cuisson tue les bactéries. Le poulet doit passer directement de l'emballage à la cuisson.
3. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que le poulet est cuit. Il ne faut pas vous fier aux apparences. Le poulet cuit à 165 °F (74 °C) est encore moelleux, et il est sécuritaire. **R**





Les Producteurs de poulet du Canada et les Producteurs d'œufs du Canada s'unissent pour la recherche sur les maladies du cœur et l'AVC

Le 20 août, les Producteurs de poulet du Canada (PPC) faisaient partie de ceux et celles qui contribuent à améliorer la santé cardiovasculaire de tous les Canadiens. Dix-sept membres du personnel ont lancé un défi à leurs amis chez les Producteurs d'œufs du Canada (POC) à l'événement Grand Vélo pour une campagne de financement pour la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC. Cette campagne de financement était une activité d'équipe composée de cyclistes enthousiastes engagés à recueillir un minimum de 50 \$ chacun en dons en appui à la recherche sur les maladies du cœur et les AVC.

L'événement Grand Vélo de la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC a lieu chaque année dans plus de 200 collectivités et compte plus de 70 000 participants. L'an dernier, des cyclistes de l'ensemble du Canada ont amassé plus de 8,4 millions de dollars afin d'offrir aux Canadiens des outils, des ressources et des conseils pour les aider à diminuer les facteurs de risque de maladies du cœur et d'AVC qu'ils peuvent contrôler. Cette année, l'organisme a fixé l'objectif d'amasser 9,5 millions de dollars et a déjà amassé 40 % de cette somme!

Comme point culminant du 21^e événement Grand Vélo à Ottawa, les PPC et les POC ont ajouté une touche amusante à l'épreuve en lançant le défi de résoudre une fois pour toutes l'énigme, à savoir qui est venu en premier : la poule ou l'œuf? La Fondation a fourni le conducteur, et chaque équipe pédalait avec enthousiasme autour de la piste du Rideau Carleton Racetrack pour obtenir le meilleur score.

Les PPC étaient les premiers à faire le parcours et ont établi un record de piste pour le Grand Vélo avec un temps de 3 minutes 6 secondes et 50 centièmes de seconde.. Les organisateurs étaient enthousiastes et l'équipe s'est rassemblée pour une photo avec le trophée, au cas où. La gloire était de courte durée. L'équipe des POC a fait son tour de piste en 3 min 3 sec et 94 centièmes et a surpassé l'équipe des PPC pour la suprématie du Grand Vélo. Bien que ce fut une course très serrée, les POC, qui pédalaient deuxième, ont résolu une fois pour toutes l'énigme et sont arrivés premiers.

Bien que les PPC aient accepté la défaite gracieusement en arrivant moins de trois secondes plus tard que les POC, le personnel a fièrement amassé 1 400 dollars pour aider les Canadiens à vivre longtemps... en santé. **R**



twitter.com/chickenfarmers



facebook.com/chickenfarmers

Réviseur: Marty Brett - mbrett@poulet.ca
Graphiste: Stephanie St.Pierre - sstpierre@poulet.ca