

LE POULET CANADIEN

Les Producteurs de poulet du Canada signent une nouvelle entente d'allocation

La nouvelle entente du poulet englobe la croissance différentielle

Les Producteurs de poulet du Canada sont fiers d'annoncer la signature d'une nouvelle entente d'allocation qui fera en sorte que 55 % de la croissance future sera attribuée en se fondant sur les facteurs relatifs à l'avantage comparatif provincial.

Cette entente historique est l'aboutissement de six années de travail. Les embûches, faux départs et obstacles ont toujours été présents mais ont ultimement été surmontés par cette nouvelle entente. Les négociations ont été les plus intenses de 2012 à 2014.

« Les enjeux ont été nombreux au cours des années et ils ont exigé que toute l'industrie se donne la main pour surmonter nos différences, insister sur nos importantes similarités – la vision que nous partageons – et aller de l'avant pour conclure cette entente, rappelle Dave Janzen, président des Producteurs de poulet du Canada. Ce sont de bonnes nouvelles pour les producteurs et, à vrai dire, pour toute l'industrie canadienne du poulet, parce que nous constatons, encore une fois, que la gestion de l'offre continue d'évoluer en réponse aux changements sur le marché. »

suite page 2



dans ce numéro

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 4 | Une récente étude déboulonne les croyances canadiennes véhiculées à propos du secteur agricole | 8 | Délicieux poulet canadien – un choix qui convient aux diabétiques |
| 6 | Effet de l'eau potable acide sur la réduction du nombre de pathogènes dans les poulets commerciaux | 10 | L'étude des produits de viande prêts à manger |



SUITE DE LA PAGE 1

« Je vous félicite des efforts que vous avez faits pour ratifier cette nouvelle entente d'allocation et pour moderniser le processus d'allocation pour les années à venir, a déclaré Dave Janzen. Vous avez fait preuve de ténacité et de persévérance en procédant à ces changements afin de démontrer que la gestion de l'offre est vraiment un régime moderne et évolutif. »

La croissance différentielle est une priorité critique des Producteurs de poulet du Canada depuis un certain temps et sa mise en œuvre s'inscrit dans le plan stratégique quinquennal de l'organisation qui prévoit des efforts afin d'améliorer l'efficacité de la chaîne de valeur, tout en maintenant la production dans toutes les provinces. Grâce à cette nouvelle entente, toutes les provinces se partageront la croissance future.

Le nouveau protocole d'entente couvre la croissance future et le processus d'allocation en attribuant 55 % de la production future selon les facteurs de l'avantage comparatif. L'Alberta, qui s'était retirée de l'Accord fédéral-provincial l'an dernier, a été la première à signer la nouvelle entente et a entrepris les démarches nécessaires au niveau provincial pour réintégrer les rangs de l'Office national. **R**



Les Producteurs de poulet du Canada lancent la nouvelle application pour les achats à l'épicerie

Allez faire l'épicerie avec poulet.ca! Notre nouvelle application pour les achats à l'épicerie est prête! Notre nouvelle application sur les achats à l'épicerie facilite le magasinage. Vous pouvez créer de nombreuses listes d'épicerie qui peuvent être personnalisées selon l'événement, partager vos listes avec d'autres membres de votre ménage pour faciliter le magasinage et parcourir notre sélection de plus de 700 recettes sur poulet.ca pour trouver des idées de repas sains. Mieux encore, l'application est GRATUITE! Disponible pour iPhone et Android.

Étant donné que plus de la moitié de notre trafic Web est mobile, nous avons vu une occasion en or de conserver les utilisateurs et d'intégrer le message sur notre nouvelle marque dans leur vie quotidienne en leur donnant un moyen facile et gratuit de créer et de partager des listes d'achats. Les clients peuvent maintenant faire des recherches, partager et ajouter des ingrédients à leur liste d'achats sur le pouce, synchroniser leurs recettes préférées à leur compte poulet.ca.


Voici les caractéristiques de l'application :

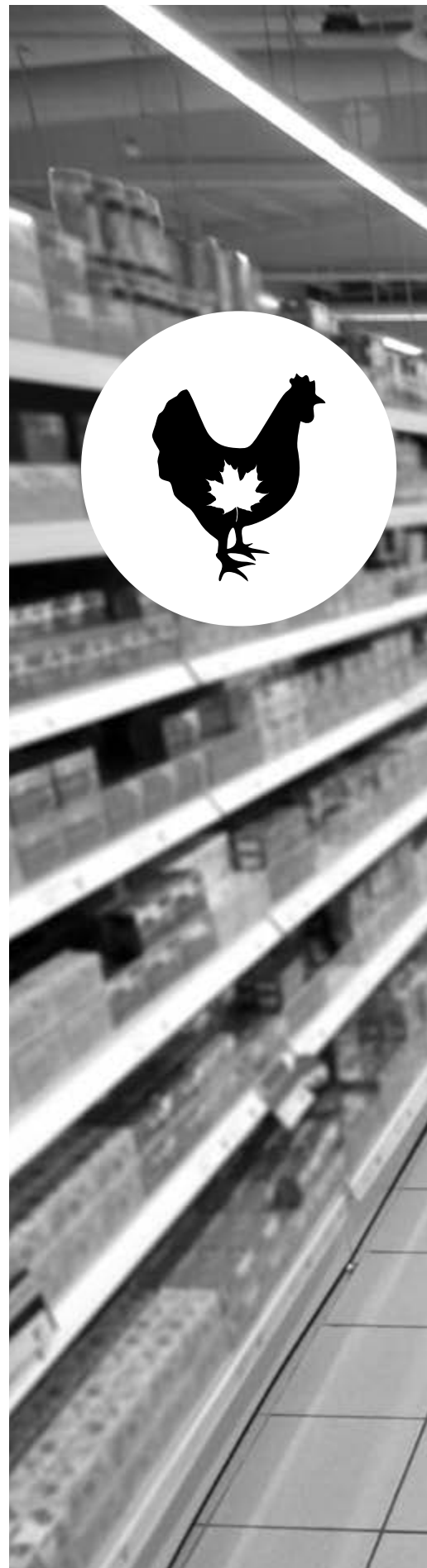
- Le partage de liste avec une synchronisation en temps réel;
- Plus de 600 recettes du site poulet.ca, incluant de l'information nutritionnelle, des conseils, des astuces et plus;
- La capacité d'ajouter des ingrédients à vos listes à partir des recettes sur poulet.ca;
- Une base de données contenant plus de 350 articles d'épicerie communs;
- La capacité de classer par catégories vos propres éléments.

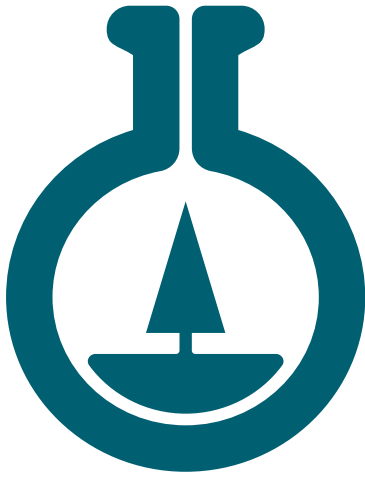
Pour télécharger l'application, visitez :



Apple, iPad et iPhone sont des marques de commerce d'Apple Inc. enregistrées aux É.-U. et dans d'autres pays. L'App Store est une marque de service d'Apple Inc.

Pendant que vous y êtes, demandez l'étiquette « Élevé par un producteur canadien » en magasin pour vous assurer de cuisiner du poulet frais canadien élevé dans nos fermes! 





Une récente étude déboulonne les croyances canadiennes véhiculées à propos du secteur agricole

La réalité du secteur agricole diffère de l'image que bon nombre de Canadiens s'en font, selon *La réalité du secteur agricole au Canada – Un secteur innovateur et appelé à croître, un nouveau rapport de la Fédération canadienne de l'entreprise indépendante (FCEI)*. En fait, la majorité des agriculteurs – 51 % – envisagent d'adopter de nouvelles technologies novatrices au cours des trois prochaines années, et 44 % prévoient l'expansion de leur entreprise.

Selon une récente étude demandée par le gouvernement fédéral, certaines croyances circulent au sujet du secteur agricole, notamment qu'il s'y ferait peu d'innovation, qu'il serait en déclin, qu'il pourrait être nuisible pour l'environnement et que les fermes familiales seraient en train de disparaître.

« Ce n'est pas la ferme de Maturin. Notre nouveau rapport déboulonne l'impression périmée qu'ont les Canadiens à propos du secteur agricole », a déclaré Marilyn Braun-Pollon, vice présidente aux affaires agricoles de la FCEI.

« Le secteur agricole canadien est dynamique et important dans notre économie puisqu'il génère plus de 100 milliards de dollars et emploie une personne sur huit au pays », ajoute Mandy D'Autremont, analyste principale en matière de politiques, Affaires agricoles de la FCEI et coauteure du rapport.

Voici les quatre principaux constats sur la réalité du secteur agricole du rapport de la FCEI :

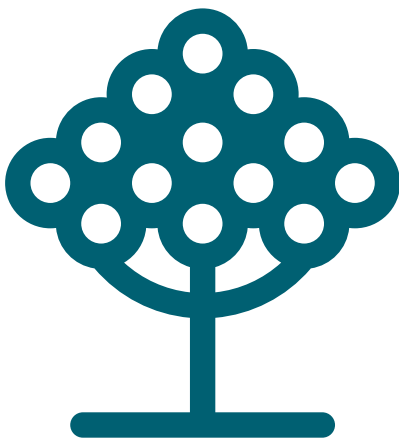
- Constat n° 1 – L'agriculture est un secteur innovateur et moderne
- Constat n° 2 – Le secteur agricole est appelé à croître
- Constat n° 3 – Les agriculteurs protègent l'environnement
- Constat n° 4 – Les fermes demeurent des entreprises familiales

« Cette étude met en lumière l'ambition et l'optimisme qui font du secteur agricole l'un des moteurs de l'économie canadienne, affirme le ministre fédéral de l'Agriculture, Gerry Ritz. Notre gouvernement va continuer à travailler avec l'industrie pour investir dans la recherche et l'innovation afin que les agriculteurs canadiens demeurent concurrentiels dans le marché mondial, et ce, à très long terme. »

Le rapport tient compte du point de vue des agriculteurs, mais le travail ne s'arrête pas là.

« En plus de promouvoir la réalité du secteur agricole, les politiques gouvernementales doivent aussi favoriser la compétitivité de ce secteur. Les agriculteurs demandent donc aux gouvernements qu'ils accordent une plus grande importance à la réduction de la paperasserie, qu'ils diminuent le fardeau fiscal global et qu'ils mettent davantage l'accent sur la recherche, le développement et l'innovation au sein de l'industrie », a conclu Braun-Pollon.

La FCEI se veut le *porte-parole commercial de l'agriculture*, représentant 7 200 entreprises agricoles indépendantes au pays, dont la majorité sont des producteurs primaires. **R**





« Ce n'est pas la ferme de Maturin. Notre nouveau rapport déboulonne l'impression périmée qu'ont les Canadiens à propos du secteur agricole »

Marilyn Braun-Pollon,
vice présidente aux affaires agricoles de la FCEI

Effet de l'eau potable acide sur la réduction du nombre de pathogènes dans les poulets commerciaux

À l'heure actuelle, deux initiatives des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux visent la réduction des agents pathogènes dans le poulet.

La première initiative, l'initiative de réduction des agents pathogènes menée par l'Agence d'inspection des aliments du Canada, a pour objet d'établir des renseignements de base sur la prévalence et la concentration de *Salmonella* et de *Campylobacter* dans le poulet, ainsi que fixer des cibles de rendement quant à leur réduction.



La deuxième initiative, menée par Santé Canada et l'Agence de Santé publique du Canada, s'intéresse aux mesures d'intervention visant à contrôler les maladies chez les Canadiens causées par la bactérie *Salmonella Enteritidis* d'origine aviaire. Ces deux initiatives accentueront la pression pour réexaminer les pratiques de production et les étapes d'intervention actuelles dans l'ensemble de la chaîne afin de réduire la charge pathogénique dans le poulet. Une pratique d'atténuation qui peut être utilisée par les producteurs consiste à ajouter de l'acide organique à l'eau.

Que sont les acides organiques?

Les acides organiques font partie des matières animales et végétales, ou peuvent être produits par ces matières. Ils contiennent toujours du carbone et au moins un autre élément. Voici des acides organiques communs : l'acide acétique trouvé dans le vinaigre, l'acide citrique trouvé dans les agrumes, l'acide tannique trouvé dans les noix de galle, l'acide formique qui se produit dans les insectes et les plantes, l'acide lactique qui est un élément du lait sur, l'acide oléique trouvé dans la graisse animale et les huiles végétales, ainsi que l'acide oxalique trouvé dans les plantes comestibles.

Pathogènes

Des études ont démontré une augmentation de l'incidence de salmonelle dans le jabot des poulets à griller pendant la période de retrait des aliments. Cet effet se caractérise par une réduction de l'acide lactique, une augmentation



UNE PRATIQUE D'ATTÉNUATION QUI PEUT ÊTRE UTILISÉE PAR LES PRODUCTEURS CONSISTE À AJOUTER DE L'ACIDE ORGANIQUE À L'EAU.

du pH et une augmentation de salmonelle dans le jabot. Les niveaux accrus de salmonelle peuvent poser problème aux abattoirs, où le processus d'éviscération peut contaminer la viande de poulet et les carcasses environnantes.

La salmonelle est une cause principale des maladies d'origine alimentaire chez les humains et il est important pour l'industrie du poulet de travailler ensemble pour réduire le risque du pathogène.

Résultats de la recherche

Des chercheurs ont remarqué que le fait de réduire le pH de l'eau en y ajoutant des acides organiques (acides lactiques, acide citrique, etc.) pendant la période de retrait réduit grandement la croissance des bactéries pathogènes comme la salmonelle et *E. coli*, qui se multiplient plus efficacement dans un milieu plus alcalin. On a découvert que l'acide lactique, par exemple, réduit de 99 % le nombre de bactéries *Salmonella Enteritidis* retrouvées (Avila et coll.).

L'ajout des acides organiques dans l'eau potable 24 heures avant le commencement de la période de retrait des aliments précédant l'abattage peut réduire la colonisation de salmonelle dans le jabot et dans le caecum et peut s'avérer une stratégie importante pour réduire la contamination des poulets par

la salmonelle pendant la transformation. Lorsqu'ils sont utilisés correctement, les acides organiques n'ont pas d'effet sur les cellules épithéliales de l'œsophage, du jabot, de l'intestin grêle ou du cæcum.

Liste d'acides organiques

- Acide acétique
- Acide butyrique
- Acide citrique
- Acide formique
- Acide fumarique
- Acide lactique
- Acide malique
- Acide propionique
- Acide sorbique
- Acide tartrique

L'utilisation d'acides organiques

Avant d'utiliser l'acidification de l'eau, il faut tenir compte du produit, de sa concentration et de son pH, ainsi que son interaction avec la source d'eau. Réduire le pH de l'eau en ajoutant de l'acide organique crée un effet inhibiteur en perturbant la réaction enzymatique et le système de transport de la nutrition des bactéries.

Communiquez avec votre fournisseur de services au sujet de la bonne utilisation des acides organiques et leur capacité d'aider à réduire la contamination des pathogènes pendant le processus de retrait des aliments. **R**

RÉFÉRENCES

1. Anas Ahmad Khan, *Practical Applications of Formaldehyde and Organic Acids in Control of Enteric Pathogens in Feed and Drinking Water, Poultry Industry*, le 23 août 2011. <http://en.engormix.com/MA-poultry-industry/nutrition/articles/organic-acids-in-feed-water-supplies-poultry-t1759/141-p0.htm>
2. Avila, Nascimento, Canal, Salle et Moraes, *Effect of acidified drinking water on the recovery of Salmonella enteritidis from broilers crops*, revista Brasileira de Ciencia Avicola, vol. 5 no 3, 2003
3. Chaveerach, Keuzenkamp, Lipman et Knapen, *Effect of Organic Acids in Drinking Water for young Broilers on Campylobacter Infection, Volatil Fatty Acid Production, Gut Microflora and Histological Cell Changes, Poultry Science*, mars 2004; 83, 3, p. 330.
4. « Howstuff works? » <http://science.howstuffworks.com/acid-info3.htm>
5. Mohyla, Bilgili, Oyarzabal, Warf et Kemp, *Application of Acidified Sodium Chlorite in the Drinking Water to Control Salmonella serotype Typhimurium and Campylobacter jejuni in Commercial Broilers, The Journal of Applied Poultry Research*, 16:45-51, 2007.
6. Wolfenden, Pixley, Vincente, Avina, Hargis et Tellez, *Effect of an Organic Acid Product During Feed Withdrawal on Broiler Mortality, Shrinkage and Carcass Condemnation Following Transport to Processing, International Journal of Poultry Science* 6 (7), 497-500, 2007.
7. « Acide organique ». Wikipédia. http://fr.wikipedia.org/wiki/Acide_organique.
8. Wilson S., *Water acidification in swine production systems, Alberta Pork news & reports*, 2008.

Délicieux poulet canadien – un choix qui convient aux diabétiques

Aujourd'hui, il y a plus de neuf millions de Canadiens, jeunes et enfants compris, qui vivent avec le diabète et le prédiabète, et une croissance de ce nombre est prévue. Environ 90 % des personnes diabétiques vivent avec le type 2, une forme essentiellement évitable grâce à des changements de mode de vie et à une alimentation saine.

Les Producteurs de poulet du Canada participent à la lutte contre le diabète en offrant aux professionnels de la santé de première ligne des outils pédagogiques pour aider les Canadiens à faire des choix alimentaires plus sains. Comme fiers commanditaires de la conférence nationale de l'Association canadienne du diabète à Winnipeg du 23 au 25 octobre, les membres du personnel des PPC ont discuté avec des cliniciens, des éducateurs en diabète et d'autres professionnels en soins de santé concernant le poulet canadien frais comme partie importante d'une saine alimentation. Avec plus de 700 recettes nutritives sur poulet.ca, dont bon nombre sont classées par besoins alimentaires spéciaux, les PPC ont présenté des choix de recette sains à plus de 2 000 délégués.

Notre fiche d'information *Le diabète – Faites les bons choix alimentaires* (gratuite pour les professionnels de la santé en paquets de 50) met en évidence des mesures simples pour aider les patients à gérer le diabète grâce à des lignes directrices alimentaires essentielles. Elle souligne notamment le fait que la protéine maigre comme celle du poulet est en excellent choix à inclure dans un régime alimentaire qui convient aux diabétiques. Le poulet ne contient pas de glucides, naturellement, et a peu d'incidence sur vos taux de glycémie.

Comme excellente source de protéine de haute qualité, le poulet peut être inclus dans le déjeuner, le dîner et le souper. La protéine fournit de l'énergie et joue un rôle important pour aider les patients à gérer le diabète. Le fait de manger des protéines convenables à tous les repas ralentit la digestion et aide les personnes à se sentir rassasiées plus longtemps. Voici d'excellentes recettes qui conviennent aux diabétiques tirées du site poulet.ca et sélectionnées par nos diététiciens conseillers.

Un régime qui comprend des aliments complets, comme les recettes à la page 7, sera aussi faible en sucre et en gras trans, tout en comportant plus de fibres, ce qui aide à maintenir une pression artérielle saine et à équilibrer les gras sanguins tels que le cholestérol en même temps.

Une autre préoccupation liée au diabète vient du nombre de personnes qui ont le diabète sans le savoir. 2014 fut une année de sensibilisation et de détermination du risque de diabète pour l'Association canadienne du diabète.

Le document de campagne suivant a été créé et diffusé par courriel, Twitter et Facebook :

Ne soyez pas à risque – Faites le test et vérifiez votre risque

Non traité, le diabète de type 2 peut causer des problèmes de santé graves; il peut même être mortel. La sensibilisation et le diagnostic précoce peuvent faire toute la différence. Vérifiez si vous êtes à risque en prenant le court test CANRISK sur le diabète sur le site dontberisky.ca (en anglais seulement), et prenez en charge votre santé.

Le fait de connaître les facteurs de risque peut aider les Canadiens à prendre des mesures pour empêcher ou reporter la survenue du diabète. La détection précoce chez les personnes qui vivent avec la maladie peut réduire les complications et améliorer la qualité de vie d'une personne.

Si vous êtes déjà atteint du diabète de type 1 ou 2, il s'agit d'une occasion pour vous de partager le test avec vos amis et votre famille.



A **POULET ET ŒUF À LA TASSE**
WWW.POULET.CA/RECETTES/POULET-ET-OEUF-A-LA-TASSE

Vos cellules ont besoin de carburant le matin pour commencer la journée – donc la gestion de votre taux de glycémie commence au déjeuner. Cette recette est faible en glucides et comporte des protéines offrant beaucoup d'énergie. Combinez le tout avec une tranche de pain de blé entier et vous aurez un déjeuner complet.



B **RECETTE FACILE DE POIVRONS FARCIS AU POULET**
WWW.POULET.CA/RECETTES/RECETTE-FACILE-DE-POIVRONS-FARCIS-AU-POULET

Non seulement les poivrons sont-ils remplis d'antioxydants (nutriments associés à la lutte contre le cancer), de vitamines et de minéraux, mais ils sont faibles en « sucres naturels », ce qui vous aidera à conserver un faible taux de glycémie. La teneur élevée en protéines du poulet maigre haché aidera à vous garder rassasié plus longtemps.



C **SALADE DE BROCOLI, BOCCONCINI ET POULET**
WWW.POULET.CA/RECETTES/SALADE-DE-BROCOLI-BOCCONCINI-ET-POULET

Cette magnifique salade comporte moins de calories, de gras et de sodium que d'autres salades populaires au brocoli et constitue un choix de dîner avisé à apporter au travail. Le thym, le romarin et la sauge fournissent une saveur exceptionnelle, et vous y trouverez aussi vos protéines et vos fibres. Le fait d'ajouter des fibres à votre régime aide à stabiliser vos taux de glycémie. **R**

L'étude des produits de viande prêts à manger

Les chercheurs d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) étudient les produits de viande prêts à manger (PAM) comme les charcuteries pour assurer leur salubrité et trouver de nouvelles façons de fabriquer des produits plus sains.

Une équipe dirigée par le Dr Sampathkumar Balamurugan du Centre de recherches sur les aliments de Guelph d'AAC est en train de réaliser deux études pour s'assurer que les techniques de transformation des viandes PAM utilisées par l'industrie offrent aux Canadiens les choix alimentaires les plus sûrs et les plus sains.

Réduire les bactéries nocives dans la saucisse

Au Canada, les lignes directrices sur la salubrité des aliments à l'intention des entreprises de transformation des aliments sont établies par Santé Canada. Si elles s'écartent de ces lignes directrices, les entreprises de transformation des aliments doivent valider scientifiquement leurs méthodes de transformation en démontrant qu'elles contrôlent les populations bactériennes pathogènes dans leurs produits. Pour ce faire, la façon la plus courante est de chauffer le produit de manière à tuer les bactéries. Toutefois, certains produits de viande PAM, comme le salami, ne sont pas cuits, mais plutôt fermentés et salés à sec.

Dr Balamurugan est en train d'examiner comment différents procédés de fermentation et de cuisson à sec influencent sept sérotypes de bactérie E. coli, dont le sous-type O157:H7 et six sous-types non-O157, tout de même pathogènes, dans des saucisses fermentées sèches. L'E. coli O157:H7 est une bactérie d'origine alimentaire grave qui cause la maladie. Les techniques de transformation utilisées par l'industrie se doivent de réduire E. coli O157:H7 conformément à la réglementation, mais il est difficile de savoir si elles permettront de contrôler d'autres sérotypes pathogènes d'E. coli.

« Grâce à cette recherche, nous pourrions mieux comprendre comment l'industrie alimentaire peut mieux prévenir les toxi-infections alimentaires et comment les agents pathogènes réagissent à la transformation des aliments, ce qui permettra éventuellement à l'industrie d'accéder à de nouveaux marchés. » – Dr Sampathkumar Balamurugan, chercheur principal

Dr Balamurugan n'hésite pas à dire que cette recherche ne doit pas se limiter à E. coli. D'autres agents pathogènes d'origine alimentaire, comme Listeria monocytogenes et Salmonella, pourraient aussi être testés de cette façon pour assurer la salubrité des produits de viande PAM pour les Canadiens.

Répercussions de la réduction du sel

Le sel présent dans les produits de viande PAM joue le rôle crucial d'agent de conservation des aliments afin d'améliorer la durée de conservation et la fonctionnalité sous l'angle de la saveur et du goût. De nos jours, cependant, les consommateurs veulent avoir des choix alimentaires plus sains, et c'est souvent en réduisant la teneur en sel des aliments qu'on peut notamment leur offrir ce choix.

Dr Balamurugan étudie comment la réduction du chlorure de sodium (sel) dans les viandes PAM et son remplacement par un autre composé, comme le chlorure de potassium ou le chlorure de calcium, influenceront la durée de conservation des produits. Il s'intéresse tout particulièrement aux viandes PAM qui ont été traitées à haute pression, un procédé qui élimine toutes les bactéries présentes.

« Nous avons découvert que la réduction de la teneur en sel dans les viandes PAM a pour effet d'accroître l'efficacité des traitements à haute pression, mentionne Dr Balamurugan. Une meilleure efficacité se traduira par une durée de traitement plus courte, permettant ainsi d'économiser de l'énergie et de réduire les coûts, ce qui est avantageux pour l'industrie et l'environnement. »

Ces projets de recherche ont été menés à l'usine pilote du Centre de recherches sur les aliments de Guelph. Cette usine est une installation unique de recherche sur les aliments qui permet aux chercheurs de réaliser des expériences très complexes et hautement contrôlées avec des agents pathogènes dans un environnement sûr.

L'un des principaux objectifs de la recherche effectuée par AAC est d'offrir aux consommateurs canadiens un large éventail de choix sûrs et avantageux, tout en permettant aux agriculteurs et aux transformateurs d'aliments canadiens de saisir les nouveaux débouchés qui s'offriront à eux grâce à l'innovation scientifique.

Principaux points saillants

- Dr Balamurugan analyse sept types de bactérie pathogène E. coli afin d'évaluer l'efficacité de différentes méthodes de transformation de la saucisse pour les réduire.
- Les bactéries Listeria monocytogenes et Salmonella pourraient aussi être testées de cette manière.
- Dr Balamurugan a découvert qu'en réduisant la teneur en sel dans les viandes PAM, les traitements à haute pression sont plus efficaces, ce qui contribue à réduire les coûts de transformation tout en économisant de l'énergie. **R**

