

LE POULET CANADIEN

Volume 20, Numéro 4 | AOÛT/SEPTEMBRE 2018

Mise à jour des négociations commerciales

MISE À JOUR DU PTPGP

Le 14 juin 2018, l'ancien ministre du Commerce international, François-Philippe Champagne, a présenté à la Chambre des communes un projet de loi visant à ratifier le Partenariat transpacifique global et progressiste (PTPGP). L'accord commercial entrera en vigueur 60 jours après sa ratification officielle par au moins six de ses onze membres. Comme le gouvernement du Canada a déclaré à maintes reprises son intention de profiter du premier avantage de faire partie de ces six premiers pays, il devrait faire adopter la loi peu après la reprise des travaux de la Chambre à la mi-septembre.

Jusqu'à présent, le Mexique et le Japon ont ratifié l'accord et plusieurs autres devraient le faire dans les mois à venir.

En dépit de cette intention d'agir rapidement pour ratifier l'accord, rien n'indique comment le gouvernement prévoit aider le secteur de la gestion de l'offre à s'adapter aux nouvelles concessions d'accès au marché du PTPGP.

Lorsque la conclusion du Partenariat transpacifique initial a été annoncée en octobre 2015, le gouvernement a annoncé une série de mesures visant à aider les secteurs de la gestion de l'offre à s'adapter à l'augmentation du niveau d'accès; cependant, lorsque le PTPGP a été conclu et signé plus tôt cette année, aucune mesure de ce genre n'a été mentionnée. Dans le cadre du PTPGP, le Canada a accordé un accès supplémentaire de 2,1 % au marché canadien du poulet, ce qui a fait passer son accès global de 7,5 % à 9,6 %.

Le gouvernement du Canada a annoncé qu'il tiendrait des consultations officielles avec les secteurs de la gestion de l'offre tout au long de l'été.

SUITE À LA PAGE 2



dans ce numéro

- | | | |
|--|--|--|
| 2 Prix 2018 de la Société canadienne de science animale | 5 Vidéo pratico-pratique : Étalonnage du distributeur-doseur | 10 Consommation de la viande blanche comparativement à la viande brune |
| 3 Publication du Livret des données sur le poulet de 2018 | 6 MISE À JOUR de 2018 sur la commercialisation | 11 Hommage – R.W. (Scott) Simmons |
| 4 Le Premier ministre visite notre Cantine du centre-ville | 9 Promouvoir l'utilisation responsable des antimicrobiens | |



Grâce à ces consultations, les Producteurs de poulet du Canada travailleront avec le gouvernement pour élaborer des mesures appropriées et continueront à faire pression pour la résolution finale des trois problèmes de contrôle des importations auxquels le secteur du poulet est confronté : les importations frauduleuses de volailles, l'inclusion de produits du poulet inadmissibles dans le Programme d'exonération des droits et la définition vague des mélanges définis de spécialité.

RELATIONS COMMERCIALES CANADA-É.-U.

Le 31 mai 2018, les États-Unis ont annoncé, au nom de la sécurité nationale, qu'il imposait des droits de douane sur les importations de certains produits d'acier et d'aluminium de certains alliés, tels le Canada et l'Union européenne, au taux de 25 % et 10 %, respectivement. Le 1^{er} juillet 2018, en réponse à cette action commerciale injustifiée, le gouvernement canadien a adopté une « parfaite réciprocité » à savoir une contrepartie égale, dollar contre dollar, en contre-mesures de rétorsion contre certaines importations en provenance des États-Unis.

En vertu de ces contre-mesures, les importations de certains produits d'acier en provenance des États-Unis feront face à un tarif de 25 %, et les importations en provenance des États-Unis de certains produits d'aluminium et une courte liste d'autres produits, y compris des plats cuisinés et des viandes préparées contenant du poulet ou de la volaille de réforme, des

pizzas, quiches et soupes, seront frappés d'un tarif de 10 %.

La liste complète des articles affectés par les contre-mesures est disponible ici : <https://www.fin.gc.ca/access/tt-it/cacsap-cmpcaa-1-fra.asp>

Il est important de noter que ces contre-mesures ne sont pas imposées sur les importations générales de volaille de réforme, mais seulement sur les repas préparés et les viandes qui contiennent de la volaille de réforme, surtout sous forme cuite et coupée en dés. De plus, bien qu'on ne dispose pas de données détaillées sur la quantité de produit de poulet contenue dans les importations de pizzas, quiches et soupes, il est clair que les ingrédients de poulet sont d'importants composants de ces produits. Ensemble, ces articles représentent une moyenne annuelle de 317,8 millions de dollars canadiens en importations en provenance des États-Unis.

Les Producteurs de poulet du Canada se joignent au reste du Canada pour dénoncer les actions commerciales injustifiées et agressives des États-Unis. Les Producteurs de poulet du Canada appuient également le Canada dans l'adoption de ces contre-mesures par le gouvernement, parce que ces contre-mesures présentent au secteur canadien de l'alimentation et, plus particulièrement à l'industrie canadienne du poulet, la possibilité d'étendre les activités de production et de transformation à l'échelle nationale. **R**

Prix 2018 de la Société canadienne de science animale

Chaque année, les Producteurs de poulet du Canada commanditent le « Prix du secteur canadien des productions animales en transfert technologique et service au public » de la Société canadienne de science animale.

Ce prix souligne les services exceptionnels et constants offerts aux industries animales du Canada en matière de transfert technologique, de direction et d'éducation sur la production animale. Le lauréat du prix peut travailler dans n'importe quel secteur de l'industrie canadienne de la production animale et ses contributions doivent se distinguer de celles de la recherche.

Le prix est décerné chaque année lors de la conférence de la Société canadienne de science animale tenue chaque juillet.

Le prix est conjointement commandité par la Canadian Cattlemen's Association, les Producteurs laitiers du Canada, les Producteurs de poulet du Canada et le Conseil canadien du porc.

Le lauréat de cette année est le Dr Daniel Lefebvre, directeur général de Valacta, le centre d'expertise sur la production laitière de l'est du Canada. M. Lefebvre détient un doctorat en nutrition des bovins laitiers de l'Université McGill et travaille chez Valacta depuis 25 ans à titre de nutritionniste principal, ainsi qu'à titre de gestionnaire de la recherche et du développement, et de directeur général depuis 2009.

Chez Valacta, le Dr Lefebvre a participé à l'élaboration et à l'adoption de nombreux

outils ayant pour but de favoriser l'utilisation du contrôle laitier pour la surveillance nutritionnelle et la gestion du troupeau, y compris des services d'aide à la programmation et des services de laboratoire comme l'urée du lait et les cétones.

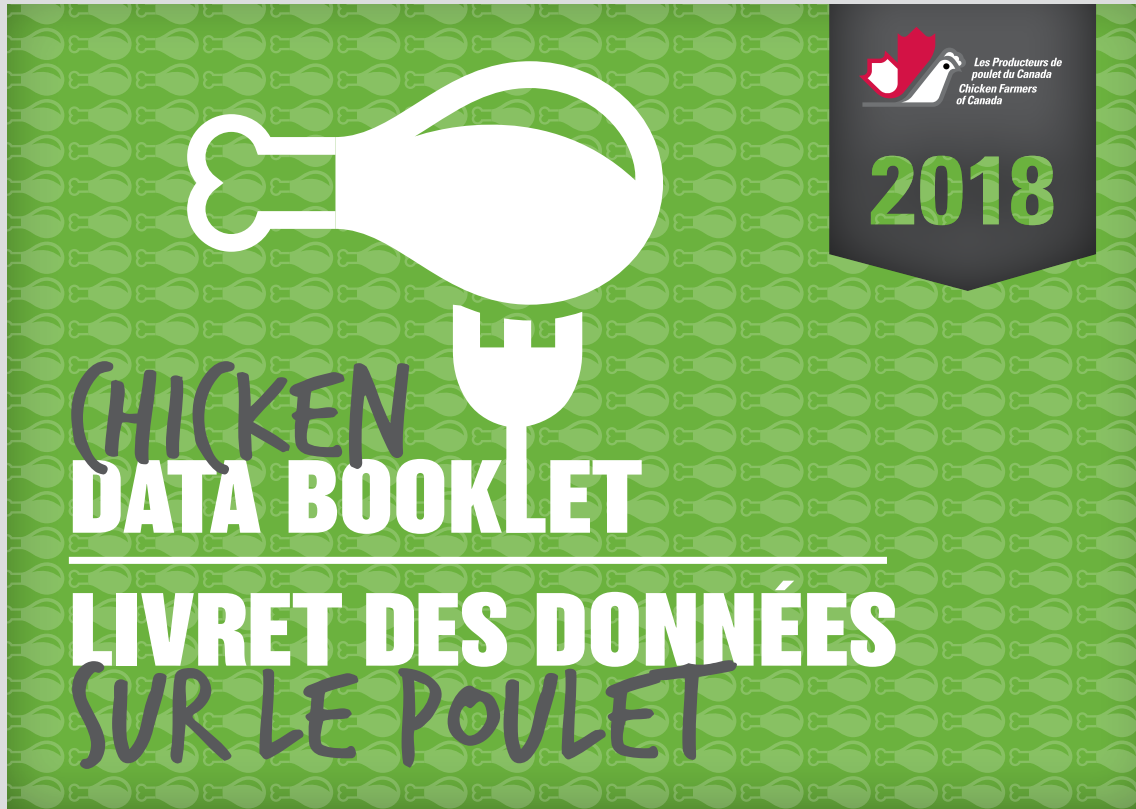
Félicitations Dr Lefebvre!

Connaissez-vous une personne méritante du secteur de la production de la volaille? Présentez votre nomination aux Producteurs de poulet du Canada en vue de l'appel des candidatures de l'an prochain.




Publication du Livret des données sur le poulet de 2018

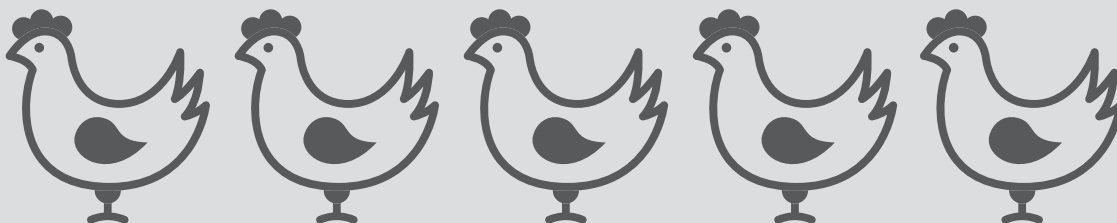
Le Livret des données sur le poulet est un recueil des données historiques sur l'industrie du poulet. Depuis plus de 30 ans, l'ouvrage est publié chaque année par les Producteurs de poulet du Canada. L'édition de cette année a été lancée à l'occasion de la réunion d'été qui s'est déroulée au mois de juillet à Halifax, en Nouvelle-Écosse.



Le Livret des données est un outil précieux pour plusieurs, y compris les producteurs de poulet, les transformateurs, les surtransformateurs, les détaillants, les restaurateurs, les nouvelles agences, les ministères du gouvernement, voire même les étudiants.

Faits saillants :

- » En 2017, les Canadiens ont consommé plus de 1,2 milliard de kilogrammes de poulet.
- » Le Canadien moyen a consommé 33,1 kilogrammes de poulet en 2017, soit 0,6 kilogramme de plus que l'année précédente!
- » En 2004, le poulet a supplanté le bœuf en termes de consommation de viande au Canada
- et, depuis, demeure la source de protéines de premier choix. En 2017, le poulet représentait 37,4 % de toutes les viandes consommées.
- » Les prix aux producteurs ont continué de chuter pour atteindre 153,5¢/kg (moyenne pondérée), le plus bas niveau depuis le record de 171,0¢/kg enregistré en 2013.
- » Selon les plus récentes données, le Canada était le 9e pays exportateur de poulet le plus important au monde, le 17e plus important producteur et le 15e plus important consommateur de poulet.
- » Pour plus d'information ou pour lire le Livret des données sur le poulet de 2018, veuillez consulter www.producteursdepoulet.ca/ressources. 





Sur la Colline

Le Premier ministre visite notre Cantine du centre-ville

Le 12 juin, le premier ministre Justin Trudeau et le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Lawrence MacAulay, se sont arrêtés à la « Cantine du centre-ville » du GO5 pour rencontrer les producteurs et prendre une bouchée sur le pouce. Ce restaurant mobile, situé sur la rue Sparks à Ottawa, accueille chaque année les parlementaires, les membres du personnel et le public pour savourer une délicieuse pâtisserie faite de produits laitiers, de volaille et d'œufs tout en bavardant avec les agriculteurs canadiens.



Lors de leur conversation avec les agriculteurs, le premier ministre et le ministre ont réaffirmé le ferme appui de leur gouvernement au succès du système de gestion de l'offre du Canada. Reconnaissant que nous sommes dans une guerre commerciale avec les États-Unis, le premier ministre demeure résolument engagé à assurer les meilleurs résultats pour les agriculteurs canadiens et l'économie canadienne dans la renégociation de l'ALÉNA.

REMANIEMENT DU CABINET

Le premier ministre a remanié son Cabinet à la mi-juillet, principalement pour refléter les changements dans la conjoncture politique à l'échelle des provinces, et pour mettre en évidence les principales circonscriptions à l'approche des élections de 2019. Fait à noter, l'ancien ministre des Ressources naturelles, Jim Carr, détient maintenant le portefeuille de la Diversification du commerce international, en remplacement de François-Philippe Champagne, qui a été muté à Infrastructure et Collectivités.

RÉUNION D'ÉTÉ DE LA FÉDÉRATION CANADIENNE DE L'AGRICULTURE

La Fédération canadienne de l'agriculture (FCA) s'est réunie à Vancouver, en Colombie-Britannique, au cours de la semaine du 16 juillet pour sa réunion annuelle d'été et pour aborder les questions et les priorités des membres de la FCA.

Fait à noter, la FCA a reçu une mise à jour sur le commerce international du négociateur en chef du Canada dans le cadre de l'ALÉNA et a discuté de la Table de la stratégie économique du secteur agroalimentaire du gouvernement avec son président.

La FCA a également présenté un aperçu des priorités du gouvernement fédéral, y compris sa présentation à l'occasion des consultations prébudgétaires et de la campagne Producing Prosperity, en prévision des élections fédérales de 2019.

RÉUNION DES MINISTRES FÉDÉRAL, PROVINCIAUX ET TERRITORIAUX

Après sa réunion d'été, la FCA a tenu une table ronde avec des ministres fédéral, provinciaux et territoriaux afin de discuter de sujets émergents importants en agriculture. La table ronde a comporté les propos du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Lawrence MacAulay, ainsi que de l'hôte, la ministre de l'Agriculture, Lana Popham. Le principal sujet de discussion était la Table de la stratégie économique du secteur agroalimentaire et la façon dont les gouvernements FPT peuvent affronter les obstacles à la croissance et améliorer la collaboration avec l'industrie au plan de la stratégie.

Les ministres FPT se sont ensuite rencontrés pendant le reste de la semaine pour traiter des questions de commerce, de l'examen continu de la GRE, des recommandations de la Table de la stratégie économique du secteur agroalimentaire et de l'industrie du cannabis. **R**

Vidéo pratico-pratique : Étalonnage du distributeur-doseur



L'essai du distributeur-doseur dans le poulailler pour s'assurer qu'il administre la bonne dose de médicaments et que le médicament est administré au troupeau pendant la bonne période de temps représente une étape importante.

En fait, le Programme de salubrité à la ferme *Élevé par un producteur canadien* des Producteurs de poulet du Canada exige que les distributeurs-doseurs d'eau fassent l'objet d'un essai avant l'administration de chaque médicament. Les résultats de l'essai, ainsi que toute variation et toute réparation subséquente, doivent être consignés sur le Registre propre aux troupeaux ou un formulaire équivalent.

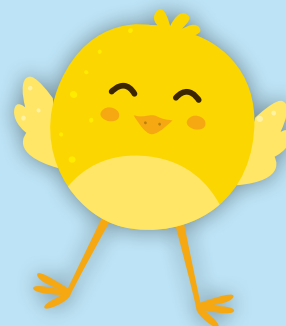
**AFIN DE FACILITER CETTE TÂCHE,
LES PRODUCTEURS DE POULET
DU CANADA ONT PUBLIÉ UNE
VIDÉO QUI EXPLIQUE CHAQUE
ÉTAPE DU PROCESSUS.**

La vidéo a d'abord été préparée par les Éleveurs de volailles du Québec. Elle a ensuite été traduite en anglais par les Producteurs de poulet du Canada.

La Dre Martine Boulianne, professeure et titulaire de la Chaire en recherche avicole de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal, est la narratrice de la vidéo.

Avant d'étalonner votre distributeur-doseur, vérifiez les consignes du fabricant quant au processus d'étalonnage. La méthode d'étalonnage suivante constitue un exemple de la façon dont il faut effectuer ces essais. On peut également se servir d'autres méthodes, y compris les recommandations du fabricant, afin de vérifier l'exactitude du distributeur-doseur.

- » Débranchez le tube d'écoulement du distributeur-doseur de la conduite d'eau (habituellement relié par un raccord union ou un raccord « connexion rapide »);
- » Utilisez une tasse à mesurer graduée en ml et remplissez-la d'eau;
- » Placez le bout du tuyau d'admission du distributeur-doseur dans la tasse à mesurer, placez un sceau sous le tube d'écoulement du distributeur-doseur et faites couler l'eau dans le distributeur-doseur;
- » Si les quantités appropriées disparaissent de la tasse à mesurer, le distributeur-doseur d'eau fonctionne correctement. Sinon, votre distributeur-doseur doit être réparé. **R**





Mise à jour de 2018 sur la commercialisation

Les Producteurs de poulet du Canada (PPC) connaissent une année extrêmement active dans leurs activités de communications et de commercialisation. Voici quelques faits saillants du deuxième trimestre de cette année :

FÊTES TWITTER

Les Producteurs de poulet du Canada organisent quatre à cinq fêtes Twitter par année. Une fête Twitter est une fête virtuelle en direct qui est organisée sur Twitter en utilisant un mot-clic qui permet aux gens de suivre une conversation basée sur un thème d'intérêt. Les fêtes Twitter nous permettent d'entamer un dialogue en posant des questions concernant le poulet canadien, les recettes de poulet et la marque ÉPPC et en retour accroître notre présence pour attirer l'attention de nouveaux abonnés.

En avril, nous avons organisé une fête Twitter sous le thème #NoNakedChicken où nous avons parlé de la saison de BBQ et de l'enrobage des hauts de cuisse et des poitrines d'une marinade.

La fête Twitter #NoNakedChicken a généré plus de 29 millions d'impressions – et plus de 258 000 impressions pour le mot-clic français #PasDePouletNu.

Nos fêtes Twitter durent une heure, elles commencent à 21 h (heure de l'Est) et les participants sont invités à RSVP et à nous suivre sur Twitter pour être admissibles à gagner un prix.



La prochaine fête Twitter est prévue le 15 août et son thème concernera la rentrée scolaire en utilisant le mot-clic #SchoolURChicken, et pendant laquelle des recettes de poulet rapides et faciles seront partagées.

Twitter a récemment changé ses algorithmes et nos niveaux d'impression ont nettement baissé – nous travaillons avec nos consultants en médias sociaux pour déterminer les prochaines étapes. Il s'agit d'un changement général qui a touché tous les participants de Twitter – Les PPC enregistrent toujours de très bons résultats.

CLAVARDAGE SUR LE POULET (#CHICKENCHAT)

Nous organisons également 10 séances de clavardage sur le poulet (chicken chats) mensuelles de jour chaque troisième mercredi de chaque mois commençant en février et finissant en novembre.

Il s'agit de conversations publiques à propos d'un mot-clic particulier #chickenchat pendant lesquelles nous discutons des thèmes de la santé, notamment l'importance du poulet dans votre régime. Les séances de clavardage sont menées par l'experte en nutrition Kelly Atyeo-Fick qui est présidente et membre fondatrice chez LiveWell Marketing.

- » En avril, le thème était les feuilles de chou vert. Le clavardage a généré plus de 15 millions d'impressions.
- » En mai, le thème était sur les longues fins de semaine salutaires et les recettes de poulet santé – 14 millions d'impressions.
- » En juin, le thème était sur les recettes de BBQ santé – 21 millions d'impressions.

PROGRAMME DE PROMOTION DE LA MARQUE ÉLEVÉ PAR UN PRODUCTEUR CANADIEN (ÉPPC)

Promotion de la marque ÉPPC Élevé par un producteur canadien – Phase deux

Les Producteurs de poulet du Canada ont récemment conclu la deuxième phase de leur stratégie de promotion de la marque. Voici certains de nos résultats : nous

avons lancé le 7 mai une nouvelle campagne créative de promotion de la maque. C'est un nouveau style, une nouvelle touche et une nouvelle approche pour nous. En voici une qui a été diffusée. <https://www.youtube.com/watch?v=tXiyEicz2M8>

À titre de référence, nous avons également créé une version sans concours que nous pourrions donc envoyer sur les réseaux sociaux. N'hésitez pas à l'utiliser ou à la partager. <https://www.youtube.com/watch?v=eDGGhaioPCU>. En voici une plus courte, version de 15 secondes – vous pouvez aussi l'utiliser ou la partager (pas de concours) <https://www.youtube.com/watch?v=K7m162XzIew>

La version française de ces annonces publicitaires sera également téléchargée à notre chaîne YouTube. Nous travaillons avec TVA pour lancer les vidéos en français. Nous adaptons/traduisons toutes les annonces publicitaires afin de les utiliser à l'avenir et sur les médias numériques et sociaux maintenant.

La campagne liée au concours comprenait trois semaines de télévision nationale, deux campagnes de marketing par courriel dans Chatelaine et Today's Parent, la promotion par nos ambassadeurs de la marque, et la publicité sur Facebook/Instagram.

En français, nous avons diffusé une page entière de publicité dans l'édition BBQ du magazine Coup de Pouce, nous avons lancé une campagne de marketing par courriel par l'entremise de Ricardo et un bulletin entier avec Coup de Pouce, ainsi que de la publicité sur Facebook/Instagram.

Aperçu des résultats :

Le trafic sur le site Web à chicken.ca/poulet.ca a enregistré de fortes hausses durant la campagne, et nous ne pouvons pas le nier, malgré tout ce que nous avons entendu au sujet du média, la télévision demeure l'élément moteur essentiel pour faire connaître la marque. Le coût par impression pour ce qui est de la télévision nationale en anglais est encore moins élevé comparativement à nos principaux médias sociaux, ce qui signifie qu'il est important pour nous de maintenir la télévision en tant qu'élément essentiel.

Notre initiative de marketing électronique continue de dépasser les niveaux établis, avec Chatelaine surpassant Today's Parent. Le marketing électronique avec Chatelaine a un taux d'ouverture de 34 % et un taux de clics publicitaires de 18 % (comparativement aux points de référence établis de 28 % et 6 % à l'échelle nationale). Today's Parent a été moins efficace, avec un taux d'ouverture de 19 % (comparable au point de référence de Today's Parent qui est de 18 %), mais un taux de clics publicitaires de 12 %, dépassant largement le point de référence de 4 % de Today's Parent.

En français, notre marketing électronique avec Ricardo a abouti à un taux d'ouverture de 33 %, alors que pour Coup

de Pouce, le taux d'ouverture a atteint un chiffre incroyable de 97 %.

Les participations à notre concours ont connu une augmentation de 27 % en français et 6 % en anglais, avec un nombre total de participations d'un peu moins de 20 000. Le nombre de mobilisations par l'entremise du bulletin des PPC a augmenté de 69 % en français et de 55 % en anglais avec un total de participations à la carte de plus de 11 000. Nous avons maintenant plus de 57 000 abonnés au bulletin. Le nombre de nouveaux téléchargements de notre application mobile a atteint plus de 300.

C'est la première année que nous utilisons les codes UTM – codes qui nous aideront à suivre la provenance du trafic. Cela confirme que les concours sont un excellent élément moteur pour renforcer la mobilisation du public quant à notre marque.

Concernant la phase trois, nous intégrerons davantage notre nouvelle campagne créative partout dans les médias sociaux et numériques.

Voici une image du marketing par courriel.

De notre famille à la vôtre : l'**EXCELLENT** poulet canadien

SANDWICH AU POULET QUI FAIT GLOUSSER DE BONHEUR

Produit by a CANADIAN FARMER / Produit par un PRODUCTEUR CANADIEN

Visitez poulet.ca pour découvrir d'autres excellentes recettes et courir la chance de gagner **5 000 \$!**

Aucun achat requis. Le concours se termine le dimanche 3 juin 2016 à 23 h 59. Ce concours s'adresse aux résidents du Canada ayant atteint l'âge de la majorité. Plus un (1) grand prix d'une valeur d'environ 5 000 \$ (moins de taxes) (2) participations par personne. Les chances de gagner varient en fonction du nombre total de participations admissibles reçues. Pour connaître le prix, le montant potentiel ou la gagnante potentielle (des) s'il y a plusieurs gagnants, visitez poulet.ca. Le formulaire de participation et le règlement complet du concours sont disponibles sur www.poulet.ca/concours.

Nous lançons actuellement une campagne avec Swiss Chalet pour leurs tacos – vous pouvez la visionner ici!

Notre campagne avec Swiss Chalet se poursuit également avec la publicité télévisée régulière – que vous pouvez visionner ici, ainsi que leur publicité sur la poutine, et leur publicité Family Date night, entre autres. Il semble que nous sommes maintenant présents partout dans leurs campagnes télévisées. Jetez-y un coup d'œil!

NATATION CANADA

Comme vous le savez, le poulet canadien est la « protéine officielle pour la natation au Canada ». Les Producteurs de poulet du Canada sont fiers d'appuyer Natation Canada depuis 2012.

En 2016, nous avons produit conjointement une vidéo fantastique mettant en vedette la médaillée olympique Hilary Caldwell. La vidéo appelée « The Farm » montre Hilary recevant un « encadrement » supplémentaire de la part d'un de nos producteurs, soit Derek Janzen de la Colombie-Britannique. C'était tellement amusant! Nous avons fait toute une campagne promotionnelle autour de ce sujet.

CERTES, NOUS AIMONS
SOUTENIR LES ATHLÈTES,
MAIS NOUS AIMONS
ÉGALEMENT APPUYER LES
ENFANTS ET LES GENS QUI
FONT DE LA NATATION POUR
LE PLAISIR LORSQU'ILS
APPRENNENT CETTE TRÈS
IMPORTANTE, FONDAMENTALE
ET NÉCESSAIRE EXIGENCE
POUR LA VIE AU CANADA.

Le 21 juin, notre équipe de tournage et Natation Canada ont travaillé sur la vidéo « The Farm 2 » – où Hilary (qui a récemment annoncé son départ à la retraite) a l'occasion de prendre l'avantage sur Derek, qui l'a aidée il y a deux ans. En ce qui nous concerne, la natation est une des compétences de vie – pas seulement un sport.

Certes, nous aimons soutenir les athlètes, mais nous aimons également appuyer les enfants et les gens qui font de la natation pour le plaisir lorsqu'ils apprennent cette très importante, fondamentale et nécessaire exigence pour la vie au Canada.

En tout cas, jetez un coup d'œil à la vidéo « The Farm » pour vous rappeler à quel point c'était extraordinaire – et demeurez à l'affût pour la suite! https://www.youtube.com/watch?time_continue=49&v=WLARiIsJzrM

Programme des ambassadeurs de la marque

Les Producteurs de poulet du Canada travaillent avec cinq ambassadeurs de la marque qui aident à mieux faire connaître la marque Élevé par un producteur canadien et qui partagent d'importants messages clés au sujet de l'industrie. Chaque mois, ils sont chargés de créer une savoureuse recette de poulet de saison, bloguer à propos de cette recette, en incluant de l'information sur la marque et en partageant le tout dans leurs plateformes des médias sociaux respectives.

Michelle Sutter – powered-by-mom.com

Avril – Jerk Chicken and Mango Avocado Salsa / Poulet jerk à la salsa de mangue et avocat

Mai – Grilled Hawaiian BBQ Chicken Recipe / Recette de poulet BBQ hawaïen grillé

Juin – Chicken Kebabs with Za'atar Recipe / Recette de brochettes de poulet au Za'atar

Stacey Vaughn – simplystacie.net

Avril – Sweet and Sour Chicken / Poulet sucré salé

Mai – Honey Sriracha Chicken / Poulet à la sauce de miel et Sriracha

Juin – Chicken Caesar Pasta Salad / Salade César de pâtes au poulet

Randa Derkson - thebewitchinkitchen.com

Avril – Caribbean Chicken with Pineapple Salsa / Poulet des Antilles à la salsa d'ananas

Mai – Easy Greek Chicken / Poulet à la Grecque facile

Juin – 5 Herb Chicken Pasta Salad / Salade de pâtes au poulet à cinq fines herbes

Marie Noelle Marineau – Marginale et heureuse

Avril – Grilled Sesame Chicken / Poitrine de poulet au sésame


Mai – Chicken Burger with Asian Slaw / Burger de poulet à la salade de chou à l'asiatique

Juin – Chicken Caesar Pasta Salad / Salade de pâtes au poulet alla Cesare

Marie-Eve Caplette - marieevecaplette.com

Avril – Greek Chicken Kebabs / Brochettes de poulet à la Grecque

Mai – Spicy BBQ Drumsticks / Pignons de poulet épicés au BBQ

Juin – Crispy Sriracha and Coconut Chicken / Poulet croustillant sriracha et coco 

Promouvoir l'utilisation responsable des antimicrobiens

Le gouvernement fédéral a mis en œuvre plusieurs initiatives réglementaires et politiques afin de promouvoir l'utilisation responsable des antimicrobiens chez les animaux.

Entre autres choses, ces initiatives incluent :

- » L'amélioration de la surveillance des antimicrobiens importants d'un point de vue médical
- » Modifications réglementaires visant une surveillance accrue des ingrédients pharmaceutiques actifs (IPA) à usage vétérinaire
- » Modifications réglementaires visant l'importation pour usage personnel de certains antimicrobiens destinés aux animaux d'élevage
- » Déclaration d'information sur les ventes d'antimicrobiens par les fabricants de produits de santé animale

Ces initiatives font partie intégrante du document intitulé **Lutter contre la résistance aux antimicrobiens et optimiser leur utilisation : un cadre d'action pancanadien** publié en 2017.

À l'intention des producteurs de poulet en particulier, Santé Canada a déplacé tous les antimicrobiens de catégorie II et III à la liste des médicaments d'ordonnance, ce qui signifie qu'à compter du 1er décembre 2018, les producteurs auront besoin d'une ordonnance vétérinaire pour obtenir des antimicrobiens importants d'un point de vue médical. Aussi, les endroits où obtenir/acheter ces antimicrobiens seront appelés à changer.

**IL EST IMPORTANT
QUE LES
PRODUCTEURS
PRENNENT
LES MESURES
APPROPRIÉES DÈS
MAINTENANT POUR
FACILITER LA MISE
EN ŒUVRE DE CES
CHANGEMENTS
À VENIR.**

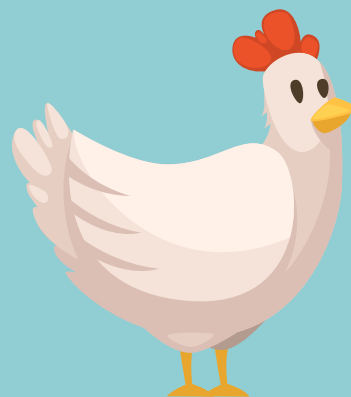
Ce changement obligera les producteurs à obtenir une ordonnance vétérinaire avant d'acheter les antimicrobiens. De plus, les antimicrobiens jadis disponibles en vente libre seront vendus uniquement aux vétérinaires professionnels ou pharmaciens suite à la présentation d'une ordonnance vétérinaire. Ces

changements affecteront également les producteurs qui produisent leurs propres aliments à la ferme.

Il est important que les producteurs prennent les mesures appropriées dès maintenant pour faciliter la mise en œuvre de ces changements à venir. Ils devront en discuter avec leurs vétérinaires et fournisseurs et se préparer à la date de mise en œuvre du 1^{er} décembre 2018.

Santé Canada a aussi publié un infographique destiné à promouvoir l'utilisation responsable des antimicrobiens et qui met en vedette les modes de transfert de la résistance et l'appel à l'action.

Pour plus d'information, Santé Canada a publié sur son **site Web** de l'information sur la résistance et l'utilisation des antimicrobiens chez les animaux. (cette ressource peut être téléchargée à l'adresse : www.canada.ca/fr/sante-publique/services/publications/medicaments-et-produits-sante/travaillons-ensemble-promouvoir-utilisation-responsables-antimicrobiens-animaux.html) **R**



Consommation de la viande blanche comparativement à la viande brune

Nous sommes toujours surpris de la passion des gens lors des débats sur la différence entre la viande blanche et la viande brune.

Quelle est réellement la différence entre les deux viandes? C'est la myoglobine, l'hémoprotéine porteuse d'oxygène qui donne à la viande brune sa teinte plus foncée. Plus il y a de myoglobine, plus la viande est foncée et plus elle est riche en nutriments. La myoglobine offre aux muscles l'oxygène nécessaire pour l'exercice et le mouvement. Étant donné que

les poulets sont incapables de voler, ils se servent de leurs pattes et leurs cuisses pour se déplacer, ce qui rend ces parties plus foncées que la poitrine ou les ailes. Cela explique également le fait que la viande des oiseaux pouvant voler, comme les canards, est beaucoup plus foncée.

Jetez un coup d'œil à ces renseignements provenant du site poulet.ca :


« Pendant des années, les diététistes, les nutritionnistes et d'autres professionnels ont recommandé la viande blanche plutôt que la viande brune parce que la viande blanche contient moins de gras et compte moins de calories. Aujourd'hui, la lutte contre le gras s'est atténuée; le gras et le gras saturé ne sont pas les méchants ingrédients alimentaires que l'on croyait auparavant. Bien que la viande brune contienne plus de gras que la viande blanche, la différence n'est pas aussi importante qu'on peut le penser et

c'est ce gras supplémentaire qui lui donne sa texture juteuse. La viande brune est également plus riche en nutriments que la viande blanche et contient plus de fer et de zinc.

Peu importe la viande que vous choisissez, le poulet représente une excellente source de nombreuses vitamines et de nutriments importants nécessaires pour une alimentation saine.

Les pilons et les hauts de cuisse de poulet sont une excellente source de nombreux nutriments essentiels, notamment le fer et le zinc qui sont importants pour maintenir en santé le système immunitaire. Ils sont présents en quantités beaucoup plus élevées dans la viande brune que dans la viande blanche. La viande brune contient également de plus grandes quantités de vitamines B, comme la thiamine, la niacine et la vitamine B12, qui aident à réguler le métabolisme du corps. La viande brune est aussi un plaisir à cuisiner. Sa teneur plus élevée en graisses maintient la viande juteuse et tendre pendant la cuisson et contribue à rehausser la saveur, qui est exceptionnelle. »

Vous avez donc des choix. Si vous êtes un fidèle partisan d'une des viandes, donnez une chance à une autre.

Obtenez de plus amples renseignements sur les nutriments qui se trouvent dans toutes les coupes de poulet en consultant cet **aide-mémoire de nutrition**. 

LA VIANDE BRUNE
EST ÉGALEMENT
PLUS RICHE EN
NUTRIMENTS QUE LA
VIANDE BLANCHE ET
CONTIENT PLUS DE
FER ET DE ZINC.



Homage – R.W. (Scott) Simmons



Les Producteurs de poulet du Canada ont appris qu'un autre de leurs présidents initiaux est décédé en mai.

R.W. (Scott) Simmons était président des Producteurs de poulet du Canada entre 1983 et 1985. Il a succédé à Bert Hall, notre troisième président. La province de Terre-Neuve s'est jointe aux Producteurs de poulet du Canada en 1980 en signant l'accord fédéral-provincial que les autres provinces (à l'exception de l'Alberta) avaient signé pour la première fois à la fin de 1978.

Scott Simmons a été intronisé au Temple de la renommée agricole des provinces atlantiques en 1997 en raison de tout le travail qu'il a accompli pour les producteurs depuis son entrée dans l'industrie au début des années 1970.

Extrait de la citation lors de son intronisation en 1997 :

En 1972, ce qui, au début, semblait comme une cabane d'été à Pynn's Brook comptant douze poulets, deux veaux et un mouton, s'est agrandi en quatre ans pour devenir la plus importante exploitation de poulet à griller à Terre-Neuve. Lorsque les fermes Scosim ont été vendues en 1988, elles commercialisaient plus de six cent mille poulets à griller chaque année.

En 1979, M. Simmons a acheté la ferme Hammond. Au cours des dix prochaines années, il a modernisé le poulailler de 25 000 ponduses, ajouté une exploitation d'élevage de 13 000 poulettes, revitalisé l'exploitation laitière pour atteindre un troupeau de 120 bêtes et modernisé l'exploitation de fourrage. De nos jours, la ferme Hammond produit plus de 500 000 douzaines d'œufs, 26 000 poulettes, 650 000 litres de lait, 20 000 balles de foin et 700 tonnes de fourrage chaque année.

Au cours des quinze dernières années, M. Simmons a occupé le poste d'administrateur de Wesco Co-op Ltd., administrateur de Western Farm Feeds Ltd., président du Newfoundland Egg Marketing Board, président du Newfoundland Chicken Marketing Board, président de l'Office canadien de commercialisation du poulet (maintenant connu sous le nom de Producteurs de poulet du Canada) et vice-président de l'Office canadien de commercialisation des œufs. Juste avant son décès, il était représentant canadien de la Commission internationale des œufs et il a participé aux négociations de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce en cours.

M. Simmons a vécu une longue vie vibrante. Il est décédé paisiblement dans son sommeil au petit matin du dimanche 20 mai 2018. M. Simmons est né à Lewisporte (Terre-Neuve) le 4 octobre 1932, le premier des dix enfants de Willis et d'Ida Simmons. Sa famille comptait Ruby, sa femme depuis 63 ans, cinq enfants, 12 petits-enfants et six arrière-petits-enfants.

M. Simmons a fait beaucoup pour l'industrie du poulet de Terre-Neuve, surtout à titre de président des Producteurs de poulet du Canada pendant leurs premières années.

Il nous manquera.

