



DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR



Ce n'est pas un hasard si le poulet est la viande préférée au Canada : il est sain, tout usage et délicieux!

Du producteur au consommateur, nos producteurs canadiens de poulet travaillent fort pour veiller à ce que leurs poulets soient élevés selon des normes de classe mondiale, afin que le poulet que vous mangez ainsi que le poulet que vous donnez à votre famille soit frais, de grande qualité et élevé par un producteur canadien. Voici comment nous procédons :

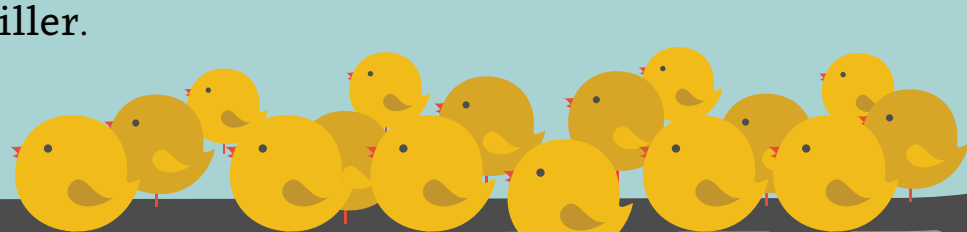


Tout commence par la planification de la production

Toutes les huit semaines, les représentants des producteurs de poulet se réunissent pour déterminer la quantité de poulet que les Canadiens achèteront. Ensuite, ils décident la quantité qu'ils produiront pour répondre à cette demande. Grâce à ce processus, les pénuries et les surplus sont éliminés, vous assurant un approvisionnement stable de poulet sain.

Les poussins font leur arrivée

Après la mise en place du plan de production, les poussins sont livrés à la ferme. À leur arrivée, les poussins sont placés dans un poulailler complètement nettoyé après le départ du dernier troupeau. Le plancher est recouvert de litière fraîche et les poussins peuvent s'ébattre librement dans tout le poulailler.



Les poussins se développent

Les poulets grandissent dans de vastes poulaillers bien ventilés dont l'ambiance est contrôlée. Les aliments et l'eau sont toujours facilement accessibles.



Les poulets sont achetés par des transformateurs

Les transformateurs achètent les poulets vivants au prix de 1,54 \$/kg, appelé le « prix vif ». C'est le seul montant que les producteurs reçoivent pour leurs troupeaux.



Les poulets sont transportés et transformés

Le transport des poulets est souvent coordonné par les transformateurs qui achètent les oiseaux vivants aux producteurs. Les transformateurs viennent chercher les poulets à la ferme dans des camions spéciaux et les amènent à la transformation.

L'ensemble des étapes de transport et de transformation sont réglementées, surveillées et rigoureusement régies par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). L'ACIA veille au respect des protocoles appropriés, et les transformateurs se servent du Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes pour garantir que les poulets sont transformés sans cruauté et de manière sécuritaire.



Du poulet frais est livré aux détaillants et aux points de services alimentaires

Après une transformation prudente, la viande est transportée aux détaillants et le processus recommence à partir de la première étape.

Les détaillants établissent les prix du poulet. Après l'achat de votre poulet au magasin, le trajet est court vers votre assiette, où vous attend un délicieux repas sain et de grande qualité!



Pour en apprendre davantage sur la façon d'élever votre poulet, consultez le site WWW.PRODUCTEURSDEPOULET.CA