

PRODUCTEURS DE POULET DU CANADA



CAHIER D'INFORMATION

PRODUCTEURSDEPOULET.CA | POULET.CA



@CHICKENFARMERS | @THEINSIDECOOP



@THE.INSIDE.COOP



FACEBOOK.COM/PRODUCTEURSDEPOULET

WWW.PRODUCTEURSDECANADA.CA | WWW.POULET.CA | WWW.PARLONSCHICKEN.CA

AFFAIRES PUBLIQUES@POULET.CA



Raised by a
CANADIAN
FARMER

Élevé par un
PRODUCTEUR
CANADIEN



CONTRIBUTION ÉCONOMIQUE

Le secteur du poulet joue non seulement un rôle clé dans l'agriculture canadienne, mais est un moteur de l'économie du pays. La production de poulet génère de l'emploi et contribue à la santé des communautés agricoles de toutes les provinces.

Nous sommes fiers de nos :

PRÈS DE

2 900

PRODUCTEURS DE POULETS
D'UN OcéAN À L'AUTRE

173

TRANSFORMATEURS

101 900

EMPLOIS

DANS L'ENSEMBLE, NOUS
CONTRIBUONS À HAUTEUR DE

8 milliards

DE DOLLARS AU PRODUIT
INTÉRIEUR BRUT DU CANADA

GESTION DE L'OFFRE

La gestion de l'offre représente la pierre d'assise de la production de poulet au Canada. Ce système propre au Canada permet aux producteurs de poulet canadien de répondre à la demande du marché au pays, sans créer de surplus.

LE SAVIEZ-VOUS?

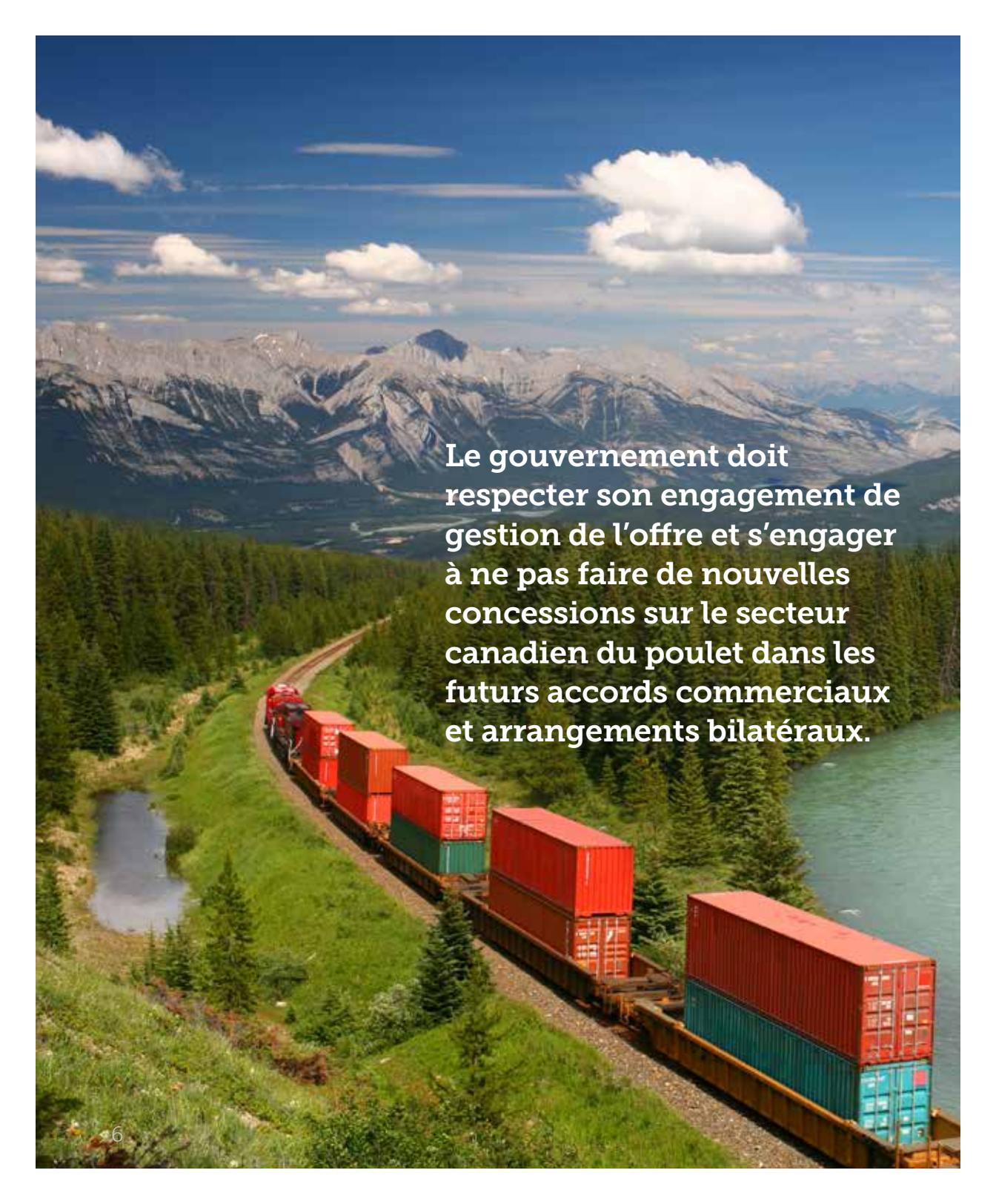
- Plus de **90 %** de fermes assujetties à la gestion de l'offre sont familiales et multigénérationnelles.
- Selon un sondage réalisé lors des élections fédérales de 2021, **82 %** des Canadiens sont favorables à la gestion de l'offre.
- Ce système garantit aux Canadiennes et aux Canadiens un accès constant à du poulet sain, de grande qualité et élevé avec soin.



*Recherche menée par Abacus Data auprès de 5 000 Canadiens

**Plus de 90 % de
fermes assujetties à
la gestion de l'offre
sont familiales et
multigénérationnelles.**



A freight train with several flatcars carrying red and blue shipping containers is moving along a track that curves through a lush green valley. In the background, there are majestic, rocky mountains under a bright blue sky with scattered white clouds. A river flows on the right side of the valley, and a small pond is visible on the left. The overall scene is a scenic representation of Canadian infrastructure and industry.

Le gouvernement doit respecter son engagement de gestion de l'offre et s'engager à ne pas faire de nouvelles concessions sur le secteur canadien du poulet dans les futurs accords commerciaux et arrangements bilatéraux.

COMMERCE

- L'accès au marché octroyé en vertu des récents accords commerciaux, notamment l'Accord de Partenariat transpacifique global et progressiste (PTPGP) et l'Accord Canada-États-Unis-Mexique (ACEUM), entraînera un surcroît d'importations qui viendront remplacer le poulet élevé au Canada. Cet accès offert par le Canada, qui s'ajoute aux obligations de l'Organisation mondiale du Commerce (OMC), représente 10,8 % de la production de poulet canadien, venant ainsi déplacer des emplois et modifier la contribution économique de l'industrie.
- Comme le Canada a déjà accepté de fournir 129 millions de kilogrammes d'accès au marché dans le cadre d'accords passés, le gouvernement doit garantir qu'aucun accès supplémentaire ne sera octroyé dans les futurs accords commerciaux et que les tarifs douaniers hors contingent resteront à leurs niveaux actuels.
- Les conditions de l'OMC, de Mercosur et d'autres échanges bilatéraux, tout comme l'expansion du PTPGP, posent un risque pour le secteur du poulet canadien.

POULE DE RÉFORME

- La viande de poulet à griller est souvent déclarée frauduleusement comme de la viande de poule de réforme (vieilles pondeuses) dans le but de contourner les contrôles à l'importation. Cette situation se répercute négativement sur l'économie canadienne et pose un risque pour les consommateurs en raison de la rupture de traçabilité dans le système alimentaire.
- Grâce au soutien financier des Producteurs de poulet du Canada, l'Université Trent a mis au point un test d'ADN permettant de vérifier si un produit donné contient de la viande de poulet à griller, de la viande de poule de réforme ou une combinaison des deux.
- Pour mettre un terme à la fraude persistante à l'importation, le gouvernement du Canada doit adopter le test d'ADN comme mesure de vérification des importations de la viande de poule de réforme. Cette méthode préviendrait les importations frauduleuses, tout en créant des emplois et en améliorant la sécurité du système alimentaire canadien.

PROGRAMME D'EXONÉRATION DES DROITS

- Le programme d'exonération des droits (PED) est un programme de report des droits, conçu principalement pour les produits industriels et manufacturiers et non pour les produits agricoles périssables assujettis à des contingents tarifaires.
- Le PED et le programme de drawback doivent instituer des règles régissant l'importation et la réexportation des produits agricoles périssables soumis à des contingents tarifaires.
- Ces changements comprendraient l'interdiction de substitution et la marinade des découpes de poulet importées dans le cadre du programme, la réduction du délai de réexportation autorisé actuel de quatre (4) ans qui dépasse largement la durée de conservation des produits de poulet congelés, et l'obligation pour les participants de soumettre des demandes d'exportation régulières et des comptes rendus d'inventaire.

DÉCRET DE REMISE VISANT DES MARCHANDISES DE L'UKRAINE

- Le décret de remise visant des marchandises de l'Ukraine est entré en vigueur le 9 juin 2022 pour un an.
- Il s'applique à toutes les marchandises, y compris les produits soumis à des contingents tarifaires, tels que les poulets.
- La suspension de tous les droits de douane était une mesure sans précédent qui a menacé le pilier de contrôle des importations de la gestion de l'offre.
- Le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire de la Chambre des communes a recommandé que le gouvernement « *s'engage à ne pas renouveler le décret de remise pour les productions de la gestion de l'offre après son échéance.* »
- Cette mesure temporaire a créé de grandes incertitudes au sein de notre secteur, et nous exhortons le gouvernement à ne pas renouveler le décret de remise visant les produits de volaille le 9 juin 2023.

GRIPPE AVIAIRE

- La grippe aviaire ne pose pas de risque pour la salubrité des aliments.
- Les produits de volaille sont facilement disponibles, et la grippe aviaire n'a eu aucune incidence sur l'approvisionnement.
- Les PPC sont reconnaissants envers le gouvernement fédéral et le travail accompli par l'ACIA afin de contrôler et réduire la propagation de la grippe aviaire au Canada.
- Les producteurs de poulet canadiens travaillent fort pour respecter les mesures de biosécurité, de soins aux animaux et de salubrité des aliments.
- Les agriculteurs canadiens sont préoccupés par la menace que pose la grippe aviaire sur leurs moyens de subsistance et sur les soins de leurs troupeaux.
- Une collaboration continue et améliorée entre l'industrie et le gouvernement sera nécessaire alors que nous continuons à gérer les risques liés à la grippe aviaire en Amérique du Nord.



SOINS AUX ANIMAUX



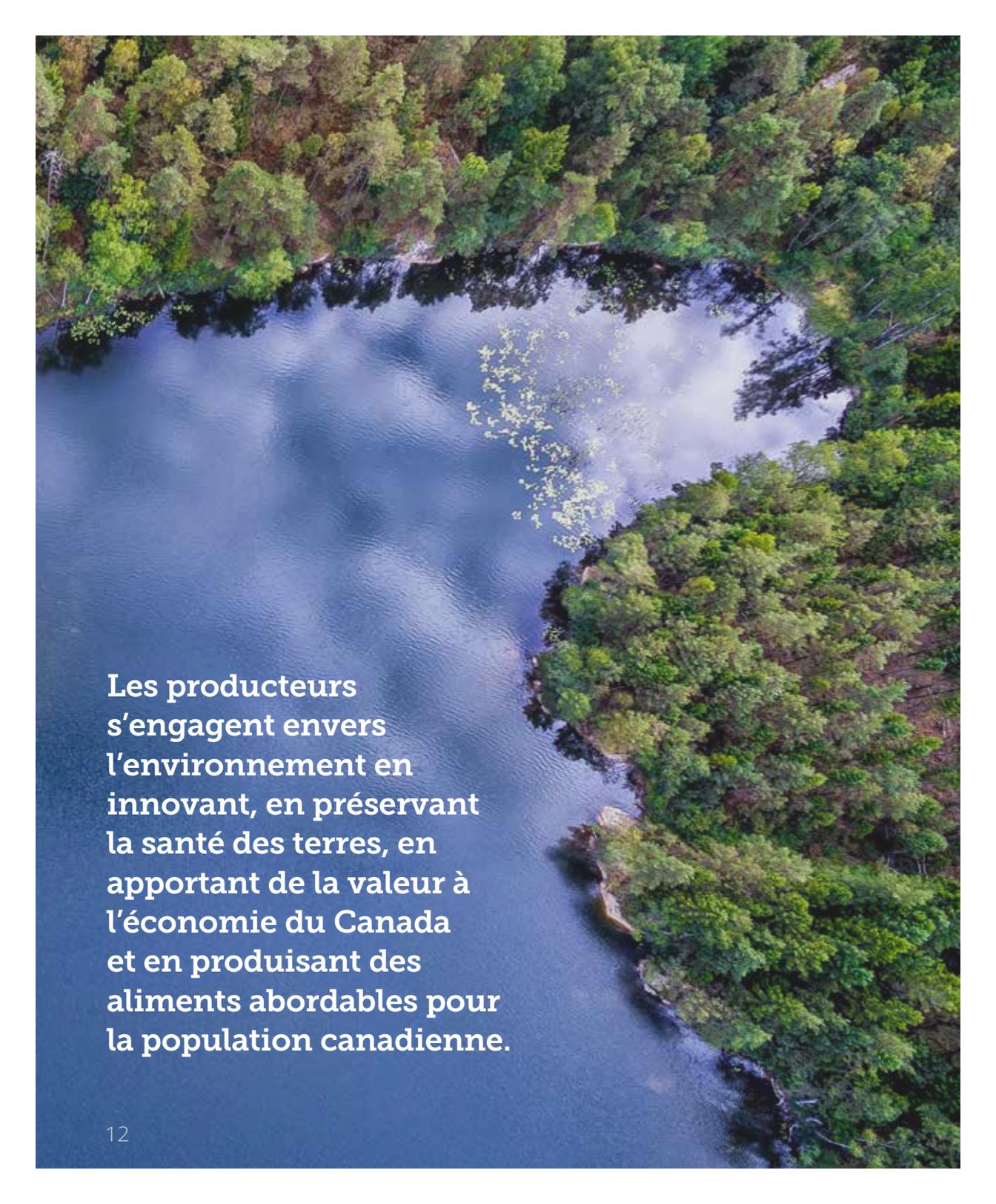
- Le programme de soins aux animaux *Élevé par un producteur canadien* des Producteurs de poulet du Canada garantit que les soins aux animaux de toutes les fermes d'élevage de poulets au pays sont prodigués selon les normes obligatoires les plus strictes.
- Les élevages sont audités par une tierce partie chaque année et 100 % des producteurs de poulet canadien sont certifiés en vertu de ce programme.
- L'excellence des soins aux animaux influe sur les achats des consommateurs canadiens : des oiseaux heureux sont des oiseaux en santé, et des oiseaux en santé assurent une offre de poulet sain et de haute qualité, dont les producteurs sont extrêmement fiers.

SALUBRITÉ DES ALIMENTS À LA FERME

- Le programme de la salubrité des aliments à la ferme *Élevé par un producteur canadien* des Producteurs de poulet du Canada établit des normes strictes de pratiques exemplaires en matière de biosécurité et de prévention des maladies à la ferme.
- Ce programme est obligatoire et son application dans chaque ferme de chaque province est auditée par une tierce partie.
- Le programme est reconnu aux échelons fédéral, provincial et territorial, tout comme par l'Agence canadienne d'inspection des Aliments (ACIA).



Le programme de soins aux animaux *Élevé par un producteur canadien* des Producteurs de poulet du Canada garantit que les soins aux animaux de toutes les fermes d'élevage de poulets au pays sont prodigués selon les normes obligatoires les plus strictes.

An aerial photograph of a river winding through a lush, green forest. The water is a deep blue-grey color, reflecting the sky and the surrounding trees. The forest is dense with various shades of green, indicating a healthy ecosystem. The river flows from the top left towards the bottom right of the frame.

**Les producteurs
s'engagent envers
l'environnement en
innovant, en préservant
la santé des terres, en
apportant de la valeur à
l'économie du Canada
et en produisant des
aliments abordables pour
la population canadienne.**

LES CINQ PRINCIPES DE DURABILITÉ DES PPC

Économie – assurer la prospérité du secteur du poulet canadien

Gestion de l'offre
Programme des jeunes producteurs
Aliments abordables
Sécurité alimentaire
Bonne gouvernance



Poulet de grande qualité – produire du poulet sain pour la population canadienne

Élevé par un producteur canadien
Salubrité des aliments à la ferme
Santé et nutrition



Facteurs sociaux – promouvoir la responsabilité sociale

Redonner
Participation dans la communauté
Investir dans nos employés



Environnement – préserver l'environnement

Lutte contre le changement climatique
Déchets
Utilisation des terres
Air
Eau
Énergie



Bien-être des animaux – protéger la santé et le bien-être des oiseaux

Élevé par un producteur canadien
Programme de soins aux animaux



ENGAGEMENT ENVERS NOS COMMUNAUTÉS

Il est important pour les producteurs de poulet canadien de redonner dans leur communauté et de s'assurer que la population ait accès à une source de protéines saine.

LE PROGRAMME DÉFI DU POULET
ANNUEL PERMET DE REMETTRE PLUS DE

50 000 \$ EN VALEUR DE
PRODUITS DE VOLAILLE À LA BANQUE D'AL-
IMENTATION D'OTTAWA. CE SONT PLUS DE

815 000 \$ EN DONS QUI ONT
ÉTÉ FAITS À L'ORGANISME DEPUIS LE DÉBUT
DU PARTENARIAT.

CECI S'AJOUTE À

22 000 \$ EN DONS QUE NOUS
AVONS FAITS À D'AUTRES BANQUES D'ALI-
MENTATION AU PAYS EN 2022.

EN QUOI VOUS POUVEZ NOUS AIDER :

- Discutez avec les producteurs de votre circonscription sur la manière dont vous pouvez soutenir le secteur du poulet canadien.
- Continuez à exprimer votre soutien à la gestion de l'offre au Parlement.
- S'engager à ne pas faire de nouvelles concessions sur le secteur canadien du poulet dans les futurs accords commerciaux et veiller à ce que le décret de remise visant des marchandises de l'Ukraine ne soit pas renouvelé.
- Continuez à investir dans les ressources de l'ACIA afin de renforcer sa capacité à faire face aux épidémies de maladies animales.
- Demandez le logo *Élevé par un producteur canadien* à votre épicerie!



Raised by a
CANADIAN
FARMER | Elevé par un
PRODUCTEUR
CANADIEN

LE SAVIEZ-VOUS?

Il faut 21 jours à un poussin pour éclore d'un œuf. Les poussins sont livrés du couvoir à la ferme, habituellement le jour même de leur éclosion.

Les poulets canadiens sont élevés dans des poulaillers à température contrôlée, où ils peuvent se promener librement et ont en tout temps un accès illimité à des aliments et à de l'eau.

Au Canada, l'utilisation de stéroïdes et d'hormones est illégale dans les élevages de poulets depuis 1963.

Chaque Canadien a consommé en moyenne 34,5 kg de poulet en 2021. Ceci place le pays au 19e rang de consommation par habitant dans le monde.

Sert: 2 | Durée de préparation: 10 min | Durée de cuisson: 25 min

SOUPE DE NOUILLES AU POULET ÉPICÉ

INGRÉDIENTS

½ c. à thé de poudre d'ail
½ c. à thé de gingembre moulu
1/8 c. à thé de flocons de chili
1 c. à soupe d'huile de canola, divisée
2 petits champignons portobellos, lamelles enlevées et émincées
1 c. à thé de sauce de soja à faible teneur en sodium
200 g de haut de cuisse de poulet sans peau et sans os (environ 3)
1/8 c. à thé de sel
3 tasses de bouillon de poulet à faible teneur en sodium
1 c. à soupe de sauce chili à l'ail
2 briques de nouilles ramen de 85 g, paquet d'assaisonnement jeté
1 petite carotte, coupée en julienne (100 g)
2 oignons verts, émincés
1 œuf à la coque, pelé et coupé en deux
Sriracha pour la garniture, facultatif

ÉTAPES

Dans un petit bol, mélanger la poudre d'ail avec le gingembre moulu et les flocons de piment. Réserver.

Dans une petite poêle, chauffer la moitié de l'huile à feu moyen. Ajouter les champignons et faire cuire pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. Incorporer la sauce soja et la moitié du mélange de poudre d'ail. Laisser cuire pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce que les champignons deviennent tendres et que le liquide soit absorbé. Déposer les champignons dans une assiette. Essuyer la poêle et la remettre au feu.

Augmenter le feu à moyen vif. Chauffer le reste de l'huile dans la poêle. Assaisonner les deux côtés du poulet avec du sel et le reste du mélange de poudre d'ail. Faire cuire le poulet pendant environ 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit doré et bien cuit. Déposer le poulet sur la planche à découper. Laisser reposer pendant cinq minutes avant de trancher.

Dans une petite casserole, incorporer le bouillon à la sauce chili à l'ail. Porter à ébullition. Faire cuire les nouilles, une brique à la fois, pendant environ deux minutes jusqu'à ce qu'elles soient séparées et tendres. À l'aide d'une paire de pinces ou d'une écumoire, déposer les nouilles dans le bol à soupe. Continuer avec la deuxième brique, puis l'ajouter au deuxième bol.

Répartir le bouillon dans les bols avec les nouilles et garnir de champignons, du poulet en tranches, de carottes, d'oignon vert et d'œuf. Terminer par un filet de sriracha.



Allez sur poulet.ca pour plus de recettes