

LA RÉSISTANCE AUX ANTIBIOTIQUES ET LEUR UTILISATION DANS L'ÉLEVAGE DE POULETS CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

Vous avez peut-être entendu parler d'antibiotiques dans l'élevage de poulets au Canada... et peut-être que cela vous préoccupe. Les éleveurs de poulets en ont aussi. Nous sommes TOUS des consommateurs et nous voulons TOUS faire les meilleurs choix pour nos familles.



PRODUCTEURSDEPOULET.CA | POULET.CA



Y A-T-IL VRAIMENT DES ANTIBIOTIQUES DANS LE POULET QUE NOUS MANGEONS?

Il y a une différence importante entre les « résidus d'antibiotiques » et la « résistance aux antibiotiques ».



Santé Canada a établi des limites maximales de résidus d'antibiotiques qui sont de loin inférieures aux quantités qui poseraient un risque pour la santé humaine.

Il existe des règlements stricts régissant le délai entre le dernier traitement par antibiotiques que l'animal a reçu et le moment où il est envoyé à l'usine de transformation. Ce délai se nomme « période de retrait » et nous assure qu'il n'y a aucun problème lié à la présence potentielle de résidus dans la viande.



C'est tout. Le poulet **N'EST PAS** « plein d'antibiotiques ».

Demandez à un producteur – Soyez au courant des faits.
Apprenez-en davantage ici : producteursdepoulet.ca/les-antibiotiques



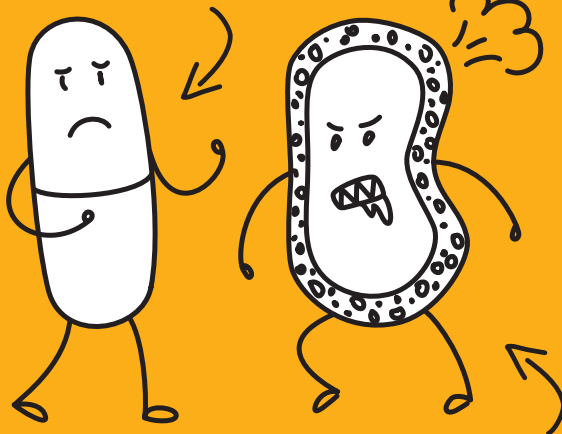
QU'EST-CE QUE LA RÉSISTANCE AUX ANTIBIOTIQUES?

La résistance aux antibiotiques survient lorsque les bactéries arrêtent de répondre, ou ne répondent plus aussi bien, aux antibiotiques. Toute utilisation d'antibiotiques, chez les humains OU les animaux, peut entraîner de la résistance¹.

LA RÉSISTANCE AUX ANTIBIOTIQUES

signifie qu'un plus grand nombre de maladies deviennent plus difficiles à traiter.

ANTIBIOTIQUES



BACTÉRIES

La responsabilité pour les questions de résistance aux antibiotiques est partagée tant par la médecine humaine que par la médecine animale. Quant à eux, les éleveurs de poulets mettent actuellement en œuvre une stratégie qui veille à ce que les antibiotiques soient utilisés de façon responsable afin de protéger la santé animale. Par exemple, le secteur canadien du poulet a banni l'utilisation préventive des antibiotiques les plus importants pour la médecine humaine.

¹ Agence de la santé publique du Canada, Plan d'action pancanadien sur la résistance aux antimicrobiens, juin 2023. En ligne.

Demandez à un producteur – Soyez au courant des faits.
Apprenez-en davantage ici : producteursdepoulet.ca/les-antibiotiques



LES PRODUCTEURS PEUVENT-ILS UTILISER DES ANTIBIOTIQUES?

OUI. Les producteurs peuvent utiliser des antibiotiques pour protéger la santé et le bien-être de leurs oiseaux. Des antibiotiques sont donnés aux oiseaux lorsqu'ils sont malades, mais aussi de façon préventive.

CEPENDANT....



LES ANTIBIOTIQUES NE SONT PAS TOUS SUR UN MÊME PIED D'ÉGALITÉ.

Les antibiotiques se divisent en catégories selon leur importance en médecine humaine :

| | Importance pour les humains ² |
|----------------------|--|
| CATÉGORIE I | Très haute |
| CATÉGORIE II | Haute |
| CATÉGORIE III | Moyenne |
| CATÉGORIE IV | Faible – Ne s'applique pas aux humains |

² Santé Canada, Catégorisation des médicaments antimicrobiens basée sur leur importance en médecine humaine, avril 2009. En ligne.

Demandez à un producteur – Soyez au courant des faits.
Apprenez-en davantage ici : producteursdepoulet.ca/les-antibiotiques



LES ANTIBIOTIQUES LES PLUS FRÉQUEMMENT UTILISÉS CHEZ LES HUMAINS **NE SONT PAS** LES MÊMES QUE CEUX LES PLUS FRÉQUEMMENT UTILISÉS DANS L'ÉLEVAGE DE POULETS.

En fait, près de 60 % de tous les antibiotiques utilisés dans l'élevage de poulets ne sont pas utilisés en médecine humaine³. De plus, les producteurs travaillent à en réduire l'utilisation globale. Par exemple, le secteur canadien du poulet a banni l'utilisation préventive des antibiotiques de catégorie I et II.

VOUS AVEZ DES CHOIX

Le poulet canadien est vendu aux consommateurs dans une multitude de choix. Vous pouvez ainsi faire le choix qui vous convient le mieux.



³ Agence de la santé publique du Canada (ASPC), juin 2025. Programme intégré canadien de surveillance de la résistance aux antimicrobiens (PICSRSA), 2024 rapport préliminaire sur les poulets de chair.

Demandez à un producteur – Soyez au courant des faits.
Apprenez-en davantage ici : producteursdepoulet.ca/les-antibiotiques



PEU IMPORTE LE TYPE DE POULET QUE VOUS ACHETEZ - VOTRE RÔLE EST IMPORTANT

De bonnes pratiques de manipulation de la viande dans la cuisine peuvent réduire votre risque de contamination à n'importe quelles bactéries, qu'elles soient résistantes ou non.

VOUS N'AVEZ QU'À SUIVRE LES RÈGLES QUE VOUS CONNAISSEZ DEPUIS TOUJOURS.

- ✓ **NETTOYER**
Lavez vos mains souvent et nettoyez fréquemment les surfaces (utilisez de l'eau savonneuse).
- ✓ **SÉPARER**
Évitez la contamination croisée (gardez le poulet cru à l'écart des autres aliments et utilisez des planches à découper séparées).
- ✓ **CUIRE**
Cuissez les aliments aux températures appropriées. 180 °F (82°C) pour le poulet entier et 165 °F (74°C) pour les morceaux de poulet.
- ✓ **RÉFRIGÉRER**
Réfrigérez rapidement les restes.



Demandez à un producteur – Soyez au courant des faits.
Apprenez-en davantage ici : producteursdepoulet.ca/les-antibiotiques



VOUS SEREZ SURPRIS D'APPRENDRE COMBIEN LES EXIGENCES ET LES RÈGLEMENTS D'ÉLEVAGE DE POULETS CANADIENS SONT STRICTS.

Les producteurs sont fiers d'élever le poulet auquel les Canadiens font confiance. Ils sont également fiers de servir ce poulet à leur propre famille.



Demandez à un producteur – Soyez au courant des faits.
Apprenez-en davantage ici : producteursdepoulet.ca/les-antibiotiques



DEMANDEZ À UN PRODUCTEUR - SOYEZ AU COURANT DES FAITS.

Apprenez-en davantage à l'adresse suivante : producteursdepoulet.ca/les-antibiotiques/



RAISED BY A | ÉLEVÉ PAR UN
CANADIAN | PRODUCTEUR
FARMER | CANADIEN

