

LE POULET CANADIEN

dans ce numéro

- 3 Communications en cours avec les consommateurs sur la COVID

- 4 Les phages démontrent un potentiel prometteur pour améliorer la salubrité des produits de volaille

- 4 Mise à jour SUR l'IBV

- 6 Poursuivre le dialogue pendant la pandémie de COVID-19

- 6 Mise à jour SUR LES relations DU gouvernement

- 7 Le contrôle des campylobactéries (*Campylobacter*) en milieu agricole

- 8 Votre poulailler est-il surpeuplé?

- 10 Derek Anderson, Ph. D., Université Dalhousie

- 11 Vidéos pratiques – Pour aider les consommateurs à mieux savourer leur poulet

- 12 Sensibiliser les consommateurs à la question de la réduction des agents pathogènes

- 13 Croissance continue de la présence numérique de l'office national des PPC



MISE À JOUR SUR LE MERCOSUR

Le vendredi 24 avril, l'Argentine a annoncé qu'elle suspendait sa participation aux négociations commerciales du Mercosur afin de se concentrer sur des affaires internes. Cependant, quelques jours plus tard, le 30 avril, le gouvernement argentin a semblé faire marche arrière, clarifiant que le pays poursuivrait les négociations commerciales en cours, mais qu'il avait l'intention d'avancer lentement et de ne rien conclure à la hâte.

Les quatre partenaires du Mercosur – l'Argentine, le Paraguay, l'Uruguay et le Brésil – ont tenu une rencontre virtuelle le 2 juillet pour dresser un bilan de la situation et déterminer la marche à suivre. L'ordre du jour de la réunion comprenait plusieurs points,

par exemple les négociations en cours avec le Canada, l'Australie, Singapour et la Nouvelle-Zélande, l'ajustement du tarif douanier commun de l'union douanière et la pandémie de COVID-19. Toutefois, les discussions ont été axées sur le travail en cours

www.poulet.ca
www.producteursdepoulet.ca



SUITE À LA PAGE 2

visant à finaliser l'accord de libre-échange avec l'Union européenne. Non seulement l'examen juridique de ce texte doit-il encore être réalisé, mais il reste également des préoccupations en suspens au sujet de l'application des normes, particulièrement en ce qui concerne le commerce agricole, à savoir que le retrait d'une ligne tarifaire européenne pour le bœuf dépend de la conformité des exportations aux normes de l'Union européenne. Et même si l'accent a été mis sur cet enjeu en particulier, des sources ont rapporté que la réunion n'a mené qu'à très peu de résultats.

CES GROUPES S'ATTENDENT DONC À REVENIR À LA TABLE SEULEMENT UNE FOIS QUE LES DÉPLACEMENTS SERONT À NOUVEAU PERMIS ET QUE DES DISPOSITIONS AURONT ÉTÉ PRISES POUR LA HUITIÈME RONDE DES NÉGOCIATIONS.

Pendant ce temps, les négociations entre le Mercosur et le Canada se poursuivent, quoiqu'à un rythme extrêmement lent et prudent. À l'heure actuelle, aucun plan n'a été communiqué quant à la prochaine et huitième ronde de négociations, bien que quelques groupes, tels que ceux qui travaillent sur les règles d'origine et les marchés publics, se soient réunis virtuellement dans l'objectif de faire progresser le texte dans des domaines non controversés, par exemple pour tenter de trouver un terrain d'entente concernant les définitions. Étant donné que des enjeux litigieux demeurent au cœur des discussions sur l'accès aux marchés, il a été convenu que les pourparlers à ce sujet, que ce soit à propos des biens ou des services, doivent se dérouler en personne, les discussions virtuelles ayant été jugées inappropriées. Ces groupes s'attendent donc à revenir à la table seulement une fois que les déplacements seront à nouveau permis et que des dispositions auront été prises pour la huitième ronde des négociations.

Malgré cette pause dans les discussions, le secteur agricole canadien, et le secteur du poulet en particulier, continue de suivre les pourparlers

de près en raison du potentiel élevé de perte de marché. Alors que le Canada est le cinquième exportateur mondial de produits agricoles, le Brésil est actuellement le troisième après les États-Unis et l'Union européenne. L'Argentine figure pour sa part au septième rang, et même le Paraguay et l'Uruguay sont des joueurs importants sur le marché agricole mondial. Les quatre membres du Mercosur sont des concurrents directs du Canada sur le marché mondial du bœuf – le Brésil et l'Argentine surpassent le Canada, et l'Uruguay et le Paraguay le suivent de très près. Il en va de même pour le marché mondial du maïs, et le Brésil, l'Argentine et le Paraguay y dépassent tous le Canada.

Le Brésil et l'Argentine sont tous deux d'importants joueurs sur le marché mondial du poulet. Le Brésil est le premier exportateur mondial de viande de poulet, dominant le marché avec 33 % des parts en 2019, pour des exportations totales de 3,8 milliards de kilogrammes. La production totale du Canada au cours de la même année a été de 1,3 milliard de kilogrammes, soit un tiers du volume des exportations du Brésil. Le Brésil est également déjà la deuxième source d'importations de poulet en importance du Canada après les États-Unis, avec 14,9 millions de kilogrammes d'importations en 2019. Pour sa part, l'Argentine, qui a exporté seulement 10 100 kilogrammes au Canada l'année dernière, cherche activement à ouvrir davantage le marché intérieur canadien dans le cadre de son objectif d'accroître ses exportations de poulet à 145 millions de kilogrammes en 2020.

Ces deux facteurs signifient que les enjeux de ces négociations commerciales sont potentiellement considérables pour le secteur canadien du poulet. Étant donné les pertes de marché qu'a subies le secteur canadien du poulet en raison de la récente entrée en vigueur du PTPGP et du nouvel accord commercial de l'Amérique du Nord, l'ACEUM, dès que les négociations avec le Mercosur reprendront, il sera impératif que le gouvernement du Canada maintienne fermement son engagement à s'assurer qu'aucune autre concession ne sera accordée au marché intérieur canadien du poulet. ■

COMMUNICATIONS EN COURS AVEC LES CONSOMMATEURS SUR LA COVID

Avec l'arrivée de la COVID au Canada, tout le secteur des communications et des relations avec les consommateurs s'est vu transformé. Nous nous sommes retrouvés dans une position où nous devons travailler avec des consommateurs qui étaient à la maison et en ligne plus souvent, et qui exigeaient de plus en plus de notre contenu.

Nous avons dû prêter attention à notre approche et à nos messages, en veillant à rester proactifs pour ne pas rester insensibles aux défis présentés par la COVID — ainsi qu'aux nouveaux enjeux de justice sociale dont la présence se fait largement sentir dans ce pays et dans d'autres.

L'office national des PPC a sauté sur l'occasion et a commencé à offrir de plus en plus de contenu que les consommateurs peuvent apprécier, et davantage d'informations leur permettant de mieux comprendre qui nous sommes et ce que nous faisons. C'est pour nous une occasion de croître, d'informer et de nous distinguer — que nous avons saisie.



Nous avons largement augmenté nos publications quotidiennes sur toutes les plateformes de médias sociaux

Nous avons mis en évidence le travail de tous les héros méconnus de la pandémie, de la ferme à la table et au-delà

Nous avons diverti grâce à un contenu amusant, convivial et accessible

Nous avons ajouté à notre site une section intitulée « Derrière les enclos », qui présente du contenu pour les personnes passant plus de temps à la maison

Nous avons présenté un message de notre président, qui aborde les légendes urbaines concernant le poulet, et qui informe les gens que l'office national des PPC est à leur disposition

Nous avons adapté nos messages à l'intention du public de manière qu'ils soient plus utiles et moins axés sur la promotion de l'office national des PPC

Par le biais de la campagne canadienne #jourdesmetsàemporter, nous avons uni nos forces à celles du GO5 pour promouvoir les restaurants locaux,

qui traversent une période très difficile en raison de cette pandémie

Comme un nombre croissant de personnes cuisinent à la maison, nous avons adapté notre contenu afin qu'elles disposent des outils nécessaires pour le faire en toute sécurité

Nous avons participé à un webinar organisé par Restaurants Canada, où nous avons discuté de l'impact de la COVID sur notre secteur et des moyens dont disposent les restaurants pour utiliser et promouvoir nos produits

Nous avons profité de l'occasion pour promouvoir nos agriculteurs et leur engagement envers l'excellence en matière de salubrité alimentaire, de soins aux animaux et de durabilité

Ces initiatives nous permettent de renforcer la confiance du public que nous recherchons et de nous assurer que nous répondons aux attentes des consommateurs. **▀**

MISE À JOUR SUR L'IBV

LES PHAGES DÉMONTRENT UN POTENTIEL PROMETTEUR POUR AMÉLIORER LA SALUBRITÉ DES PRODUITS DE VOLAILLE

Campylobacter et *Salmonella* maintiennent leur position de tête dans la liste des pathogènes d'origine alimentaire problématiques au Canada. Ces bactéries vivent dans l'intestin de beaucoup d'animaux producteurs d'aliments, y compris la volaille, et contaminent souvent les produits de viande crus lors de l'abattage et de la transformation. Or, un chercheur de l'Ontario évalue le potentiel des bactériophages (mot qui signifie « mangeurs » de bactéries) – des virus qui attaquent spécifiquement les bactéries ciblées – pour améliorer la salubrité des aliments et possiblement ainsi réduire l'utilisation des antimicrobiens traditionnels.

« La recherche indique clairement qu'une contamination croisée se produit pendant les étapes de transformation et de refroidissement et qu'elle représente un risque important sur le plan de la salubrité des aliments pendant la transformation de la volaille », explique Hany Anany, Ph. D., chercheur chez Agriculture et Agroalimentaire Canada et chercheur principal d'un projet de recherche explorant l'utilisation de bactériophages pour réduire le risque de contamination des produits de volaille par des pathogènes d'origine alimentaire pendant la transformation.

DE NOUVELLES INTERVENTIONS SONT NÉCESSAIRES

Depuis 16 ans, M. Anany étudie l'utilisation des phages comme moyen d'atténuer le risque lié à divers pathogènes d'origine alimentaire en vue d'améliorer la salubrité des aliments. « Des données claires montrent que *Campylobacter* et *Salmonella* constituent des problèmes continus et non résolus pour l'industrie avicole et les consommateurs canadiens, note-t-il. Nous devons donc explorer diverses interventions novatrices et rentables qui peuvent être mises en œuvre pendant la transformation afin de réduire le fardeau des pathogènes, sans affecter la qualité du produit de volaille final. »

M. Anany est à mi-chemin d'un projet de recherche de trois ans examinant l'utilisation des bactériophages – une technologie verte et écologique – en tant que nouveau moyen de contrôler la contamination par *Campylobacter* et *Salmonella* pendant le refroidissement et l'emballage des carcasses de volaille.

LE POTENTIEL DES PHAGES

Les phages lytiques sont des virus bactériens conçus pour infecter et détruire uniquement un hôte précis – par exemple *Campylobacter* ou *Salmonella*. Et plusieurs études ont montré l'efficacité des phages pour contrôler la croissance de différentes bactéries pathogènes.

« Les phages sont une intervention antimicrobienne prometteuse qui pourrait être utilisée avant, pendant et après l'étape de refroidissement à l'eau lors de la transformation des produits de volaille, ajoute M. Anany. Bien que les phages ne soient pas encore utilisés dans l'industrie avicole, leur utilisation après le refroidissement semble prometteuse. »

La recherche de M. Anany explore deux approches pour l'application des phages – libres et immobilisés – à deux points critiques de la transformation de la volaille, le tout dans le but d'améliorer la salubrité des aliments. Les phages « libres » peuvent être appliqués sur les carcasses entières et les morceaux par trempage ou vaporisation d'une

« DES DONNÉES CLAIRES MONTRENT QUE *CAMPYLOBACTER* ET *SALMONELLA* CONSTITUENT DES PROBLÈMES CONTINUS ET NON RÉSOLUS POUR L'INDUSTRIE AVICOLE ET LES CONSOMMATEURS CANADIENS. »



suspension de phages avant l'emballage afin de réduire significativement la contamination par les pathogènes ciblés – *Campylobacter* et *Salmonella* dans ce cas – du produit final destiné aux consommateurs.

Les phages « immobilisés » pourraient être utilisés dans des tampons absorbants insérés dans l'emballage des produits de volaille pour réduire encore davantage la contamination pendant la durée de conservation du produit. « Un emballage bioactif à base de phages permettrait une libération contrôlée afin de veiller à ce que les phages ajoutés soient en mesure de combattre toute contamination existante ou celle qui pourrait se produire après la transformation pendant la durée de conservation du produit. Cela prolongerait la durée de conservation du produit et améliorerait la salubrité des aliments, tout en maintenant la qualité de l'aliment emballé, par exemple celle des produits de volaille », explique M. Anany.

UN POTENTIEL COMMERCIAL

M. Anany a examiné des échantillons de volaille issus d'usines de transformation commerciales et a déjà isolé des phages capables de lutter contre *Campylobacter* et *Salmonella*. « Nous avons des phages candidats prometteurs pour une utilisation dans des expériences de régulation biologique, précise-t-il. Nous espérons être en mesure de livrer une stratégie rentable et écologique pour les usines commerciales de transformation de la volaille afin de les aider à atténuer deux des principaux pathogènes d'origine alimentaire, et ainsi améliorer la salubrité des carcasses entières et des morceaux, sans compromettre la qualité des aliments. »

Certains produits à base de phages ont été approuvés pour une utilisation au Canada et aux États-Unis.



Dr. Hany Anany, Ph. D

La recherche de M. Anany est financée par le Conseil de recherches avicoles du Canada dans le cadre de la Grappe de la science avicole, qui est appuyée par Agriculture et Agroalimentaire Canada dans le cadre du Partenariat canadien pour l'agriculture, une initiative des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux. Un soutien additionnel a été fourni par les Aliments Maple Leaf et Exceldor. ■

MISE À JOUR SUR LES RELATIONS DU GOUVERNEMENT

POURSUIVRE LE DIALOGUE PENDANT LA PANDÉMIE DE COVID-19

La pandémie de COVID-19 a obligé les entreprises et les gouvernements à réajuster leurs priorités, et les Producteurs de poulet du Canada ont fait de même afin de veiller à ce que les besoins des producteurs soient abordés avec le gouvernement en ces temps incertains.

Les Producteurs de poulet du Canada ont été invités à témoigner devant le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire de la Chambre des communes à la fin mai, puis devant le Comité permanent des finances de la Chambre des communes une semaine plus tard afin d'expliquer l'impact de la COVID-19 sur les producteurs de poulet canadiens. En plus de souligner que les producteurs de poulet ne se qualifieraient probablement pas aux programmes actuels de gestion des risques de l'entreprise si un dépeuplement lié à la COVID devait survenir, le président des PPC, Benoît Fontaine, a rappelé aux membres que les producteurs de volaille et d'œufs attendent une réponse depuis plus d'un an quant aux programmes de soutien découlant des pertes

LA MISE À
JOUR ÉTAIT
PRINCIPALEMENT
AXÉE SUR LA
JUSTIFICATION
DES DÉPENSES DU
GOUVERNEMENT
DEPUIS MARS.

associées à la mise en œuvre du PTPGP. Les Producteurs de poulet du Canada ont apprécié les questions des membres et ont été reconnaissants d'avoir l'occasion de présenter ce témoignage.

Le personnel et les membres du conseil d'administration des Producteurs de poulet du Canada ont également tenu des conversations avec des parlementaires et des représentants du gouvernement afin de s'assurer que ceux-ci comprennent pleinement l'impact de la pandémie

mondiale et des décisions du gouvernement sur leurs opérations. D'ailleurs, les groupes canadiens des secteurs de la volaille et des œufs sont reconnaissants d'avoir pu rencontrer récemment des fonctionnaires du ministère des Finances Canada et du Cabinet du premier ministre, de même que des membres de l'opposition qui soulèvent les préoccupations de nos secteurs auprès du gouvernement.



MISE À JOUR ÉCONOMIQUE DU GOUVERNEMENT

Au début de juillet, le ministre des Finances, Bill Morneau, a présenté un « portrait » de l'économie et des finances du Canada pour la période allant jusqu'au début 2021. Ce portrait soulignait l'ampleur de la réponse du gouvernement à la COVID-19, qui correspond, en pourcentage du PIB, aux dépenses fédérales les plus élevées depuis la Seconde Guerre mondiale.

La mise à jour portait sur les dépenses du gouvernement à ce jour pour l'année financière 2020-2021. À la lumière des dépenses sans précédent qui ont dû être engagées pour aider la population canadienne à traverser la pandémie de la COVID-19, la mise à jour était principalement axée sur la justification des dépenses du gouvernement depuis mars. Le gouvernement fait valoir que, face à la pandémie et à la réduction sans précédent de l'activité économique et des recettes fiscales qu'elle a engendrée, il était essentiel que le gouvernement fasse des dépenses considérables pour renforcer l'économie et appuyer la population canadienne.

Ainsi, les programmes annoncés pendant la pandémie ont fait croître le déficit fédéral prévu pour 2020-2021 à 343,2 milliards de dollars, soit 16 % du PIB.

Monsieur Morneau n'a pas annoncé de budget fédéral pendant sa présentation et ne s'est pas non plus engagé à en présenter un avant le budget 2021. Ainsi, les producteurs de volaille et d'œufs du Canada continuent d'attendre une annonce relativement aux programmes de soutien qui leur avaient été promis en raison des pertes liées au PTPGP. Nous continuons donc de rencontrer le gouvernement afin de faire valoir l'importance de ces programmes pour les producteurs, et nous espérons que les producteurs n'auront plus à attendre cette annonce très longtemps. ▀

LE CONTRÔLE DES CAMPYLOBACTÉRIES (*CAMPYLOBACTER*) EN MILIEU AGRICOLE

Le système alimentaire canadien est l'un des plus sûrs au monde. Le Programme de salubrité des aliments à la ferme (PSAF) Élevé par un producteur canadien des Producteurs de poulet du Canada donne de l'information utile sur la réduction des pathogènes par le contrôle de l'accès à la ferme et par le nettoyage et la désinfection. La salubrité des aliments, c'est à la ferme que ça commence.

Les campylobactéries (*Campylobacter*) sont des bactéries qui prolifèrent chez les animaux à sang chaud (p. ex., bétail, autruches, chats, chiens) et les mollusques, un peu comme *Salmonella* et *E. coli*. Mais contrairement à ces dernières, qui sont connues et observées depuis de nombreuses décennies, les campylobactéries n'attirent l'attention que depuis peu. À l'échelle planétaire, la campylobactériose (infection à *Campylobacter*) est la cause la plus fréquente de diarrhée bactérienne et au Canada, elle est au troisième rang des causes de maladies d'origine alimentaire et d'hospitalisations. Étant donné le nombre élevé d'incidents impliquant la santé d'un humain attribuables à ces bactéries, il faut augmenter les interventions visant à réduire les pathogènes dans la chaîne d'approvisionnement. Et tout cela commence à la ferme.

Le contrôle de la colonisation bactérienne dans les poulaillers et les troupeaux passe nécessairement par les pratiques agricoles. La transmission peut être environnementale (par le milieu) comme horizontale (au sein même du troupeau). Une fois un troupeau colonisé par les campylobactéries, la prolifération est rapide et il est virtuellement impossible de les éradiquer. Parmi les facteurs qui augmentent le risque de colonisation par *Campylobacter*, mentionnons la déficience des mesures de biosécurité, les périodes de vide sanitaire écourtées, la présence d'autres animaux d'élevage, de rongeurs ou d'insectes et les changements de saison. Plusieurs pratiques qui peuvent être mises en place à la ferme pour réduire la prolifération des campylobactéries sont énumérées ci-dessous.

BIOSÉCURITÉ

Les campylobactéries peuvent être introduites dans les poulaillers lorsqu'elles sont présentes sur les bottes, les vêtements et l'équipement. Une bonne mesure initiale à prendre est d'installer des stations de nettoyage et de désinfection des mains à l'entrée des poulaillers pour inciter quiconque y entre ou en sort, à se laver les mains, et aussi, de mettre à la disposition des visiteurs, des survêtements propres, des bottes ou des couvre-chaussures portés exclusivement dans le poulailler et des filets pour les cheveux.

EAU

Les campylobactéries survivent très bien dans l'eau et peuvent donc contaminer les sources d'eau. Il faut donc faire en sorte que les autres oiseaux et les rongeurs n'aient pas accès aux sources d'eau, surveiller la qualité microbiologique de l'eau d'abreuvement et, au besoin, en faire la filtration, la chloration ou l'acidification. Les tétines ou contenants des abreuvoirs dans les poulaillers, les flaques d'eau, les eaux usées et les eaux de surface à l'extérieur des poulaillers comptent parmi les sources potentielles de contamination.

LUTTE ANTIPARASITAIRE

Il est important de surveiller et de contrôler les populations de rongeurs, ainsi que la présence de mouches domestiques, de ténébrions, de coquerelles et de ténébrions meuniers, des vecteurs potentiels de *Campylobacter* dans les poulaillers. Pour contribuer à réduire le nombre d'endroits où les rongeurs peuvent élire domicile, il faut éliminer les débris à l'intérieur et à l'extérieur des poulaillers, ainsi que la végétation autour des poulaillers.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Les campylobactéries sont fréquemment introduites chez de nouveaux troupeaux par contamination résiduelle, c'est-à-dire qu'elles proviennent d'un ancien troupeau. Il est impératif d'améliorer les processus de nettoyage, de lavage et de désinfection des poulaillers de poulets à griller ainsi que les mesures de biosécurité pour mettre fin au cycle de contamination perpétuel des troupeaux qui se succèdent.

Les études menées jusqu'à présent n'ont pas permis de dégager une stratégie unique qui serait optimale pour réduire la présence des campylobactéries. La meilleure chose à faire est donc de combiner différentes pratiques pour réduire la colonisation bactérienne et les infections chez les poulets à griller. ■

VOTRE POULAILLER EST-IL SURPEUPLÉ?



Si tel est le cas, il pourrait être temps d'effectuer quelques calculs et d'ajuster le nombre de poussins que vous placez. Les exigences en matière de densité énoncées dans le Programme de soins aux animaux jouent un rôle important dans l'équilibre entre le rendement et le bien-être des poulets à griller.

La densité de peuplement est un enjeu de bien-être animal ayant des impacts évidents sur les aspects financiers du rendement des oiseaux. Les limites de densité permises par les Producteurs de poulet du Canada sont basées sur le Code de pratiques du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage. À cet égard, le niveau de densité standard est établi à 31 kg/m², mais il est possible de l'augmenter à un maximum de 38 kg/m² si certaines conditions sont respectées.

Parmi les nombreux facteurs qui influent sur la densité et sur le nombre maximal de poussins qui peuvent être placés dans un poulailler, les données de mortalité historiques de la ferme sont un outil important pour prédire les taux de mortalité futurs et déterminer le nombre de poussins à placer lors du prochain troupeau. Ainsi, il est essentiel de suivre étroitement les fluctuations dans les taux de mortalité, puisque ces données fournissent l'information nécessaire pour ajuster les commandes de poussins et ainsi atténuer tout surpeuplement à la fin de la production.

Les calculs permettant de déterminer le nombre maximal d'oiseaux qui peuvent être placés dans le poulailler sont présentés dans le manuel du Programme de soins aux animaux. Plusieurs paramètres sont utilisés pour déterminer le nombre de poussins qui peuvent être placés dans un poulailler, notamment :

- » La superficie du plancher du poulailler
- » Le poids cible
- » La densité maximale
- » Le nombre total de mangeoires et d'abreuvoirs
- » Les recommandations du fabricant des mangeoires et des abreuvoirs
- » La mortalité estimée

À l'exception de la mortalité à la ferme, les paramètres énumérés ci-dessus risquent de demeurer constants dans un avenir prévisible. Vous pouvez consulter ci-dessous des exemples de calculs permettant de déterminer le nombre maximum d'oiseaux pouvant être placés dans un poulailler.

EXEMPLE DE CALCUL POUR LE PLACEMENT DES POUSSINS

Superficie du plancher du poulailler : **733,8 m²** (superficie accessible aux oiseaux)

Poids cible : **2,15 kg**

Mortalité à la ferme moyenne pour 2018 : **3,6 %**

Densité maximale : **31 kg/m²**

Nbre total de mangeoires : **207**

Nbre total de tétines : **948**

Recommandations du fabricant quant au nbre d'oiseaux par mangeoire : **55**

Recommandations du fabricant quant au nbre d'oiseaux par tétine : **12**

CAPACITÉ EN NOMBRE D'OISEAUX EN FONCTION DE LA DENSITÉ MAXIMALE ET DU POIDS CIBLE

* La capacité en nombre d'oiseaux doit être recalculée lorsque des changements sont apportés au poids cible et à la densité maximale

= (Superficie totale du plancher × densité maximale) ÷ poids cible

= (733,8 m² × 31 kg/m²) ÷ 2,15 kg

= **10,580 oiseaux**

CAPACITÉ EN NOMBRE D'OISEAUX EN FONCTION DES MANGEOIRES

= (nbre total de mangeoires) × (nbre d'oiseaux/mangeoire recommandé)

= (270 mangeoires) × (55 oiseaux/mangeoire)

= **11,385 oiseaux**

CAPACITÉ EN NOMBRE D'OISEAUX EN FONCTION DES ABREUVOIRS

= (nbre total d'abreuvoirs) × (nbre d'oiseaux/abreuvoir recommandé)

= (948 abreuvoirs) × (12 oiseaux/abreuvoirs)

= **11,376 oiseaux**

NOMBRE MAXIMUM DE POUSSINS POUVANT ÊTRE PLACÉS

* Utiliser la capacité en nombre d'oiseaux la plus faible à partir des calculs ci-dessus

= (plus faible capacité en nbre d'oiseaux) × (100) ÷ (100 - mortalité estimée en pourcentage)

= (10,580 oiseaux) × (100) ÷ (100 - 3,6)

= **10,975 oiseaux**



Bien qu'aucun nombre de troupeaux précis ne soit nécessaire pour calculer la mortalité estimée, nous recommandons d'utiliser les données sur la mortalité à la ferme de l'année précédente. ■

DEREK ANDERSON, PH. D., UNIVERSITÉ DALHOUSIE



Récipiendaire du Prix de transfert technologique et service au public en productions animales au Canada de 2020

Tout au long de sa carrière, de ses débuts en nutrition des monogastriques au ministère de l'Agriculture de l'Alberta en 1978 jusqu'à son rôle

de professeur au Nova Scotia Agriculture College (et, après la fusion, à l'Université Dalhousie), Derek Anderson a grandement contribué aux services de vulgarisation agricole.

M. Anderson étudie les sciences animales et se spécialise en nutrition porcine aux universités du Manitoba, de la Saskatchewan et de l'Alberta. En Alberta, il donne un cours de formation à domicile sur la production, et est un collaborateur régulier du *Western Hog Journal*. Il consacre également beaucoup de temps aux producteurs de porc, de volaille et de lapins afin de leur montrer comment intégrer l'analyse en laboratoire de la moulée et équilibrer les rations.

M. ANDERSON EST L'AUTEUR DE PLUS DE 200 ARTICLES PUBLIÉS DANS DES REVUES SCIENTIFIQUES À COMITÉ DE LECTURE.

L'acceptation d'un poste d'enseignement au Nova Scotia Agriculture College en 1982 marque le début d'un nouveau chapitre dans la vie professionnelle de M. Anderson. Il s'implique ensuite auprès de l'Atlantic Poultry Research Institute (APRI) dès sa fondation en 1988, et y occupe plusieurs rôles importants au fil

des années; il est président du conseil d'administration de 2002 à 2014 et président-directeur général de 2002 à 2015. Cette expérience lui permet de nouer des relations solides avec les acteurs de l'industrie pour établir les domaines de recherche prioritaires, favoriser la recherche dirigée par l'industrie et transférer les connaissances aux producteurs.

Dans le secteur de la volaille, M. Anderson se concentre sur les enjeux régionaux et l'évaluation de la composition de la moulée pour les pondeuses, les dindons et les poulets à griller. Ses travaux sur les poulets à griller se caractérisent par l'utilisation d'ingrédients variés et de différentes technologies pour influencer leur alimentation, notamment les enzymes, les aliments d'origine marine, les farines d'oléagineux pressés à froid et les oléagineux riches en matières grasses.

Au cours de sa carrière, M. Anderson donne des cours de formation professionnelle dans le cadre de programmes techniques, de premier cycle et d'études supérieures. Les producteurs de volaille de la région atlantique ont accès à plusieurs de ses cours sur la nutrition avicole. M. Anderson est l'auteur de plus de 200 articles publiés dans des revues scientifiques à comité de lecture. Au moment de prendre sa retraite à la fin décembre 2015, il avait supervisé plus de 200 travaux d'étudiants des programmes techniques, de premier cycle et d'études supérieures au cours de ses 33 années à l'Université Dalhousie.

Derek Anderson s'est vu décerner le Prix de transfert technologique et service au public en productions animales au Canada de 2020, un prix remis à des membres de la Société canadienne de science animale pour souligner leur apport exceptionnel en matière de transfert technologique, de leadership et de sensibilisation dans le secteur des productions animales au Canada. La contribution exceptionnelle de Derek Anderson à l'avancement de la sensibilisation et du transfert technologique dans le secteur de l'agriculture animale au Canada a été reconnue. Le Prix de transfert technologique et service au public en productions animales au Canada est commandité en partie par les Producteurs de poulet du Canada.

FÉLICITATIONS, DEREK ANDERSON! ▀

VIDÉOS PRATIQUES – POUR AIDER LES CONSOMMATEURS À MIEUX SAVOURER LEUR POULET

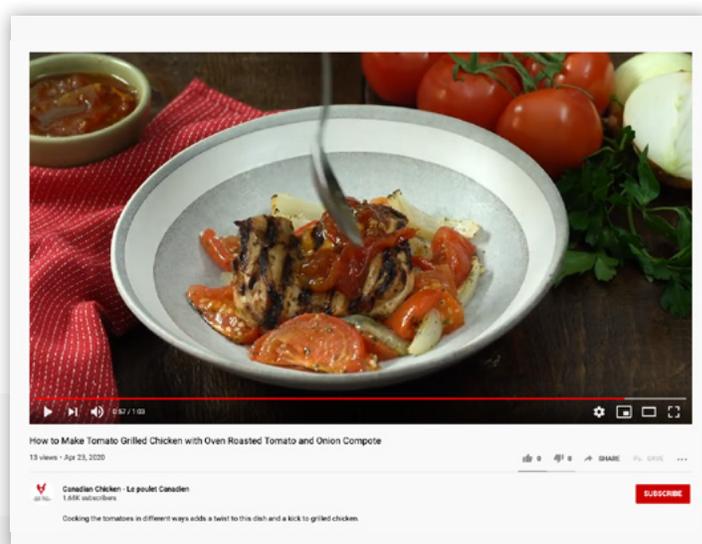
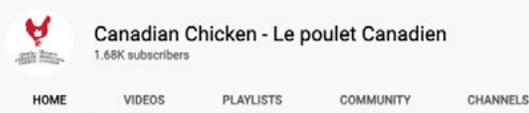
Plus tôt cette année, les Producteurs de poulet du Canada ont créé 10 vidéos pratiques pour appuyer la marque, développer les mesures de performance afin d'adhérer aux algorithmes Web, accroître leur présence dans les recherches et offrir du nouveau contenu aux consommateurs. Ces vidéos ont été téléchargées sur notre chaîne YouTube et seront publiées l'une après l'autre au courant de l'année.

Nous choisissons les recettes présentées dans les vidéos en consultant les mesures de performance de notre site ainsi que d'autres analyses qui nous indiquent les types de recettes recherchées par les consommateurs. Plusieurs des vidéos véhiculent principalement des messages sur la réduction de certains agents pathogènes, conformément à notre engagement visant à donner aux consommateurs les outils dont ils ont besoin pour consommer le poulet en toute sécurité.

Voici nos vidéos :

- Comment préparer une soupe de nouilles au poulet épicé
- Comment préparer des burgers de poulet et salade de chou au gingembre et à l'aïoli
- Comment préparer des tartelettes perses à la pâte phyllo et aux pistaches
- Comment préparer une lasagne au poulet et au piment vert
- Comment préparer un taboulé au chou-fleur et falafels de poulet

- Comment préparer du poulet grillé à la tomate avec compositée d'oignons et de tomates rôtis au four
 - Comment manipuler les restes de poulet
 - Comment préparer le poulet de façon sécuritaire
 - Comment faire cuire des pépites de poulet
 - Comment vérifier la température interne du poulet cuit
- Jetez un coup d'œil à nos vidéos et bon appétit! 



Chicken Farmers of Canada: Here For Your Family
98 views • 2 months ago
Day in and day out, farmers ensure your family is fed with safe, nutritious, high-quality chicken. We do this while maintaining the health and safety of processing plant and farm workers, farmers, and the birds in our care.

How-To 



SENSIBILISER LES CONSOMMATEURS À LA QUESTION DE LA RÉDUCTION DES AGENTS PATHOGÈNES

La stratégie de communication en ligne des PPC est soigneusement conçue pour mettre certains sujets en lumière, tels les soins aux animaux à la ferme, le renforcement de la notoriété de la marque, la biosécurité et la salubrité des aliments. Nos messages concernant la réduction des agents pathogènes ont été créés pour sensibiliser et renseigner le public à propos de son rôle dans la lutte contre les pathogènes d'origine alimentaire. Ces messages comprennent de l'information à propos de l'entreposage des aliments, de la manipulation adéquate des aliments, de la température des aliments, de la contamination croisée, de l'importance d'un nettoyage approprié et du lavage des mains, et d'autres sujets connexes.

Avant la crise de la COVID, nous publions ces messages plusieurs fois par semaine sur Facebook, Instagram et Twitter. Depuis le début de la crise de la COVID, avec l'accroissement soudain et spectaculaire du nombre de personnes restant à la maison, nous avons jugé bon d'accorder une place plus importante aux agents pathogènes et à leur réduction dans nos messages destinés aux consommateurs. Nous avons de ce fait, intégré de plus en plus de contenu en ligne lié aux pathogènes. Nos messages continuent d'être bien reçus par les consommateurs, comme l'indique la progression constante de l'engagement en ligne.

Pour construire et nous assurer la confiance de notre public, nous devons communiquer avec les consommateurs. Les médias sociaux demeurent donc un véhicule efficace pour diffuser des messages au public à propos de la réduction des agents pathogènes, et pour démontrer notre engagement inébranlable à communiquer avec les consommateurs et à les renseigner au sujet de tout ce qui concerne le poulet. **■**



CROISSANCE CONTINUE DE LA PRÉSENCE NUMÉRIQUE DE L'OFFICE NATIONAL DES PPC

Notre site Web destiné aux consommateurs (www.poulet.ca) ne cesse de croître et d'évoluer. Nous comptons actuellement entre 4 000 et 5 000 visiteurs quotidiens sur notre site, avec des pics qui correspondent à l'envoi de nos bulletins d'information et lorsque nos initiatives de commercialisation par courriel sont lancées dans le cadre de la stratégie de marque.

La page la plus populaire de notre site, demeure de loin, celle sur les Temps de cuisson, où les consommateurs trouveront le temps et la température dont ils ont besoin pour cuire leurs différents aliments.

Les recettes recherchées sur notre site suivent généralement les tendances saisonnières : soupes, ragoûts et poulet rôti en hiver, salades et couleurs vives au printemps, recettes de barbecue en été, et plats mijotés, plats d'accompagnement et pâtes en automne.

En ce premier semestre 2020, pour la toute première fois, les visites de notre site français www.poulet.ca ont surpassé celles en anglais. La raison est probablement attribuable au fait qu'il existe moins de sites de recettes en français, ce qui explique que le trafic ne chute pas de la même manière.

L'utilisation mobile de notre site Web a largement dépassé celle des ordinateurs de bureau.

Notre application de liste d'épicerie a été téléchargée plus de 45 000 fois.

Nous comptons plus de 73 000 abonnés à notre bulletin d'information électronique destiné aux consommateurs (nous publions un bulletin par mois, sauf pendant les mois de campagne de notoriété de la marque, où nous en publions deux).

NOUVEAU SITE WEB!

En 2020, nous allons effectuer une refonte du site poulet.ca. Notre dernier design remonte à plus de six ans et les exigences en matière de fonctionnalité, de style et de contenu ont changé. Le conseil d'administration a approuvé la refonte dans le plan d'action de cette année. Cela nous permettra de figurer plus en évidence dans les moteurs de recherche et les algorithmes de Google. Nous constaterons une baisse des chiffres après son lancement, mais ils rebondiront d'ici quelques mois. Le nouveau site adoptera une mise en page de style « magazine » et disposera d'une fonctionnalité nettement accrue. ▀

BIENTÔT DISPONIBLE!

