LE POULET CANADIEN

Volume 11, Numéro 5, septembre 2009

# LES EFFORTS CONTINUENT DE MARQUER LES NÉGOCIATIONS DE L'OMC

## Malgré les efforts de la part des chefs de file mondiaux et de Pascal Lamy, directeur général de l'OMC, les progrès du Programme de Doha pour le développement sont restés modestes cette année.

L'administration américaine du président Obama, impliquée dans les négociations, s'est limitée à des déclarations, comme l'ont fait les membres de l'Union européenne. Les principaux pays en développement comme le Brésil, l'Inde et la Chine demeurent également hésitants : ils oscillent entre une attitude plus exigeante à propos de l'agriculture et plus défensive au sujet des biens industriels et des services, leurs réactions sont donc diverses. L'Australie et la Nouvelle-Zélande sont les seuls pays qui insistent pour que l'on revienne au Programme de Doha pour le compléter, mais leur capacité à faire avancer les choses est limitée.

Il semble que rien ne bouge sur le terrain mais, dans le monde politique, on utilise les termes appropriés. Lors du récent sommet du G-8 et du sommet de la Coopération économique pour l'Asie-Pacifique (APEC), les chefs de file mondiaux ont fait entendre leurs voix pour que les négociations de l'OMC reprennent rapidement et soient terminées à la fin de 2010. À ce jour, cependant, il n'y a pas eu de décisions concrètes prises à la table de négociations à Genève. La situation est telle que l'envoyé australien a indiqué qu' « un fossé embarrassant entre l'appui gouvernemental et le progrès à Genève » persiste. Il s'est passé des mois depuis que Pascal Lamy a fait des pressions pour qu'on s'engage sérieusement dans des pourparlers et dans le parachèvement des modalités. « La meilleure façon de conserver le commerce ouvert, c'est de continuer à ouvrir le commerce » est son plus récent mot d'ordre, mais comme pour d'autres mots d'ordre dans le passé, on semble y faire la sourde oreille.

À cette étape, il faut un plan d'action clair qui mettrait en évidence tous les sujets litigieux et qui déterminerait les étapes précises pour les aborder et les régler. Il faut, bien entendu, avoir la volonté de suivre ce plan. Le mois de septembre abonde d'occasions de pouvoir enfin s'entendre sur la voie à suivre pour conclure les négociations. Les 3 et 4 septembre, les ministres du commerce du groupe du G-20 des nations les plus riches au monde se rencontreront à Delhi, en Inde, pour se pencher sérieusement sur le plan d'action nécessaire. Ensuite, les 24 et 25 septembre, le sommet du G-20 aura lieu à Pittsburgh aux É.-U., alors que les chefs de file de ces mêmes pays seront probablement sollicités pour accepter un plan proposé et pour fournir l'engagement politique nécessaire.

*(suite à la page 2)*

Une vedette sur le blogue des PPC
**PAGE 2**

Nouvelles de la colline
**PAGE 4**

Présentation du nouveau logo « Biologique Canada »
**PAGE 7**

Les consommateurs Américains souhaitent avoir leurs mot à dire
**PAGE 9**

POUR UNE MISE À JOUR DES NÉGOCIATIONS DE L'OMC, VEUILLEZ VISITER LE SITE WEB DES PPC AU **WWW.POULET.CA,** ET CLIQUER SUR LE BOUTON *GENÈVE EN BREF*

Les Producteurs de poulet du Canada
Chicken Farmers of Canada

Publication Mail Agreement Number 40063043

**LES EFFORTS CONTINUENT DE MARQUER LES NÉGOCIATIONS DE L'OMC** (SUITE DE LA PAGE 1)

Parallèlement, le dossier avancera à Genève. Pour ce qui est de l'agriculture, la semaine du 7 septembre est consacrée aux consultations techniques sur les sujets non réglés, alors que durant la semaine du 21 septembre, un atelier technique sur l'établissement du calendrier se tiendra (c'est le processus permettant de convertir les modalités en un document juridiquement contraignant de concessions). Pascal Lamy est d'avis que même si les modalités ne sont pas établies, ce travail technique est utile pour préparer les pays sur ce qu'ils devront faire lorsque l'entente sera obtenue. Il espère ainsi accélérer le processus qui prend place normalement durant la période des post-modalités. De plus, du 28 au 30 septembre, l'OMC tiendra un autre Forum public où le secteur privé, les universitaires et les ONG sont invités à présenter leur point de vue sur l'orientation que devrait prendre le Programme de Doha. Enfin, une rencontre ministérielle de l'OMC est prévue du 30 novembre au 2 décembre ; à ce jour, il s'agit d'une rencontre de « gestion interne » dont le but est de traiter de sujets concernant l'administration de l'OMC et non du Programme de Doha.

D'une façon ou d'une autre, le mois de septembre sera marquant pour l'avenir du Programme de Doha : la question à se poser est quand et comment les pourparlers recommenceront-ils et combien de temps sera nécessaire pour obtenir un résultat ?

> « À cette étape, il faut un plan d'action clair qui mettrait en évidence tous les sujets litigieux et qui déterminerait les étapes précises pour les aborder et les régler. Il faut, bien entendu, avoir la volonté de suivre ce plan. »

# UNE VEDETTE INVITÉE SUR LE BLOGUE DES PPC

**Les Producteurs de poulet du Canada (PPC) sont heureux d'annoncer que Theresa Albert, auteure et personnalité du service de télévision spécialisée *Food Network Canada*, participera périodiquement *Au coin du poulet*, le blogue officiel des PPC, et prendra part également à une série de baladoémissions vidéo préparée par l'organisation et présentée au début du mois d'août.**

Grand succès de librairie, le livre de recettes de Theresa, *Cook Once a Week, Eat Well Every Day,* fournit de précieux conseils sur la marche à suivre pour mitonner en temps réel des plats délicieux et nutritifs ainsi que pour permettre aux familles de réaliser de vraies économies. Theresa s'affaire actuellement à la rédaction d'un autre livre de recettes.

Reconnue tant pour ses connaissances que pour sa capacité à susciter l'intérêt chez les gens et à communiquer avec différents auditoires, Theresa est l'animatrice de la populaire émission *Just One Bite*, diffusée sur le réseau *Food Network Canada.*

Selon Theresa, il est important que les familles apprennent à cuisiner. « Les parents d'aujourd'hui manquent de temps. Pour cette raison, la préparation des repas est devenue une corvée plutôt qu'une façon de montrer à sa famille son amour. Je souhaite faire redécouvrir aux gens le plaisir de cuisiner. »

Theresa est d'avis qu'en regardant son émission, les téléspectateurs en retirent des avantages et acquièrent des connaissances, car son émission met en scène de vraies familles à l'heure des repas et jette la lumière sur des dilemmes courants auxquels sont confrontées les familles à l'heure des repas, où elles doivent faire des choix alimentaires pour leurs enfants. « Les plats cuisinés du commerce qu'ingèrent les enfants jour après jour ne comblent pas tous leurs besoins sociaux et nutritionnels. Si mes connaissances peuvent faire aimer la nourriture à un enfant de plus et faire en sorte qu'il se nourrisse bien, alors j'aurai fait mon travail. »

Les conseils de Theresa sont réalistes et pratiques. Ils visent en outre à aider les gens qui aiment les plaisirs de la table à manger sainement, tout en se régalant. Sa méthode sensée et authentique de cuisiner ainsi que d'aborder les aliments fait des adeptes parmi toutes les personnes qui déploient des efforts considérables pour faire de nouveau de leur santé et de leur bien-être une priorité, et ce, en dépit de leur vie occupée de tous les jours.

Les PPC sont fiers d'accueillir Theresa dans leur équipe d'*Au coin du poulet*.

Nous vous invitons à vous rendre sur le blogue des PPC, à l'adresse suivante : **www.aucoindupoulet.ca.**

# RAPPORT DE LA RÉUNION D'ÉTÉ 2009

**La réunion d'été des Producteurs de poulet du Canada (PPC) constitue une occasion annuelle de nous rencontrer ailleurs qu'à Ottawa. En tenant la réunion dans une province différente chaque année, les PPC ont la chance de faire l'expérience de la diversité et de la beauté du Canada, et chaque province a l'occasion d'organiser la réunion.**

La réunion d'été 2009 s'est déroulée à Saskatoon et a été organisée par les *Chicken Farmers of Saskatchewan*.

La ville de Saskatoon, dont le surnom est « le Paris des Prairies », est située sur la rivière Saskatchewan Sud. Elle possède quelque 300 acres de parcs riverains et a offert un décor pittoresque pour la réunion d'été des PPC. Les participants ont eu la possibilité de jouer au golf, de visiter des sites historiques et des galeries et de goûter aux plaisirs de l'Ouest grâce à une visite mémorable au centre de villégiature *Champers Country Wild West* et au musée *Western Development*.

## LES PPC FONT LEURS ADIEUX

Chaque année, les PPC accueillent de nouveaux administrateurs à la table de leur Conseil d'administration. Malheureusement, il faut dire adieu aux autres administrateurs qui prennent leur retraite de leur poste au Conseil d'administration des PPC. Cette année, les PPC ont fait leurs adieux aux administrateurs Todd Grierson, Matthew Harvie et Diane Pastoor qui prennent leur retraite, en les remerciant pour leurs contributions inlassables, de leurs points de vue utiles et de leur travail acharné sur diverses questions et l'élaboration de politiques des PPC.

## RÉUNION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DES PPC

Au cours de longues réunions, les administrateurs des PPC ont eu largement le temps de discuter de plusieurs sujets importants, particulièrement à cette période stratégique correspondant au milieu de l'exercice financier, où il est important d'examiner les activités et de déterminer s'il faut modifier les orientations précédemment définies.

Parmi les points saillants de la réunion, mentionnons les suivants :

- Un compte rendu sur les lignes directrices du Comité consultatif de la biosécurité aviaire et une entente prévoyant la présentation des commentaires d'ici le 31 août;
- Ron Hamilton, un producteur de l'Alberta, a été nommé à titre de représentant du sous-comité sur la volaille de la norme biologique de l'Office des normes générales du Canada (ONGC);
- Les administrateurs des PPC ont approuvé le budget, les thèmes et les audiences concernant le programme de promotions provinciales 2010 ainsi qu'une résolution visant à examiner les options pour 2011 et les années subséquentes;
- Les administrateurs ont approuvé un projet pilote sur la responsabilité sociale d'entreprise;
- Les administrateurs ont eu une longue discussion sur les six options de croissance différentielle. Ils ont réduit le nombre d'options et ont convenu de se rencontrer de nouveau en septembre pour en discuter davantage;
- Les administrateurs ont réaffirmé l'appui conditionnel des PPC à la Stratégie nationale sur la santé et le bien-être des animaux d'élevage.

Les Producteurs de poulet du Canada aimeraient profiter de cette occasion pour remercier les *Chicken Farmers of Saskatchewan* d'avoir organisé un événement très bien réussi.

crédit photographique : *Tourism Saskatoon – The Marketing Den, F11 Photography*

# NOUVELLES DE LA COLLINE

## RÉUNION ANNUELLE DES MINISTRES DE L'AGRICULTURE

Une réunion fédérale-provinciale-territoriale des ministres de l'Agriculture a eu lieu du 8 au 10 juillet à Niagara-on-the-Lake. Le président des PPC, David Fuller, Martin Dufresne, vice-président des PPC et certains membres du personnel ont assisté à cette réunion dans le cadre d'une délégation plus importante de la gestion de l'offre qui voyait la participation de représentants des industries nationales des secteurs laitier, des œufs et de la volaille, ainsi que des représentants des offices provinciaux de commercialisation des produits laitiers, des œufs et de la volaille.

## TABLE RONDE DE LA FÉDÉRATION CANADIENNE DE L'AGRICULTURE (FCA)

David Fuller est l'un des représentants de l'industrie qui a participé à la table ronde tripartite de la FCA. L'hon. Gerry Ritz, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire et l'hon. Jean-Pierre Blackburn, ministre du Revenu national et ministre d'État (agriculture), et plusieurs autres ministres provinciaux de l'Agriculture étaient aussi présents. La discussion a ouvert la voie à un échange important entre les ministres et les représentants de l'industrie de tous les coins du pays sur trois sujets clés : l'agriculture comme secteur innovateur et compétitif, comme secteur qui répond aux objectifs de la société et comme secteur qui se livre proactivement à la gestion des risques.

La crise qui sévit actuellement dans le secteur des viandes rouges a aussi été abordée, les dirigeants de l'industrie pressant les ministres à appuyer le plan stratégique du Conseil canadien du porc visant à trouver des façons de maintenir la viabilité de l'industrie porcine. Parmi les autres sujets discutés, citons l'ouverture d'un dialogue sur l'imposition des coopératives, un système national de traçabilité des produits agricoles et alimentaires, les lignes directrices régissant les Produits du Canada, et le travail continu relativement aux programmes et politiques qui doivent améliorer la situation socio-économique du secteur agro-alimentaire.

## RÉUNION DES MINISTRES

Les ministres fédéral, provinciaux et territoriaux de l'Agriculture se sont penchés sur plusieurs questions agricoles, y compris l'importance de travailler en collaboration en réponse aux attentes et en appui au secteur agricole. Les sujets principaux portaient sur les plus récents progrès en matière de politique agricole, les défis économiques à relever à l'échelle mondiale, et les questions domestiques comme le climat et son impact sur les producteurs. Enfin, les ministres ont discuté la situation qui prévaut au sein de l'industrie porcine, les programmes *Cultivons l'avenir*, et le raffermissement du système canadien de salubrité des aliments.

Les ministres se sont engagés à donner suite à un système national complet de traçabilité pour le bétail et la volaille, ont manifesté leur appui à l'endroit d'un Secrétariat sur l'accès aux marchés et ont abordé la question du commerce bilatéral et multilatéral y compris les restrictions commerciales attribuables au virus H1N1, l'étiquetage du pays d'origine (programme COOL aux États-Unis), et les décisions de la Corée du Sud relativement aux exportations de bœuf canadien.

Les ministres ont aussi réitéré leur appui à l'endroit des intérêts canadiens aux négociations commerciales de l'Organisation mondiale du Commerce (OMC) et les négociations d'une entente bilatérale de libre-échange avec l'Union européenne, en plus de discuter l'examen stratégique de la gestion des risques de l'entreprise (GRE), une assurance pour le bétail et le lancement du Fonds agri-flexibilité.

La prochaine réunion FPT aura lieu en juillet 2010 à Saskatoon.

## EXAMEN SCIENTIFIQUE DÉCOULANT DE LA MANIFESTATION DE LISTÉRIOSE

Sheila Weatherill, enquêteure indépendante dans la manifestation de listériose de 2008 où 22 Canadiens sont décédés, a présenté son rapport le 20 juillet 2009 au ministre de l'Agriculture. En bout de ligne, M^me^ Weatherill soutient « qu'aucune partie ne peut à elle seule assumer la responsabilité de la crise. Plutôt, celle-ci était le résultat d'un ensemble complexe d'événements compliqués par la responsabilité de la surveillance du système alimentaire répartie entre de multiples intervenants entre lesquels il existait des relations complexes. »

Le rapport contient 57 recommandations en matière de salubrité des aliments, la première voulant que la haute direction des secteurs public et privé accorde une attention particulière à la salubrité des

*(suite à la page 5)*

> **Aucune partie ne peut à elle seule assumer la responsabilité de la crise. Plutôt, celle-ci était le résultat d'un ensemble complexe d'événements compliqués par la responsabilité de la surveillance du système alimentaire répartie entre de multiples intervenants entre lesquels il existait des relations complexes.** - Sheila Weatherill

**Nouvelles de la colline** (suite de la page 4)

aliments. Mme Weatherill a tenu plus de 100 entrevues et recueilli au-delà de 5 millions de pages d'information dans le cadre de son enquête d'établissement des faits.

## AGRI-FLEXIBILITÉ

Le 21 juillet 2009, Agriculture Canada tenait une conférence téléphonique dans le cadre de laquelle les détails du nouveau programme Agri-flexibilité étaient présentés. Il s'agit d'un fonds agricole quinquennal (2009-2014) de 500 millions de dollars qui facilitera la mise en œuvre de nouvelles initiatives fédérales ainsi qu'en partenariat avec les provinces, les territoires et l'industrie. Le programme doit améliorer la compétitivité du secteur et l'aidera à s'adapter aux pressions en appuyant les projets de gestion des risques non liés à l'entreprise. Il facilitera les initiatives via trois éléments principaux :

> Des investissements en vue d'aider à réduire les coûts de production ou d'améliorer la durabilité de l'environnement pour le secteur;

> Des investissements dans l'innovation de la chaîne de valeur ou dans l'adaptation sectorielle;

> Des investissements en vue de saisir les occasions et les défis nouveaux pour le secteur.

Le programme répondra aux besoins des nouvelles initiatives et permettra de combler les lacunes de *Cultivons l'avenir* qui ne sont pas considérées comme liées au soutien des revenus mais qui se situent dans les paramètres dudit programme.

Bien que le site ne soit pas encore fonctionnel, les formulaires de propositions et les guides correspondants seront accessibles prochainement à l'adresse **www.agr.gc.ca/agriflexibility.**

# LE POINT SUR LA RECHERCHE AVICOLE

**Le Conseil de recherches avicoles du Canada (CRAC) a été créé en 2001 par les cinq organismes nationaux du secteur avicole au Canada. Le CRAC a pour mandat d'élaborer et de mettre en œuvre des programmes de recherche et de développement avicoles qui abordent les besoins du secteur.**

Au cours de l'année 2009, le CRAC s'intéresse particulièrement à la recherche dans les domaines du bien-être et du comportement de la volaille ainsi que de la salubrité et de la qualité des aliments : les répercussions de la santé des volailles et de leurs maladies. Le CRAC a reçu cette année 32 lettres d'intérêt qui ont été étudiées par le Comité consultatif scientifique du CRAC. En juillet, le Conseil d'administration du CRAC décidera des projets qui recevront un financement. Depuis 2001, le CRAC a financé 25 projets de recherche; 5 autres projets sont à l'étude et pourraient faire l'objet d'un financement de contrepartie. Les recherches appuyées par le CRAC visent les domaines de la microbiologie gastro-intestinale aviaire, les enjeux environnementaux, la salubrité alimentaire et la santé des volailles, ainsi que le bien-être et le comportement des volailles.

Dix recherches financées par le CRAC sont terminées. On trouve ci-dessous le résumé de l'une d'entre elles. D'autres résumés sont affichés sur le site Web du CRAC (**www.cp-rc.ca**), dans *Canadian Poultry Magazine* et dans *Le poulet canadien*.

## EXPOSITIONS SPÉCIFIQUES EN MILIEU DE TRAVAIL DES OUVRIERS DE FERMES D'ÉLEVAGE DE VOLAILLES

Chercheur principal : *A. (Sentil) Senthilselvan, Université de l'Alberta*
Chercheurs associés : I. Wenger, N. Cherry, J. Feddes, J. Beach, Université de l'Alberta

Début : février 2006
Rapport final reçu : juillet 2008

Financement total du projet : 33 726 $ (CRAC 11 242 $; Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie/Agriculture et Agroalimentaire Canada : 22 484 $)

**Contexte :**
Plusieurs facteurs peuvent affecter la qualité de l'air à l'intérieur des poulaillers, notamment le taux de renouvellement d'air, l'âge des oiseaux et la densité de peuplement, l'activité des oiseaux, le type d'aliments, le type de litière ainsi que le type d'exploitation. Les ouvriers agricoles sont exposés à divers types de contaminants aériens, selon le genre d'exploitation et des activités précises auxquelles ils s'adonnent, bien qu'il y ait peu de données solides pour vérifier ces observations. La présente étude avait pour objet d'enregistrer le temps consacré par les ouvriers d'exploitations avicoles à diverses activités dans l'exploitation et de mesurer leur exposition à divers contaminants environnementaux (poussière, ammoniac, humidité relative, dioxyde de carbone). Une comparaison des données a été établie entre les entreprises de production d'œufs et de poulets à griller d'un bout à l'autre du cycle de production à différentes périodes de l'année.

**Recherche actuelle :**
Trente-trois ouvriers d'exploitations de ponte et 16 ouvriers d'exploitations de poulet à griller ont rempli des questionnaires qui visaient à préciser le temps consacré par chacun à diverses activités agricoles. Les travailleurs ont également été munis d'équipements portables d'échantillonnage de l'environnement personnels, dans le but de mesurer l'exposition aux contaminants (poussière, ammoniac, humidité relative, dioxyde de carbone) pendant ces activités. Les visites des fermes ont eu lieu l'été et l'hiver et à divers stades du cycle de production des troupeaux.

*(suite à la page 6)*

## Un chercheur de la Saskatchewan reçoit le Prix en transfert technologique

Chaque année, les Producteurs de poulet du Canada prêtent leur appui à la Société canadienne de science animale en commanditant le Prix du secteur canadien des productions animales en transfert technologique et service au public.

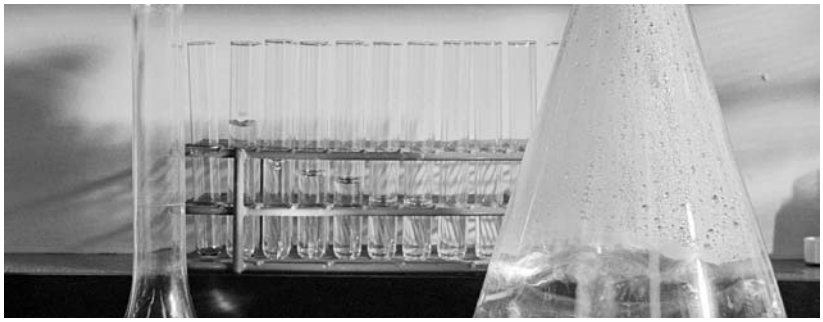
Ce prix est attribué annuellement pour souligner un apport remarquable dans le secteur des productions animales en matière de transfert technologique, de leadership et de sensibilisation au domaine des productions animales. Il sert à encourager et favoriser l'excellence dans le domaine de la recherche en sciences animales au Canada.

En 2009, ce prix a été cofinancé par le Conseil canadien du porc et les Producteurs de poulet du Canada.

Cette année, le récipiendaire est Phil Thacker, un chercheur de l'Université de Saskatchewan qui se spécialise dans la nutrition des porcs. M. Thacker enseigne de nombreux cours, notamment Nutrition de base et Production porcine. À deux reprises, en 1996 et 2001, il a reçu le prix du Professeur de l'année, prix soulignant l'excellence en enseignement. De plus, il est l'auteur de plus de 165 publications spécialisées dont six examens scientifiques, 22 chapitres d'ouvrages et 65 articles de revues. Il est aussi coauteur du livre *Swine Nutrition Guide* et éditeur de *Non-traditional Feed Sources for Use in Swine Production*.

En 1998, M. Thacker était membre du sous-comité du Conseil national de recherches du Canada chargé d'établir les Besoins nutritifs des porcs. Il a également animé plus de 80 conférences auprès d'éleveurs de porcs, de professeurs universitaires et de travailleurs dans l'industrie de l'alimentation animale, et ce, dans 8 provinces et 14 pays.

La Société canadienne de science animale a décerné le Prix du secteur canadien des productions animales en transfert technologique et service au public à Phil Thacker pour souligner son leadership et son grand dévouement au domaine du transfert technologique.



### Le point sur la recherche avicole (suite de la page 5)

Les observations concernant les ouvriers d'exploitations de poulet à griller démontrent que ceux-ci consacrent plus de temps aux contrôles du poulailler ou de la santé des animaux qu'à toute autre activité sur les lieux du travail, y compris le nettoyage, la distribution des aliments et de l'eau, l'entretien et les réparations ou la préparation du travail.

En revanche, les observations démontrent que les ouvriers d'exploitations de ponte consacrent plus de temps aux activités liées aux œufs qu'à celles qui concernent la distribution des aliments et de l'eau, l'entretien et les réparations ou la préparation du travail.

Les observations révèlent que la charge de poussières (<10 µm), l'humidité relative (HR), et le dioxyde de carbone sont plus élevés dans les poulaillers consacrés à l'élevage des poulets à griller que dans ceux consacrés à la ponte. Aucune variation saisonnière n'a été relevée dans les poulaillers pour poulets à griller en ce qui concerne la poussière et l'HR, mais dans les poulaillers pour la ponte, on a observé une charge de poussière plus élevée en hiver qu'en été et une HR plus élevée en été qu'en hiver. En revanche, la concentration de dioxyde de carbone était plus élevée en hiver qu'en été, et cela, pour les deux types d'entreprise. La charge de poussière augmente avec l'âge des poulets à griller, mais la concentration d'ammoniac et de CO2 ainsi que l'HR reste stable. L'âge des pondeuses n'a aucun effet sur la concentration mesurée des divers contaminants.

Aucune différence saisonnière de température n'a été observée dans les poulaillers consacrés à la ponte, mais les poulaillers consacrés à la production de poulets à griller étaient plus chauds en été qu'en hiver.

L'exposition à l'ammoniac propre aux activités des travailleurs, autant dans les entreprises de production de poulets à griller que d'œufs était inférieure à ce qui avait été prévu, en particulier pour les ouvriers d'exploitations de poulet à griller et en fait, la valeur limite d'exposition - moyenne pondérée en fonction du temps (TWA-TLV) ne dépassait pas les 25 ppm. La valeur limite de l'exposition d'une substance chimique est un niveau auquel on croit qu'un travailleur peut être exposé, jour après jour, pendant une vie professionnelle sans subir d'effets néfastes sur la santé. Comme pour l'ammoniac, les concentrations mesurées de CO2 ne dépassaient pas la TLV-TWA de 5,000 ppm.

Cependant, les auteurs ont fait remarquer que les mesures effectuées à l'aide du matériel d'échantillonnage utilisé comportent un décalage et que certains niveaux de contaminants ont pu être sous-estimés étant donné la courte durée du séjour des ouvriers dans les poulaillers.

**Conclusions :**
Les activités professionnelles des ouvriers de fermes d'élevage de volailles varient effectivement selon le type de poulailler, les ouvriers des exploitations de ponte consacrant plus de temps aux activités liées à la manutention des œufs qu'à toute autre activité, et les ouvriers des élevages de poulet à griller étant le plus occupés à des activités de contrôle du poulailler et de la santé des oiseaux. Les ouvriers d'exploitations de poulets à griller avaient le taux d'exposition global le plus élevé à la poussière aérienne pendant la période de travail, en hiver comme en été. Aucun des autres contaminants aériens ne dépassait les TLV-TWA. En l'absence de mécanismes de contrôle particuliers pour la poussière aérienne, il est recommandé que les ouvriers des exploitations de poulets à griller portent des respirateurs de type N95 ou l'équivalent pendant leurs courtes périodes de travail quotidiennes pour se protéger de ce contaminant aérien particulier.

# SURVEILLANCE DE LA GRIPPE AVIAIRE

**À la suite du programme de surveillance à la ferme de la grippe aviaire (GA) mené en 2008, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) continuera son programme de surveillance, à partir d'août 2009.**

En étendant son programme de surveillance, le Canada répond à l'obligation qui lui a été faite par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) et se trouve ainsi sur un pied d'égalité avec les autres pays du monde.

La surveillance consiste à détecter la présence de H5 ou de H7 IA faiblement pathogène. Lors des enquêtes passées, la présence de H5 et de H7 IA faiblement pathogènes s'est avérée très basse parmi les troupeaux de volaille canadienne.

En 2008, l'ACIA a échantillonné un ensemble de 601 fermes aviaires de poulets et dindons, totalisant 6 319 échantillons. Tous ces échantillons se sont révélés négatifs pour des anticorps contre H5 et H7 IA. Lors d'une enquête de suivi dans le cas récent de GA en Colombie-Britannique, l'ACIA a examiné 218 fermes. Une fois de plus, toutes ces fermes ont eu des tests négatifs pour les anticorps contre la grippe aviaire H5 et H7 IA. Les troupeaux de poulets (5), de dindes (28), de pondeuses et d'œufs d'incubation (168), de canards (5) et les troupeaux particuliers incluant les cailles et les oiseaux sauvages (12) ont tous été testés dans le cadre du suivi de surveillance en Colombie-Britannique.

Comme ce fut le cas en 2008, seulement les poulets dont le poids cible est de plus de 3,7 kg feront l'objet de l'enquête. Les poulets de moindre poids ne feront pas partie de l'enquête, parce que les tests peuvent avoir lieu seulement après 28 jours et le temps de traitement pour l'analyse des échantillons n'est pas possible, avant de procéder avec les poulets à frire. De plus, l'OIE est plus intéressée à la volaille qui vit plus longtemps, car elle est plus importante d'un point de vue épidémiologique, pour déterminer si H5 ou H7 IA se répand parmi la volaille canadienne.

Les producteurs dont les fermes sont sélectionnées pour l'enquête, seront prévenus que leurs troupeaux nécessiteront des tests.

Les producteurs auront le choix, sans qu'ils encourent des frais, d'utiliser leur vétérinaire personnel pour prélever les échantillons de sang ou de faire faire les prélèvements par les vétérinaires de l'ACIA.

Avant d'expédier la volaille, les producteurs recevront un rapport d'enquête qui sera acheminé à l'usine de transformation pour indiquer que les tests sur le troupeau étaient négatifs.

Pour sa part, l'ACIA a indiqué que la politique d'enquête permet à un troupeau d'être acheminé à l'usine de transformation si les résultats des tests ne sont pas prêts avant la transformation – en autant que l'ACIA est responsable du délai.

Dans toute surveillance, il y a la possibilité de trouver des troupeaux chez qui les tests sont positifs. Si l'ACIA détecte un virus H5 ou H7, elle ordonnera que le troupeau et tout autre troupeau sur les lieux soient abattus. Il y aura compensation pour tout troupeau détruit par l'ACIA, selon la *Loi sur la santé des animaux*.

Les lieux infectés seront mis en quarantaine et l'ACIA procédera à une enquête et à une analyse pour déterminer si le virus s'est répandu dans d'autres lieux. Par exemple, les lieux sous gestion commune, même s'ils sont à l'extérieur d'une région de 3 km, seront testés pour s'assurer qu'ils sont H5 ou H7 IA négatifs.

Pour toute ferme où les tests seront positifs, il y aura une fermeture d'au moins 21 jours, après le nettoyage et la désinfection approuvés par l'ACIA.

L'ACIA est uniquement à la recherche des virus H5 et H7 IADO. L'ACIA n'entreprendra aucune action si elle trouve d'autres virus de type GA faiblement pathogènes, autres que H5 ou H7.

Alors qu'on prend des mesures pour réagir lors de la détection d'un virus IADO faiblement pathogène, ces mesures sont beaucoup moins dévastatrices pour l'industrie et les fermes environnantes (par exemple, restrictions limitées de déplacement et régime de tests, etc.) que lors d'une réaction hautement pathogène. C'est important de trouver le virus faiblement pathogène H5 ou H7 IA, parce que ces souches peuvent muter vers des formes hautement pathogènes. De nombreux rapports dans le monde ont fait état de H5 ou de H7 IA faiblement pathogène qui a muté vers sa forme hautement pathogène (par exemple, Italie 1999, C.-B. 2004).

# PRÉSENTATION DU NOUVEAU LOGO « BIOLOGIQUE CANADA »

## Le gouvernement fédéral a présenté la dernière version du logo « Biologique Canada Organic » qui servira à identifier les aliments certifiés biologiques vendus au Canada.

« Le logo « Biologique Canada » permettra aux consommateurs de faire en toute confiance des choix éclairés, » a déclaré le ministre de l'Agriculture, Gerry Ritz lors d'un communiqué le 24 juin 2009. Dans la même foulée, le nouveau règlement permettra aux agriculteurs biologiques canadiens de faire reconnaître leurs produits sur les marchés émergents.

*(suite à la page 8)*

**Présentation du nouveau logo « Biologique Canada »** (suite de la page 7)

Les produits canadiens et importés qui répondent aux exigences en matière de production du nouveau *Règlement sur les produits biologiques* (RPB) du gouvernement et qui contiennent au moins 95 % d'ingrédients biologiques peuvent être étiquetés « biologiques » et arborer le nouveau logo « Biologique Canada Organic ».

Depuis le 30 juin 2009, tout produit qu'on allègue être un produit biologique doit se conformer aux dispositions du *Règlement sur les produits biologiques.*

> Uniquement les produits ayant un contenu biologique supérieur à 95 % doivent être étiquetés comme « biologique » ou arborer le logo.

> Les produits multi-ingrédients ayant un contenu biologique de 70 à 95 % doivent porter l'inscription : « % d'ingrédients biologiques ». Ces produits ne doivent pas arborer le logo ou l'allégation biologique.

> Les produits multi-ingrédients ayant un contenu biologique inférieur à 70 % doivent alléguer un contenu biologique seulement dans la liste des ingrédients du produit. Ces produits ne doivent pas arborer le logo.

Le RPB, en vigueur depuis le mardi 30 juin, fixe les normes de certification des produits biologiques par des organismes agréés. Peu importe leur origine, tous les produits doivent respecter les normes canadiennes pour recevoir la certification biologique, a déclaré un représentant du gouvernement.

À cette fin, l'Agence canadienne d'inspection des aliments et le ministère de l'Agriculture des États-Unis ont récemment signé un accord d'équivalence permettant aux produits biologiques des deux pays de recevoir la certification biologique pour l'un et l'autre de ces pays.

Près de 2 % des producteurs de volaille agréés font l'élevage de poulets biologiques (données de 2007).

Un groupe de travail se penchera sur les normes actuelles de certification biologique pour la volaille et le porc afin de déterminer si des changements sont nécessaires. Les discussions se poursuivront au cours des prochains mois.

# SOURIEZ, LA 17e FOIS C'EST UN CHARME!

## Les Producteurs de poulet du Canada (PPC) ont célébré avec fierté cette année, pour la 17e fois, la fête du Canada, en étant commanditaires nationaux.

Les PPC commanditent la fête du Canada afin de célébrer un pays qui fait de nous un important chapitre dans l'histoire du succès de l'agriculture au Canada. C'est aussi une façon de remercier toute la région de la capitale nationale qui donne à aux PPC ce merveilleux endroit où travailler.

Situé tout juste derrière le Château Laurier, le *Coin du poulet* a été achalandé toute la journée et a servi plus de 8 000 sandwiches au poulet aux visiteurs du parc Major. Chaque année, nous soulignons par un délicieux sandwich au poulet grillé le *Grand barbecue du poulet canadien*.

Le sandwich de cette année, une création d'un chef, portait le nom de Sandwich au poulet grillé assaisonné au chili et à l'érable et il était vraiment savoureux. De fait, cette saveur était pimentée, puisque la recette avait assez de punch pour amorcer les feux d'artifice! Les ingrédients suivants se retrouvaient dans ce délicieux sandwich : sauce chili, sirop d'érable, gingembre moulu et jus d'orange.

En plus d'offrir des mets délicieux, le *Coin du poulet* a présenté trois démonstrations culinaires, au grand plaisir des amateurs de cuisine de tous les âges. Le chef principal Fouad El-Jaydyle du *Centurion Conference and Event Center* a donné un aperçu de son expertise culinaire au moyen de savoureux plats au poulet, faits sur le gril.

Comme dans le passé, 50 cents ont été prélevés de la vente de chaque plat au poulet et donnés à la banque alimentaire d'Ottawa qui distribue plus de douze tonnes de nourriture provenant de son entrepôt, chaque jour ouvrable. Le mois dernier, 40 000 personnes ont reçu de l'aide alimentaire d'urgence de la part de diverses agences appuyées par la banque alimentaire ; de ce nombre de personnes, 40 % sont des enfants. Pour chaque dollar donné à la banque, de la nourriture pour une valeur de 5 $ va à la communauté.

Nous sommes fiers de nous associer à une organisation si nécessaire et qui se distingue ainsi.

**De retour au sandwich**

### SANDWICH AU POULET GRILLÉ ASSAISONNÉ AU CHILI ET À L'ÉRABLE

**4 (4 oz)** poitrines de poulet désossées et sans peau
feuilles de laitue
tranches de tomate
tranches de fromage
**4** petits pains « empereur » (ouverts)
sel et poivre au goût
**2 c. à table** mayonnaise

**Sauce à l'érable et au chili :**
**3 c. à table** sauce chili douce
**2 c. à table** sirop d'érable
**½ tasse** mayonnaise
**¼ c. à thé** gingembre moulu

**Marinade:**
Jus d'orange, cassonade et huile d'olive

**Préparation :**

1. Faire mariner les poitrines de poulet pendant 3 heures.
2. Griller les poitrines de poulet sur feu moyen pendant 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que la cuisson soit suffisante.
3. Placer la poitrine de poulet, 1 tranche de tomate, 1 tranche de fromage, une cuillerée de mayonnaise et la laitue en feuille sur le petit pain.
4. Garnir de sauce au chili et à l'érable.
5. Saler et poivrer au goût.

# LES CONSOMMATEURS AMÉRICAINS SOUHAITENT AVOIR LEUR MOT À DIRE DANS LA PRODUCTION ALIMENTAIRE

**Le *National Chicken Council* tenait récemment son séminaire annuel à Carlsbad (Californie), près de San Diego. Il en est ressorti plusieurs points intéressants. Le marché canadien n'est pas identique à celui des États-Unis, mais les tendances constatées au sud de la frontière s'étendent bien souvent au Canada.**

La conférence portait principalement sur l'environnement et sur l'importance qu'accordent les consommateurs à l'environnement et sur l'intérêt grandissant pour l'alimentation de proximité. L'empreinte de carbone des poulets américains, qui correspond à 1,27 $ la livre, est bien moindre que celle du bœuf, qui représente 10,50 $ par livre. Cette statistique peut différer au Canada, mais elle doit être très comparable.

On prévoit un recul d'environ 3 % pour le marché américain. Ce phénomène est principalement attribuable à la situation économique. Les États-Unis enregistrent la plus importante baisse de la richesse des ménages depuis la dépression, et la situation commence à se répercuter même sur les achats indispensables, comme l'épicerie. Pour économiser, les consommateurs remplacent le poulet par des plats sans viande, comme les pâtes alimentaires.

Le recul du marché s'explique aussi par la disparition des régimes alimentaires à forte teneur en protéines, comme le régime Atkins, qui ont fortement stimulé la consommation de poulet aux États-Unis en 2004-2005. En comparaison, la baisse de la consommation des autres sources de protéines, comme le bœuf et le porc, est beaucoup plus appréciable et c'est probablement un facteur de stabilisation du fléchissement du marché du poulet.

La consommation de porc a chuté de 15 % au sommet de la frénésie médiatique entourant la grippe porcine et elle n'est pas encore revenue à ce qu'elle était avant la crise. La consommation de bœuf a diminué de 4 % par personne en 2008, en raison principalement des informations établissant un lien entre la surconsommation de bœuf et le cancer. On s'attend à ce que la consommation de bœuf et de porc continue de régresser en 2010.

Un autre facteur jouant en faveur du poulet, c'est qu'il y a eu aux États-Unis beaucoup moins de rappels de produits de poulet que de produits de bœuf. Les quelques rappels de poulet qui ont eu lieu ont été d'une échelle très restreinte et leur impact auprès du public et dans les médias a été très limité.

La hausse des coûts de l'alimentation animale, associée pour une large part à la hausse substantielle de la demande d'éthanol, a incité les transformateurs de viande américains à réduire leur production et à hausser les prix pour compenser leurs pertes. Même si une portion mesurable des coûts est transmise aux consommateurs dans le marché de détail, on a souligné au cours du séminaire que le poulet fait plus souvent l'objet de soldes que le bœuf et le porc. Les consommateurs surveillent donc les soldes et font des provisions.

La firme Ketchum, une agence de relations publiques et de marketing spécialisée dans le positionnement des entreprises et des produits, a présenté à la conférence les résultats d'une enquête exhaustive qu'elle a menée aux États-Unis et dans plusieurs autres pays :

> Le consommateur est plus cynique que jamais et il a accès facilement à de l'information, fausse ou vraie;

> Plus le consommateur est informé, plus il réclame d'information;

> 26 % des Américains considèrent l'alimentation comme une source de plaisir et, contrairement aux consommateurs de plusieurs autres pays, ils voient dans l'alimentation une aventure culinaire;

> Le consommateur veut connaître l'origine et le contenu des produits alimentaires;

> Il souhaite que les aliments soient simples et qu'ils contiennent le moins d'ingrédients possible;

> Le goût, le prix et la qualité sont les principaux facteurs d'achat.

Les consommateurs veulent intervenir davantage dans les produits qu'ils achètent :

> 67 % des consommateurs souhaitent avoir leur mot à dire relativement aux ingrédients qui entrent dans un produit;

> 58 % veulent pouvoir déterminer à qui incombe la responsabilité en matière de salubrité et de qualité des aliments;

> 54 % des consommateurs souhaitent avoir leur mot à dire sur l'origine des ingrédients;

> 51 % des consommateurs souhaitent avoir leur mot à dire sur le traitement réservé aux animaux destinés à l'alimentation;

> 51 % des consommateurs souhaitent avoir leur mot à dire sur la valeur nutritive et calorique des aliments.

Le marché de consommation est en mutation et, en raison de la technologie et de la masse d'information dont disposent les consommateurs, il évolue plus rapidement qu'autrefois. Le défi pour l'industrie du poulet aux États-Unis, comme au Canada, est de se maintenir et de constamment fournir aux consommateurs des produits qu'ils désirent, à prix abordable.

# DATE DE PÉREMPTION OU DATE D'EXPIRATION?

En raison des bulletins de nouvelles où il est question de la listériose et d'autres causes de maladies d'origine alimentaire, les consommateurs commencent à porter plus attention qu'avant à la salubrité des aliments. Une des façons de s'assurer d'acheter les meilleurs aliments et les plus frais possible à l'épicerie est de vérifier les étiquettes.

De nombreux aliments portent une étiquette indiquant la date de péremption, la date d'emballage, la date d'échéance pour la vente et même une étiquette « meilleur si consommé avant le (date) ». Voici quelques renseignements sur les différences parmi ces étiquettes, mais, d'abord et avant tout, veuillez noter qu'il existe une différence entre les dates indiquant le moment où un aliment est salubre et celles indiquant le moment où l'aliment est de qualité optimale.

Au Canada, les transformateurs et les détaillants doivent déterminer la « durée de conservation » des aliments qu'ils produisent. Le *Règlement sur les aliments et drogues du Canada* définit la durée de conservation d'un aliment comme étant la période commençant la journée où un aliment est emballé et où l'aliment non ouvert conservera « sa nature saine, son caractère agréable au goût et sa valeur nutritive lorsqu'il est entreposé à des conditions appropriées ». Le Règlement stipule également qu'il faut indiquer sur l'emballage la date de conservation des aliments préemballés dont la durée de conservation est de 90 jours ou moins, connue sous le nom de « date de péremption ».

Dans le cas des aliments sensibles à la détérioration, en général la plupart des produits laitiers et de viande, il faut surveiller de près la « date de péremption ». Ces aliments doivent être consommés avant la date d'expiration indiquée sur leur emballage et, en règle générale, ils ne devraient pas être consommés après cette date de péremption.

L'expression clé dans la définition de la durée de conservation est « non ouvert ». Lorsque le sceau d'emballage d'un aliment a été brisé, l'aliment est sensible aux micro-organismes pouvant causer une détérioration. Par exemple, lorsqu'un contenant de crème a été ouvert, la détérioration peut commencer bien avant la date de péremption indiquée. Souvenez-vous qu'il faut consommer un produit rapidement une fois ouvert.

Une autre date qui ressemble beaucoup aux dates précédentes est la date d'emballage exigée sur les aliments emballés dans les magasins de détail. Cette étiquette doit également porter une date indiquant la durée de conservation de l'aliment, à moins qu'elle ne soit indiquée sur une affiche à côté de l'aliment. La plupart des produits de viande fraîche et de charcuterie et les fromages portent des étiquettes avec des dates d'emballage, tandis que les fruits et les légumes n'ont pas à avoir cette étiquette.

Dans le cas des aliments dont la durée de conservation est plus longue, tels que le pain, les produits de boulangerie et les œufs, les dates de péremption sont plus une indication de leur qualité que de leur salubrité.

Si la durée de conservation d'un aliment est supérieure à 90 jours, les transformateurs n'ont pas à placer des étiquettes de dates de péremption sur leurs produits, bien que nombre d'entre eux le fassent. Les dates indiquées sur ces produits sont déterminées par les transformateurs pour indiquer à quel moment le produit est le plus goûteux et le plus nutritif. Ces aliments peuvent habituellement être consommés en toute sécurité après leur date de péremption, bien qu'ils puissent avoir perdu un peu de leur saveur originale et de leur valeur nutritive.

Les médicaments et les produits de santé naturels portent, quant à eux, une date différente appelée date d'expiration, qui indique la durée de conservation et la stabilité et, par conséquent, l'efficacité du produit. Cependant, l'expression « date d'expiration » n'est pas utilisée au Canada pour les aliments. Il est quand même fréquent de penser que les dates de péremption, d'échéance pour la vente et de « meilleur si consommé avant le (date) » indiquées sur les emballages des aliments sont en fait des dates d'expiration plutôt que des indicateurs de salubrité ou de qualité des aliments. Les préparations pour nourrissons, qui ne portent pas de date d'expiration, sont la seule exception à cette règle.

Avant de consommer des produits périssables, les consommateurs sont invités à vérifier attentivement la date de péremption et de suivre la règle suivante : « En cas de doute, jetez les aliments ».

*Adapté d'une publication d'Ellie Topp, conseillère en économie domestique vivant à Ottawa et professionnelle culinaire certifiée. Elle est coauteure de plusieurs livres de cuisine, y compris* The Complete Book of Small-Batch Preserving et Savoury Wisdom: Delicious, Healthy Recipes for Two.

*L'Ontario Home Economics Association*, une organisation autoréglementée de conseillers en économie domestique, fait la promotion de normes professionnelles élevées parmi ses membres, afin d'aider les familles et les personnes à atteindre et à conserver une qualité souhaitable de vie. Vous pouvez consulter leur site Web à : **www.ohea.on.ca**.

OHEA

Ontario Home Economics Association

« Demandez à un conseiller en économie domestique »

## ENVOYEZ-NOUS VOTRE AVIS!

**Addresse des PPC :**
1007-350, rue Sparks
Tél : 613-241-2800
Télec : 613-241-5999
www.poulet.ca

**Réviseur :**
Marty Brett
mbrett@poulet.ca
613-566-5926

**Graphiste :**
Stephanie St.Pierre
sstpierre@poulet.ca
613-566-5910