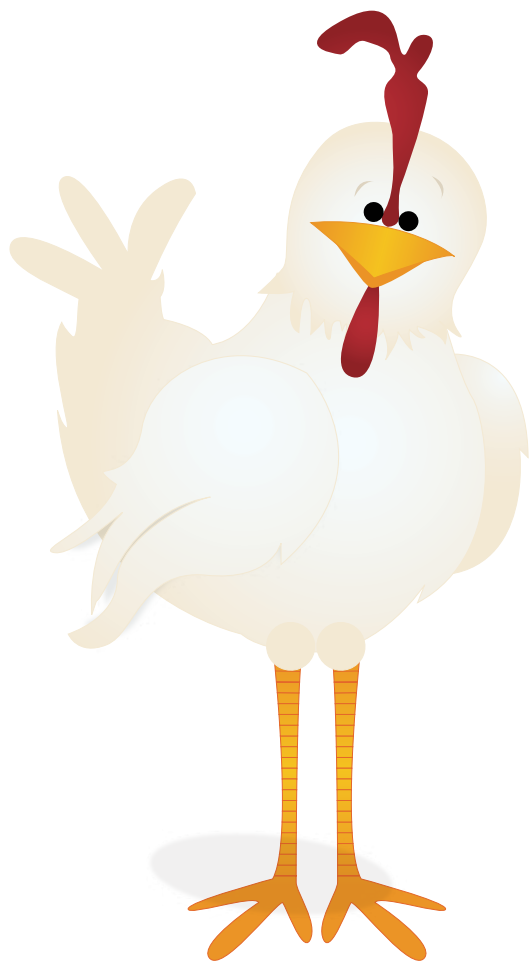


# TROUSSE D'INFORMATION DE L'ENSEIGNANT(E)



## TERMES CLÉS

**Poussin** – jeune poulet

**Poulette** – poulet femelle

**Coquelet** – jeune coq

**Poulet à griller** – un poulet de chair pesant 2 kg ou moins

**Poulet à rôtir** – un poulet de chair pesant plus de 2 kg

**Troupeau** – groupe de volailles élevées par l'agriculteur

**Couvoir** – endroit où les oeufs fécondés sont mis dans des incubateurs jusqu'à leur éclosion

**Poulailler** – grange où sont élevées les volailles jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à envoyer à l'abattoir

**Abattoir** – endroit où les volailles sont transformées en produits destinés à la consommation

**Producteur d'œufs d'incubation**

– ferme spécialisée dont sont pondus les oeufs fécondés

# À PROPOS DE L'INDUSTRIE DU POULET

L'industrie canadienne du poulet fonctionne selon un système de gestion de l'offre. Il s'agit d'un système de gestion des risques qui permet d'équilibrer l'offre en fonction de la demande et empêche la surproduction, l'inondation des marchés et la chute des prix pour les producteurs.

On recense au Canada environ 2 800 producteurs de poulet, dispersés dans toutes les provinces.

La responsabilité première des Producteurs de poulet du Canada est de veiller à ce que les producteurs produisent la quantité voulue de poulets de qualité et sains en fonction de la demande des consommateurs.

L'industrie du poulet représente 49 700 emplois au total.

Le Canada figure parmi les 10 plus grands pays producteurs de poulet au monde.

Les principaux pays importateurs de poulet canadien sont la Chine, Cuba, l'Afrique du Sud, les États-Unis et la Russie.

En 2005, la consommation de poulet par Canadien était de 30,6 kilos.

La contribution économique de l'industrie canadienne du poulet se chiffre à près de 9,5 milliards de dollars.

L'industrie canadienne du poulet produit 1,78 milliard de dollars en salaires et en revenus personnels.

# CONDITIONS D'ÉLEVAGE DES POULETS ET SOINS

Les poussins sont élevés dans des poulaillers propres, bien ventilés et à climat contrôlé.

Tous les poulets élevés au Canada sont élevés en liberté et non pas en cage. Ils peuvent donc circuler librement dans le poulailler.

Les planchers du poulailler sont recouverts d'une litière douce et sèche, faite de paille ou de copeaux de bois.

Tous les poulets canadiens sont essentiellement nourris au grain.

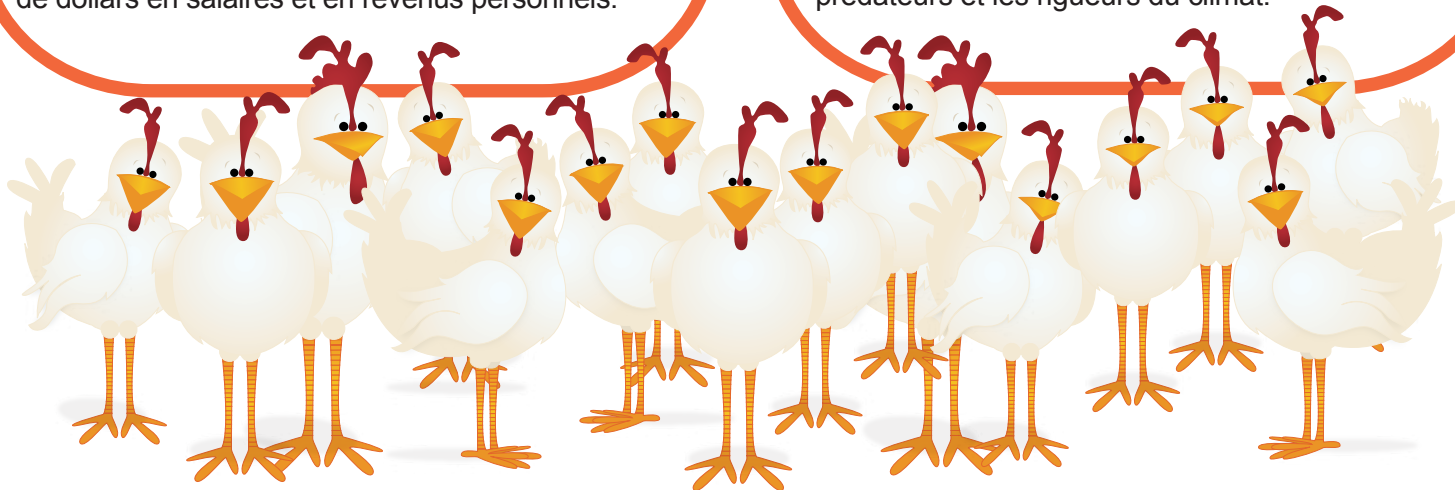
La moulée est surtout constituée de blé, de maïs et d'orge.

Sont ajoutés à ces céréales des fèves de soja, du canola, de la farine d'os, des graisses végétales et une petite quantité de vitamines et de minéraux pour en améliorer le goût et la valeur nutritive.

Les poulets ne reçoivent ni hormones ni stéroïdes. Cette pratique est illégale depuis les années 1960.

Tous les poulets ont libre accès à la moulée et à de l'eau fraîche.

En élevant leur troupeau de volailles dans des poulaillers climatisés, les aviculteurs peuvent le surveiller de près et le protéger contre les prédateurs et les rigueurs du climat.



# VOTRE PROPRE POULET

**Votre propre poulet est un ensemble de règles de sécurité, de lignes directrices et de bonnes pratiques de production élaborées à l'intention de l'industrie canadienne du poulet pour garantir l'application de normes avicoles saines et cohérentes d'un océan à l'autre. Voici quelques-unes de ces normes :**

Bien nettoyer et désinfecter le poulailler après qu'un troupeau est envoyé à l'abattoir.

Préparer une litière propre et sèche pour le nouveau troupeau.

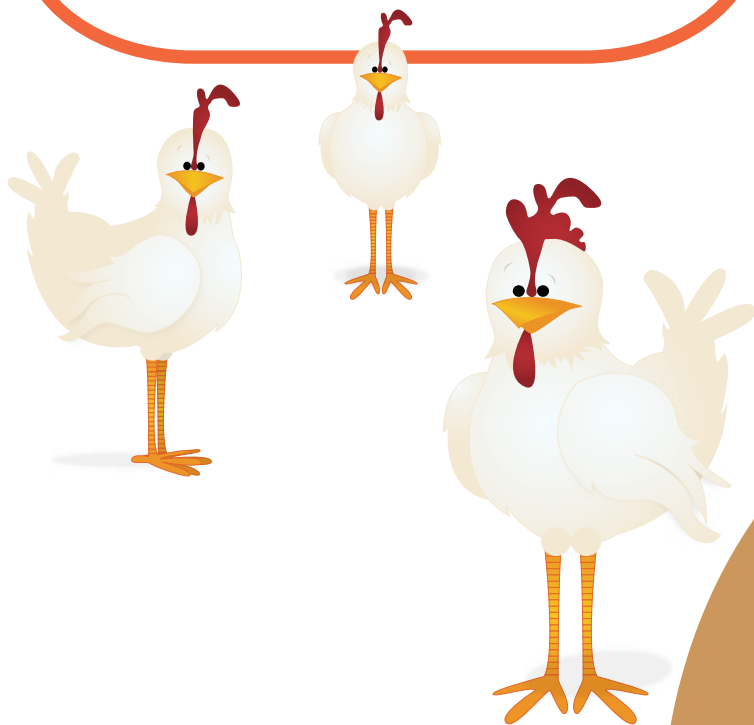
Assurer un approvisionnement en eau fraîche.

Veiller à une bonne climatisation du poulailler et au bon fonctionnement des systèmes d'alimentation et des lignes d'eau.

Contrôler l'accès aux poulaillers et tenir un registre de tous les visiteurs pour assurer la santé du troupeau.

Tenir une fiche sur chaque troupeau élevé dans le poulailler pour y consigner les renseignements sur la moulée, les médicaments administrés et ainsi de suite, et remettre cette fiche à l'abattoir qui reçoit le troupeau.

Analyser un échantillon de la moulée à l'arrivée de chaque nouvelle provision pour en vérifier la qualité.



# SÉCURITÉ ET MANIPULATION DES ALIMENTS

**La salubrité des aliments est aussi importante à la maison qu'à la ferme. Quand vous manipulez du poulet, prenez l'habitude de faire ce qui suit :**

Vous laver les mains à l'eau chaude savonneuse pendant au moins 20 secondes après avoir manipulé des aliments.

Bien nettoyer toutes les surfaces de travail de la cuisine et les ustensiles avec une solution douce d'eau et d'eau de Javel.

Conserver le poisson et les viandes crues loin des autres aliments, et les apprêter, si possible, sur une planche à découper distincte.

Bien cuire le poulet jusqu'à ce que la chair ne soit plus rosée ou qu'elle ait atteint la bonne température interne.

Toujours mettre les aliments préparés ou les restes au réfrigérateur ou au congélateur dans les deux heures qui suivent.

