NUMÉRO 8 – Juin 2018

NOUVAiles

La référence avicole au Québec

Les Éleveurs de volailles du Québec

Pour assurer la bonne croissance de vos poussins, votre expert-conseil travaille avec vous pour optimiser la conversion alimentaire et atteindre vos objectifs de rentabilité jour après jour.

Ensemble pour construire l'avenir.

lacoop.coop

La Coop

NUMÉRO 8 – Juin 2018

SOMMAIRE

Mot du président **6**
Démarrage du poulet à griller **10**
Réduction des antibiotiques **18**
Reportage à la ferme: La famille Husereau **24**
Restaurant Campo **30**
Marketing dindon **36**
Reportage à la ferme: La famille Aeschlimann **42**
Consommation de protéines **48**
Marketing poulet **51**
Rapport économique: Poulet **56**
Marché américain des viandes **58**
Rapport des ÉDC **60**
Rapport des PPC **63**
ÉVQ : Une équipe à votre service **66**
Rapport économique: Dindon **72**
Retour sur l'AGA **74**
Agenda et babillard **82**
Recettes **84**

NOUVAiles

L'ÉQUIPE

Rédaction en chef
Lizianne Fortier, directrice du marketing
et des communications
lfortier@upa.qc.ca

Chloé Lefebvre, conseillère aux communications
chloelefebvre@upa.qc.ca

Sarah Paré, agente aux communications
spare@upa.qc.ca

Collaborateurs pour ce numéro
Suzanne Duquette
Martine Boulianne
Équipe des ÉVQ : Direction, Affaires économiques
et Direction, Marketing et communications

Conception graphique et réalisation
TCN Studio

Directrice de production
Brigitte Bujnowski

Conceptrice graphique
Judith Boivin-Robert

Infographistes
Chantal Lafond
Céline Dupras
Geneviève Guay
Nancy Litjens

Illustration et photomontage de la couverture
Judith Boivin-Robert

Photographe
Marie-Michèle Trudeau
(pages 6,8,52,67,68,69,70,71)

PUBLICITÉ
450 679-8483 / 1 800 528-3773

Directeur des ventes

Pierre Leroux
pleroux@laterre.ca / poste 7290

Représentants

Sylvain Joubert
sjoubert@laterre.ca / poste 7272

Marc Mancini
marcmancini@laterre.ca / poste 7262

Daniel Lamoureux
ads@laterre.ca / poste 7275

CORRESPONDANCE
Retourner toute correspondance
ne pouvant être livrée au Canada à :
NouvAiles
Les Éleveurs de volailles du Québec
555, boul. Roland-Therrien, bureau 250
Longueuil (Québec) J4H 4G1
Tél. : 450 679-0530 / poste 8245
Téléc. : 450 679-5375
Courrier électronique : *volailles@upa.qc.ca*
Site Internet : *www.volaillesduquebec.qc.ca*

IMPRESSION
Imprimerie Fl Web

NouvAiles est publié quatre fois par année
par les Éleveurs de volailles du Québec.

Tous droits réservés. Le contenu du magazine
ne peut être reproduit sans autorisation.

Dépôt légal
imprimé : ISSN 2371-414X
en ligne : ISSN 2371-4158
Bibliothèque nationale du Canada, Ottawa
Bibliothèque nationale du Québec, Montréal

Poste-publications # 40916058

Parce que l'environnement est une priorité pour les Éleveurs de volailles du Québec, ce magazine est imprimé sur du papier Rolland Enviro 100 % de fibres recyclées postconsommation.

PROGRAMME DE CONTRÔLE DES RONGEURS VETOQUINOL

Contrôler les rongeurs, c'est plus que des solutions techniques. Les produits innovateurs et létaux de **Vetoquinol** tiennent compte du comportement des rongeurs dans un programme complet, sûr et facile, visant à contrôler—et contrecarrer—l'infestation des rongeurs. **Vetoquinol**. Le triomphe silencieux d'un environnement de travail sûr et sans rongeur.

vetoquinol.ca
biosecurite.vetoquinol.ca

vetoquinol
ACCOMPLIR PLUS ENSEMBLE

En avril dernier, les éleveurs de volailles de toutes les régions se sont réunis en grand nombre à Drummondville dans le cadre de leur Assemblée générale annuelle. C'était l'occasion de faire le bilan de la dernière année et de mettre de l'avant les différents jalons que nous avons franchis pour assurer l'avancement de notre secteur et son positionnement vers l'avenir. C'est en effet avec des objectifs clairs de transparence, de mobilisation et de saine gouvernance que nous avons œuvré et conclu différents dossiers en cours d'année, permettant ainsi de se doter de bases solides pour le futur de notre secteur que l'on veut rentable et équitable pour tous.

Depuis le début de l'année 2018, les accords commerciaux ont été au cœur de l'actualité médiatique, mais aussi au cœur des préoccupations des acteurs du secteur avicole. Après que le gouvernement canadien ait accepté de concéder des parts de marché de la volaille dans le cadre du PTPGP, les négociations de l'ALÉNA continuent de laisser planer l'incertitude en ce qui concerne le domaine de l'agriculture. C'est dans ce contexte politique qu'une équipe des représentants du poulet de toutes les provinces, incluant des élus et des membres du personnel des ÉVQ, sont allés à Ottawa en mai dernier pour s'entretenir avec des députés fédéraux et sénateurs. C'est plus de 90 politiciens qui ont été rencontrés. Nous avons profité de l'occasion pour renforcer les liens avec certains élus fédéraux et en développer de nouveaux avec d'autres membres du gouvernement qui sont moins près du secteur agricole. L'objectif était de réitérer l'importance de notre filière pour l'économie canadienne et la nécessité de maintenir la gestion de l'offre dans son intégralité pour que les consommateurs canadiens puissent continuer d'avoir accès à de la volaille locale de qualité qui répond à leurs besoins et leurs préoccupations en matière de salubrité, de bien-être animal et d'environnement.

Dans cette perspective, des travaux de réflexion sur le poulailler du futur ont d'ailleurs été initiés au début de l'année 2018 afin d'orienter les éleveurs dans leur choix d'investissement. Plusieurs innovations s'offrent aux éleveurs et aux transformateurs, notamment au niveau du chargement des oiseaux. Nous devons travailler ensemble et avec nos partenaires des couvoirs, des meuneries et de la transformation afin de présenter et définir des options qui sont optimales pour le développement concerté et viable de tout le secteur. Dans un contexte de gestion de l'offre innovante, nous devons veiller au bien-être de nos travailleurs, à l'efficacité technique et énergétique de nos installations, au bien-être des animaux, à l'environnement et à une saine cohabitation avec notre milieu. Nous devons ainsi éviter que nos choix d'infrastructure du moment viennent limiter les décisions d'avenir de nos entreprises.

Au-delà des dossiers en cours de Convention de mise en marché, de programme d'inspection, de règlements et d'obtention d'un juste prix, les Éleveurs de volailles du Québec représentent des éleveurs du Québec, des entreprises avicoles locales et des familles québécoises. Nous avons un devoir de rigueur, de transparence et d'équité pour tous. C'est d'ailleurs dans cet esprit que nous prenons chaque décision et ce sont ces valeurs qui guident chacune de nos actions. Elles nous permettent de nous doter d'une colonne forte et fière pour soutenir nos activités futures et celles de nos producteurs, afin de nous tourner ensemble et avec optimisme vers l'avenir.

Pierre-Luc Leblanc
Président des Éleveurs de volailles du Québec

Les producteurs de poulet du Canada

Programme de la salubrité des aliments à la ferme

Mise à jour du programme

Remarque : Voici un supplément à la section 6.2 intitulée « Utilisation de médicaments pendant la période de croissance ». Nous vous demandons d'ajouter ces informations au chapitre 6 du cartable du PSAF.

Stratégie d'utilisation des antimicrobiens des PPC

La stratégie des PPC se concentre sur la réduction de l'utilisation préventive des antibiotiques utilisés en médecine humaine (c.-à-d., les antibiotiques des catégories I, II et III). La stratégie des PPC s'inscrit dans un objectif de développement durable afin de répondre aux attentes des consommateurs, tout en protégeant la santé des animaux.

La stratégie des PPC ne constitue pas une stratégie « d'élevage sans antibiotiques ». Voici les éléments les plus importants de la stratégie :

- Le maintien de l'utilisation des ionophores (des antibiotiques de catégorie IV) et des anticoccidiens pour les besoins en prévention.
- Le maintien de l'utilisation des antibiotiques pour les traitements.

La stratégie des PPC prévoit l'élimination par étape de l'utilisation préventive des antibiotiques de catégorie II d'ici la fin de 2018 et le déploiement d'efforts pour atteindre l'objectif d'éliminer l'utilisation préventive des antibiotiques de catégorie III d'ici la fin de 2020. L'objectif d'élimination de l'utilisation préventive des antibiotiques de catégorie III est avancé sous réserve d'une réévaluation du contexte en 2019 afin de déterminer si l'industrie est prête à aller de l'avant.

Pour obtenir davantage d'informations sur la stratégie des PPC, visitez le site Internet des **Producteurs de poulet** et consultez *le magazine La stratégie sur l'UAM : Une ordonnance pour le changement.*

Nouvelle exigence

DF

À partir du 1er janvier 2019, l'utilisation préventive des antibiotiques de catégorie II ne sera plus permise. Cette exigence comprend les antimicrobiens utilisés dans les couvoirs, dans l'aliment des animaux et dans l'eau.

Cette nouvelle exigence sera ajoutée à la grille d'audit à partir de 2019. Les couvoirs devront alors confirmer, sur le bon de livraison, que les poulets n'ont pas reçu d'antibiotiques de catégorie II à titre préventif.

Voici les définitions de l'utilisation préventive et thérapeutique des antimicrobiens :

Utilisation préventive (prophylaxie) – L'utilisation d'un antimicrobien pour prévenir une manifestation de maladie infectieuse dans les troupeaux en santé.

Utilisation thérapeutique – L'utilisation d'un antimicrobien pour traiter une maladie infectieuse clinique ou subclinique chez les oiseaux, y compris la médication de masse de troupeaux dans lesquels une maladie infectieuse clinique ou subclinique (métaphylaxie) est identifiée dans un sous-groupe d'oiseaux.

Les catégories d'antibiotiques

Santé Canada catégorise les antibiotiques (les catégories I à IV) en fonction de leur importance en médecine humaine.

Les anticoccidiens chimiques ne sont pas des antibiotiques et les nouvelles exigences n'ont aucun effet sur leur utilisation. Voici ces produits : Nicarb, Robenz, Amprol, Zoamix, Coyden, Stenerol, Clinacox et Decox.

Voici le classement des antibiotiques :

CATÉGORIE	FAMILLE DU MÉDICAMENT	MARQUE
I – Importance très élevée (essentiels pour le traitement des infections graves chez l'humain; très peu ou aucun produits alternatifs)		
	Ceftiofur	Excenel (emploi non conforme)
	Enrofloxacine	Baytril (emploi non conforme)
II – Importance élevée (essentiels pour le traitement des infections graves chez l'humain; quelques produits alternatifs sont disponibles)		
	Virginiamycine	Stafac, Virginiamycine
	Pénicillines	Paracilline SP, Pot-Pen, Penicilline G Potassium, Pen-P Piniciline G Procaine, Vibiomed Bosster, Medivit, Super Booster
	Tylosin	Tylan
	Gentamycine	Gentocin
	Lincosamides	Lincomix, Lincomycin, Linco-Spectin, poudre soluble L-S
	Triméthoprime-sulfadiazole	Uniprim (emploi non conforme en prévention) ou emploi conforme en traitement seulement
III – Importance modérée (importants pour le traitement des infections chez l'humain; des produits alternatifs sont généralement disponibles)		
	Bacitracine	BMD, Albac, Zinc Bacitracine
	Sulfamides	Sulfa, Sodium Sulfaméthazine, Sulphaquinoxaline, Quinnoxine S
	Apramycine	Apralan (emploi non conforme)
	Spectinomycine	Spectam (emploi non conforme)
	Tétracyclines	Aureomycin, Oxy, Oxysol, Oxytétracycline, Terramycine, Onycin, Neo-Tetramed, Tétra, Tétracycline
	Néomycine (sulfate, oxytétracycline, tétracycline)	Neomix, Noemycin, Neomed, Neo Oxymed, Neox, Neo-Chlor, Neo-Tetramed
IV – Importance réduite (ne sont pas utilisés en médecine humaine)		
	Bambermycine	Flavomycin
	Ionophores	Rumensin, Monensin, Coban, Monteban, Maxiban, Aviax, Salinomycin Premix, Sacox, Bio-Cox, Coxistac, Posistac, Cygro, Bovatec, Avatec.
Non classé		
	Avilamycin	Surmax

L'utilisation préventive

Seule l'utilisation préventive des antibiotiques est soumise aux nouvelles exigences. Cette liste d'antimicrobiens n'est pas exhaustive, mais elle énumère les produits couramment utilisés de manière préventive chez le poulet:

	FAMILLE DU MÉDICAMENT	MARQUE
Antibiotiques utilisés dans les couvoirs		
Catégorie II	Lincomycine+Spectinomycine	Excenel Linco-Spectin
	Gentamine	Gentocin
Antibiotiques utilisés dans l'aliment pour animaux		
Catégorie II	Virginiamycine	Stafac, Virginiamycine
	Lincomycine	Lincomix
	Tylosin	Tylan
	Pénicilline G Procaïne	Pen P, Pénicilline G Procaïne
Catégorie III	Bacitracine	BMD, Albac, Zinc Bacitracin
Antibiotic Use in the Water		
Catégorie II	Pénicillines + Spectinomycine	Vibiomed Booster, Medivit, Super Booster

Avril 2018 – Programme de la salubrité des aliments à la ferme Élevé par un producteur canadien des Producteurs de poulet du Canada – Supplément au chapitre 6

LA GESTION DU DÉMARRAGE ET LE TRIANGLE D'INTERACTION DU POULET À GRILLER :

TRAVAILLER ENSEMBLE POUR RÉDUIRE L'UTILISATION DES ANTIMICROBIENS

TEXTE LES PRODUCTEURS DE POULET DU CANADA ET DIRECTION PRODUCTION ET PROGRAMMES

Avec l'élimination des antibiotiques préventifs donnés au couvoir d'ici le 1er janvier prochain, le démarrage des poussins se doit d'être des plus attentionné. C'est ce que propose la Chaire en recherche avicole avec le Poussin Podium[1], qui est une méthode de démarrage pratique qui permet de minimiser la mortalité et maximiser le poids des poussins à l'âge de 7 jours.

POUSSIN PODIUM
ET LE DÉMARRAGE ATTENTIONNÉ

- dès l'arrivée, fournir aux poussins une zone de confort optimale (température, eau, moulée, litière, etc.);
- le jour 1 (24 premières heures), observer et stimuler les poussins en marchant dans le poulailler à au moins 4 reprises;
- le jour 2, optimiser leur bien-être en mesurant le remplissage du jabot et la température cloacale.

Pour plus d'informations sur ces étapes du démarrage attentionné, veuillez visionner la vidéo ou la fiche technique du Poussin Podium qui sont toutes les deux sur le site Internet de la Chaire www.cra-fmv.org ou sur le site des ÉVQ www.volaillesduquebec.qc.ca, onglets Élevage puis Bien-être.

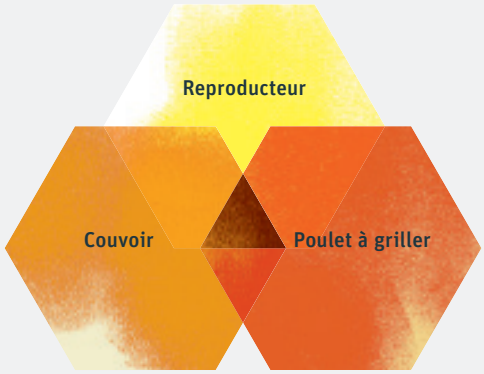
[1] Développé dans le cadre du *Test de production à grande échelle de poulets sans antibiotiques* de la Chaire en recherche avicole de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal.

L'utilisation préventive des antibiotiques sera bientôt retirée de la production avicole. En effet, c'est à la fin de 2018 que sera éliminée l'utilisation préventive des antimicrobiens de catégorie II, alors que l'objectif d'éliminer l'utilisation préventive des antimicrobiens de catégorie III est établi pour 2020. Du travail est actuellement réalisé en vue de respecter ces dates limites, entre autres en matière d'éducation, de recherche, de surveillance et d'intendance – tous des éléments clés de la stratégie de réduction de l'UAM.

Les orientions issues de la recherche scientifique ainsi que de la collecte et de l'analyse de données au moyen de la surveillance sont sans contredit des éléments essentiels de la mise en œuvre réussie de la stratégie de réduction de l'UAM. Cependant, c'est en mettant immédiatement en place des mesures de gestion et un dialogue entre les groupes d'intervenants que l'industrie pourra continuer à fournir un produit de qualité aux consommateurs et inspirer la confiance dans l'ensemble de la chaîne de valeur.

On compte des buts au soccer grâce à un triangle d'interaction entre les joueurs qui se déplacent sur le terrain. Or, cette même interaction est nécessaire dans l'industrie avicole pour accroître la qualité des poussins et améliorer leur croissance. Le triangle d'interaction, ou simplement d'influence se forme entre l'industrie des reproducteurs, le couvoir et les producteurs qui veillent à la croissance du poulet à griller. Ainsi, une étroite communication et une coopération entre les membres du triangle d'interaction sont essentielles à la quête de la qualité et de l'excellence .

TABLEAU 1.
TRIANGLE D'INTERACTION POUR OPTIMISER LA SANTÉ DES POUSSINS ET LEUR CROISSANCE



On obtient une croissance idéale en portant une attention aux détails de la régie d'élevage, particulièrement durant les sept premiers jours. Durant ces sept jours, le producteur est responsable de fournir les éléments essentiels (p. ex. conditions environnementales, moulée/eau adéquate, etc.) au poussin pour qu'il entame sa vie sans antibiotiques préventifs.

Préparation de la ferme et biosécurité

La biosécurité de toutes les fermes de poulet à griller devrait être une priorité, mais elle est particulièrement importante pour les troupeaux élevés sans antibiotiques préventifs. La propagation des maladies peut être limitée par :

1. Une production « tout plein tout vide » (avec vide sanitaire), minimisant les écarts d'âge des poulets à griller de la ferme.
2. Une circulation limitée, empêchant les maladies de pénétrer dans la ferme par l'entremise de la circulation humaine, des animaux ou de matière contaminée (équipement).

Les problèmes de santé potentiels des oiseaux peuvent être identifiés au moyen de ce qui suit :

- Observations quotidiennes
- Suivi rigoureux de dossiers
- Surveillance systématique des maladies et de la production
- Nettoyage et désinfection du poulailler
- Période de vide sanitaire appropriée entre les troupeaux

Nettoyage et désinfection du poulailler

Il faut porter une attention scrupuleuse au nettoyage du poulailler et de ses planchers et utiliser des détergents efficaces avec de l'eau chaude pour éliminer toute matière organique. Toutes les surfaces et tout l'équipement doivent être nettoyés puis désinfectés. De plus, une bonne manière de vérifier l'efficacité du nettoyage et de la désinfection est la surveillance bactérienne.

Nettoyage du système d'approvisionnement en eau

- Retirez les biofilms au moyen de produits approuvés.
- Assainissez l'eau (ex.: chlore).
- Mesurez le pH de l'eau pour aider à lutter contre la croissance bactérienne.
- Purgez les conduits d'eau chaque semaine, dès le placement, et ce, jusqu'à fin de l'élevage, pour éviter que l'eau devienne stagnante. La purge permet également d'éliminer toute accumulation de biofilms et de bulles d'air dans les lignes d'eau. >

Litière et gestion de l'environnement du poulailler

Utilisez de la paille ou des copeaux d'une source propre pour la litière. Faites preuve de jugement quant au risque potentiel de propagation de bactéries, de virus ou de moisissures.

- Étendez une matière approuvée pour la litière à une profondeur de 5 à 10 centimètres.
- Chauffez le poulailler à une température de 32 à 34 degrés Celsius pendant au moins 36 heures avant le placement des poussins.
- La température de la litière devrait être entre 28 et 32 degrés Celsius.
- L'humidité relative devrait pour sa part se situer entre 55 et 70 %.
- Il faut surveiller la température et l'humidité quotidiennement pour garantir l'uniformité de l'environnement.

DÉMARRAGE ET GESTION

L'objectif de la gestion du démarrage est de fournir aux poussins une zone de confort qui favorisera un accès précoce aux aliments et à l'eau afin de :

- Promouvoir un développement précoce
- Atteindre le poids corporel cible
- Parvenir à une uniformité optimale et à des caractéristiques liées au bien-être améliorées
- Promouvoir l'intégrité intestinale et l'utilisation du vitellus
- Améliorer la compétence immunitaire à combattre les infections et les autres difficultés.

L'établissement de l'objectif d'un démarrage optimal dépend des activités quotidiennes qui se déroulent du placement jusqu'au moment où les poussins peuvent réguler leur température corporelle et tolérer les fluctuations des conditions de gestion et environnementales. Jusqu'à cette étape, le producteur devient la « mère poule » qui s'occupe des poussins.

FIGURE 2.
REMPLISSAGE DU JABOT
APRÈS 24 HEURES

jabot plein et arrondi

jabot vide

TABLEAU 2.
INDICATIONS SUR L'ÉVALUATION
DU REMPLISSAGE DU JABOT

TEMPS DE REMPLISSAGE DU JABOT APRÈS LA MISE EN PLACE (EN HRES.)	OBJECTIF DE REMPLISSAGE (% DE POUSSINS À JABOT PLEIN)
2 heures	75
4 heures	80
8 heures	>80
12 heures	>85
24 heures	>95
48 heures	100

Le gestionnaire ne peut pas gérer ce qui n'est pas mesuré. Ainsi, la réussite du démarrage dépend des mesures essentielles qui aident à évaluer l'efficacité de la production et, par-dessus tout, la santé. Comme mentionné précédemment, les poussins ne peuvent pas réguler leur température corporelle au moment du placement; par conséquent, l'éleveur doit tenir compte des paramètres environnementaux du poulailler.

Température :

Des sondes thermiques placées dans tout le poulailler peuvent donner un aperçu des températures ambiantes de démarrage, mais pas de celles des poussins. Il est donc essentiel que le gestionnaire surveille la température du cloaque afin de s'assurer que la température corporelle se maintient entre 39 et 40,5 degrés Celcius. Toute variation de cette norme doit être ajustée à la livraison et dans la chambre de démarrage. Les températures corporelles peuvent être influencées durant le transport ou dans le poulailler par une source de chaleur, les courants d'air, la ventilation, la température de la litière et plus encore.

Alimentation et abreuvement :

La préparation d'un environnement adéquat et d'une zone de confort adaptée encouragera les poussins à chercher activement de la nourriture et de l'eau. Cela favorisera le développement précoce de bons comportements relativement à l'alimentation et à l'abreuvement. Par ailleurs, un accès précoce et actif aux aliments et à l'eau optimise le développement de l'intestin, des organes et des os, ce qui favorise le gain de poids corporel tout au long de la période de démarrage et durant les phases de croissance et de finition. >

Une mesure importante qui doit être utilisée pour évaluer l'alimentation précoce est le pourcentage du troupeau dont le jabot est plein. Simplement dit, le pourcentage de remplissage du jabot illustre la capacité des poussins à s'alimenter et à s'abreuver. L'objectif est simple : avoir plus de 95 % du troupeau dont le jabot est plein après 24 heures de vie. Si cet objectif n'est pas atteint, alors toutes les pratiques de démarrage devraient être révisées et améliorées, puis les prochains troupeaux doivent être examinés pour mesurer l'efficacité des changements apportés. Le poids corporel, l'intégrité intestinale et la compétence immunitaire sont tous le reflet de la capacité du poussin à se nourrir et à s'abreuver, et le remplissage du jabot est une mesure de cette capacité qui doit être mise en pratique.

** Aviagen 2017

Résumé

La qualité dépend de l'interaction entre la gestion de la reproduction et la gestion de la production; la santé et la nutrition des reproducteurs; et la gestion de l'incubation. La qualité des poussins, obtenue grâce à une bonne gestion, forme la base du rendement des poulets à griller. Ainsi, il est de la responsabilité de tous de communiquer et d'interagir à propos de tous les aspects de la gestion en vue de produire des poussins de qualité et de favoriser leur croissance. Il n'y a aucune marge d'erreur puisqu'un bon rendement nécessite un travail 24 heures par jour et sept jours par semaine. Pour bien gérer les poussins dans un avenir sans antibiotiques préventifs, il sera important de mesurer l'alimentation, l'éclairage, l'air, l'eau et l'espace et d'y porter une attention particulière. Et pour bien faire les choses, des données, des décisions, des directives, un dialogue et de la discipline seront nécessaires. Que l'aventure commence !

Pour de plus amples renseignements sur les pratiques de démarrage, consultez les pages 12 à 17 du Guide de poche sur le poulet à griller (en anglais seulement) http://eu.aviagen.com/assets/Tech_Center/BB_Resources_Tools/Pocket_Guides/Ross-Broiler-Pocket-Guide-2015-EN.pdf

PRÉSENTS
au quotidien
PERFORMANCE ET RENTABILITÉ
PRÉSENTS et innovants pour vous procurer des aliments adaptés aux besoins de vos oiseaux et vous offrir la meilleure rentabilité qui soit. Quels que soient votre région et vos défis, vous pouvez compter sur l'expertise de notre équipe pour vous conseiller afin d'atteindre vos objectifs.
Agri-Marché, une équipe de passionnés à votre service.
Guide de consommation
MÂLES À GRILLER
AGRI MARCHE
PRÉSENT AU QUOTIDIEN DEPUIS 1913
1 800 463-3410 | AGRI-MARCHE.COM

VERS LA RÉDUCTION ET L'ÉLIMINATION D'ANTIBIOTIQUES

TEXTE MARTINE BOULIANNE, DMV, PHD, DACPV,
CHAIRE EN RECHERCHE AVICOLE,
FACULTÉ DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE,
UNIVERSITÉ DE MONTRÉAL

La réduction de l'utilisation des antibiotiques est un défi auquel le secteur avicole travaille activement. Pour s'y préparer, un projet de recherche échelonné sur trois ans, a été réalisé par la Chaire en recherche avicole de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal. Les quatre axes de ce projet portent sur l'impact de la réduction des antibiotiques sur les performances et la santé des poulets, l'entérite nécrotique, l'antibiorésistance et la colibacillose.

Dre Martine Boulianne et son équipe ont maintenant complété les différents axes du projet et les résultats portant sur l'entérite nécrotique et l'antibiorésistance vous sont ici présentés.

Axe 2.

Projet : Étude sur la variabilité de la virulence de *Clostridium perfringens*, l'agent responsable de l'entérite nécrotique

Les pressions pour élever des poulets sans ou avec moins d'antibiotiques sont de plus en plus grandes. Ce type d'élevage n'est pas sans risque pour les poulets car l'entérite nécrotique, une maladie causée par la bactérie *Clostridium perfringens* qui endommage la paroi de leur intestin, peut devenir une importante cause de mortalité.

En effet, une étude réalisée par la Chaire en recherche avicole de l'Université de Montréal en 2010-2011 s'est intéressée aux impacts économiques et aux impacts sur la santé des oiseaux d'une production commerciale de poulets de chair élevés sans antibiotiques en comparaison à une production de poulets de chair élevés de façon conventionnelle. Malgré la démonstration qu'il est possible de produire des poulets à chair sans antibiotiques, les performances zootechniques et économiques étaient en deçà de celles mesurées dans les troupeaux élevés avec antibiotiques.

Alors que certaines fermes d'élevage sans antibiotiques n'ont montré aucun signe clinique d'entérite nécrotique, d'autres ont eu des problèmes récurrents pour plusieurs lots consécutifs où cette maladie a causé de lourdes pertes dans les troupeaux affectés. Est-ce que ces observations cliniques entre les fermes pourraient être reliées à des différences entre les souches de *C. perfringens* sur ces fermes?

Il existe des différences de virulence parmi les souches de *C. perfringens* et certaines toxines sont reconnues pour causer l'entérite nécrotique, notamment les toxines alpha et NetB. Cependant, il n'existe pas de consensus dans la communauté scientifique concernant une toxine majeure impliquée dans la pathogénie de l'entérite nécrotique, même si la toxine NetB semble être le plus souvent pointée du doigt.

Dans cet ordre d'idées, les chercheurs ont voulu vérifier si les différents profils cliniques observés dans les fermes d'une précédente étude étaient causés par des souches de *C. perfringens* de virulence différente. Ainsi, selon cette hypothèse, il existerait sur certaines fermes des souches virulentes de *C. perfringens* qui persisteraient dans l'environnement des poulaillers lot après lot, rendant l'élevage de poulets sans antibiotiques très difficile, voire impossible. La comparaison de troupeaux avec et sans entérite nécrotique était donc essentielle pour faire ressortir les divergences entre la diversité génétique et la virulence des souches de *C. perfringens* issues de ces différents profils cliniques par des analyses en laboratoire, telles que le type de toxine sécrétée (toxinotypage) et l'électrophorèse sur gel à champ pulsé, ainsi que la comparaison in vivo (soit dans l'oiseau) à l'aide de notre modèle de ligatures intestinales de la virulence de souches de *C. perfringens* sélectionnées. >

1) Persistance de souches d'un lot à un autre

Dans le cadre de cette étude, 133 isolats ont été caractérisés provenant d'une ferme sans entérite nécrotique et d'une ferme avec entérite nécrotique, avec des poussins et une moulée de même origine ainsi qu'une régie similaire et ce, sur 4 lots consécutifs. Une faible diversité génétique a été observée à la ferme avec entérite nécrotique alors que les isolats récupérés de la ferme sans entérite nécrotique ont montré une haute diversité génétique.

La caractérisation moléculaire des isolats de *C. perfringens* de ces deux fermes a ainsi permis d'identifier une souche prévalente et persistante sur 3 élevages consécutifs dans la ferme avec entérite nécrotique. De plus, nous avons observé une forte prévalence du gène *netB* (95 %) parmi les isolats de cette ferme alors que les isolats de la ferme sans entérite nécrotique étaient tous négatifs pour ce gène. Ce dernier, responsable de la sécrétion de la toxine *netB* , semble donc jouer un rôle important dans les fermes que nous avons suivi. Le gène *netB* est malheureusement plasmidique, c'est-à-dire qu'il est présent sur un brin d'ADN libre et peut être transféré horizontalement entre les différents clones de cette ferme, ce qui pourrait y expliquer sa forte prévalence. (Voir dessin gène *netB*)

Il pourrait donc être important dans les fermes où l'on désire faire du poulet sans antibiotiques d'analyser la population de *Clostridium perfringens* présente à partir d'outils développés par la Chaire en recherche avicole et ainsi détecter la présence de souches de *C. perfringens* pathogènes sur la ferme.

EN BREF

- Il existe plusieurs souches de *C. Perfringens* dont certaines sont normalement présentes dans les intestins et n'affectent pas la santé des poulets.
- Cependant, d'autres souches de *C.Perfringens* sont persistantes dans le poulailler et leur virulence peuvent causer l'entérite nécrotique lot après lot.
- Une de ces souches virulentes causant des lésions d'entérite nécrotique a été identifiée et elle sera étudiée en profondeur pour mieux comprendre les mécanismes de virulence dont les facteurs d'attachement (ex. les pilines) de *C. Perfringens* aux cellules intestinales du poulet.

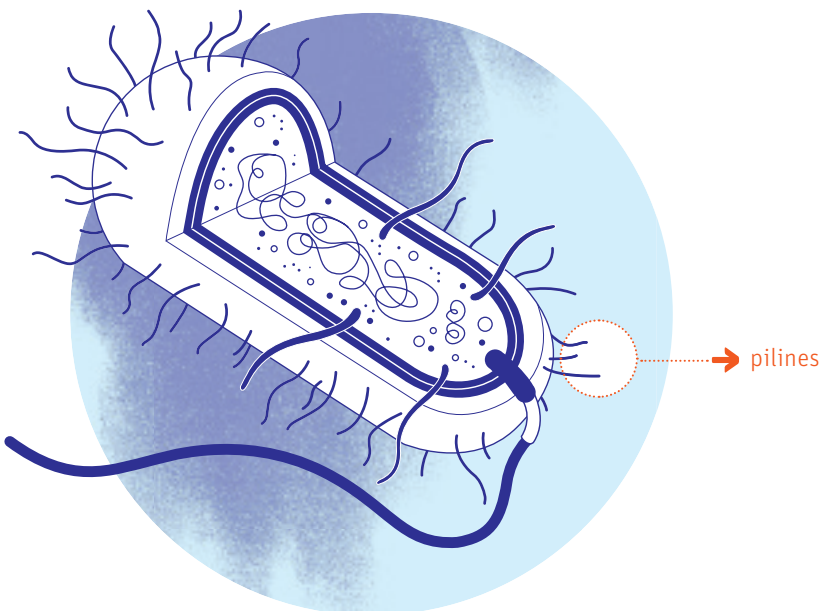
2) Vérification de la pathogénicité de souches de *C. perfringens* avec le modèle *in vivo*

Un nouveau modèle d'infection expérimentale de ligatures intestinales a été développé et réalisé sous anesthésie à partir d'une chirurgie chez le poulet. Ce modèle permet la reproduction de lésions compatibles avec l'entérite nécrotique en seulement 7 heures après l'injection des souches pathogènes! C'est donc dire comment cette maladie se développe rapidement…

L'effet pathogène suivant l'inoculation dans des anses intestinales avec plusieurs souches de *Clostridium perfringens* a été étudié grâce à ce modèle permettant de conclure que certaines souches causent effectivement des lésions plus sévères que d'autres. Fait intéressant, une des souches qui a causé les lésions les plus sévères est aussi l'un des clones qui a prédominé et persisté plus de 3 lots consécutifs (sur 4 lots suivis) dans une des fermes où l'entérite nécrotique était récurrente. Cette souche sera donc étudiée plus en profondeur pour mieux en connaître les mécanismes de virulence.

De plus, ces expérimentations ont montré une association positive entre la présence de *C. perfringens* et des dommages intestinaux sévères dans le modèle de ligatures intestinales en boucle. Cette observation permet de suggérer qu'une relation hôte-pathogène, comme l'adhérence de *C. perfringens* aux cellules intestinales de poulets, serait une étape importante dans la pathogenèse de l'entérite nécrotique. C'est pourquoi, l'équipe de recherche étudie actuellement d'un peu plus près le rôle de différents facteurs d'attachement, dont les pilines. ›

FIGURE 1.
L'ATTACHEMENT DU C. PERFRINGENS AUX CELLULES INTESTINALES DU POULET PAR LES PILINES.



3) Identification de souches de *C. perfringens* ne causant pas d'entérite nécrotique et capables d'inhiber la croissance de souches causant l'entérite nécrotique

Ces expériences ont aussi permis d'isoler chez quelques oiseaux des souches commensales résidentes de *C. perfringens* qui sont bénéfiques pour l'oiseau et qui ont empêché les souches pathogènes de se multiplier et de créer des lésions intestinales sévères. Des tests subséquents ont démontré que ces souches commensales étaient capables, sur gélose, d'inhiber la croissance de nombreuses souches pathogènes, dont nos souches inoculées dans les anses intestinales.

L'hypothèse de ce projet est que ces souches commensales sécrètent des bactériocines, soit des protéines capables de tuer d'autres bactéries et donc d'empêcher qu'elles prolifèrent dans l'intestin (voir dessin bactériocine). L'un des objectifs ultime du projet était d'identifier ces souches non-pathogènes de *Clostridium perfringens* capables d'empêcher d'autres souches de C. perfringens de s'installer dans l'intestin et ce afin de développer un outil de contrôle de l'entérite nécrotique tel un probiotique.

Pour l'instant, comme nous ignorons tout de cette bactériocine potentielle, il a été décidé de tout d'abord l'identifier et la caractériser avant de pousser de l'avant le concept. En effet, si le gène de cette bactériocine était présent sur un plasmide, il pourrait être ainsi facilement transmis à d'autres *C. perfringens*, même des souches pathogènes et les rendre plus dangereuses encore. Une autre subvention a été reçue pour qu'un étudiant à la maîtrise poursuive ce travail.

Comme vous pouvez le constater, la recherche et nos connaissances sur cette bactérie fascinante progressent rapidement et sans nul doute que des outils puissants d'analyses génomiques nous aideront prochainement à trouver des solutions comme des vaccins contre l'entérite nécrotique.

Axe 3.

Projet : Évolution de l'antibiorésistance lors du retrait d'antibiotiques dans les élevages de poulets de chair

Dans un contexte où on craint en santé publique l'augmentation du phénomène de la résistance aux antibiotiques, il y a beaucoup de pression pour diminuer, voire cesser l'utilisation préventive des antibiotiques dans les élevages avicoles. Cependant, il y a peu d'études démontrant l'effet de l'arrêt de l'utilisation des antibiotiques sur les profils d'antibiorésistance de différentes bactéries.

L'hypothèse générale est que le retrait des antibiotiques en aviculture diminuerait la pression de sélection et donc le nombre de bactéries résistantes aux antibiotiques. Ainsi, l'arrêt de l'utilisation d'antibiotiques chez les animaux de consommation permettrait de préserver l'efficacité d'antibiotiques similaires utilisés en médecine humaine.

L'axe 3 du projet avait pour but de vérifier comment le retrait des antibiotiques de l'aliment des poulets influence les profils de résistance aux antibiotiques des bactéries isolées au cours d'une année, en utilisant les échantillons qui ont été congelés lors du projet précédent sur l'élevage de poulets sans antibiotiques. Ainsi, des échantillons de fientes recueillis pendant une année et provenant de troupeaux sans antibiotiques ni anticoccidiens, et de troupeaux nourris de façon conventionnelle ont été analysés. Les profils d'antibiorésistance des isolats d'*Escherichia coli* et de *Clostridium perfringens* ont été déterminés pour chaque groupe (élevage avec ou sans antibiotique), au début et à la fin de l'année d'échantillonnage.

L'analyse des isolats d'*Escherichia* coli et de *Clostridium perfringens* n'a pu démontrer de différence entre le début et la fin de l'année sans antibiotiques. Cela démontre la complexité du phénomène d'antibiorésistance et qu'une année sans antibiotiques n'est pas suffisante pour entraîner une diminution importante de l'antibiorésistance dans la population bactérienne testée.

Les résultats des différents axes de ce programme de recherche sont maintenant disponibles en ligne sur le site web de la Chaire en recherche avicole (www.cra-fmv.org).

Ces projets sont financés par les partenaires de l'industrie avicole et le programme Innov'Action conformément à l'initiative fédérale-provinciale-territoriale Cultivons l'Avenir 2.

JEAN-LUC HUSEREAU: L'AVICULTURE ORIENTÉE VERS L'AVENIR

TEXTE DIRECTION MARKETING ET COMMUNICATIONS
PHOTOS MARIE-MICHÈLE TRUDEAU

Issu de parents engagés, Jean-Luc Husereau fait l'acquisition en 2005 de la ferme de son père situé à Oka. Son intérêt pour les technologies le mène à moderniser sa ferme au gré des avancements du domaine avicole. Toutes les décisions reposent sur un pilier primordial à la ferme JLH : le bien-être des oiseaux. L'aviculture rime avec avenir pour le visionnaire dont les idées sont en constante effervescence !

Une transition naturelle et familiale

L'histoire de la famille Husereau débute en 1883 à Oka alors qu'Arsnère Charbonneau, arrière-grand-père de Luc et Michel Husereau, acquiert une ferme laitière au 211 rang Sainte-Sophie. Au cours des années, plusieurs membres de la famille s'investissent au sein de l'entreprise familiale jusqu'à ce que les parents de Luc Husereau en deviennent les propriétaires. Intéressés à diversifier les activités de la ferme, les frères Michel et Luc Husereau intègrent l'élevage de volaille à leur offre en 1970 et accueillent 8 000 poulets. C'est là que l'engouement pour le domaine avicole naît chez les Husereau. >

Pendant ce temps, Jean-Luc, fils cadet de Luc et Mariette Husereau, grandit dans un environnement familial où l'aviculture est une passion. Il participe activement aux travaux sur la ferme et accompagne ses parents à des rencontres d'informations dans le domaine. Il est donc naturel pour lui de s'investir sur la ferme et de contribuer à l'héritage familial : « Je n'ai jamais pensé à autre chose qu'à travailler sur la ferme. Pour moi, c'était naturel. » À l'âge de 28 ans, il décide de racheter les parts de ses parents. C'est ainsi qu'en 2005, la Ferme JLH est créée. L'achat se fait alors qu'un poulailler, tragiquement frappé par la foudre, demande une réfection majeure. L'aviculteur en profite alors pour moderniser le bâtiment et ajouter de nouveaux dispositifs informatiques sur la ferme. Il effectuera aussi des améliorations au plus vieux des poulaillers en 2008, cette fois-ci afin d'en augmenter la capacité. À ses débuts en tant que propriétaire, Jean-Luc jongle entre les tâches à la ferme et le transport de moulée.

Aujourd'hui, la ferme JLH compte une employée, qui s'occupe de toutes les tâches quotidiennes sur le terrain en plus de surveiller les activités de la ferme à distance. De son côté, Jean-Luc effectue de la recherche d'affaires et de développement en plus de rester à l'affût de la condition des poulaillers. Malgré leur retrait de l'entreprise, papa et maman Husereau restent tout de même dans le portrait : un système de caméra leur permet de suivre les activités du poulailler à partir de leur tablette électronique. Ils servent également de conseillers à leur fils. Encore aujourd'hui, Jean-Luc est très reconnaissant que ses parents l'aient initié à ce qui est devenu plus tard sa passion : « Je suis très fier de ce qu'ils m'ont transmis : la passion pour la ferme et la production avicole. » >

BROCK
BROCK

Pour l'amour de l'oiseau

Ce qui motive Jean-Luc à s'investir dans le domaine avicole jour après jour, c'est sa passion pour les oiseaux et son souci de maintenir leur bien-être tout au long de leur cycle de vie. « On est peut-être en vacances quand ils ne sont pas là. Mais quand les poulets arrivent, nous sommes là et ils demandent toute notre attention. » Pour lui, le métier d'éleveur comporte toujours de nouveaux défis, une recherche de solution et une cadence des tâches qui le poussent à se surpasser. La régulation de la température et de la ventilation, les suivis des lots … les journées sont loin d'être routinières !

Cette passion intrinsèque l'a même mené à voyager afin d'actualiser ses techniques de production. Il s'est d'abord rendu en Italie afin d'en apprendre davantage sur les systèmes de chargement de poulet. Par la suite, en 2016, il s'est envolé vers l'Allemagne pour assister à un congrès sur l'élevage animal, où tous les nouveaux équipements pour les poulets, du couvoirier à l'abattoir, s'y trouvaient. Il n'y a aucun doute : le progrès n'a pas de frontières ni de limites pour les Husereau !

Jean-Luc entrevoit déjà la construction d'un nouveau poulailler et l'embauche d'un nouvel employé d'ici 5 à 10 ans. « Mes principaux projets pour les prochaines années sont la simplification des opérations et la construction d'un troisième poulailler. »

Les nouvelles technologies comme moteur de changement

C'est en 2005, lors de l'achat de la ferme par Jean-Luc, que la première phase de modernisation a réellement débuté. Il y a 5 ans, ce dernier a investi dans des systèmes de caméra et de gestion des opérations à distance qui ont un impact percutant sur les tâches. « C'est intéressant d'utiliser des logiciels qui s'adaptent à travers le temps et qui te permettent de travailler à distance. » Depuis ce temps, Jean-Luc a réussi à optimiser ses visites au poulailler tout en veillant aussi bien au confort et au bien-être des oiseaux. La gestion de l'eau, de la moulée, de la lumière et de la température ambiante sont maintenant gérables à distance. Jean-Luc voit encore plus loin que la technologie : selon lui, l'utilisation de produits naturels afin de réduire l'utilisation d'antibiotiques est essentielle. C'est ainsi tourné vers l'avenir que Jean-Luc Husereau pratique le métier d'éleveur de poulet, et qu'il est fier de faire fructifier l'héritage que ses parents lui ont légué !

Rise Up

CAMPO

UN ACCORD SAVOUREUX ENTRE LE POULET QUÉBÉCOIS ET LA CUISINE PORTUGAISE

TEXTE DIRECTION MARKETING ET COMMUNICATIONS

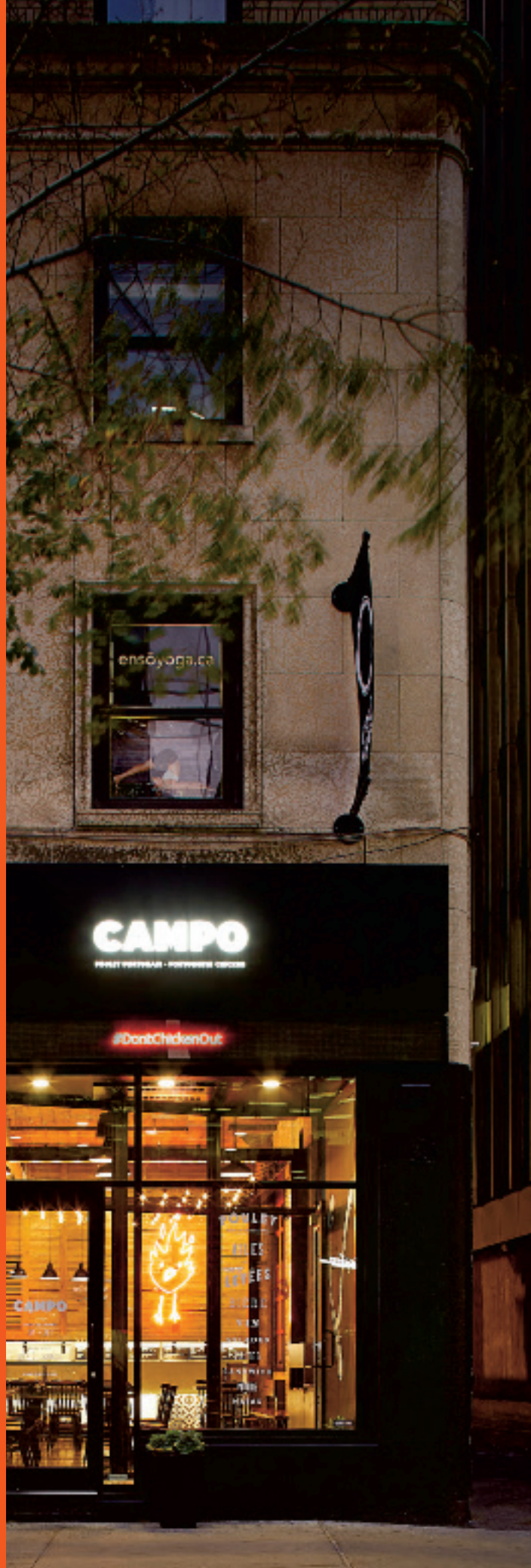
Le poulet portugais a conquis le cœur des Québécois ces dernières années avec les multiples restaurants montréalais qui en ont fait leur spécialité, notamment sur le Plateau-Mont-Royal. C'est dans ce contexte que Sandra Ferreira, fille du réputé restaurateur Carlos Ferreira, a choisi de mettre le poulet à l'honneur au menu de Campo, quatrième et plus récent établissement du Groupe Ferreira. De type « fast casual » Campo allie l'efficacité du service de la restauration rapide à des plats d'une qualité irréprochable. ›

La philosophie du Groupe Ferreira est bien simple : faire découvrir la cuisine portugaise en l'adaptant aux demandes du marché montréalais ! Depuis 1996, cette entreprise familiale séduit le palais des Québécois avec le Ferreira Café, devenu une institution montréalaise. Le Café Vasco Da Gama, ouvert huit ans plus tard, a permis de gagner les gourmets pressés en offrant des sandwichs et des salades haut de gamme.

C'est la passion pour la gastronomie portugaise et son engouement pour le domaine de la restauration qui ont encouragé Sandra à s'investir au sein du Groupe Ferreira, après plusieurs années passées sur le marché du travail aux États-Unis. En effet, Sandra a senti le besoin de revenir à Montréal, la ville où elle a grandi, afin de mettre à profit ses compétences pour l'entreprise familiale. Elle a donc joint les rangs du Groupe Ferreira en 2014 à titre de Directrice des opérations. « Je suis revenue à la source en entrant au Groupe Ferreira. Faire du marketing pour une compagnie qui porte son nom rend très fière. » Peu de temps après son arrivée, deux nouveaux restaurants ont vu le jour : Taverne F et Campo.

Le poulet au service de la gastronomie

Après avoir découvert un local disponible en plein cœur du centre-ville de Montréal sur la rue Maisonneuve Ouest, Sandra Ferreira n'a pas hésité en août 2016 à ouvrir Campo et ainsi continuer à mettre de l'avant la culture et la gastronomie portugaise. Le nom du restaurant met d'ailleurs en valeur l'agriculture portugaise. « Campo veut dire champ, là où les aliments poussent, là où les poulets grandissent. J'ai essayé de trouver un nom court qui se disait dans toutes les langues et qui avait un lien avec ce que l'on faisait. » La Montréalaise d'origine portugaise porte dans son cœur tous les restaurants du Groupe, mais a une affection spéciale pour celui-ci, puisque c'est le seul projet qu'elle a réalisé de l'idéalisation à l'ouverture et dont elle est entièrement responsable. « Le Campo est un projet très près de mon cœur (…) Étant le bébé du groupe, on lui donne beaucoup d'amour. C'est notre restaurant le plus simple au niveau des opérations. C'est le même menu de l'ouverture à la fermeture, on n'a pas de plat du jour. On mise sur ce que l'on fait bien et on met le poulet de l'avant. »



« Les Québécois aiment le poulet, c'est un mets rassembleur! »

Pour la jeune entrepreneure, transmettre l'amour de la gastronomie portugaise passe sans équivoque par la qualité et la fraîcheur des ingrédients. « Le plus important pour Campo et le Groupe Ferreira est vraiment la qualité des produits. On veut être authentique face à la gastronomie portugaise. » Dans cette recherche d'authenticité et de qualité, Sandra a vu une occasion intéressante d'amalgamer la culture portugaise et québécoise en mettant de l'avant la protéine la plus consommée au Canada. « Les Québécois aiment le poulet, c'est un mets rassembleur! » Cette association, le groupe Ferreira l'avait d'ailleurs déjà flairée. « Le poulet portugais, on le servait déjà dans nos autres restaurants, soit à l'heure du dîner au Café Ferreira, en tapas à la Taverne F et en sandwich au Café Vasco Da Gama. »

Avec passion et conviction, Sandra Ferreira a perçu une suite logique à l'offre du Groupe Ferreira avec l'ouverture du Campo. « Nos quatre restaurants sont tous vraiment différents, mais les gens nous suivent. Ils viennent au Café Ferreira pour un important meeting d'affaires en journée et passent au Campo pour venir chercher un poulet pour la famille en soirée. » >

Sandra Ferreira

Sandra Ferreira est certainement fière d'offrir à ses clients un poulet local, sans traces d'antibiotiques, sans hormones et nourri aux grains. Le secret de leur recette réside, entre autres, dans le gril qu'ils utilisent pour la cuisson du poulet. « Il était impensable d'utiliser un autre gril que celui-là pour le poulet portugais. Ça fait des années qu'on l'utilise au Ferreira Café pour le poisson. Ça allait de soi. » Ce gril alimenté au gaz avec grille en céramique offre un goût unique au poulet. La volaille est grillée en rotation sur une broche et le gras qui s'en écoule tombe dans un bassin d'eau, ce qui évite le contact de la flamme avec la viande. Le poulet en ressort donc juteux et savoureux!

Des projets de franchises sont évoqués sans toutefois être confirmés. Une chose est certaine, la jeune entrepreneure compte bien continuer à améliorer l'offre du Groupe Ferreira. « Mon père m'a toujours appris à ne jamais me satisfaire avec ce que l'on a et à toujours innover. On a toujours innové. On est très présent et à l'écoute afin d'évoluer au même rythme que nos clients. »

Le poulet : emblème du Portugal ?

Le poulet portugais est un mets typique de ce pays, mais n'est pas l'emblème gastronomique tel qu'il est dépeint au Québec. En effet, au Portugal, une minime partie des restaurants intègre ce plat à leur menu et presque aucun restaurant n'est uniquement voué à sa préparation.

NOUVEAU

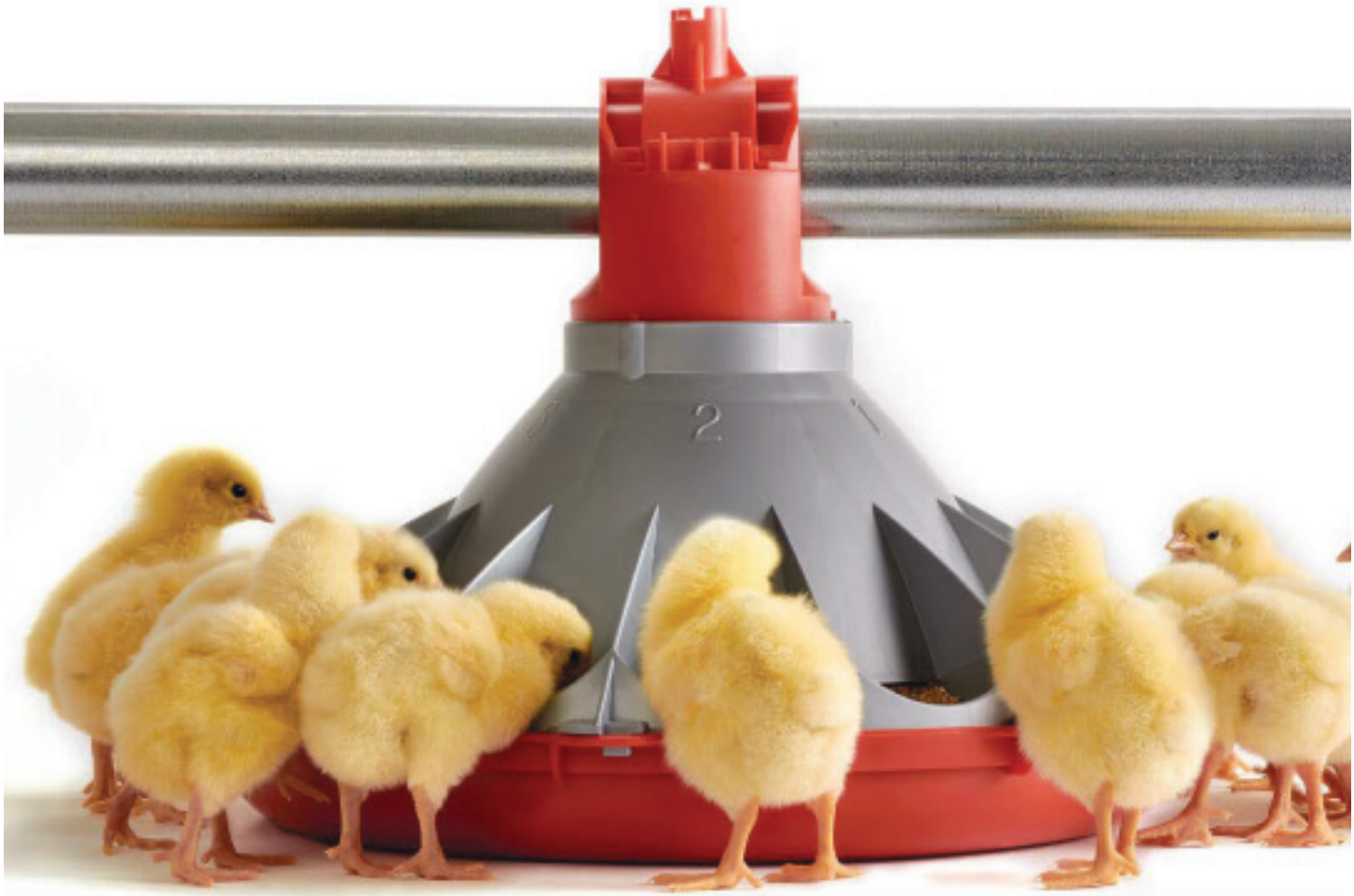
KONAVI™

Plat pour poulets de chair

Une révolution de l'alimentation ouverte et saine

JOLCO ÉQUIPEMENTS
DEPUIS 1960 - SINCE

CHORE-TIME



LE NOUVEAU PLAT KONAVI™ DE CHORE-TIME: ESSAYEZ-LE !

- MAINTIEN LES OISEAUX À L'EXTÉRIEUR DU PLAT DÈS LE 1ER JOUR
- ACCÈS OPTIMAL À LA NOURRITURE
- NETTOYAGE INTÉGRAL
- GASPILLAGE D'ALIMENTS MINIMAL
- HAUTEUR DU PLAT MINIMALE

JOLCO · VENTEC · DUSSAULT · L.B.J

Membres du Groupe Jolco / Jolco Group members

Suivez-nous sur Facebook

POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ VOTRE REPRÉSENTANT!

1 800 361-1003

jolco.ca | ventec.ca | equipementsdussault.com

LE DINDON DU QUÉBEC EN MODE ESTIVAL!

TEXTE DIRECTION MARKETING ET COMMUNICATIONS

Plusieurs offensives saisonnières sont au menu pour la programmation estivale 2018 afin de faire rayonner le Poulet du Québec et le Dindon du Québec. Notre objectif : faire partie du quotidien alimentaire des consommateurs québécois ! Voici un aperçu des initiatives mises de l'avant cet été.

Ricardo, un partenariat clé pour la promotion du Dindon du Québec

Notre collaboration avec *Ricardo* a fait ses preuves, les résultats sont significatifs et c'est la raison pour laquelle nous avons décidé de travailler à nouveau avec cette équipe dynamique en 2018. De délicieux projets sont au menu pour la prochaine année, dont une page publicitaire mettant de l'avant nos messages-clés ainsi qu'une savoureuse recette de boulettes de dindon qui se retrouvent dans un super dossier *Fête des voisins de l'édition d'avril*.

La version papier du magazine *Ricardo* est lue par plus de 1 400 000 lecteurs, ce qui donne une visibilité impressionnante à notre marque. En plus de rejoindre notre public cible par ce magazine, nous avons misé sur une campagne web qui sera diffusée sur le site de *Ricardo* à partir de juin, et ce, jusqu'à la fin de l'été. Une publication sur leur page Facebook qui réunit plus de 430 000 abonnés a également été prévue pour mettre de l'avant le Dindon du Québec.

Comme nous misons sur la période estivale, mais également sur la rentrée scolaire pour mettre de l'avant le dindon, une campagne imprimée est prévue pour la sortie du magazine de septembre. Restez à l'affût dans le prochain magazine nous pourrons vous dévoiler le contenu de cette campagne ! >

Jimmy Sévigny, un coup de cœur assuré!

Nos publics cibles sont les femmes entre 18 et 45 ans; les supermoms, les milléniaux, les décideurs quant aux achats à l'épicerie, les femmes au régime et les femmes en forme. Qui pouvions-nous trouver de mieux que Jimmy Sévigny comme ambassadeur du Dindon du Québec pour nous aider à communiquer directement avec notre cible ? Un de nos objectifs en 2018 est d'inspirer la santé, l'activité physique et la forme, il allait donc de soi qu'un partenariat avec Jimmy était judicieux. Une collaboration a donc été conclue avec son équipe et lui afin de faire la promotion de saines habitudes de vie. Deux plats de dindon sont d'ailleurs disponibles dans son offre de boîte santé : le dindon général Tao et l'effiloché de dindon aigre-doux. Plusieurs initiatives sont à venir dans les prochaines semaines.

Le Dindon du Québec renoue avec une ancienne flamme, La Cage Brasserie sportive

Le logo du Dindon du Québec se retrouve au côté de la rafraîchissante salade californienne sur les nouveaux menus de La Cage Brasserie sportive depuis mai dernier. C'est Alexandre Champagne qui a eu le mandat de mettre de l'avant ses talents de photographe pour rehausser les visuels des plats du nouveau menu. Nous travaillons présentement avec l'équipe de La Cage Brasserie sportive à développer un partenariat intéressant pour la prochaine année. Plusieurs autres initiatives marketing sont donc à venir !

Le camion de rue du Dindon du Québec se refait une beauté!

Dans un souci d'optimisation de notre image de marque, nous avons décidé de repenser le visuel créatif de notre camion de rue ainsi que de tous les éléments promotionnels qui y sont reliés. Notre objectif? Mettre de l'avant de succulents plats à base de dindon pour attirer l'œil des consommateurs ainsi que l'ajout de plusieurs messages-clés sous forme d'illustrations qui définissent à merveille le dindon du Québec. Le tout a également été pensé de façon à correspondre aux tendances actuelles et pour séduire nos publics cibles. Un vent de fraîcheur qui donnera envie aux consommateurs de venir déguster gratuitement du dindon tout au long de l'été.

Nos camions de rue en pleine action!

Les camions de rue du Dindon du Québec seront actifs cet été. Plus d'une soixantaine d'activations en épicerie dans les Metro et IGA sont orchestrées ainsi que plus d'une dizaine de sorties dans les événements estivaux préférés des Québécois, tout cela pour faire goûter le dindon aux consommateurs.

La route du dindon prochainement sur le site web !

Pour faire suite à la demande grandissante des consommateurs de manger le plus localement possible et de connaître la traçabilité d'un produit, nous travaillons présentement sur l'ajout de la route du dindon qui regroupera les entreprises qui font de la vente à la ferme sur notre site web. Ainsi, les consommateurs pourront se rendre directement chez nos éleveurs pour acheter leur dindon. Quelle bonne nouvelle pour nos éleveurs qui travaillent fort tout au long de l'année pour offrir le meilleur produit possible.

Nouvelle offre de découpes de dindon chez Metro !

Brochettes, souvlakis, filet, cubes, les amoureux du barbecue auront l'embarras du choix cet été lorsque viendra le temps d'intégrer le dindon à leur menu ! Une autre belle preuve que le dindon est une viande polyvalente toute l'année !

Promotion croisée avec El-Ma-Mia

Du 17 au 23 mai dernier, une super promotion croisée a été réalisée en collaboration avec El-Ma-Mia et Olymel dans 287 IGA à travers la province pour faire la promotion de la poitrine de dindon désossée ainsi que de l'assaisonnement BBQ pour poulet El-Ma-Mia. À l'achat d'une poitrine de dindon désossée, le consommateur obtenait gratuitement un contenant de 80 g d'assaisonnements Poulet BBQ El-Ma-Mia. De telles promotions sont indispensables au rayonnement du dindon par l'incomparable visibilité en épicerie qui découle de ce partenariat.

Le Dindon du Québec, fier promoteur de l'activité physique!

Le Dindon du Québec est fier de contribuer au succès de ces événements en offrant du dindon gratuitement. Les commandites nous permettent de redonner à la communauté tout en faisant goûter le dindon à des consommateurs potentiels. Voici une liste des commandites jusqu'à maintenant ainsi que celles prévues pour la période estivale.

Sommet du sport 2018_ESIM Mtl
12 et 13 avril

Les Lauriers de la gastronomie québécoise
16 avril

Festival des pâtes aux Galeries Aylmer
21 avril

Camp d'entraînement et de motivation Minçavi
21 avril et 5 mai

Les Classiques - Bouge Bouge - Outaouais
6 mai

Défi Leucan Longueuil
8 mai

Tournoi de golf CTAC - Tour cycliste
24 mai

Tournoi de golf Fondation Rêves d'enfants
29 mai

Tournoi de golf CCTOV
3 juin

Les Classiques - Demi-Marathon Classique Île-Perrot
10 juin

La Marche et Le Tour du Courage PROCURE
17 juin

La Classique de golf Phillip Danault - Club de golf de Victoriaville
28 juin

La Grande course, 4e édition
8 juillet

Triathlon Saint-Lambert
8 juillet

Roulez pour vaincre la SLA - BBQ
24 au 26 août

Ultranza Trail
16 septembre

Les Classiques - Bouge Bouge - Classique Cross-Country Parc Gatineau
30 septembre

Ruby360
SOLUTIONS AGRICOLES INTÉGRÉES

Ruby360 vous offre un produit et un service de haute qualité venant de notre équipe de techniciens maison et de nos partenaires stratégiques. Laissez-nous le soin de mettre parfaitement tout en place, vos équipements de climatisation, de ventilation, d'énergie renouvelable et de systèmes de contrôle selon vos opérations.

SALMET
Système de cage enrichie ou à l'état libre incluant la HR3 en volière ou pedigrow 2 modèles de type libre pour l'apprentissage des poussins

OPTICON AGRI-SYSTEMS
Système de contrôle et de pesée pour vos oiseaux et leur alimentation

Munters
Équipements de ventilation et de contrôle de climat incluant le fan à haute efficacité Munters Drive

once
Système d'éclairage pour tout genre d'élevage avicole

Solution d'énergie renouvelable
Produit innovateur en capture d'énergie solaire et éolienne

Ruby360
La solution complète de contrôle conçu pour vos opérations

196105

CANADA-WIDE
Ruby360
Stratford, ON
1-888-218-7829
sales@ruby360.ca

QUÉBEC & NEW BRUNSWICK
Gestion MJE
Jocelyn Côté - Drummondville, QC
1-819-967-1264
jocelyn@gestionmje.com

MONTRÉAL REGION (SALMET)
Équipements Modernes
Saint-Félix-de-Valois, QC
1-450-889-2781
mario@equipementsmodernes.com

1-888-218-7829
ruby360.ca

LA FAMILLE AESCHLIMANN

L'AVICULTURE TATOUÉE SUR LE CŒUR

TEXTE DIRECTION MARKETING ET COMMUNICATIONS
PHOTOS MARIE-MICHÈLE TRUDEAU

Manuel Aeschlimann, Léo Aeschlimann (fils de Manuel), Céline Aeschlimann et Otto Aeschlimann.

Originaires de la Suisse, les Aeschlimann se donnent corps et âme à l'élevage de dindon sur la ferme Victoire située à Sainte-Brigide-d'Iberville. Trois générations s'y succèdent depuis 1975 : Otto et Irène, leurs fils Gérard et Philippe ainsi que les enfants de Gérard : Manuel et Céline. À la Ferme Victoire, agriculture, élevage et famille forment un tout indissociable qui transcende les générations et qui avec les années est devenu une histoire de passion et de cœur. ›

La ferme Victoire, c'est d'abord le projet d'Otto et Irène Aeschlimann. Ces derniers ont quitté la Suisse il y a 43 ans afin de s'établir au Canada. Déjà au fait du de l'agriculture dans leur pays d'origine, ils ont acquis ici une ferme laitière afin de poursuivre la tradition familiale. « À notre arrivée à la ferme, il y avait des dindes. Ce fut mon premier contact avec cet élevage », nous confie Gérard, âgé de 12 ans lors de son arrivée en terre nord-américaine. Le déclic se produit. Afin de poursuivre l'élevage de dindon et de continuer à s'impliquer dans les tâches quotidiennes de l'ensemble des opérations de la ferme, Gérard effectua ses études en mécanique. Il peaufinera ses techniques d'élevage en plus d'acquérir de l'expérience de travail en Colombie-Britannique, en Égypte et en Israël.

Gérard et sa fille Céline passionnés par l'élevage de dindon.

Au fil des ans, Gérard et son frère Philippe s'investissent progressivement dans l'entreprise. Aujourd'hui, quatre membres de la famille Aeschlimann s'y investissent. C'est avec beaucoup d'espoir et de fierté que les deux frères ainsi que leur père regardent la troisième génération, Manuel et Céline, les enfants de Gérard, s'impliquer dans le travail à la ferme. Ces derniers reprennent le flambeau de l'entreprise familiale pour les décennies à suivre. « L'intérêt de poursuivre dans un domaine est le plus beau cadeau qu'une génération peut faire aux générations futures. »

Pour Manuel, âgé de 29 ans, la passion pour le métier passe par la simplicité et le plaisir de travailler. « Pour moi, c'est un loisir, pas un travail ! »

Céline, âgée de 23 ans, ne prévoyait pas travailler à la ferme. Heureusement, les circonstances la menèrent à s'y investir à temps plein et du même coup, à réaliser sa passion pour le domaine agricole. « Mon père me disait toujours de devenir agronome. Je me suis alors inscrite à McGill. J'ai pu y découvrir le côté management. Je ne regrette pas du tout mon choix ! »

Bâtir ensemble

Les Aeschlimann ont un souci de travailler en famille ! Ensemble, Gérard, Philippe, Manuel et Céline s'occupent de l'entretien des 580 hectares de terre, du poulailler de dindons et des poulaillers de poulets ainsi que de l'élevage de vaches. Tout cela dans un esprit de collaboration et avec une soif du défi. « Tout le monde a ses responsabilités. On touche à tout », nous explique Gérard. Les Aeschlimann estiment que l'élevage de dindon occupe quotidiennement 20 % des tâches d'un membre de la famille. Ce sont les autres membres de la famille qui gèrent les tâches liées à l'élevage des poulets ainsi que la production laitière. Toutefois, au cours des années, la famille Aeschlimann a développé un penchant certain pour l'élevage de dindon. « L'élevage de dindon, c'est une belle production », avoue Gérard. Il croit d'ailleurs que beaucoup de Québécois gagneraient à intégrer le dindon dans leur menu quotidien et qu'il faut démentir les qu'en-dira-t-on sur cette volaille. « Quand quelqu'un me dit que la dinde, c'est sec, je dis toujours que ce n'est pas la viande le problème, mais bien le cuisinier qui l'apprête ! » >

Voyager pour mieux travailler

Dans le but de devenir plus efficace, la famille Aeschlimann a toujours su faire preuve d'ouverture d'esprit. Suivant les traces de leur père Gérard, Manuel et Céline ont tous deux voyagé afin d'observer les méthodes d'élevage dans différents domaines, et ainsi, revenir plus outillés. « Avant de s'investir à fond à la ferme, on va toujours ailleurs pour voir si tout est bien fait ici. Tu reviens avec des nouvelles idées parce que quand tu es dans ta routine, tu ne vois pas toujours clair », nous explique Manuel.

Par intérêt personnel, Céline a eu l'occasion d'en apprendre davantage sur la production laitière, et du même coup a été en mesure de confirmer le choix de son grand-père quant à sa destination d'immigration. En effet, Otto a longuement réfléchi à la possibilité de s'installer en Australie, avant de finalement immigrer au Canada. Quand elle était plus jeune, Céline a promis à son grand-père d'aller visiter ce pays afin d'y observer le domaine agricole et valider la destination d'immigration de son grand-père en terre nord-américaine. Elle a pu observer que les conditions agricoles étaient meilleures ici ! « Quand j'étais jeune, il m'a dit qu'il ne savait pas s'il devait immigrer en Australie ou au Canada. Je lui avais répondu que j'allais vérifier s'il avait pris la bonne décision. Et je confirme qu'il a pris la bonne décision de venir s'établir au Canada ! »

Otto Aeschlimann avait déjà fait preuve d'ouverture d'esprit en venant s'installer ici. Pas étonnant de retrouver cette caractéristique chez les enfants et les petits-enfants de cette famille où les connaissances et l'expérience de tous sont mises au profit de la gestion de la ferme.

Le futur pour la ferme Victoire ?

La famille Aeschlimann, vise l'autosuffisance dans ses méthodes d'élevage. En effet, elle produit sa propre moulée en cultivant ses grains et en les transformant. La famille a aussi augmenté l'efficacité de ses bâtiments en changeant les dispositifs qui s'y trouvaient et en modernisant ses équipements. Ce désir de rester autonome perdure au sein de la troisième génération. En effet, Céline et Manuel veulent s'assurer d'actualiser leurs techniques d'élevage afin d'accroître l'efficacité de leur travail. Leur projet présentement en cours et pour les prochaines années consiste en la modernisation des bâtiments. Ils suivent aussi de près les décisions politiques et économiques et demeurent toujours ouverts à de nouveaux développements. Ils se préparent déjà à prendre la relève et à gérer l'entreprise familiale et tout en demeurant conscients du merveilleux héritage qui leur est transmis.

La famille Aeschlimann a toujours su **faire preuve d'ouverture d'esprit.**

Les prochains successeurs de la ferme Victoire ont à cœur l'opinion de leur famille et sont ravis de continuer à faire rayonner l'élevage du dindon. Quand il voit les générations se succéder en ayant le même but, la même direction, grand-papa Otto est toujours aussi fier d'avoir pris la décision d'immigrer ici 43 ans plus tôt.

DES **PROTÉINES SANTÉ** POUR UN **MODE DE VIE ÉQUILIBRÉ**

TEXTE LE CABINET DE RELATIONS PUBLIQUES NATIONAL À PARTIR DES DONNÉES DE NIELSEN CANADA PRÉSENTÉES PAR GABRIEL MOREAU

Signe que les campagnes de sensibilisation ont un impact positif sur les habitudes de vie de la population, les Canadiens et les Québécois sont de plus en plus nombreux à faire des choix plus éclairés et plus santé lorsque vient le temps de s'alimenter.

C'est du moins ce que démontre une toute nouvelle étude réalisée par la firme Nielsen et dont les résultats ont été dévoilés par Gabriel Moreau dans le cadre du Salon international de l'alimentation, qui se déroulait à Montréal au début du mois de mai. En effet, pas moins de 69 % des Canadiens affirment qu'ils tentent activement d'améliorer ou de maintenir un mode de vie santé, alors que 6 Canadiens sur 10 disent suivre ce qu'ils mangent. Avoir une alimentation équilibrée est donc une préoccupation importante pour une majorité de gens au pays.

L'étude de Nielsen s'est surtout concentrée sur la place que prennent les protéines dans l'alimentation de la population canadienne. Une place de choix, il va sans dire, puisque **plus de la moitié des répondants ont indiqué avoir au moins une protéine dans leur assiette à chaque repas**. Là-dessus, près d'un Canadien sur trois est d'avis que le type de protéine a de l'importance. Mais dans ce cas, comment font-ils leur choix ?

La teneur en protéines d'une viande est l'un des premiers facteurs à considérer. D'ailleurs, l'étude de Nielsen démontre que les Canadiens ont déjà bien compris son importance, puisque 63 % d'entre eux se disent plus enclins à se procurer un aliment s'il contient beaucoup de protéines. Et à ce niveau, la volaille représente l'un des meilleurs choix dans le comptoir des viandes. En effet, avec leur apport riche en vitamines et en protéines, le poulet et le dindon du Québec sont sans contredit des options de prédilection pour les gens soucieux de manger santé.

Parmi les sources de protéines chouchou des Canadiens et des Québécois, la viande (bœuf, porc et volaille) demeure de loin le premier choix à 82 %, suivie des produits laitiers et des œufs. Bien que les protéines végétales ne recueillent la faveur que d'un répondant sur cinq, 43 % d'entre eux ont tout de même affirmé tenter de les inclure davantage dans leur alimentation, un chiffre en hausse chez les plus jeunes. Comme dans toute chose, quand vient le temps de faire des choix équilibrés, la variété est toujours une formule gagnante, y compris dans notre assiette, et les résultats de cette étude semblent démontrer que la population intègre de plus en plus ces principes. >

Mais l'intégration des protéines végétales dans l'alimentation des Canadiens et des Québécois ne se fait pas au détriment des autres sources de protéines, bien au contraire. **La vaste majorité des gens sondés ont dit avoir l'intention de maintenir ou même d'augmenter leur consommation de protéines en tous genres, y compris les viandes de poulet et de dindon.**

Car quand vient le temps de faire des choix éclairés à la boucherie, à l'épicerie ou au restaurant, la volaille demeure l'option numéro un pour la majorité. En effet, plus d'un répondant sur deux est d'avis que la viande blanche est plus santé que la viande rouge. Ce n'est donc pas pour rien que ce type de viande gagne constamment en popularité auprès des consommateurs au pays.

C'est d'ailleurs l'une des principales raisons qui ont récemment poussé les Éleveurs de dindon du Québec à s'associer au populaire entraîneur et conférencier Jimmy Sévigny, qui deviendra au cours de la prochaine année le nouvel ambassadeur du dindon du Québec. À ce titre, il fera la promotion de cette viande à inclure dans votre menu comme alternative santé pour toute personne souhaitant adopter un mode de vie sain.

Ainsi, qu'elle soit grillée, sautée ou mijotée, entière, en cubes ou hachée, la viande de poulet et de dindon est plus que jamais une solution de premier choix à inclure sur la liste d'épicerie pour bien manger. Quand plus des deux tiers de la population du pays s'entendent pour dire qu'il est essentiel, de nos jours, d'avoir une alimentation équilibrée afin de vivre longtemps et en santé, les éleveurs de volailles d'ici répondent à la demande en proposant des viandes blanches de qualité, produites chez nous et à forte teneur en protéines.

C'est notre engagement ferme pour un Québec en pleine forme !

82 %
des Canadiens et des Québécois, préviligient la viande (bœuf, porc et volaille) comme source de protéines.

43 %
des Canadiens et des Québécois tentent davantage d'inclure les protéines dans leur alimentation.

Le Poulet du Québec, toujours au goût du jour!

TEXTE DIRECTION MARKETING
ET COMMUNICATIONS

Nos marionnettes attendent le retour de l'été avant de se montrer le bout des plumes !

L'année 2018 sera marquée par un retour de notre campagne marionnettes qui a été grandement appréciée par les consommateurs en 2017. Nos messages-clés : toujours nourri aux grains, toujours en liberté, toujours sans hormones ajoutées et toujours sans trace d'antibiotiques seront encore une fois mis de l'avant cette année, rappelant que le poulet du Québec est élevé avec soin. Avec la collaboration de notre agence Rethink, nous avons décidé de réutiliser du contenu déjà produit qui n'a pas été vu par l'ensemble de nos publics cibles. Du nouveau contenu avec la même ligne directrice qui repose sur le bien-être animal est également créé afin d'amener un vent de fraîcheur en cette période chaude. Ces nouvelles publicités seront principalement diffusées sur le web et sur les médias sociaux et nous travaillons présentement sur un projet pour intégrer notre campagne dans le parcours alimentaire des Québécois que ce soit en épicerie ou en restauration.

Nos messages-clés : toujours **nourri aux grains**, toujours **en liberté**, toujours **sans hormones ajoutées** et toujours **sans trace d'antibiotiques** seront encore une fois mis de l'avant cette année

Une savoureuse collaboration avec Les Producteurs de poulet du Canada

Notre collaboration avec les Producteurs de poulet du Canada est indispensable au rayonnement de notre marque. Nous travaillons tout au long de l'année sur les campagnes nationales et sur différentes initiatives marketing qui octroient une très belle visibilité pour le Poulet du Québec. Notre logo se retrouve d'ailleurs dans leur campagne promotionnelle valorisant l'achat local qui a débuté au début mai et qui devrait se terminer autour du mois de décembre. Cette campagne sera diffusée à la télévision, sur les médias sociaux et également sur le web. Nous travaillons sur plusieurs autres projets intéressants qui seront mis de l'avant au courant de l'été.

Le 17 mai dernier, notre équipe a d'ailleurs collaboré avec les PPC au tournage d'une vidéo qui sera diffusée en septembre, le mois du poulet. Pour l'occasion, Anthony et Félix Morin, deux éleveurs de poulet de la région de Lanaudière, ont affronté Camille Bérubé et Charles Francis de l'équipe canadienne de natation dans un combat culinaire. Dans le cadre de cette compétition amicale, les deux équipes devaient exécuter une recette mettant à l'honneur la protéine préférée des Canadiens, mais aussi des nageurs : le poulet ! En septembre prochain, le public sera invité à voter pour sa recette préférée. À suivre ! >

Le métier d'aviculteur mis de l'avant avec l'émission *Arrive en campagne*

Une famille d'éleveurs de poulet participera à la quatrième saison de l'émission *Arrive en campagne* qui sera tournée à l'été 2018 et diffusée en 2019. Notre participation à cette émission nous accorde une vitrine des plus intéressantes pour le métier d'aviculteur. Cette plateforme nous permet également de démystifier l'élevage du poulet et de présenter le vrai visage de l'aviculture au Québec. C'est aussi une très belle occasion pour nous de réitérer nos messages-clés et de démontrer le travail rigoureux de nos éleveurs qui respectent des normes strictes en matière de salubrité, d'alimentation et de soins aux animaux. Nous vous communiquerons le nom de la famille sélectionnée lors de l'édition du NouvAiles de septembre.

Plus de **96 000 abonnés** suivent notre page Facebook.

Les médias sociaux, un incontournable pour le Poulet du Québec

C'est plus de 96 000 abonnés qui suivent quotidiennement notre page Facebook afin de profiter de nouveaux contenus divertissants, actuels et surtout, inspirants pour nos publics cibles. Le retour des marionnettes sur notre page Facebook se fera dans les prochaines semaines et nous misons grandement sur cette campagne pour augmenter notre engagement avec notre communauté et pour continuer de transmettre nos messages-clés afin de démontrer que le poulet est bien élevé au Québec. Les marionnettes garderont leur belle plume humoristique et continueront d'être réactives aux tendances et aux événements importants qui font partie de la vie des Québécois. Évidemment, ce qui rend notre page Facebook aussi attrayante c'est aussi toutes les nouvelles recettes que nous partageons avec nos abonnées. Les sondages le disent, même si les gens possèdent plusieurs livres de recettes, ils en cherchent quotidiennement de nouvelles à ajouter à leur répertoire et le web est leur plateforme de prédilection! Nous travaillons donc à produire du contenu avec différents chefs, blogueurs, cuisiniers susceptibles d'intéresser nos abonnés Facebook afin de maintenir et surtout d'accroître l'engouement pour le poulet.

POULET
UNE SAISON ESTIVALE PROMETTEUSE

TEXTE DIRECTION DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES

Offre

Au cours de la période A148 (21 janvier 2018 au 17 mars 2018), la production canadienne de poulet s'est élevée à 259,6 Mkg, soit 3 Mkg (1,1%) au-delà de l'allocation nationale. Cette bonne performance globale est rassurante puisque l'année 2017 a été marquée par plusieurs périodes de sous-production. Ces dernières ont été causées par des niveaux d'allocations plus élevés qu'à l'habitude et par l'éclosion de plusieurs maladies aviaires dans certaines provinces.

Au Québec, pour cette même période, la production de poulet s'est établie à 69,3 Mkg. La performance globale (allocation domestique et exportation) a donc atteint 100,1 % pour la période A148. Cela représente une nette amélioration par rapport à la performance globale de 98,5 % enregistrée pour la province lors de la période A147. Pendant cette période, les mauvaises conditions météorologiques avaient retardé l'acheminement des livraisons de poulets aux abattoirs, réduisant ainsi la performance de l'industrie au Québec.

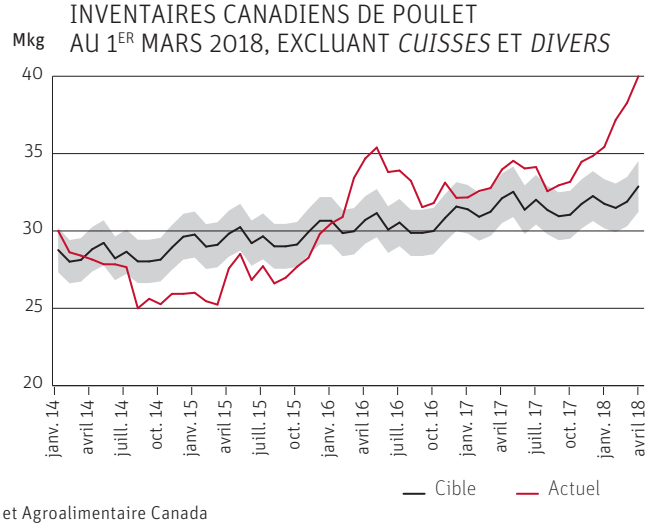
Au 1er mars 2018, les inventaires canadiens de poulet s'élevaient à 45,8 Mkg. Il s'agit d'une augmentation de 10,3 % par rapport au niveau enregistré l'an dernier à pareille date et sont supérieurs de 21,2 % aux stocks moyens des cinq dernières années pour la même période. Plus spécifiquement, les inventaires de *Poitrines désossées* (-4,5 Mkg) ont connu une hausse annuelle de 31,5 % et ils sont supérieurs de 22,2 % à la moyenne quinquennale pour le mois de mars. Le niveau des stocks de *Surtransformé* (-21,4 Mkg) a augmenté de 0,9 % entre le 1er mars 2017 et le 1er mars 2018. Comparativement à la moyenne historique, les inventaires de *Surtransformé* ont augmenté de 19,2 %. Les inventaires domestiques (excluant *Cuisses* et *Divers*) ont également enregistré une hausse importante en début d'année s'établissant à 38,3 Mkg. Bien que cette hausse soit en partie expliquée par une erreur survenue lors de la saisie des données, le niveau des inventaires est tout de même demeuré élevé une fois l'erreur corrigée. Ce niveau est supérieur de 6,4 Mkg à la fourchette cible établie par les PPC. Selon les informations, l'augmentation du niveau de consommation peut expliquer la hausse du seuil requis de viande en inventaire pour alimenter le marché et à plus de certaines pratiques de stockage des transformateurs pour éviter un sous-approvisionnement du marché lors de la saison estivale, tel que vécu pendant l'été 2017.

En date du 14 avril 2018, les importations cumulatives sous contingent tarifaire se chiffraient à 22,2 Mkg. Elles étaient inférieures de 3,3 Mkg au prorata des 15 premières semaines de 2017 mais demeuraient à l'intérieur de la fourchette prévisionnelle des PPC. Pour les premiers mois de 2018, on constate que l'utilisation du contingent tarifaire a repris sa tendance habituelle en 2018 avec une utilisation modeste en début d'année et une accélération pour la deuxième partie de l'année. En 2017, les importations sont entrées beaucoup plus rapidement au pays qu'à l'habitude, en raison de la baisse d'importation de poules de réforme qui avait créé un besoin en approvisionnement supplémentaire sur le marché canadien. Au total, 5,5 Mkg de poulet sont entrés sur le marché canadien à titre d'importations supplémentaires dans le but de répondre à la demande du marché.

INVENTAIRES CANADIENS DE POULET AU 1ER MARS 2018, EXCLUANT *CUISSES* ET *DIVERS*

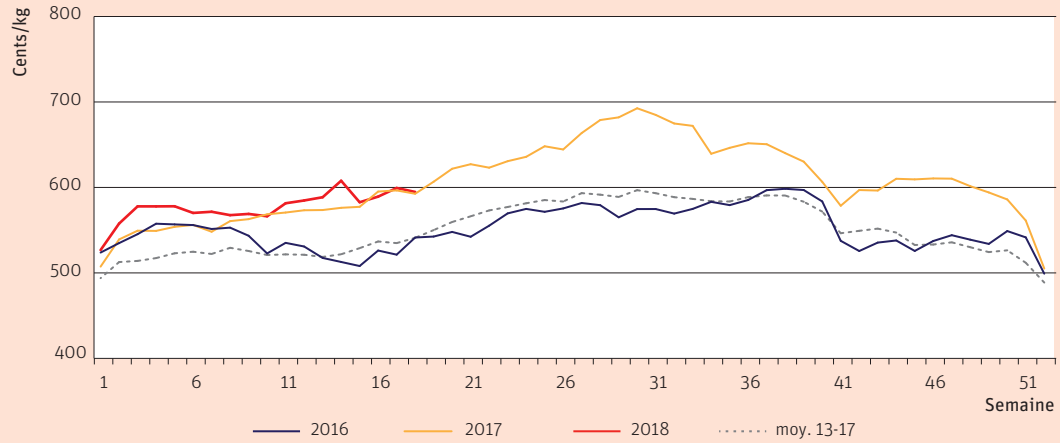
Mkg	2017	2018	%
< 2 kg	0,4	0,4	0,7 %
> = 2 kg	0,2	0,3	34,0 %
Morceaux	15,8	21,1	33,3 %
Surtransf.	21,2	21,4	0,9 %
Divers	3,9	2,6	-32,2 %
Total	41,5	45,8	10,3 %

INVENTAIRES CANADIENS DE POULET AU 1ER MARS 2018, EXCLUANT *CUISSES* ET *DIVERS*



Sources : PPC et Agriculture et Agroalimentaire Canada

INDICE DU PRIX DE GROS POUR LES POITRINES DE POULET



Source : EMI

Demande

Au cours des 52 semaines se terminant le 31 mars 2018, les ventes canadiennes de poulet au détail se sont élevées à 290,0 Mkg. Il s'agit d'une augmentation de 0,9 %, par rapport à celles enregistrées au cours des 52 semaines antérieures. De son côté, le prix moyen par kilos (8,88 $/kg) a connu une hausse de 1,2 % entre les deux périodes d'intérêts. Les PPC ont établi la croissance de la consommation de poulet *per capita* à 0,6 kg/habitant en 2017. Selon l'analyse du marché du poulet canadien de Kevin Grier, l'indice de consommation de poulet a augmenté de 4 % en février, ce qui a permis de soutenir la demande, et ce en dépit de l'augmentation des prix. (KG Market Analysis & Consulting Inc.) Dans le réseau HRI (hôtels, restaurants et institutions), les ventes en volume ont augmenté de 8 % au Canada en 2017.

Lors de la 13e semaine de 2018, l'indice composite de prix de gros se situait à 3,72 $/kg, ce qui représente une augmentation annuelle de 1,7 %. L'indice du prix de la poitrine a augmenté de 2,6 % sur un an pour atteindre 5,88 $/kg, alors que l'indice de marge des transformateurs a bondi de 7 % sur un an pour s'établir à 1,63 $/kg lors de la dernière semaine du mois de mars 2018. Comparativement aux moyennes historiques, l'indice composite et l'indice du prix de la poitrine affichaient des hausses respectives de 6,6 % et de 13,5 %. De son côté, l'indice de marge des transformateurs est de 31,1 % supérieur à la moyenne quinquennale enregistrée pour la même semaine. Les indices de prix de gros suivent les tendances saisonnières, mais restent au-dessus des niveaux enregistrés lors des dernières années. La différence entre les prix de gros de poitrine canadienne et américaine démontre la plus grande force du marché canadien face à son voisin du sud.

Marché américain des viandes

TEXTE DIRECTION DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES

Selon le plus récent rapport du USDA, la production de poulet aux États-Unis devrait augmenter de 1,7 %. Les prévisions ont été réduites de 4,4 Mlb par rapport aux estimations du mois dernier, et ce en raison des données transmises par les couvoirs. Ces derniers indiquent un ralentissement de la croissance pour la production de poulet. Au 31 mars 2018, les inventaires totaux de poulet congelé aux États-Unis étaient en hausse de 13,3 % par rapport à la même date l'an dernier.

Par ailleurs, le USDA prévoit que les exportations s'élèveront d'environ 3,0 % en 2018. Pour les trois premiers mois de 2018, elles totalisaient 1,720 Mlb, ce qui représente une légère hausse de 0,5 % par rapport au premier trimestre de 2017. Les États-Unis devront faire face à une forte compétition sur plusieurs marchés clés de la part de divers compétiteurs, notamment le Brésil. En effet, celui-ci cherche à compenser les pertes de marché enregistrées suite à une modification des normes d'abattage sur la volaille importée par un de ses partenaires commerciaux : l'Arabie Saoudite.

Le prix composite du poulet entier a augmenté rapidement en mars pour atteindre 1,09 $US/lb le 30 mars 2018. Cette performance a amené le prix du poulet à des niveaux inégalés depuis 2014. Le niveau élevé des prix combinés avec la baisse des prévisions de production a forcé l'USDA à revoir à la hausse leurs estimations concernant le prix moyen pour 2018. Les analystes estiment que le prix moyen du poulet pourrait afficher une augmentation de 4,8 % en 2018, contrairement au prix du porc qui devrait s'établir à un niveau d'au moins 7,0 % inférieur au prix de 2017. En ce qui concerne le prix du bœuf, les prévisions les plus optimistes du USDA estiment que ce dernier pourrait finir l'année 2018 en décroissance de 2,1 %.

La production de dindon devrait baisser de 0,6 % aux États-Unis en 2018. Le léger déclin de la production américaine est causé par le faible niveau des prix de gros, qui empêche les producteurs d'augmenter leur production. Selon les dernières données, les prix de gros se situent toujours bien en dessous de la moyenne historique pour le marché du dindon aux États-Unis. Par ailleurs, le département américain estime que les inventaires de dindon congelé se situaient à 427,6 Mlb en mars 2018, en hausse de 13,0 % par rapport à l'année dernière. Ce niveau élevé d'inventaire et le faible niveau des prix de gros indiquent que la demande pour le dindon n'a pas suivi le rythme de la production des dernières années. Ainsi, les prévisions pour le prix moyen du dindon ont été revues à la baisse pour 2018 et pourraient s'établir à un niveau inférieur de 12 % à celui enregistré en 2017.

Selon le USDA, la croissance de la production de porc sera très élevée aux États-Unis en 2018 (+4,8 %). Selon le *Quarterly Hogs and Pig Report* du 29 mars dernier, l'industrie américaine du porc continue d'établir de nouveaux records pour le mois de mars au niveau des inventaires et de la productivité. Les stocks se sont établis à 72,9 millions de têtes ce qui représente une hausse de 3 % par rapport à la même période en 2017. Également, le nombre de porcelets par portée à atteint un niveau record pour le mois de mars de 10,58 porcelets. Le prix du porc devrait demeurer sur la pente descendante en 2018.

Les estimations du USDA sur la production de bœuf aux États-Unis ont été revues à la baisse de 50 millions de livres par rapport au mois dernier. Cette baisse est causée par le ralentissement du rythme de livraison aux abattoirs et du plus faible poids du bétail au début de l'année. La production pour 2018 devrait tout de même augmenter de 5,6 %, comparativement à l'an dernier. La hausse de l'offre de bœuf attendue à l'automne et la présence abondante de viandes compétitrices sur le marché devraient exercer une pression à la baisse sur les prix des découpes bœuf en 2018.

KEMIN.
MAINTENANT
AU CANADA.

Nous croyons qu'il est plus important que jamais d'élever du bétail et des volailles en santé. Depuis plus de 50 ans, Kemin offre ses produits et services afin d'aider les utilisateurs à parvenir à une **nutrition optimale**, **à des aliments de qualité** et à la **santé intestinale**, tout en maximisant la rentabilité pour nos clients.

KEMIN

kemin.com/ca-ag

PLUS DE
50 ANS
D'INNOVATIONS

© Kemin Industries, Inc. and its group of companies 2018. All rights reserved. ®/™ Trademarks of Kemin Industries, Inc. U.S.A.

196482

LES ÉLEVEURS DE DINDON DU CANADA

JOINDRE LA PAROLE AU GESTE ET LE GESTE À LA PAROLE

TEXTE CALVIN MCBAIN, DÉLÉGUÉ DES ÉVQ AUPRÈS DES ÉDC

Dans un contexte où la sensibilisation accrue à la salubrité alimentaire soulève des préoccupations grandissantes, il est impératif pour le secteur du dindon de démontrer les normes élevées auxquelles il se conforme.

La reconnaissance gouvernementale totale accordée au Programme de salubrité des aliments à la ferme© (PSAF) des Éleveurs de dindon du Canada (ÉDC) assure aux consommateurs que le dindon canadien offre une qualité supérieure et est produit conformément à des normes strictes.

La réussite récente du processus de reconnaissance effectué en vertu du Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments (PRSA) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est l'aboutissement du travail réalisé par le conseil d'administration des ÉDC, par le conseil d'administration de chacune des huit provinces membres des ÉDC à l'échelle du pays et par les éleveurs de dindon du Canada.

Le PSAF des ÉDC donne aux consommateurs l'assurance que les produits de dindon canadien qu'ils achètent ont suivi les plus récentes mesures de gestion des risques associés aux contaminants biologiques, chimiques et physiques.

L'approche scientifique et systémique qu'adoptent le Québec et le Canada en matière de salubrité des aliments est fondée sur des normes acceptées à l'échelle internationale qui respectent les lois, les politiques et les protocoles fédéraux, provinciaux et territoriaux.

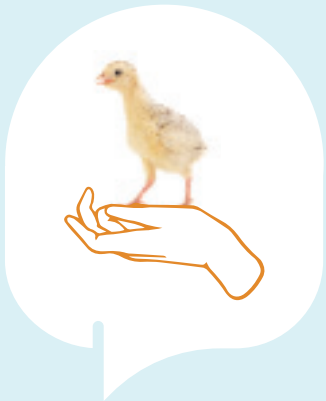
Le gouvernement fédéral affirme que le PSAF des ÉDC soutient la mise en œuvre, l'administration, l'application et le maintien efficace de ses normes de salubrité des aliments, et que celles-ci sont fiables sur le plan technique. Les plus sceptiques pourront vérifier les faits et constater qu'à l'échelle du Canada, l'élevage de dindon suit un processus diligent et complet. >

Le rôle de l'éleveur est essentiel à la confiance continue des consommateurs.

Il est possible de démontrer que des mesures à jour sont utilisées au Québec et partout au pays pour contrôler les agents pathogènes à la ferme, réduire au minimum le risque de transmission de maladies entre animaux, s'assurer que les dindons ne reçoivent aucun médicament ou tout autre résidu de produit chimique, et veiller à la formation adéquate du personnel. Les consommateurs n'ayant jamais été aussi déterminés à connaître le processus de production des aliments qu'ils achètent, la reconnaissance gouvernementale totale du PSAF des ÉDC revêt une grande importance pour les éleveurs de dindon. Pour répondre aux besoins du marché actuel, il demeure essentiel de gagner et de conserver la confiance des consommateurs.

La lettre de reconnaissance de l'ACIA souligne l'importance de satisfaire aux exigences du PRSA : « En suivant le processus de reconnaissance, les Éleveurs de dindon du Canada ont fait preuve d'un solide engagement à collaborer avec les gouvernements fédéral et provinciaux afin de fournir des produits de dindon d'une salubrité et d'une qualité optimale. »

Nous tenons à féliciter nos éleveurs pour leur travail remarquable.



BIEN VÉHICULER NOS MESSAGES

TEXTE FRANÇOIS CLOUTIER, ADMINISTRATEUR DU QUÉBEC,
DÉLÉGUÉ DU QUÉBEC AUX PPC

Un nouvel outil pour les éleveurs!

Dans le cadre de la Stratégie de relations publiques approuvée par le Conseil d'administration, les PPC ont élaboré un guide de l'utilisateur pour les médias sociaux pour que les éleveurs aient tous les outils en main pour partager des messages positifs au sujet de la production de poulet au Canada. Ce guide est destiné à tout éleveur désireux de créer une présence en ligne sans savoir exactement par où commencer. Il couvre les bases de l'utilisation des quatre plateformes de médias sociaux les plus communément utilisées par les Producteurs de poulet du Canada. Il aidera les producteurs et les familles agricoles à créer un compte et leur expliquera comment l'utiliser. Plus important encore, il contient de nombreux conseils concernant les pratiques exemplaires.

La trousse « médias sociaux » pour les producteurs peut être téléchargée à partir du site producteursdepoulet.ca dans la section des Ressources.

Journée de rencontres sur la Colline du Parlement

Le 29 mai dernier, les PPC ont organisé plus de 90 rencontres avec des députés fédéraux et sénateurs. Pour l'occasion, des représentants de toutes les provinces étaient à Ottawa pour s'entretenir avec des élus du gouvernement canadien et leur faire part des enjeux du secteur avicole et leur rappeler l'important apport économique de la production.

Les producteurs canadiens de poulet constituent une force stabilisatrice dans le Canada rural, où ils peuvent réinvestir avec confiance dans leurs communautés, mais leur impact est beaucoup plus important. De la ferme à la table, le secteur canadien du poulet permet de créer divers emplois non seulement dans le domaine de l'agriculture et de la transformation, mais aussi dans celui du transport, de la vente au détail, de la restauration et dans bien d'autres.

En cette période de renégociations de l'ALÉNA, il est important de rappeler aux représentants de notre gouvernement que nous faisons partie de la solution économique du Canada, nous apportons notre contribution sans subventions et en sommes très fiers. >

Conseil d'administration et comités de 2018

Conseil d'administration

Président : Benoît Fontaine (Québec)

Yvan Brodeur (Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volaille, CCTOV)

François Cloutier (Québec)

Marc Cormier (Nouveau-Brunswick)

Keith Deering (Terre-Neuve-et-Labrador)

Nick de Graaf (Nouvelle-Écosse)

Craig Evans (CCTOV)

Derek Janzen (Colombie-Britannique)

Don Kilimnik (Association canadienne des surtransformateurs de volailles)

Leonard Klassen (Manitoba)

Tim Klompmaker (Ontario)

Nick Langelaar (Saskatchewan)

Dennis Steinwand (Alberta)

Barry Uyterlinde (Île-du-Prince-Édouard)

Peter Vale (Restaurants Canada)

—

Comités

Comité exécutif :

Président – Benoît Fontaine

1er vice-président – Derek Janzen

2e vice-président – Nick de Graaf

Membre de l'exécutif – Tim Klompmaker

—

Comité des finances :

Président – Barry Uyterlinde

Yvan Brodeur

Peter Vale

—

Comité des politiques :

Président – Tim Klompmaker

François Cloutier

Marc Cormier

Craig Evans

Derek Janzen

—

Comité de production :

Président – Nick de Graaf
Rick Kaptein (remplaçant de l'Ontario)
Lucy McKee (remplaçante du CCTOV)
Dennis Steinwand
Marco Volpé (remplaçant du N.-B.)

—

Comité de gouvernance :

Président – Dennis Steinwand
Don Kilimnik
Tim Klompmaker

—

Comité des relations avec les consommateurs :

Président – Leonard Klassen
Paolo DiManno (remplaçant de Restaurants Canada)
Ron TeStroete (remplaçant de la N.-É.)

—

Représentants

Fédération canadienne de l'agriculture

Benoît Fontaine, Leonard Klassen

—

Conseil de recherches avicoles du Canada

Rick Kaptein

—

Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage

Nick de Graaf

—

Conseil national sur la santé et le bien-être des animaux d'élevage

Marco Volpé

—

Une équipe À VOTRE SERVICE

Dynamisme, rigueur, efficacité et équité : une équipe au service des éleveurs de volailles du Québec ! Le personnel des Éleveurs de volailles du Québec est réparti dans divers services.

Direction générale – En lien étroit avec les administrateurs, la direction générale organise, planifie et contrôle toutes les activités des Éleveurs de volailles du Québec en vue d'atteindre les objectifs établis par le conseil d'administration. Elle supervise principalement les cinq grands services de l'organisation :

Administration et inspection – Ce service planifie, gère et coordonne toutes les activités reliées aux ressources administratives, financières, humaines et matérielles. Il supervise et coordonne les enquêtes de production et la surveillance de l'application des règlements et des conventions.

Affaires économiques – Ce service fournit une vision macro-économique du secteur avicole dans son ensemble. Il effectue une veille et traite un ensemble de données pouvant fournir des informations stratégiques sur l'évolution des marchés et sur leurs perspectives. Ce service développe également des outils d'analyse des marchés supportant la prise de décision et les intérêts de la filière avicole du Québec.

Affaires règlementaires – Ce service voit à l'application et à l'administration des règlements et des conventions sur la mise en marché du poulet et du dindon au Québec. Ce service contrôle et administre les allocations et le contingentement pour chaque production. Il supervise et coordonne les transferts et la détention de quota. Il exerce un rôle-conseil en matière de règlementation, gère les dossiers juridiques et représente l'organisation devant les divers tribunaux.

Marketing et communications – Ce service est responsable de la communication aux consommateurs liée au produit et principalement conçue pour favoriser la consommation de poulet et de dindon du Québec. Ce service est également responsable de la communication d'entreprise qui s'adresse à la fois au grand public, aux éleveurs, aux médias et à l'ensemble des intervenants de l'industrie.

Production et programmes – Ce service s'occupe des dossiers relatifs à l'environnement, à la salubrité, au bien-être animal, à la recherche, au transfert d'expertise aux producteurs et à divers programmes qui régissent la mise en marché du poulet et du dindon au Québec.

DIRECTION GÉNÉRALE

Mon rôle est d'assurer la gestion de l'organisation à la lumière des orientations stratégiques établies par le conseil d'administration (CA), dans le but de représenter vos intérêts!

Marie-Eve Tremblay
Directrice générale
Poste 8243 - marieevetreblay@upa.qc.ca

Mon rôle consiste à libérer la directrice générale de toute source de soucis et gérer les communications, tels que les procès-verbaux de réunion ou la tenue de l'agenda des activités destinés à la haute direction.

Lucy Antonacci
Adjointe à la direction
Poste 8252 - lantonacci@upa.qc.ca

Mon rôle consiste à assister la direction générale en traitant les demandes administratives et en effectuant des tâches connexes concernant les instances et les réunions. J'aide également divers départements pour des tâches de secrétariat.

Odile Putod
Adjointe administrative
Poste 8532 - oputod@upa.qc.ca

UNE ÉQUIPE ENGAGÉE, COMPÉTENTE ET ACCESSIBLE!

Le meilleur coffre à outils de l'industrie pour les **AVICULTEURS**

Cash@comax.qc.ca
1 800 363-1005

Comptoir Agricole de St-Hyacinthe

DIRECTION ADMINISTRATION ET INSPECTION

Karine Banning
Auditeur règlement et programme
Poste 8785 karinebanning@upa.qc.ca

Mon rôle consiste à m'assurer que l'excellent poulet québécois est élevé dans des conditions exceptionnelles et de bien-être.

Éliane Deneault
Technicienne en administration
Poste 8596 - edeneault@upa.qc.ca

Mon rôle consiste à mener à terme des projets au sein de l'ensemble des ÉVQ, d'offrir un support administratif et technique, en plus de supporter l'organisation au niveau des technologies informatiques.

Claire Duhamel
Commis-secrétaire-réceptionniste
Poste 8445 - cduhamel@upa.qc.ca

Mon rôle consiste à supporter, l'ensemble des directions pour la réalisation des activités de l'organisation. Nous sommes le premier contact des Éleveurs, des partenaires et des intervenants avec la fédération et son personnel.

Mon rôle consiste à supporter les processus pour la réalisation des audits et des inspections à la ferme en conformité avec les règlements, conventions, programmes, normes, politiques ou tout autre encadrement exigé par les ÉVQ.

Drissia Larza
Commis-secrétaire archivage
Poste 8278 - dlarza@upa.qc.ca

Thi Bich Thu Tran
Technicienne comptable
Poste 8527 - tbttran@upa.qc.ca

Mon rôle consiste à vérifier et traiter les différentes demandes pour des dépenses effectuées à l'interne ainsi qu'avec les fournisseurs en fonction de chacun des fonds.

Heidi Mendizabal
Analyste d'affaires
Poste 8442 - hmendizabal@upa.qc.ca

Mon rôle est d'identifier, de définir, d'analyser et de documenter les besoins TI des secteurs d'affaires de l'organisation, en plus de traduire les exigences d'affaires.

DIRECTION AFFAIRES RÈGLEMENTAIRES

Mon rôle consiste à superviser la modification et l'application des règlements dans le secteur avicole en plus d'interagir avec différents acteurs de la filière avicole. Je suis également impliqué dans les négociations des conventions de mise en marché afin de représenter justement les enjeux du secteur.

Jean-Philippe Deschênes-Gilbert
Directeur des affaires règlementaires
Poste 8246 - jpdgilbert@upa.qc.ca

Mon rôle est de superviser la gestion de la production du poulet et du dindon, autant pour les opérations quotidiennes que pour les politiques administratives. J'analyse les données du secteur et je contribue aux règlementations grâce aux données recueillies par l'ensemble du département.

Mélanie Savard
Coordonnatrice aux opérations
Poste 8237 - msavard@upa.qc.ca

Mon rôle consiste à faire bénéficier tout le département de mes connaissances et de mon expérience, en plus d'assister la modification ou la création de règlements tant au niveau du poulet que du dindon, en plus de superviser les programmes d'expansion et la convention de mise en marché du poulet. Je réponds aux questions des éleveurs sur la réglementation.

Chantal Fortin
Adjointe sénior
Poste 8443 - chantalfortin@upa.qc.ca

Mon rôle consiste à effectuer des travaux d'analyse, de vérification et d'enregistrement de données reliés à la gestion du contingent des titulaires de quota de poulet et de dindon et communiquer avec les producteurs et intervenants afin de produire le guide et le bilan de mise en marché des éleveurs. J'achemine également certains rapports et états prévus à la convention de mise en marché du poulet et du dindon.

Sabrina Plourde
Technicienne
Poste 8726 - splourde@upa.qc.ca

Louise Garon
Responsable aux transferts
Poste 8219 - lgaron@upa.qc.ca

Notre rôle consiste à traiter les demandes de transfert et du programme de relève. Nous échangeons régulièrement avec les éleveurs et syndicats régionaux. Nous réalisons également diverses opérations quotidiennes pour répondre aux besoins des éleveurs : vente de poulailler, location de quota familial, baux long terme.

Linda Peterkin
Responsable aux transferts
Poste 8251 - lpeterkin@upa.qc.ca

Annie Gingras
Responsable aux transferts
Poste 8458 - agingras@upa.qc.ca

Élaine D'adamo
Responsable aux guides et bilans
Poste 8561 - edadamo@upa.qc.ca

Notre rôle consiste à effectuer des travaux d'analyse, de vérification et d'enregistrement de données reliés à la gestion du contingent des titulaires de quota de poulet et de dindon et communiquer avec les producteurs et intervenants afin de produire le guide et le bilan de mise en marché des éleveurs. Nous acheminons également certains rapports et états prévus à la convention de mise en marché du poulet et du dindon.

Marie-Jo Savignac
Responsable aux guides et bilans
Poste 8799 - mjsavignac@upa.qc.ca

DIRECTION MARKETING ET COMMUNICATIONS

Mon rôle consiste à élaborer les orientations, objectifs et stratégies futures concernant le marketing et les communications ainsi qu'à encadrer mon équipe au quotidien afin d'optimiser le travail de chacun. Je travaille également en collaboration avec les membres des différents départements au sein des Éleveurs de volailles du Québec afin de faire rayonner le secteur avicole!

Lizianne Fortier
Directrice marketing et communications
Poste 8783 - lfortier@upa.qc.ca

Je suis responsable du NouvAiles Express, du magazine NouvAiles et de l'Assemblée générale annuelle des ÉVQ. En plus de faire partie du comité du Mouvement pour la gestion de l'offre, je m'assure d'entretenir de bons liens avec les médias et les membres du gouvernement.

Chloé Lefebvre
Conseillère aux communications
Poste 8512 - chloelefebvre@upa.qc.ca

Mon rôle consiste à supporter les activités du département du marketing et des communications, par le biais de l'événementiel, la rédaction du NouvAiles Express ainsi que le magazine NouvAiles, sans compter mon implication dans la gestion des médias sociaux ainsi que les partenariats de commandite.

Sarah Paré
Agente de communication
Poste 8245 - spare@upa.qc.ca

Mon rôle est de me vouer à la promotion du dindon et du poulet à travers les partenariats, les commandites ainsi que les promotions en épicerie afin de faire mousser la consommation de nos deux volailles préférées.

Monique Daigneault
Agente de publicité et promotion
Poste 8328 - mdaigneault@upa.qc.ca

J'assure la gestion des campagnes de promotion pour le poulet et le dindon du Québec, en planifiant, coordonnant et déployant des événements promotionnels, des campagnes ainsi que des tactiques marketing.

Julie Martineau
Agente de publicité et promotion
Poste 8557 - jmartineau@upa.qc.ca

Mon rôle est de soutenir l'équipe du marketing et des communications aussi bien au niveau administratif que dans la coordination des projets et des événements.

Angélique Denis
Adjointe administrative
Poste 8739 - adenis@upa.qc.ca

DIRECTION AFFAIRES ÉCONOMIQUES

Mon rôle consiste à mener différentes études et recherches à caractère économique, à préparer les séances de négociation de prix et d'approvisionnements et d'assister les représentants de l'organisation lors de celles-ci.

Youenn Soumahoro
Conseiller économique
Poste 8708 - ysoumahoro@upa.qc.ca

Mon rôle consiste à supporter les projets d'études et de recherches à caractère économique, rédiger divers rapports, préparer les séances de négociation de prix et d'approvisionnements et assister les représentants de la fédération lors de celles-ci.

Myriam Blais-Bellefeuille
Agente de recherche
Poste 8624 - mblaisbellefeuille@upa.qc.ca

DIRECTION PRODUCTION ET PROGRAMMES

Mon rôle consiste à participer à l'élaboration et au contrôle des encadrements règlementaires, des politiques et des programmes au niveau provincial ainsi qu'en concertation avec les offices nationaux.

André Beaudet
Directeur production et programmes
Poste 8261 - abeaudet@upa.qc.ca

Mon rôle consiste à conseiller différents comités et à accompagner les éleveurs à la ferme dans les dossiers des programmes de salubrité et de bien-être animal, des mesures d'urgence en santé animale, de recherche et d'environnement.

Nathalie Robin
Agente de salubrité et bien-être animal
Poste 8597 - nrobin@upa.qc.ca

DINDON
UN MARCHÉ AUX MILLE ET UNE OPPORTUNITÉS

TEXTE DIRECTION DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES

Offre

Lors de la période règlementaire de mai 2017 à mars 2018, la production canadienne de dindon a été de 158,1 Mkg. Ceci représente une baisse de 4,3 % par rapport à la production de la période réglementaire précédente (2016-2017). Cette baisse est notamment due à la réduction des allocations de dindon en sac, qui ont été votées en novembre 2017 (-3,0 Mkg) et en mars 2018 (-2,5 Mkg). La réduction de mars 2018 a été répartie entre la production de dindon lourd (- 0,8 Mkg) et celle de dindon léger (- 1,6 Mkg). Ces réductions avaient pour but de faire diminuer le niveau des stocks en entrepôt. Selon les dernières données sur les inventaires transmis par l'AAC, cet objectif est en voie de réalisation. Au cours des trois premiers mois de l'année 2018, la production canadienne de dindon a diminué de 4,5 % pour s'établir à 38,6 Mkg.

Au 1er avril 2018, les inventaires de dindon totalisaient 25,8 Mkg au Canada. Ils ont diminué de 21,7 % par rapport à l'an dernier, mais ont augmenté de 2,1 % par rapport à la moyenne quinquennale 2013-2017 pour la même période. L'écart entre les inventaires et la moyenne des dernières années continue de se resserrer, notamment grâce aux baisses d'allocations votées pour le dindon en sac. Le niveau des inventaires de dindon lourd de 9 kg et plus se chiffre à 3,5 Mkg et se rapproche graduellement de la moyenne quinquennale. Le niveau des inventaires de *Poitrines désossées* continue d'être une source d'inquiétude. Bien qu'ils soient en diminution par rapport à l'an dernier, les stocks de *Poitrines* se chiffrent à 3,8 Mkg et sont de 94,9 % supérieurs à la moyenne historique du mois d'avril. L'augmentation de découpe de dindon lourd n'est pas étrangère au niveau élevé des inventaires de *Poitrines*.

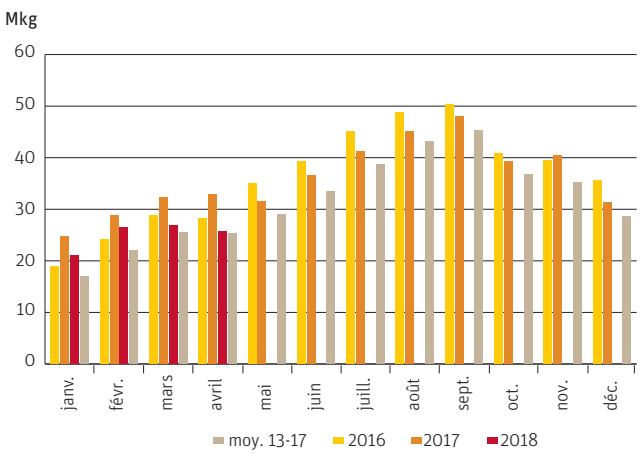
Inventaire par catégorie de poids :

- *Dindon entier de 5 kg et moins* : Diminution de 9,8 % comparativement à la moyenne des 5 dernières années.
- *Dindon entier de 5 à 9 kg* : Baisse de 16,7 % comparativement à la moyenne de 2013-2017.
- *Dindon entier de plus de 11 kg* : Baisse de 38,2 % comparativement à la moyenne historique pour le mois d'avril.
- *Dindon surtransformé* : Hausse de 43,8 % comparativement à la moyenne historique pour le mois d'avril.
- *Poitrines désossées* : Baisse de 8,7 % sur un an, mais restent de 94,2 % supérieurs à la moyenne quinquennale.

Pour ce qui est des importations de dindon sous contingents tarifaires, on remarque qu'elles s'élevaient à 0,9 Mkg en date du 31 mars dernier. Jusqu'à présent en 2018, 20,8 % du contingent global a été utilisé. On remarque que les importations entrent au pays à un rythme plus élevé que l'an dernier à pareille date. Ceci nous laisse croire que les conditions de marché sont plus favorables à l'importation de dindon au Canada.

INVENTAIRES CANADIENS DE DINDON AU 1ER AVRIL 2018

Mkg	2017	2018	%
<5 kg	5,1	3,4	-33,6
5 à 9 kg	12,3	8,6	-29,8
> 9 kg	4,9	3,5	-28,7
Morceaux	7,8	7,1	-9,2
Surtransf.	1,8	2,1	21,8
Divers	1,2	1,1	-4,9
Total	**32,9**	**25,8**	**-21,7**



Source : Agriculture et Agroalimentaire Canada

Au cours des trois premiers mois de 2018, la consommation domestique canadienne de dindon a augmenté de 20,2 %.

Demande

Au cours des trois premiers mois de 2018, la consommation domestique canadienne de dindon a augmenté de 20,2 %, comparativement au niveau observé pour ces mêmes mois en 2017. La consommation domestique enregistrée au cours de la période de Pâques peut expliquer cet écart puisqu'elle a été de 30,2 % plus élevée que l'an dernier. Rappelons que Pâques était plus tôt cette année (1er avril), ce qui a déplacé les volumes de vente au cours des premier mois de l'année.

L'augmentation de la consommation domestique pour une plus longue période, soit entre mai 2017 et mars 2018, est beaucoup moins marquée. En effet, elle s'est élevée à 147,9 Mkg, soit 2,0 % de plus que lors de l'année précédente. Pour ce qui est des exportations, elles ont chuté de 40,8 % au cours des trois premiers mois de l'année 2018, comparativement à celles enregistrées à la même période l'an dernier. Pour la période de contrôle 2017-2018, il s'agit d'une diminution de 25,2 % par rapport aux exportations enregistrées lors de la période de contrôle 2016-2017.

OFFRE ET DEMANDE DE DINDON (EN MILLIERS DE KG)

	ANNÉE CALENDRIER 2017-01-01 AU 2018-03-31	VARIATION ANNÉE PRÉCÉDENTE (%)
Stocks d'ouverture	21 130	-14,7 %
Production	38 588	-4,5 %
Importations	510	37,7 %
Offre totale	**60 228**	**-8,1 %**
Stocks de fermeture	25 758	-21,7 %
Consommation apparente	34 470	5,6 %
Exportations	4 639	-40,8 %
Consommation domestique	**29 830**	**20,2 %**

Source : ÉDC

Les volumes de dindon vendus au détail pour la période de 52 semaines se terminant le 3 mars 2018 ont diminué de 4,1 % à l'échelle canadienne. La diminution de la consommation à l'échelle nationale s'est majoritairement observée au Québec, où le volume de dindon vendu au détail a diminué de 15,9 %. Cette baisse de vente au Québec pourrait être attribuable à l'augmentation de 21,1 % du prix moyen dans la province. Le Québec est la seule province qui a connu une hausse du prix moyen lors de la période d'intérêt. Par ailleurs, on remarque que seulement 11 promotions sur les produits du dindon sont apparues sur la première page des circulaires émises depuis le début de l'année.

Au niveau national, le prix moyen au détail a subi une hausse de 5,0 %. Les ventes, en valeur monétaire, n'ont que très légèrement augmenté (+ 0,7 %), puisque la majeure partie de la hausse du prix a été annulée par la diminution du volume des ventes entre les périodes couvertes par les données de Nielsen.

Les parts de marché de la viande de dindon ont diminué de 3,8 % au Canada pour l'année se terminant le 3 mars 2018 par rapport à l'année précédente. Cette diminution s'est faite au profit du poulet et du boeuf (AC Nielsen).

AGA

UNE ASSEMBLÉE ANNUELLE TOURNÉE VERS L'AVENIR

Plus de 500 éleveurs de volailles des quatre coins du Québec étaient réunis à Drummondville, les 17 et 18 avril derniers, pour leur Assemblée générale annuelle. En plus de faire le point sur les nombreux jalons franchis au cours de la dernière année, les éleveurs, qui étaient rassemblés au Centrexpo Cogeco, en ont profité pour discuter de projets pour l'avenir de la filière avicole. La journée du 17 avril 2018 était donc vouée aux éleveurs de dindon du Québec tandis que la journée du 18 avril était séparée en deux parties : l'assemblée fermée de la volaille en début de matinée suivie de l'assemblée ouverte pour le reste de la journée.

Les éleveurs et de nombreux acteurs du secteur – transformateurs, fournisseurs et autres partenaires du Québec et du reste du Canada – ont profité de cette occasion afin de faire le point sur les événements marquants de l'année 2017, en plus de discuter de sujets d'actualité pour l'organisation, les innovations dans les bâtiments d'élevage, de la règlementation de l'industrie, des occasions à saisir ainsi que des objectifs à atteindre au cours de la prochaine année. Des experts et conférenciers d'ici et d'ailleurs sont venus entretenir les participants sur des sujets variés tels que les bonnes pratiques et les nouvelles tendances dans le monde de l'élevage de volailles, la réduction de l'utilisation des antibiotiques, ainsi que les négociations d'accords internationaux et l'importance de protéger le système de gestion de l'offre. >

EUTHANASIE

TED
A Batterie et
Cannette CO_2
Embouts différents

ZEPHYR EXL
Avec compresseur
à l'air ou
Kit CO_2 à la ceinture

EUTHANEX
3,5 pi_3 ou 8,7 pi_3
CO_2

KED C
Dislocation cervicale
8-12 lbs

KED 5
Dislocation cervicale
jusqu'à 2 semaines

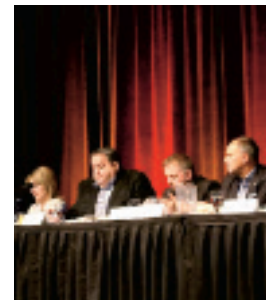
DECAZYM
Savon enzymatique
Défragmente le
BIOFILM

SPECTRAGEN
DÉSINFECTANT
Bactéricide 0,2%
Virucide 0,6%
Fongicide 1%

FEEDCADDY
ALIMENTER
Rapidement
Uniformément

SEC repro
REPRODUCTION
197122

Cell.: (450) 776.0596
SF: 1.888.446.4647
louis@secrepro.com
www.secrepro.com



L'équipe de direction des ÉVQ a également présenté un bilan des nombreux efforts déployés au cours de la dernière année afin de faire progresser les dossiers à la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec et pour promouvoir la consommation du dindon et du poulet. Dans le but de toujours bien représenter et défendre les intérêts des éleveurs de volailles, les gestionnaires et dirigeants de l'organisation ont aussi réitéré leur engagement à répondre à leurs différents besoins et à faire preuve d'avant-gardisme dans les dossiers d'allocations nationales, de négociations commerciales internationales qui touchent la gestion de l'offre, et autres.

RETOUR SUR L'ASSEMBLÉE OUVERTE DU DINDON – journée du 17 avril 2018

Cette journée animée par Guillaume Côté, vice-président du comité dindon, était l'occasion de discuter de la diminution qu'a connue le secteur du dindon en 2017. Les secteurs du dindon entier et transformé ont en effet été impactés par des inventaires élevés et une stagnation de la consommation. Les efforts au niveau de la promotion et ceux des transformateurs nous ont toutefois permis de maintenir nos parts de marché au niveau canadien.

Parmi les éléments marquants de l'année :

Le dépôt à la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec du règlement sur les conversions en janvier 2017 et les différentes actions menées en cours d'année afin qu'il soit homologuée ont été couverts en détails.

Conversions

Le dépôt d'un programme de démarrage à la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec et le dépôt du règlement concernant les pénalités PSAF/PSA ont aussi été soulignés.

Modifications réglementaires

Ce fut également l'occasion de rappeler que le Comité a œuvré, en cours d'année, à la négociation du prix du dindon léger avec l'AAAQ. Des rencontres avec l'industrie ont eu lieu en 2017, sans toutefois aboutir à une entente. Les membres du comité de négociation espèrent reprendre les discussions et régler ce dossier rapidement en 2018.

Prix

L'équipe des ÉVQ a également présenté plusieurs dossiers nationaux qui ont été mis en chantier en 2017, dont la révision de la politique sur l'allocation nationale afin de mieux répondre aux besoins du marché canadien. Cette politique, très complexe, demandera plusieurs mois de travail, et idéalement, une nouvelle version de cette politique verra le jour en 2018.

Il a également été question de la répartition de la croissance entre les provinces de l'Ontario, du Québec, du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Écosse doit être renégociée en 2018 puisque l'entente convenue pour 2016 et 2017 est à terme. Il a été mentionné qu'une entente provisoire a été signée, mais que la prochaine année s'annonce intense en raison de la recherche de compromis pour ratifier une nouvelle entente en 2018.

RETOUR SUR L'ASSEMBLÉE DE LA VOLAILLE – journée du 18 avril 2018

Parmi les éléments marquants de l'année :

La convention

Les volumes d'approvisionnement garanti (VAG) prévus à la Convention de mise en marché confèrent un pouvoir de marché aux abattoirs et s'inscrivent en faux avec les principes de la gestion de l'offre, qui visent à prévoir la disponibilité du produit à un juste prix pour le consommateur. C'est dans ce contexte que les ÉVQ ont dénoncé la convention en 2015, afin d'assurer un système équitable pour tous, en accord avec les principes de la gestion de l'offre. Quarante-quatre jours d'audience ont été nécessaires afin de présenter ce dossier et la Régie rendra cette année sa décision dans ce dossier.

Production et mise en marché du poulet

Pour une troisième fois depuis l'arrêt des transactions de vente de quota en janvier 2010, les Éleveurs de volailles du Québec ont déposé en octobre 2017 un projet visant la mise en place d'un système centralisé de vente. En 5 mois seulement, les producteurs ont été consultés à deux reprises, afin de proposer un système de vente qui répond à tous, tout en respectant le niveau de concentration, le plafond de détention, le positionnement d'un système efficace, les ponctions et le prix de quota, et la structure des entreprises avicoles, donc la famille. C'est d'ailleurs sur la globalité de ces principes que le conseil d'administration a défendu le projet et envisage redémarrer les transactions de quota, dès que la Régie rendra sa décision. ›

Dre Martine Boulianne et Dr Éric Parent

Bien-être animal

Le bien-être des oiseaux est une priorité pour les ÉVQ. Ainsi, en date du 8 janvier 2018, 99 % des fermes de poulet étaient certifiées pour le Programme d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme (PASAF) et 94 % étaient certifiées pour le Programme de salubrité des aliments à la ferme (PSA). Chez les éleveurs de dindon, 96 % des fermes étaient certifiées selon le Programme de soins aux animaux (PSAF) et le Programme de soins des troupeaux (PST).

Réduction des antibiotiques

En 2017, les Producteurs de poulet du Canada (PPC) ont annoncé l'élimination de l'utilisation préventive des antibiotiques d'importance en médecine humaine pour décembre 2018 (Catégorie II) et l'élimination de la Catégorie III pour décembre 2020. Entretemps, la situation sera réévaluée par les PPC en décembre 2019. Quant à eux, les Éleveurs de dindon du Canada ont annoncé l'élimination de la Catégorie II pour décembre 2018 et de la Catégorie III pour décembre 2019.

Communications et marketing

Notre département de marketing et communications travaille dans le but exclusif de faire rayonner le Poulet du Québec et le Dindon du Québec. L'Assemblée générale annuelle est un moment de l'année important qui nous offre la chance de dresser un bilan de nos initiatives marketing à nos éleveurs. Pour le Poulet du Québec, les objectifs sont clairs : demeurer la viande préférée des Québécois et valoriser le travail des éleveurs.

Pour le Dindon du Québec, l'objectif est tout autre : encourager la consommation du dindon entier en dehors des deux occasions traditionnelles que sont Noël et l'Action de grâce. Les stratégies sont donc différentes et les initiatives qui en découlent ont été élaborées afin de répondre à ces objectifs .

Conférences

Les éleveurs ont pu entendre plusieurs experts et conférenciers venus leur présenter les toutes dernières tendances de la filière avicole et des perspectives d'avenir pour l'industrie.

Parmi les spécialistes présents, mentionnons Éric Parent, médecin vétérinaire spécialisé dans l'étude des maladies avicoles et Dre Martine Boulianne, professeure titulaire à la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal, ont présenté les résultats de leur projet d'étude portant sur la réduction des antibiotiques.

Tom Knapp, de l'entreprise Hybrid Turkeys, est pour sa part venu présenté les tendances et constats en matière de conception et de construction de nouveaux bâtiments pour l'élevage de dindons aux États-Unis.

L'expert en politique américaine John Parisella est aussi venu entretenir les participants de l'AGA 2018 des perspectives d'avenir en matière de relations commerciales entre le Canada et les États-Unis, alors que la renégociation de l'Accord de libre-échange nord-américain (ALÉNA) bat son plein.

Marie-Eve Tremblay, directrice générale des ÉVQ, Jimmy Sévigny, nouvel ambassadeur du Dindon du Québec et Guillaume Côté, vice-président du comité dindon.

L'Assemblée de cette année fut également l'occasion de présenter le tout nouvel ambassadeur du dindon du Québec : l'entraîneur et conférencier Jimmy Sévigny!

Jimmy Sévigny est ainsi venu présenter son parcours avant de devenir au fil des ans un populaire entraîneur et motivateur, rassemblant une vaste communauté de centaines de milliers de fans sur les réseaux sociaux et faisant la promotion de saines habitudes de vie partout au Québec. À titre d'ambassadeur, Jimmy mettra à profit ses plateformes et son réseau avec comme objectif de faire la promotion du Dindon du Québec en tant que protéine santé de premier choix. >

Élection au sein du Comité des éleveurs de dindon

Lors de l'Assemblée des éleveurs de dindon, le mardi 17 avril, des élections se sont tenues afin de combler les postes de représentants et de substituts pour les secteurs A (Outaouais, Laurentides et Lanaudière), C (Québec, Saguenay-Lac-Saint-Jean, Beauce et Côte-du-Sud) et D (Saint-Jean, Valleyfield, Montérégie-Est et Estrie).

Voici donc les membres du Comité des éleveurs de dindon pour l'année 2018-2019 :

Yves Roberge; secteur A (élu)
Yvan Ferron; secteur B
Calvin McBain; secteur C (élu)
Guillaume Côté; secteur D
Alain Lanoie; secteur D (élu)
Daniel Jack; reproducteur
Pierre-Luc Leblanc, président

Reconduction du Conseil exécutif des ÉVQ

Les membres du conseil d'administration ont témoigné leur appui aux membres exécutifs en place en reconduisant les mandats de chacun. Voici les dirigeants élus pour la prochaine année :

Pierre-Luc Leblanc, président
Louis-Philippe Rouleau, 1er vice-président
Stéphane Veilleux, 2e vice-président
Lise St-Georges, Membre
Mario Bérard, Membre

Banquet des ÉVQ

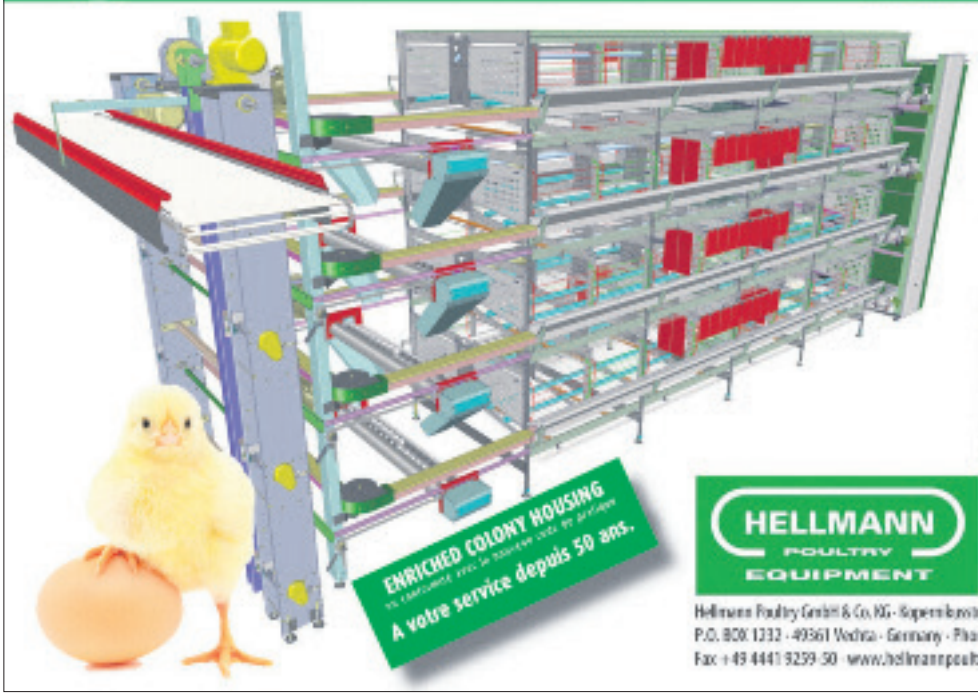
La journée du 18 avril s'est conclue par un grand banquet en blanc. Tous vêtus de blanc, nos invités ont célébré par centaines la fin de ces deux journées d'assemblée mémorables.

Rendez-vous en avril 2019 pour la prochaine Assemblée générale annuelle des ÉVQ!

QUALITY

HELLMANN
POULTRY
EQUIPMENT

MADE IN GERMANY • FABRIQUÉ EN ALLEMAGNE



Johann Benner
Tel.: 1 647 296 8876
Fax: +49 4441 9352 50
Email: jbenner@hellmannpoultry.de

Quebec
Stephane Chouinard
Tel.:+1 (450) 266-9604
Email: schouinard@hellmannpoultry.de

HELLMANN
POULTRY
EQUIPMENT

Made in Germany.

Hellmann Poultry GmbH & Co. KG · Koperniksstr. 6–10 · 49377 Vechta
P.O. BOX 1232 · 49361 Vechta · Germany · Phone +49 4441 9259-0
Fax: +49 4441 9259-50 · www.hellmannpoultry.com

RÉUNIONS ET ÉVÉNEMENTS À VENIR

	– JUIN –
4	Début de l'horaire d'été (bureaux fermés le vendredi après-midi)
6-7	Réunion des directeurs généraux provinciaux
11-12	Alliance Nationale du Poulet
13-15	AQINAC : 55e Congrès et assemblée générale annuelle
14-15	Séances publiques - Règlement modifiant le Règlement sur la production et la mise en marché du dindon - Conversions de quotas
19-21	Réunion des ÉDC (Guelph)
24	Fête nationale du Québec (bureaux fermés le 25 juin)
	– JUILLET –
1	Fête du Canada (bureaux fermés le 2 juillet)
22-26	Réunion d'été – Éleveurs de poulet de la Nouvelle-Écosse (Halifax)
	– AOÛT –
23	Journée de la rentrée de l'UPA

LES ÉVQ ONT LE PLAISIR D'ACCUEILLIR DE NOUVEAUX COLLÈGUES!

BABILLARD

Arrivée de...

Youenn Soumahoro

Youenn Soumahoro a joint les rangs des ÉVQ en avril dernier à titre d'économiste principal. Agronome œuvrant dans le milieu agricole depuis la fin de ses études, Youenn a accompli un baccalauréat en économie agricole à l'Université McGill au cours duquel il a développé un intérêt marqué pour ce domaine.

Il a débuté sa carrière dans le secteur laitier auprès des transformateurs privés du Québec. C'est avec rigueur qu'il défendait les intérêts de ses membres, leur fournissait des outils économiques lors de négociations et maintenait de bonnes relations d'affaires avec les autres organisations du milieu agroalimentaire.

Lucy Antonacci

Lucy Antonacci s'est jointe aux ÉVQ à titre d'adjointe à la direction en mars dernier. Elle possède 30 ans d'expérience dans le domaine de l'administration, comptant une vingtaine d'années au niveau exécutif, spécifiquement à la haute direction, et a œuvré dans des domaines diversifiés, notamment chez AirMiles et Bell Solutions.

Voici ses principaux mandats réalisés : projets de rénovations et réaménagement de bureaux, négociation de contrats, mais avant tout, simplification des opérations au niveau de la haute direction.

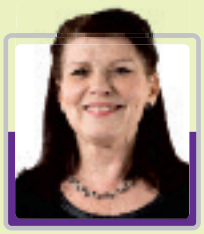
Lucy possède un fort sens du leadership, de solides compétences en gestion de relations organisationnelles ainsi qu'une capacité d'adaptation hors du commun. Elle détient également des expériences professionnelles en gestion de projet ainsi qu'en marketing.

Heidi Mendizabal

C'est le 3 avril dernier qu'Heidi a joint l'équipe des ÉVQ à titre d'analyste d'affaires. Détentrice d'un baccalauréat en génie industriel de l'école Polytechnique de Montréal, Heidi possède une dizaine d'années d'expérience dans le secteur des TI en tant qu'analyste d'affaires et gestionnaire de produit.

Elle a récemment travaillé comme consultante chez les Éleveurs de porcs du Québec dans le cadre d'un projet de refonte du système de gestion des risques du marché. C'est un plaisir de l'accueillir dans l'équipe des ÉVQ.

Départ à la retraite



Réjeanne Halde

Après 17 années au sein de notre équipe en tant qu'adjointe à la direction, Réjeanne Halde quitte l'organisation afin de s'épanouir dans sa retraite bien méritée. À travers les années, elle a su démontrer sa détermination, son dévouement et sa gentillesse, qui ont d'ailleurs égayé les journées de l'ensemble de la grande famille des ÉVQ. Nous lui souhaitons bonne chance dans la nouvelle aventure qui l'attend!

Nous remercions Réjeanne pour sa contribution au sein de l'organisation des Éleveurs de volailles du Québec et nous lui souhaitons une retraite inoubliable.

NOTES

Vous pouvez préparer vos cubes à partir de 4 à 6 petites cuisses. Retirer la peau et les os des cuisses de dindon et coupez-les en dés de 4 cm (1,5 po).

BROCHETTES DE DINDON À L'ÉRABLE ET À LA MOUTARDE

PORTIONS : 6 - **TEMPS DE PRÉPARATION :** 15 MIN. - **MACÉRATION :** 12 h à 24 h - **TEMPS DE CUISSON :** 15 MIN.

Délicieux!

Ingrédients

- 454 g (1 lb) de poitrine de dindon du Québec, coupées en cubes (4 cm / 1,5 po)*
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde en grains ou de Dijon
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- 15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable
- 15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette fraîche, hachée
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sel de mer
- 1,25 ml (¼ c. à thé) de poivre fraîchement moulu

Étapes

1. Préchauffer le gril.
2. Mélanger le dindon avec la moutarde, l'huile, le vinaigre, le sirop d'érable, la ciboulette, le sel et le poivre, puis enfiler le dindon sur les brochettes. Si désiré, faire macérer au réfrigérateur de 12 à 24 heures (pour rendre votre dindon plus savoureux).
3. Mettre sur gril environ 15 minutes en les retournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Gardez-les au chaud.

Cette recette est une gracieuseté des Éleveurs de dindon du Canada et provient de Granny's Poultry Cooperative (Manitoba) Ltd. Tous droits réservés. Copyright © 2012

NOTES

Si ces beignets sont faits à l'avance, les mettre simplement au four à 175 °C (350 °F) pendant environ cinq minutes pour bien les réchauffer. Cette recette est une gracieuseté des Producteurs de poulet du Canada par Emily Richards.

BEIGNETS DE MAÏS AU POULET ET À L'AVOCAT

PORTIONS : 12 - **TEMPS DE PRÉPARATION :** 20 MIN. - **TEMPS DE CUISSON :** 15 MIN.

Ingrédients

- 230 g (8 oz) de cuisses de poulet désossées et sans peau (environ 4 petites), coupées en dés
- 500 ml (2 tasses) d'huile de canola, divisées (approximativement)
- 3 ml (½ c. à café) chacun de paprika, cumin et gingembre moulu
- 3 ml (½ c. à café) de sel, divisé
- 1 avocat, coupé en dés
- 125 ml (½ tasse) de grains de maïs
- 65 ml (¼ de tasse) de farine tout usage
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
- 2 œufs
- 15 ml (1 c. à soupe) d'aneth frais, haché
- 3 ml (½ c. à café) de zeste de citron
- 250 ml (1 tasse) de chapelure panko

Crème sure à la lime

- 125 ml (½ tasse) de crème sure
- 3 ml (½ c. à café) de zeste de lime
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de lime
- 1 pincée de sel

Étapes

Crème sure à la lime

1. Mélanger la crème sure, le zeste de lime, le jus de lime et le sel. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Beignets de maïs au poulet et à l'avocat

1. Faire chauffer 15 ml (1 c. à soupe) d'huile à feu moyen, ajouter le poulet, le paprika, le cumin, le gingembre et 1 ml (¼ de c. à café de sel), laisser cuire pendant environ 8 minutes en remuant souvent ou jusqu'à ce que l'intérieur du poulet soit cuit et perde sa couleur rosée. Verser dans un bol et laisser refroidir légèrement.
2. Mettre l'avocat, le maïs et le poulet dans le bol. Pour procéder à l'enrobage, incorporer la farine et la poudre à pâte. Ajouter les œufs, l'aneth et le zeste. Ajouter la chapelure; laisser reposer pendant cinq minutes pour permettre l'absorption des ingrédients.
3. Pendant ce temps, chauffer de l'huile dans une casserole ou une poêle profonde à 185 °C (365 °F). À l'aide d'une tasse sèche, prendre l'équivalent d'un 60 ml (¼ de tasse) de pâte, mettre doucement dans l'huile par lots et faire frire pendant environ quatre minutes en retournant doucement à mi-chemin ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et bien cuite. Retirer avec l'écumoire et servir avec la crème sure à la lime.

NOUVAiles

VERSION PAPIER

Le magazine *NouvAiles* est publié quatre fois par année.

Le magazine *NouvAiles* est envoyé gratuitement* par la poste aux éleveurs de volailles du Québec ainsi qu'aux partenaires de la filière avicole.
*Un exemplaire gratuit par adresse postale.

Pour tout changement de coordonnées, écrire à volailles@upa.qc.ca.

Pour des exemplaires supplémentaires ou pour toute autre personne désirant recevoir le magazine papier, contacter *La Terre de chez nous :*
Tél. : 1 800 528-3773
Courriel : abonnement@laterre.ca

Tarifs d'abonnement :
Un an : 20 $; deux ans : 30 $;
trois ans : 40 $

VERSION ÉLECTRONIQUE

Le magazine *NouvAiles* est également envoyé par courriel aux éleveurs de volailles du Québec et aux partenaires de l'industrie avicole.

Veuillez noter qu'une adresse courriel par numéro de quota (celle fournie au Service du contingentement des ÉVQ) et par organisation (partenaires de la filière avicole) est utilisée.

Pour tout changement de coordonnées et/ou pour s'abonner à la version électronique du magazine *NouvAiles*, écrire à volailles@upa.qc.ca.

Le magazine est également disponible en ligne sur le site Web des Éleveurs de volailles du Québec, dans la section *Publications*. Visitez le www.volaillesduquebec.qc.ca.

NOUVAiles ÉDITION EXPRESS

Le bulletin *NouvAiles Express* est publié par les Éleveurs de volailles du Québec.

Le bulletin est uniquement envoyé aux titulaires de quotas de poulet et de dindon.

Veuillez noter qu'une adresse courriel par numéro de quota est utilisée (celle fournie au Service du contingentement des ÉVQ).

Pour tout changement d'adresse courriel, écrire à volailles@upa.qc.ca.

Vous avez des commentaires, des suggestions d'articles, de reportages, des questions? N'hésitez pas et écrivez-nous à volailles@upa.qc.ca.
C'est votre magazine!

VOUS AIMERIEZ QUE VOTRE FERME FASSE L'OBJET D'UN REPORTAGE ?

VOUS AIMERIEZ EN SAVOIR PLUS SUR UN SUJET PARTICULIER ?

N'hésitez pas et contactez-nous à
volailles@upa.qc.ca

C'est votre magazine!

PROGRAMME DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION VOLAILLE

Reconnus dans l'industrie, les nettoyants et désinfectants haut de gamme Vetoquinol sont conçus pour enlever le biofilm et tuer les virus vecteurs d'infection avant qu'ils prolifèrent et sèment le chaos à l'ensemble de votre troupeau de volailles. **Nettoyage + désinfection.** Utiliser le bon produit au bon moment fait toute la différence. **Nos produits vous laissent travailler en toute confiance.**

vetoquinol.ca
biosecurite.vetoquinol.ca

vetoquinol
ACCOMPLIR PLUS ENSEMBLE

195862