

NUMÉRO 5 - Septembre 2017

NOUVAilles

La référence avicole au Québec



Les Éleveurs de volailles
du Québec



PARTENAIRES DE LA TERRE AUX AFFAIRES



La Coop est votre partenaire de choix pour la gestion de votre exploitation. 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.

La Coop

www.lacoop.coop

La Coop est une marque de commerce de La Coop fédérée.
193234

SOMMAIRE

Mot du président	6
Éditorial	8
Marketing poulet	10
Reportage à la ferme : La famille Lépicier	14
Rapport économique : Poulet	20
Rapport des PPC	22
Les insectes	24
Alimentation <i>in ovo</i>	28
Nouvelles tendances alimentaires	32
La volaille vue par l'ITHQ	40
Marketing Dindon	46
Reportage à la ferme : Abattoir Choquette	54
Rapport économique : Dindon	60
Recherche	62
Rapport des ÉDC	70
Recettes	74
Agenda et babillard	76





La force de la filière avicole

Couvoiriers
Éleveurs
Meuniers

Transformateurs
Surtransformateurs

Détaillants
Restaurateurs
Consommateurs

Les Éleveurs de volailles
du Québec



NOUVAÎLES

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

Marylène Jutras, agente de communication
mjutras@upa.qc.ca

Collaborateurs pour ce numéro

Suzanne Duquette

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

Illustrations

Judith Boivin-Robert (p. 29-31)

Infographistes

Céline Dupras

Geneviève Gay

Nancy Litjens

Photo de la couverture

Virginie Gosselin, Vigo

Photographe

Marie-Michèle Trudeau
(p. 6, 14-18, 40-45, 53-58, 72)

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 7264

Daniel Lamoureux

ads@laterre.ca / poste 7275

CORRESPONDANCE

Retourner toute correspondance
ne pouvant être livrée au Canada à :

NouvAîles

Les Éleveurs de volailles du Québec
555, boul. Roland-Therrien, bureau 250
Longueuil (Québec) J4H 4G1

Tél. : 450 679-0530 / poste 8245

Télé. : 450 679-5375

Courrier électronique : volailles@upa.qc.ca

Site Internet : www.volaillesduquebec.qc.ca

IMPRESSION

TC Imprimeries/Ross-Ellis

NouvAîles 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 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.



EDGE

NOUVELLE GÉNÉRATION DE CONTRÔLEURS



Fabriqué au Québec



Nouvelles sondes del



UN INCONTOURNABLE POUR LES
PRODUCTEURS QUI EXIGENT L'EXCELLENCE



Plat HI-LO

Maximisez votre rendement
grâce au plateau extensible
qui s'adapte selon la taille
de vos oiseaux (2" à 3.5")

LUBING

Optimisez la croissance
de vos volailles et
maintenez la qualité
de votre litière



LEAD'AIR

Récupérez votre chaleur
baissez votre humidité tout
en améliorant l'environnement
du bâtiment



OptiGROW

191120



500, rue Principale, Ange-Gardien (Québec) JOE 1E0
450 293-1444 • 1 888 450-1444
www.equipementeml.com

Gamme complète de produits pour volailles

À la suite de la réunion du 12 juillet dernier, nous sommes présentement en train de finaliser la proposition du système centralisé de vente de quota (SCVQ) que nous déposerons à la Régie le 1^{er} octobre prochain. Tel que vous l'avez vu en direct sur les écrans lors de l'assemblée, les orientations sur quelques paramètres du système sont parfois différentes. À la suite de cette rencontre, nous avons également reçu vos commentaires par courriel, par téléphone et en personne. Soyez assurés que nous prenons en considération les idées de chacun et arriverons à un consensus de groupe pour la meilleure proposition possible.

Les membres du conseil d'administration ainsi que l'équipe des ÉVQ estiment que le projet SCVQ répondra aux souhaits des éleveurs à travers les différentes facettes de la proposition, notamment les transferts entre les membres de la famille, les ventes de quotas seuls ou en partie, les ventes de ferme, les fusions ou les prises de participation, les paramètres de prix et des ponctions, le programme de relève ainsi que la programme de démarrage.

Dans un autre ordre d'idées, comme vous le savez, les représentants des provinces, l'industrie et les éleveurs de poulet ont été forcés à réagir promptement face à la récente pénurie de poulet canadien. Les ÉVQ sont convaincus que cette situation aurait pu être évitée.

Lors de la dernière assemblée générale annuelle, notre organisation avait fait part aux éleveurs des lacunes quant au système d'approvisionnement garanti (VAG) provincial Québec-Ontario du poulet. Nous constatons présentement que les faiblesses cernées en avril dernier étaient bel et bien fondées. Les ÉVQ prennent au sérieux leur rôle d'assurer une mise en marché efficace et ordonnée. Pour cette raison, l'organisation continue de dénoncer ce système auprès des instances gouvernementales et des PPC.

Depuis plusieurs semaines, les PPC ont reçu un nombre exceptionnellement élevé de demandes d'importations supplémentaires. Ces demandes peuvent être interprétées comme des signes de pénurie dans certains canaux d'approvisionnement des marchés. Plus de 1 200 000 kilogrammes





Tous les acteurs du système doivent **valoriser la production locale** en faisant preuve de bonne foi à toutes les étapes des allocations **pour assurer la pérennité de notre secteur** et des travailleurs d'ici.

de poulets éviscérés sont entrés au pays à titre d'importations supplémentaires. Il s'agit de productions qui nous ont échappé et qui ont plutôt été importées des États-Unis en situation d'urgence, et ce, par-dessus les importations déjà permises par le gouvernement. La situation actuelle peut donc être qualifiée d'exceptionnelle. Celle-ci a donc comme conséquence de créer un inventaire très bas qui impacte le prix que payent les consommateurs, c'est-à-dire un niveau record de 4,20 \$/kg. Pour la même période, une situation similaire était notée pour l'indice de prix de gros de la poitrine, qui se chiffrait à 6,75 \$/kg.

Bien qu'il soit trop tard pour ajuster le tir, il a été convenu avec l'office national que la production sera augmentée pour les prochaines allocations. À l'avenir, pour avoir une mise en marché plus efficace, il va de soi que la solution repose dans l'amélioration de la *Convention* en 2017. Seule une réforme de la *Convention* permettra de prévenir ce type de situation.

C'est d'ailleurs ce que nous défendons avec le dossier de la *Convention*. Il y a des opportunités de marché que les ÉVQ doivent et peuvent saisir pour mieux desservir les marchés. Tous les acteurs du système doivent valoriser la production locale en faisant preuve de bonne foi à toutes les étapes des allocations pour assurer la pérennité de notre secteur et des travailleurs d'ici. Vous êtes invités à vous joindre à nous lors des audiences pour la *Convention* qui se poursuivent les 20, 21, 22, 26 et 27 septembre à Drummondville.

Avec les renégociations pour l'ALENA qui débutent, nous devons honorer le système de la gestion de l'offre comme filière. Il est du devoir de l'industrie avicole de fournir du poulet de qualité en quantité suffisante et à bon et juste prix à tous les types de consommateurs.

Au sujet de la gestion de l'offre, Raymond Bachand a été cité dans le magazine *Le Coopérateur* : « Je crois également qu'il y a une éducation publique à faire sur ce système. Dans les centres urbains, la population ne comprend pas bien son importance pour l'économie du Québec, pour les régions, pour la revitalisation du territoire, pour l'approvisionnement et la sécurité alimentaires. C'est le rôle des organisations agroalimentaires de le faire. »

Nous partageons l'opinion de M. Bachand en ce qui concerne la promotion des avantages économiques et sociaux de la gestion de l'offre. De notre côté, nous continuons nos efforts de communication et travaillons présentement sur l'édification de la nouvelle identité visuelle de la gestion de l'offre en collaboration avec les autres fédérations concernées. Nous sommes persuadés que vous demeurez les meilleurs ambassadeurs pour défendre ce système et surtout pour faire rayonner ses nombreux bénéfices. Pour cette raison, nous vous encourageons à discuter des avantages de la gestion de l'offre avec votre entourage. Nous avons tiré notre épingle du jeu pour l'Accord de partenariat transpacifique et comptons défendre les intérêts du secteur avicole aussi fermement dans le cadre des renégociations de l'ALENA.

En terminant, je voudrais souhaiter une bonne rentrée scolaire à nos jeunes de la relève qui se perfectionnent en vue de devenir les meilleurs éleveurs et une bonne période de récoltes pour certains d'entre vous. Une belle période d'automne à tous! 🍂

Pierre-Luc Leblanc
Président des Éleveurs de volailles du Québec

Septembre est reconnu comme le mois du magazine par excellence. En septembre, avec le vent du nord qui se pointe le bout du nez, les feuilles qui se costument de couleurs feux, les enfants qui retournent sur les bancs d'école, le moment est parfait pour s'inspirer de nouvelles idées, de nouvelles tendances et pour amorcer de nouveaux projets.

Septembre est également un mois important pour la consommation des produits alimentaires. C'est le retour des traditionnels lunches et des repas à l'intérieur en mode cocooning qui reprennent la place de la belle saison estivale. Et surtout, c'est le mois du POULET! Cher poulet du Québec, même si c'est toujours à ton tour de te laisser parler d'amour, tu flamboies plus que jamais ce septembre! De nombreuses initiatives sont présentement déployées aux quatre coins de notre province pour faire rayonner le travail de nos membres, vous les aviculteurs, de leurs fermes jusqu'à la table des Québécois. Nous déployons une massive campagne publicitaire en épicerie, à la télévision, sur le web et sur le terrain.

Septembre 2017 pour notre équipe de communication marketing est particulièrement spécial cette année avec ce numéro puisque nous célébrons le premier anniversaire du magazine *NouvAiles* et de la plateforme numérique *NouvAiles Édition Express*! Nous avons amorcé l'an dernier, à pareille date, un important virage de notre stratégie de communication avec nos membres ainsi qu'avec nos partenaires d'affaires. Après l'analyse des résultats du sondage de satisfaction mené auprès des éleveurs en décembre 2015, nous avons revu notre approche de communication interne pour transmettre du contenu avec nos membres régulièrement et efficacement. Nous avons créé cette nouvelle marque *NouvAiles*,

modifier nos fréquences, adapter nos messages et revu notre angle de communication dans nos différents outils. Nous travaillons d'arrache-patte (!) au quotidien pour créer pour nos membres et nos lecteurs de tous les domaines des contenus nouveaux, passionnants, enrichissants pour tous les membres de la filière et auprès de toutes les générations, le tout dans un souci important du design et du graphisme.

L'objectif de *NouvAiles* est le partage. Le partage des savoirs. Des savoirs techniques, mais également des savoir-faire et des savoir-être. La collaboration est la clé pour réussir en affaires. Comme chaque agriculteur travaille souvent en solo sur sa ferme, nous souhaitons créer un espace où tant la réussite que l'échec sont discutés ouvertement et poussent chacun de nos membres, autant éleveur que patron ou gestionnaire, à se questionner, à se dépasser et à partager à son tour ses idées et ses découvertes dans son milieu d'affaires.

Lancer un magazine papier en 2016 était un peu une folle idée. À l'ère du numérique, nous croyions encore que le pouvoir du magazine papier dépasse largement celui des autres canaux de communications. Même si notre équipe est composée de jeunes poulettes (!) engagées activement sur les réseaux sociaux tels Facebook, Instagram, Snapchat, Twitter, nous avons vu et nous voyons encore l'importance d'engager une conversation avec nos membres par l'intermédiaire du papier. Plus engageant. Plus vrai. Plus profond. Plus captivant. Plus attrayant.

C'est grâce à vous, à vos commentaires, à votre participation et à vos idées que nous pouvons vous livrer un magazine d'une si grande qualité. Nous profitons de l'occasion pour remercier nos annonceurs qui nous ont fait confiance dès le départ avec nos maquettes dessinées à la main l'an dernier avant le lancement officiel du projet.

Nous remercions les familles d'éleveurs, les chercheurs, les membres de la filière avicole de participer activement avec nous à bâtir des articles et des contenus profitables et utiles pour nos lecteurs. N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions, commentaires ou suggestions de contenus. C'est votre magazine.

Cette édition porte particulièrement sur le sujet de la consommation : de l'avenir de la consommation tant auprès des humains que des oiseaux. On y rencontre une famille d'éleveurs de poulet bicentenaire, des transformateurs de dindons passionnés, des chefs et professeurs engagés, des consommateurs aventureux, des drôles de bibittes et des chercheurs qui ont des idées embryonnaires! 🐣

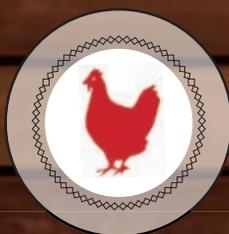
Bon trimestre et surtout bonne lecture!



Lizianne Fortier

Directrice du marketing et des communications
aux Éleveurs de volailles du Québec





CÉLÉBRONS LE MOIS DU POULET

TEXTE DIRECTION MARKETING ET COMMUNICATIONS



Jefocare

Santé et prévention

Chez Jefe, nous comprenons votre engagement face à l'*utilisation responsable* des antibiotiques dans la production de volaille.

Nous avons les *solutions* pour vous appuyer dans cette orientation afin de maintenir la rentabilité de votre entreprise.



188465



Jefo

ACIDES AMINÉS
VITAMINES
MINÉRAUX
ENZYMES
ACIDIFIANTS
HUILES ESSENTIELLES

La campagne marketing pour la **promotion Poulet du Québec** va bon train. Rappelons que nos objectifs de communication sont de **valoriser le travail** fait par les éleveurs de poulet du Québec et d'**éduquer sur les conditions d'élevage** supérieures pour **livrer un produit d'une qualité supérieure**.

Septembre, le mois du poulet

De plus, nous arrivons avec un mois du poulet spectaculaire. Nos offensives pour célébrer le mois du poulet seront présentes en épiceries, à la télévision, sur le web, en relations publiques et sur le terrain.

Nous déployons une toute nouvelle forme de campagne en épicerie pour promouvoir nos messages-clés de campagne publicitaire. De septembre à novembre, notre logo et nos messages seront sur les tablettes de plus de 500 épiceries au Québec.

- Une affichette chez Metro et Metro Plus de la province sur huit semaines du 11 septembre au 5 novembre avec une affichette sur les tablettes de poulet frais.
- Deux affichettes seront également présentes chez IGA et IGA Extra du 11 septembre au 5 novembre dans la section du poulet frais.
- Une affichette sera chez Provigo du 6 septembre au 3 novembre dans la section du poulet frais.

Nous sommes très fiers de cet ajout à nos efforts de commercialisation pour la campagne *On l'élève avec soin*.



NOTRE BALANCE À POULETS VOUS PERMET DE VOIR DANS LE FUTUR.

Avec une prédiction de poids sur 14 jours
et une précision de 97%, l'avenir est prometteur!

NOTRE BALANCE VOUS PERMET ÉGALEMENT
DE SURVEILLER L'UNIFORMITÉ DE VOTRE LOT.





Toujours élevé avec soin

Notre slogan est *Toujours élevé avec soin*.

En sous-messages, nous renforçons les points suivants :

- Toujours nourri aux grains
- Toujours sans hormones ajoutées
- Toujours en liberté
- Toujours sans traces d'antibiotiques

Lancées lors du *ByeBye 2016*, nos marionnettes se sont faites plus discrètes à la télévision durant l'été; toutefois, elles ont été de grandes vedettes des internets! Nous avons créé déjà pas moins de 20 contenus exclusifs avec elles sur le web. Les courtes vidéos ont été vues par des millions d'utilisateurs. Les commentaires sont très positifs et vraiment elles ont pris une place de choix dans le cœur des Québécois. Si vous n'êtes pas déjà abonné à notre page Facebook, c'est le moment! Des dizaines de nouveaux contenus seront diffusés encore d'ici la fin de 2017.

La première phase de nos publicités télé du 31 décembre au 4 juin a été un grand succès. Nous avons obtenu plus de 12 500 000 impressions sur la campagne. Nous avons rejoint 84 % des femmes 25-54 ans pour une moyenne de 10 fois depuis décembre et ce n'est que le début.

Nos poulettes reviennent en force à la télévision à l'automne avec les publicités « Dégustation » (la favorite dans notre cœur!) et « Gala ». Gageons que la folie des marionnettes prendra d'assaut tout le Québec pour une nouvelle vague d'amour.

Capsules vidéo mettant en vedette des recettes festives à base de poulet!

Avec le nombre impressionnant de vues sur nos dernières vidéos recettes, nous avons décidé de continuer à investir notre énergie dans la création de nouvelles capsules. Nous avons produit deux nouvelles capsules; une avec des notes tropicales pour de bons tacos au poulet et à l'ananas et une autre...secrète qui vous sera dévoilée prochainement! Restez à l'affût!

Portes ouvertes de l'UPA

Lors des Portes ouvertes de l'UPA le 10 septembre dernier, nous avons créé un événement très couru, soit la remise de sacs d'épicerie mettant en vedette nos marionnettes. En quelques heures, nous avons remis plus de 3 000 sacs à notre effigie. Les consommateurs nous demandent ces sacs depuis le début de la campagne. Même que certaines consommatrices sont venues jusqu'à nos bureaux de Longueuil pour s'en procurer ! Merci à la famille Aeschlimann pour l'animation dynamique de notre kiosque !

Un duo gagnant avec les Producteurs de poulet du Canada!

Les PPC collaborent avec notre équipe marketing quotidiennement. Saviez-vous que toutes les publicités de PPC diffusées au Québec abordent maintenant le logo du Poulet du Québec également ? Nous en sommes vraiment heureux! De plus, nous combinons nos achats médias afin d'enrichir la portée de nos messages-clés durant toute l'année.



Dans le cadre du Mois de poulet, nous avons d'ailleurs tourné une vidéo mettant en vedette deux éleveurs du Québec, soit Alain Talbot et Stewart Humphrey. Cette capsule humoristique culinaire réunit nos deux éleveurs aux nageuses Sandrine et Ariane Mainville de l'équipe de Natation Canada. Nous saurons une fois pour toutes qui règne en maître dans ce défi culinaire chaudement contesté.

Sous forme de satire de « télé-réalité » (pensons à *Amazing Race*), les concurrents se livrent à une « lutte culinaire » dans une atmosphère simulée où l'on tente d'intimider verbalement et de tromper l'adversaire, mais où en fin de compte tout se déroule dans un esprit comique alors qu'on décidera qui aura réalisé la recette gagnante ! La décision finale appartiendra à une famille typiquement canadienne composée d'un père enthousiaste, d'une mère pratique et d'une fille sceptique.

La vidéo est une parodie hilarante des télé-réalités, tout en soulignant la relation fière et soutenue entre le poulet et Natation Canada. Elle permet également de positionner le poulet comme un aliment de base excellent (et délicieux) dans un style de vie sain et actif. 🐔

Nora Wolske
Directrice, produits de ventilation

Poursuivez sur la route du succès

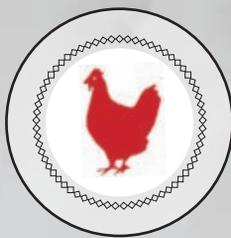
Le succès de votre entreprise avicole repose sur l'attention que vous portez à vos oiseaux et à votre rentabilité. Les experts de Canarm AgSystems peuvent vous aider à accroître votre profitabilité en maximisant l'efficacité de vos opérations et en générant des économies d'énergie. Nos systèmes de ventilation et de contrôleurs personnalisés et novateurs vous permettent de tabler sur votre succès tout en conservant un environnement humain. Contactez un expert Canarm comme Nora dès aujourd'hui.

Visitez canarm.com ou appelez (418) 446-5473 pour plus d'information.

CANARM
AgSystems™

LES SOCIÉTÉS
LES MIEUX
GÉRÉES

190044



Une ferme en héritage
**DEPUIS
250 ANS!**

TEXTE SUZANNE DUQUETTE - PHOTOS MARIE-MICHÈLE TRUDEAU



De gauche à droite : Patrick Lépicier,
Pierre Lépicier, Téjy, le conjoint
de Caroline Lépicier, Ofélie, la fille de Téjy,
et Caroline Lépicier.



• SAINT-FÉLIX-DE-VALOIS

Certaines terres ont une histoire si riche qu'il est facile d'en perdre le fil. C'est avec fierté que Pierre Lépicier parle des générations qui se sont succédé sur la ferme familiale et de la relève qui s'annonce déjà. Voici l'histoire d'une famille qui a su miser sur la longévité.

La région de Lanaudière est parmi les plus fertiles du Québec et compte un nombre important de producteurs de volailles. C'est à Saint-Félix-de-Valois que la famille Lépicier a choisi de s'établir il y a de cela plus de 250 ans... juste après la bataille des plaines d'Abraham. Fait plutôt rare au Québec, la ferme est toujours restée entre les mains de la même famille. Entre quelques vaches, quelques poules et un cochon, la vie s'écoulait tranquillement, au rythme des moissons.

Ce n'est qu'en 1960 que le père de Pierre Lépicier décide de se lancer dans l'élevage de poulets pour donner des ailes à la ferme familiale. « Mon père a construit un premier poulailler pour 5 000 oiseaux en 1960, pour en ajouter un autre en 1963, puis un dernier en 1968 », explique Pierre Lépicier. En 1987, papa Lépicier confie la ferme à son fils tout en continuant à veiller au grain. « Après m'avoir vendu la ferme il a travaillé quelques années dans la construction, mais tous les jours il revenait à la ferme pour aider. » C'est de ce père attentif et présent que Pierre Lépicier a tout appris du métier de producteur de volailles. « J'ai été élevé sur la ferme et j'ai commencé à y travailler à l'âge de 17 ans. Quand tu es avec ton père tous les jours, les fins de semaine et le soir, tu apprends sur le tas », confie Pierre Lépicier. >

Une coutume

Cette approche traditionnelle, quasi organique, de l'élevage, Pierre Lépicier l'utilise encore aujourd'hui avec ses deux enfants Caroline et Patrick qui ont choisi de suivre les traces de leur père. « C'est moi qui aurai bientôt l'âge de la retraite. Mes deux enfants sont intéressés par l'agriculture, ils vont prendre ma relève et les Lépicier pourront continuer pour une autre génération. Je travaille pour eux. Quand j'ai acheté la terre voisine, c'était une décision pour l'avenir. Il y a des producteurs qui ont vendu même s'ils avaient des enfants. Ils ont préféré avoir le gros chèque. Pour moi, c'est différent, j'aime mieux un montant moins gros et laisser à mes enfants des biens avec lesquels ils pourront vivre et qu'ils pourront transférer aux petits-enfants. C'est ça mon but. »

Le rite de passage est déjà enclenché. Tout comme lui, qui a appris le métier auprès de son père dans sa jeunesse, les enfants de Pierre Lépicier étudient les gestes à poser en le côtoyant au quotidien. Quand Caroline, l'aînée, a démontré un intérêt pour l'élevage des poulets, il n'a pas hésité à la soutenir. « On a trouvé une terre avec deux poulaillers près du village et c'est là qu'elle s'est établie. » Son conjoint Téjy, avec qui elle attend un enfant, s'implique aussi dans les tâches et vient en aide à la famille dans les périodes plus occupées. La ferme de Patrick se trouve juste à côté de celle de Pierre Lépicier. « Elle était à vendre et je l'ai achetée en pensant que mes enfants en auraient besoin », avoue-t-il. La famille s'entraide, formant une sorte de mini-coopérative où les générations s'entremêlent.

Pour atteindre ce niveau d'efficacité, il a fallu de l'acharnement, du courage et beaucoup de travail.





Pierre Lépicier accompagné de son fils Patrick, son gendre Tjéy, sa fille Caroline et la petite Ofélie.

Et les poulets dans tout ça

L'élevage de poulets a évolué depuis les années 1960 et 1970. Monsieur Lépicier est un témoin précieux de tous ces changements... et sa ferme, un exemple éloquent. « Les premières années, ma femme et moi élevions nos enfants, nous nous occupions des poules et je travaillais dans un abattoir en même temps pour aller chercher un revenu supplémentaire. » Pour atteindre ce niveau d'efficacité, il a fallu de l'acharnement, du courage et beaucoup de travail. Les efforts ont porté ses fruits, la ferme a pris de l'ampleur et les installations ont été modernisées. Les poulaillers sont maintenant entièrement automatisés, la température de l'eau et l'air contrôlée et les moulées préparées par la Coop distribuées avec la précision d'un métronome.

Quand on demande à Pierre Lépicier si le poulet est meilleur aujourd'hui qu'en 1970, il répond sans hésiter qu'il n'y a pas de doute. Si la nombreuse paperasse qu'il a à remplir le tracasse un peu, il constate que la production de la volaille a progressé. La qualité des installations, les règlements sanitaires et surtout la réduction des médicaments administrés aux volailles permettent d'offrir aux consommateurs une viande de bien meilleure qualité. « Les papiers rendent la *job* plus difficile, mais il faut comprendre que les gens veulent de la qualité, et plus le produit est de qualité, plus il est consommé. » >

L'aviculture, une passion

Les contraintes du quotidien laissent peu de traces dans le cœur de Pierre Lépicier qui aime le métier d'éleveur. Il faut l'entendre parler de la beauté des poussins pour comprendre que cet homme est un passionné. « On parle des horaires et si on n'aime pas ce qu'on fait, c'est vrai qu'ils deviennent accaparants. Moi, ce métier me donne un sentiment de liberté. Si un après-midi, je veux vaquer à d'autres occupations, je peux. Si je veux voir aux bâtiments ou au jardin, je peux le faire. Quelqu'un qui travaille pour une entreprise n'a pas le choix, il faut qu'il soit à sa *job*. J'aime cette liberté. Aujourd'hui, je suis un peu plus vieux et j'ai un employé à temps plein. La fin de semaine, si l'employé rentre pour faire la tournée de poulets, j'ai plus de temps. C'est vrai qu'il y a de l'ouvrage, mais quand on aime ce qu'on fait, c'est facile. »

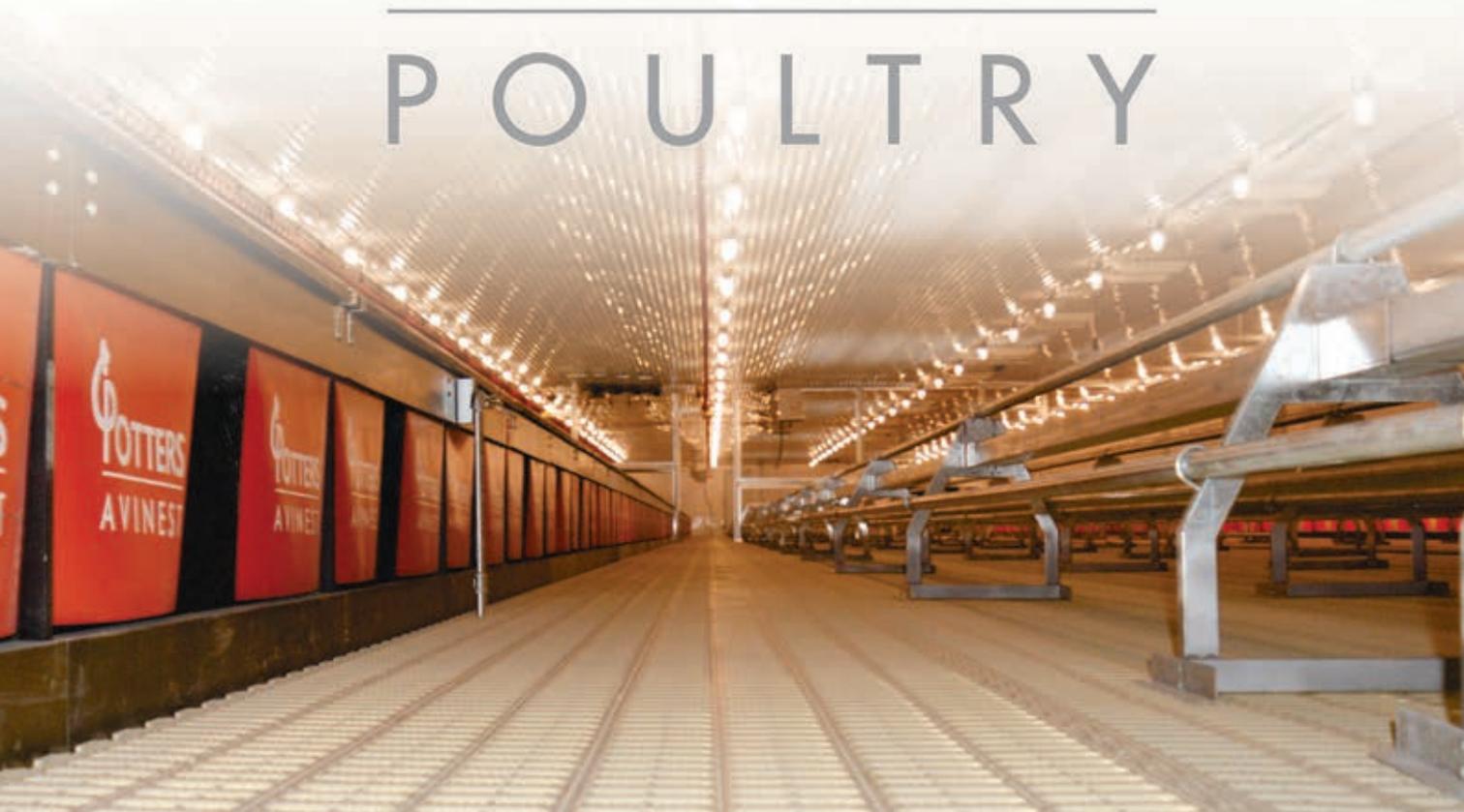
Est-ce là le secret du bonheur ? Un métier qu'on apprécie, des enfants qui suivent nos traces, une ferme qu'on lègue en héritage et le plaisir constant de partager sa passion. 🐦





POTTERS

POULTRY



Communiquez avec nous afin de trouver votre représentant local.

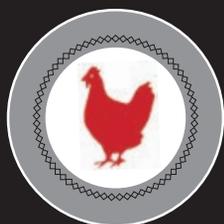


Membres du Groupe Jolco / Jolco Group members

1 800 361-1003

jolco.ca | ventec.ca | equipementsdussault.com

Suivez-nous sur Facebook



POULET

UNE OFFRE INSUFFISANTE POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DU MARCHÉ

TEXTE DIRECTION DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES

Offre

La production canadienne de poulet s'est élevée à 254,2 Mkg lors de la période A143. Puisque l'allocation pour la période était de 255,9 Mkg, le taux d'utilisation du quota se chiffre à 98,9 % à l'échelle nationale pour la période s'échelonnant entre le 16 avril et le 10 juin 2017. Les enjeux de sous-production notés au cours des derniers mois sont majoritairement expliqués par des problèmes de santé animale (bronchite et réovirus chez les poussins importés) en Ontario et en Colombie-Britannique. Au Québec, la production s'est établie à 69,2 Mkg pour la période A143. Ce volume correspond à une performance globale (allocation domestique et exportations) de 100,2 % et à une utilisation du quota équivalente à 100,3 % de l'allocation domestique. Néanmoins, des données préliminaires pour la période A144 permettent de voir que le Québec ne sera pas en mesure de produire l'ensemble des volumes lui étant alloués pour cette période. La sous-production probable de la province pour la plus récente période est, entre autres, expliquée par les divers cas de LTI enregistrés lors des dernières semaines.

Au 1^{er} août 2017, les inventaires canadiens de poulet s'élevaient à 38,6 Mkg. Bien que supérieurs de 10,8 % aux stocks moyens des cinq dernières années pour la même période, les inventaires au 1^{er} août 2017 étaient inférieurs de 12,0 % à ceux enregistrés à la même date en 2016. Alors que les inventaires de *Poitrines désossées* ont connu une baisse annuelle de 4,9 %, les stocks d'*Ailes* ont chuté de 17,4 % entre le 1^{er} août 2016 et le 1^{er} août 2017. Par ailleurs, les inventaires se sont montrés relativement stables au cours des derniers mois. Cette information représente une surprise de taille puisque les marchés sont actuellement très serrés. Lorsque l'offre peine à répondre aux besoins du marché, il est normal d'observer une réduction des

inventaires. La situation de marché actuelle s'oppose à la théorie économique de l'offre et de la demande. Enfin, les stocks excluant les catégories *Cuisses et Divers* étaient à l'intérieur de la fourchette cible établie par les PPC pour le 1^{er} août 2017. Ils se chiffraient à 32,5 Mkg.

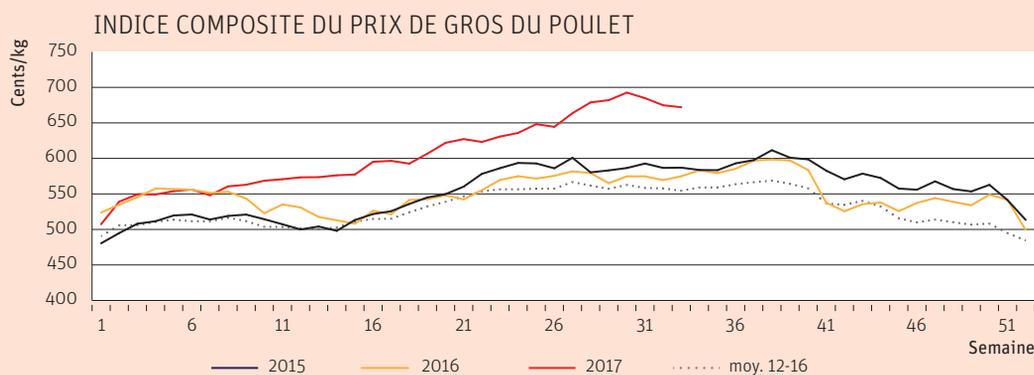
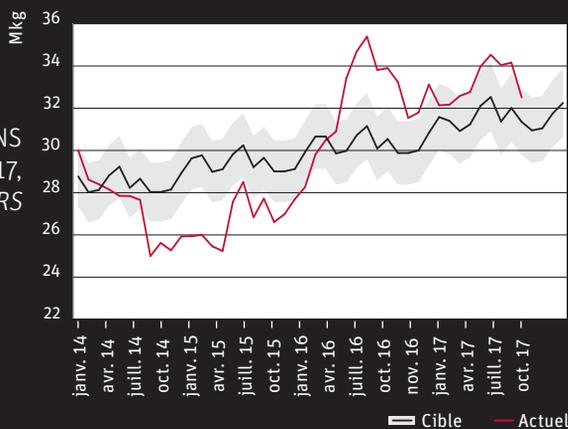
En date du 12 août 2017, les importations cumulatives sous contingents tarifaires s'élevaient à 57,6 Mkg. Elles étaient supérieures de 5,0 Mkg au prorata des 32 premières semaines de 2017. Bien entendu, les importations sous contingents tarifaires se situaient à l'extérieur de la fourchette prévisionnelle établie par les PPC. L'utilisation des contingents tarifaires depuis le début de l'année 2017 n'est pas conforme à la tendance habituelle pour cette période de l'année. Elle témoigne d'une demande excédentaire sur le marché canadien du poulet. Par ailleurs, plus de 1,5 Mkg de poulet éviscéré sont entrés sur le marché canadien au cours des dernières semaines à titre d'importations supplémentaires. Il est donc clair que le marché du poulet est actuellement sous-approvisionné.

INVENTAIRES CANADIENS AU 1^{ER} AOÛT 2017

Mkg	2016	2017	%
<2 kg	0,4	0,3	-34,1 %
>=2 kg	0,6	0,2	-64,9 %
Morceaux	16,2	14,9	-8,0 %
Surtransf.	19,5	20,0	2,3 %
Divers	7,2	3,2	-55,1 %
Total	43,9	38,6	-12,0 %

Sources : PPC et Agriculture et Agroalimentaire Canada

INVENTAIRES CANADIENS AU 1^{ER} AOÛT 2017, EXCLUANT CUISSSES ET DIVERS



Source : EMI

Demande

Au cours des 52 semaines se terminant le 27 juin 2017, les ventes canadiennes de poulet au détail se sont élevées à 285,9 Mkg. Alors que les ventes en volume ont diminué de 1,4 % par rapport à celles enregistrées lors des 52 semaines antérieures, le prix moyen a augmenté de 1,8 % entre les deux périodes d'intérêt. L'analyse des indicateurs de marché pertinents suggère que la baisse des ventes en volumes est liée à une offre insuffisante et à une diminution de la couverture de marché d'AC Nielsen. Il n'y a donc pas lieu de s'inquiéter à l'égard de l'appétit des consommateurs pour le poulet. Par ailleurs, le ralentissement des ventes canadiennes de poulet peut aussi être expliqué par la substitution des ventes de découpes avec os au profit des ventes de découpes désossées, ainsi que par la chute des prix du dindon. Dans le réseau HRI (hôtels, restaurants et institutions), les ventes en volume ont augmenté de 5,1 % lors des douze mois se terminant en juin 2017, par rapport aux douze mois précédents.

Pour les 33 premières semaines de 2017, la moyenne de l'indice composite des prix de gros – publié par EMI – se situait à 3,80 \$/kg et la marge moyenne des transformateurs était de 1,65 \$/kg. Les indices de prix de gros ont atteint des

niveaux inégalés au cours des dernières semaines. Alors que, par rapport à la moyenne 2012-2016 pour les mêmes semaines, l'indice composite de prix de gros moyen est en hausse de 6,6 %, l'augmentation observée pour l'indice de marge des transformateurs se chiffre à 28,5 %. Pour la semaine se terminant le 13 août 2017, l'indice composite de prix de gros se chiffrait à 4,14 \$/kg. Au cours des dernières semaines, les indices de prix de gros pour la poitrine, le poulet entier, les ailes et les cuisses ont tous connu des hausses soutenues et marquées. Le niveau actuel des indices de prix de gros témoigne de la difficulté de certains acheteurs à s'approvisionner en poulet. 🐔



C'EST
NOTRE MOIS!

EN SEPTEMBRE, TOUT LE MONDE SE RÉGALE DE POULET!



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

Septembre est le *Mois national du poulet* ! Dans le cadre de ces célébrations, les Producteurs de poulet du Canada ont demandé aux éleveurs provenant de partout au Canada de soumettre une photo d'eux-mêmes, ou égoportrait, en train d'effectuer des tâches quotidiennes sur leur ferme. Les 30 meilleures photos seront publiées sur les réseaux des Producteurs de poulet du Canada, tout au long du mois de septembre!

À l'occasion du *Mois du poulet*, les Producteurs de poulet du Canada ont également planifié beaucoup d'activités pour valoriser la consommation du poulet auprès des consommateurs!

Voici quelques-unes des initiatives amusantes planifiées :

- Concours canadien de recette de poulet : Les Canadiens de partout au pays peuvent soumettre leur recette de poitrine ou de cuisse de poulet préférée! La recette gagnante sera publiée sur le site web des PPC et la personne gagnante recevra un cadeau comprenant des articles de Natation Canada!
- Fête Twitter #MoisdupouletCDN : À compter du 12 septembre, une fête Twitter sera organisée mettant en valeur le *Mois du poulet* !
- Deuxième défi annuel de cuisine - producteurs contre nageurs : Encore une fois, nos producteurs ont été mis à l'épreuve lors d'un concours de cuisine contre les nageuses olympiques et paralympiques dans une vidéo en ligne. Assurez-vous de visionner la vidéo pour voir quelle équipe a remporté la victoire!



Programme de commercialisation « Élevé par un producteur canadien »

Le programme de commercialisation continue de croître auprès des transformateurs primaires et des exploitants de services alimentaires.

Nous sommes très heureux d'annoncer que Walmart a signé un contrat avec les PPC et a commencé l'étiquetage et l'affichage sur ses articles lancés sur le marché partout au Canada en ce moment même, avec l'apparition du logo « Élevé par un producteur canadien » sur les emballages, sur les enseignes en magasin et dans les circulaires!

Le restaurant de poulet et d'aile de poulet Nando's a également adhéré au programme et nous espérons continuer de faire croître le programme.

Retour sur le 150^e anniversaire du Canada

Le 150^e anniversaire du Canada à Ottawa avec les Producteurs de poulet du Canada comme commanditaire national pour la 25^e année!

Ce fut un 1^{er} juillet occupé! Nous avons non seulement célébré le 150^e anniversaire du Canada, mais également le 25^e anniversaire des Producteurs de poulet du Canada en tant que commanditaire national de la fête du Canada dans la capitale nationale. Nous sommes le commanditaire national de la fête du Canada depuis 1992 et, entre-temps, nous



avons eu six présidents et deux directeurs exécutifs, et nous avons travaillé avec deux différents ministères responsables de la planification de l'événement (la Commission de la capitale nationale et le ministère du Patrimoine canadien).

Cette année, non seulement avons-nous tenu notre *Grand Barbecue de poulet canadien* habituel au parc Major's Hill le 1^{er} juillet, mais nous avons aussi prolongé le plaisir d'une journée en préparant du poulet au *Coin du poulet* pendant la journée *Unis* (le 2 juillet). La recette de sandwich pour le *Grand Barbecue de poulet canadien* de cette année a été élaborée par le grand chef canadien Ricardo Larrivée et mettait en vedette des poitrines de poulet canadien fraîches, saisies à la perfection et marinées dans une saumure, du sucre et du poivre, servies avec une salade de chou à la coriandre et une relish à la purée de maïs.

Notre commandite de la fête du Canada était non seulement stimulante pour nous, mais elle a donné beaucoup à la collectivité puisque 50 cents de chaque sandwich de poulet vendu au barbecue ont été donnés à la Banque d'alimentation d'Ottawa. Nous sommes un fier partenaire et partisan de la Banque d'alimentation d'Ottawa depuis 2007. Cette année, nous avons pu donner davantage, étant donné que les poitrines de poulet qui n'ont pas été vendues ont été données aux Bergers de l'espoir. L'organisme était très heureux de recevoir notre contribution.

Cette année, le beau temps n'était pas de la partie et nous avons reçu beaucoup de pluie. Cependant, cela n'a pas refroidi notre enthousiasme, puisque nous nous sommes quand même amusés pendant les deux jours (plutôt qu'une seule) au barbecue dans le parc Major's Hill avec bon nombre d'administrateurs des PPC, de remplaçants et de partenaires des offices provinciaux ainsi que de personnes de l'industrie, de députés et de représentants du gouvernement. Nous avons ensuite pu terminer l'idéale fête du Canada avec le spectacle du soir sur la colline du Parlement, suivi d'un incroyable feu d'artifice de 20 minutes et 17 secondes.

Nous remercions encore toutes les personnes qui sont venues et qui ont assuré le succès de cette journée! 🦋

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



191268



SI LES INSECTES POUVAIENT ÊTRE BÉNÉFIQUES À L'AVICULTURE

TEXTE DIRECTION MARKETING ET COMMUNICATIONS

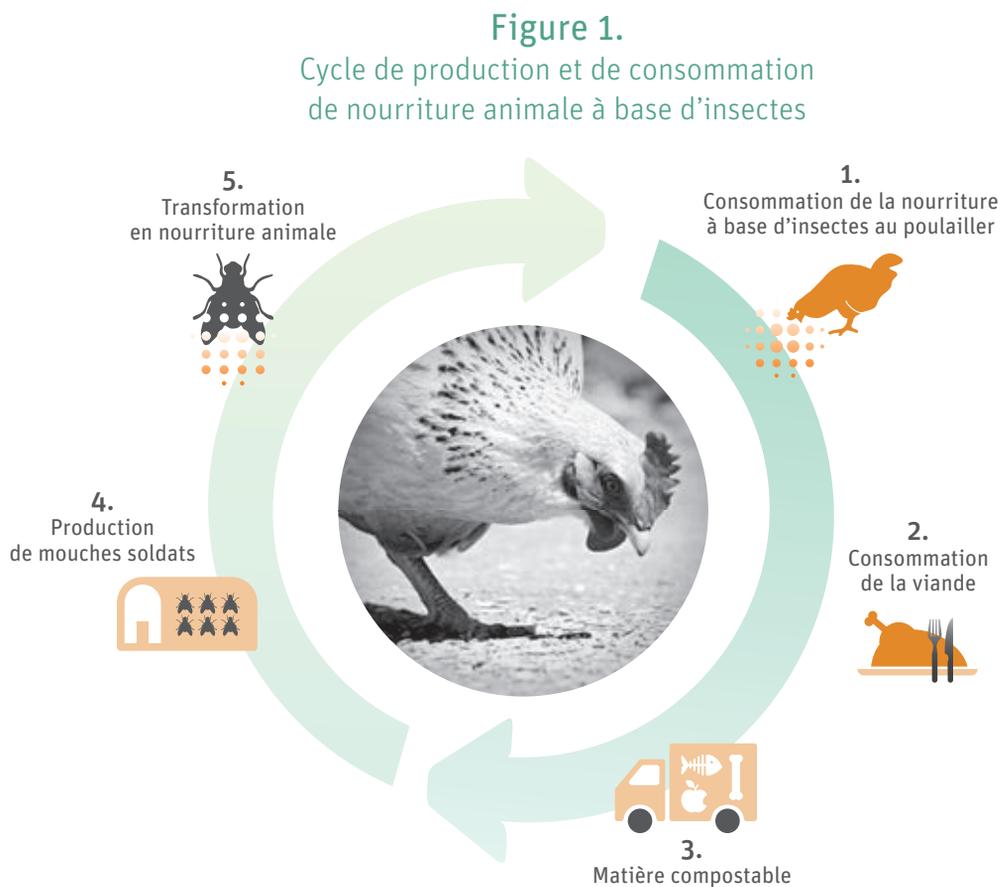
Saviez-vous que les insectes font partie de l'alimentation de plus de deux milliards de personnes sur la planète? Bien que cette pratique soit peu courante au pays, les insectes émergent de plus en plus comme une nourriture de rechange pour l'avenir en raison de leur apport nutritif riche en protéines et en fibres. Peut-être n'êtes-vous pas encore prêts à manger une barre tendre à la poudre de grillon ou à concocter des gâteaux à la farine de ténébrion, mais considéreriez-vous offrir à vos oiseaux une alimentation à base d'insecte?

Les larves d'insectes sont constituées à plus de 45 % de protéines et de 30 % de lipides.

Plusieurs compagnies à l'international et au Canada ont saisi l'opportunité de commercialiser des aliments pour animaux à partir d'insectes. D'une part, cette offre s'inscrit dans une perspective de développement durable et, d'autre part, elle permet une alimentation équilibrée, et ce, à moindre coût.

Exuvie est une entreprise québécoise en démarrage qui se spécialise dans la production de la mouche soldat pour alimenter les animaux domestiques et d'élevage. Justine Richard-Giroux, fondatrice de cette compagnie et récipiendaire de la prestigieuse bourse Pierre-Péladeau, a partagé ses intentions à *NouvAiles* : « Mon but ultime est de développer un nouvel ingrédient pour l'alimentation animale, riche en nutriments, qui a une faible empreinte écologique afin que les producteurs de volailles, de porcs et

d'autres productions du Québec puissent intégrer cette solution durable dans leur entreprise ». Selon elle, plusieurs études démontrent les effets positifs de ce régime alimentaire sur les volailles. **En effet, les recherches portant sur la nourriture à base d'insectes démontreraient que celle-ci peut être bénéfique pour le système digestif des oiseaux grâce à son effet probiotique.** Selon la jeune entrepreneure, le produit qui entre le plus en compétition avec le sien est le soya pour son apport riche en protéine. Elle précise toutefois que, contrairement au soya, le prix de la nourriture à base d'insectes est plus stable, car sa production n'est pas à la merci de Mère Nature. Au moment de rédiger ces lignes, Exuvie est toujours à l'étape de recherches et développement et sa fondatrice croit être en mesure d'offrir la nourriture pour le secteur avicole au plus tard à la fin de 2018. >



Basée en Colombie-Britannique, Enterra est aussi une compagnie spécialisée en alimentation animale qui utilise les mouches soldats noires pour leur production d'aliments destinés aux animaux. Celles-ci sont nourries de matières résiduelles provenant de diverses sources : fermes, épicerie, usines de transformation, etc. En d'autres termes, les larves de mouches se nourrissent d'aliments qui auraient normalement été jetés réduisant ainsi le gaspillage alimentaire. Ces mouches ne piquent pas et ne mordent pas, ce qui signifie qu'elles ne sont pas des vecteurs de contamination ni de transmission de maladies. Une fois arrivées à maturité, après environ 14 jours, celles-ci sont transformées en aliment pour animaux.

Les insectes constitueraient une bonne alimentation pour les poissons et la volaille. Naturellement, les poulets et les dindons élevés à l'extérieur, dans les pays où le climat le permet, vont se nourrir d'insectes. Le rapport des Nations Unies portant sur les insectes comestibles révèle que nourrir la volaille d'insectes pourrait contribuer à diminuer la nécessité d'utiliser des antibiotiques en raison de la chitine que contiennent les insectes et qui aurait des effets antimicrobiens en plus de renforcer le système immunitaire.

Les insectes comestibles constituent certainement une tendance émergente au Canada bien que cette pratique soit plus établie dans certains pays. À ce sujet, l'Association de nutrition animale du Canada recommande d'en discuter avec un vétérinaire ou un nutritionniste animal avant de revoir la formulation des aliments de votre cheptel.

Avec la population mondiale croissante, il est nécessaire de développer des stratégies à long terme et de considérer des solutions de rechange aux procédés actuels. Qui sait, peut-être qu'un jour les volailles du Québec seront toutes nourries de grains et d'insectes... 

1 900 espèces d'insectes seraient utilisées comme **nourriture** à travers le monde.

- Nations Unies



La **consommation d'insectes** porte le nom d'**entomophagie**.



Au Canada, l'industrie commerciale de **l'alimentation animale** génère des revenus de plus de **4 milliards de dollars par année**.

Il y a environ **500 meuneries commerciales** au Canada, dont **36 % au Québec**.

- L'Association de nutrition animale du Canada (ANAC)

Un événement au cœur
de votre champ d'action 

LE RENDEZ-VOUS avicole

AQINAC

15
nov
2017



CENTRE DE CONGRÈS ET D'EXPOSITIONS DE LÉVIS

PROGRAMME

7 h 30	Inscription, café-accueil et visite des kiosques
9 h 00	Perspectives et impacts des accords de commerce internationaux pour le secteur de l'agroalimentaire québécois Raymond Bachand, Norton Rose Fulbright/Négociateur en chef pour le gouvernement du Québec
9 h 50	Campylobacter : Ne sous-estimez pas son importance en santé publique! Alexandre Thibodeau, M. Sc., Ph. D., Faculté de médecine vétérinaire, Université de Montréal
10 h 25	Gestion des épidémies : Du premier cas sur la ferme à la protection de la région Louise Dufour-Zavala, DMV, MAM, ACPV, Georgia Poultry Laboratory Network
11 h 15	Ventilation avicole : Différents modèles à explorer - Comment s'y retrouver? David Blanchette, Ventec Canada inc.
12 h 00	Dîner et visite des kiosques
Atelier Poulet de chair	13 h 45 Des défauts qui coûtent cher : « Woody Breast » et « White Striping » dans l'industrie de la viande de volaille A - Casey M. Owens Hanning, Ph. D., Poultry Science Department, University of Arkansas
	14 h 35 La bonne gestion de l'eau pour une production optimisée A Susan E. Watkins, Ph. D., Poultry Science Department, University of Arkansas
15 h 40	Stress & santé au travail : L'optimisme d'une volonté de mieux vivre... - Carol Allain, M. Sc., M. Éd.
16 h 40	« Coq-tail »

Toutes les conférences seront présentées en français et en anglais (traduction simultanée).
La lettre **A** indique que cette conférence sera présentée en anglais par le conférencier.

17 h 30 à 21 h 00

Soirée Célébrations

du Rendez-vous avicole

Venez célébrer l'excellence de notre filière!
Une occasion UNIQUE de réseauter et de rencontrer
tous les partenaires de la filière avicole

(Inclus avec votre inscription)

TARIF PRÉFÉRENTIEL ET CONCOURS
POUR LES ÉLEVEURS

INSCRIVEZ-VOUS!

rv-aqinac.com

#rvaqinac



192536

L'ALIMENTATION *IN OVO* POUR DES POUSSINS PLUS PERFORMANTS?

TEXTE DIRECTION MARKETING ET COMMUNICATIONS

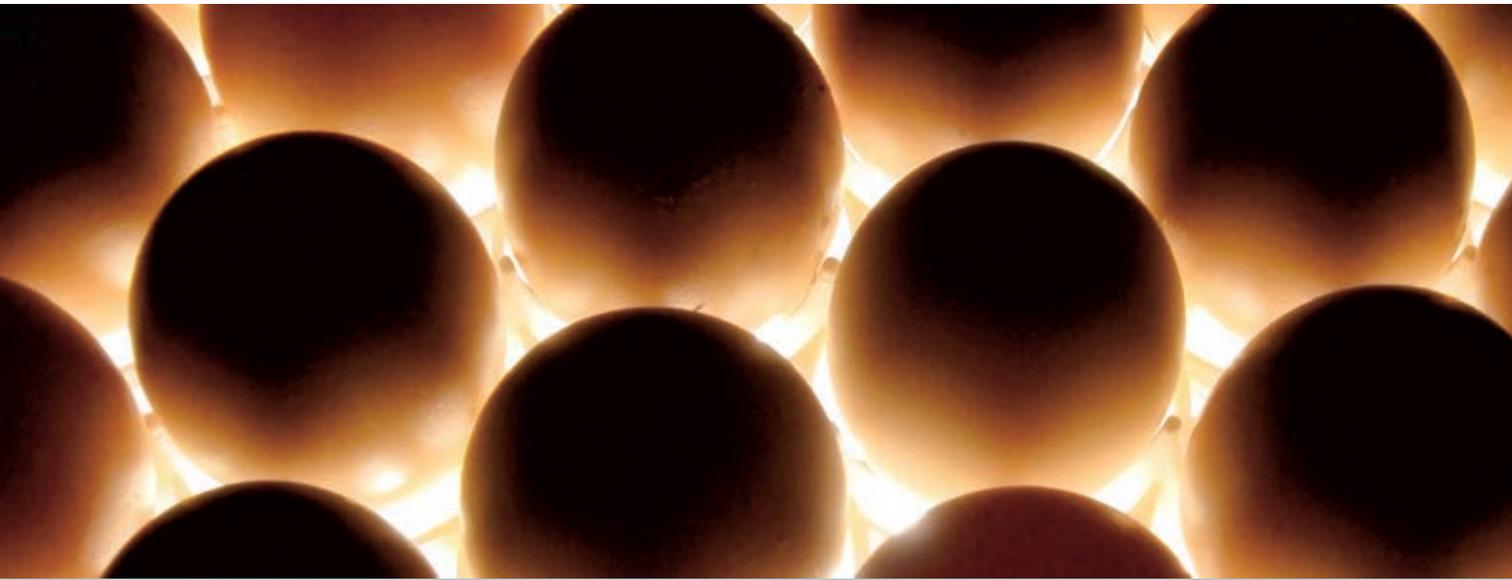


L'alimentation *in ovo* (c'est-à-dire dans l'œuf) des poussins et l'empreinte comportementale grâce à des régimes sur mesure durant les premiers jours de vie des oiseaux constitueraient la prochaine avancée majeure dans la nutrition des volailles.



C'est, du moins, ce qu'affirme Peter Ferket, nutritionniste réputé en volaille et professeur à l'Université d'État de Caroline du Nord. D'après le chercheur, afin de tirer le meilleur parti du potentiel génétique des poulets à chair, il faudra repenser le rôle des couvoirs de poussins. L'alimentation *in ovo*, tout comme l'alimentation des poussins dès leur éclosion, deviendrait la prochaine avancée pour continuer à obtenir des taux de croissance progressifs.

M. Ferket soutient que c'est dans les jours précédant et suivant l'éclosion que la qualité de l'alimentation a le plus d'influence sur les performances ultérieures des poulets à chair. Il suffit de fournir aux poussins une nutrition ciblée et de « programmer » leur digestion pour les jours qui suivent. Le professeur et son équipe de recherche préconisent donc l'instauration de régimes alimentaires précoces et sur mesure. ►



Bon œuf, bon poussin

L'alimentation *in ovo*, incluant le profil nutritionnel des prémélanges génétiquement adaptés aux besoins des poussins, est une technologie présentant un grand potentiel.

En effet, les travaux de l'équipe de Peter Ferket ont démontré que l'alimentation *in ovo* stimule le développement des villosités intestinales dans les premiers stades de développement du poussin, en plus d'accroître le dépôt de glycogène dans le foie.

Nourrir les poussins avant qu'ils n'éclosent leur donnerait plus de force pour craquer leur coquille et une plus grande vigueur dans les premières heures de vie. Les poussins seraient plus actifs et plus curieux et jouiraient d'un meilleur taux de croissance. Cela se traduirait aussi par un meilleur développement squelettique, une augmentation du poids moyen et des poitrines de poulet plus dodues.

Programmer la digestion

Un autre domaine de recherche est la « programmation » de la digestion des oiseaux en conditionnant le régime alimentaire dans les quelques jours précédant et suivant l'éclosion. La capacité des poussins à utiliser des minéraux ou l'énergie nutritionnelle, ou la tolérance au stress immunologique, environnemental ou oxydatif peuvent toutes être influencées par un régime précoce.

Voici un exemple d'une étude dans laquelle les poulets à chair ont été soumis à un régime à faible teneur en calcium et en phosphore au cours des 90 premières heures après leur naissance. Il a été démontré qu'à 32 jours, ces oiseaux absorbaient plus facilement ces nutriments. Des travaux ultérieurs ont révélé que les oiseaux ainsi conditionnés étaient plus tolérants aux régimes alimentaires déficients en minéraux.



Le couvoir du futur serait bien plus qu'un endroit où les poussins éclosent et se font vacciner: ce serait également **l'endroit où ils seraient conditionnés pour mieux tolérer les défis de la vie** et être « programmés » pour une efficacité optimale des nutriments.

Les poussins qui ont reçu le régime alimentaire approprié, suivi d'un régime complémentaire de croissance et de finition, ont amélioré les performances de croissance et l'efficacité alimentaire jusqu'au moment de l'abattage.

Cette approche permettrait de conditionner et de « programmer » la digestion future et d'améliorer, notamment, le taux de conversion alimentaire des poulets.

Réels défis pour les couvoirs

L'alimentation *in ovo* peut poser, cependant, de réels défis pour les couvoirs actuels qui n'ont pas les installations requises pour administrer une alimentation de ce type. Selon le professeur Ferket, le couvoir du futur serait bien plus qu'un endroit où les poussins éclosent et se font vacciner : ce serait également l'endroit où ils seraient conditionnés pour mieux tolérer les défis de la vie et être « programmés » pour une efficacité optimale des nutriments. 🍃

Sources : *Élevage et Cultures*, Poultry World

NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES

TEXTE DIRECTION MARKETING ET COMMUNICATIONS

Les humains ont besoin de manger pour survivre. Toutefois, contrairement à leurs ancêtres, ils n'ont plus à chasser, à pêcher ni à se livrer à la cueillette pour se nourrir. Un petit tour à l'épicerie leur suffit pour accéder à une grande variété d'aliments. Cette accessibilité fait en sorte que le régime alimentaire des individus repose plutôt sur leur culture, leurs croyances, leurs allégeances, leur entourage, leur milieu de vie, sans oublier les tendances alimentaires. L'agence de communications marketing Edelman s'est penchée sur ce sujet pour faire ressortir 15 grands courants alimentaires.





$H_2O, 2.0$

Les consommateurs seraient de plus en plus adeptes de boissons simples et naturelles comme de l'eau d'aloès, de sirop d'érable, d'artichaut et de cactus. Ce marché pourrait atteindre une valeur estimée à 36,7 milliards de dollars d'ici 2019.



Sous la mer

Les algues et les plantes aquatiques à forte teneur en protéines, en vitamines et en oméga émergent comme une solution de rechange intéressante à la nourriture que l'on produit sur terre. Plusieurs sont d'avis que la mer pourrait répondre aux problèmes de sécurité alimentaire en plus d'avoir un faible impact environnemental puisque cette culture ne nécessite pas de terre ni d'eau fraîche ni d'engrais. Dans plusieurs pays asiatiques, ces denrées font partie intégrante des pratiques alimentaires depuis des siècles. Si les Occidentaux les adoptent aussi, les entreprises exploitant les milieux marins devront prendre soin des écosystèmes.





3

Manger halal

La nourriture halal est en demande croissante dans le monde et les prévisions pour 2018 suivent cette même orientation. Ce marché représente près de 17 % des dépenses globales en nourriture et en boisson et les revenus qui en découlent à travers le monde s'élèvent à plusieurs centaines de milliards de dollars. Le Canada s'inscrit également dans cette tendance avec sa communauté musulmane grandissante. Les parts de marché de cette catégorie d'aliments augmentent de 10 % à 15 % par année au pays. **Il s'agit d'une opportunité de croissance pour l'industrie avicole. Les transformateurs de même que les éleveurs de poulet et de dindon prêts à adapter leurs fonctionnements pour offrir des viandes halal pourraient bénéficier de retombées économiques importantes.**

حلال

4

Évolution du commerce électronique

Les services alimentaires en ligne ne constituent pas une nouveauté, mais leur perfectionnement permet désormais à plusieurs entreprises d'offrir une expérience client mieux adaptée. C'est le cas de *Delivery Hero* qui offre un service de livraison alimentaire dans plus de 40 pays. Cette compagnie agit comme intermédiaire entre les acheteurs et les vendeurs qu'il s'agisse de chaînes de restauration rapide, de grossistes ou autre. *Delivery Hero* établit le lien entre ces derniers et leurs clients en leur offrant une plateforme de communication. À Montréal, c'est *Foodora*, une filiale de ce géant de la livraison, qui offre la possibilité de commander et de faire livrer à la maison des mets provenant des meilleurs restaurants de l'île. Cette année, Uber s'attaque aussi au service de livraison de nourriture avec Uber EATS.





À votre santé!

L'aspect santé et bien-être est de plus en plus recherché par les consommateurs. Ne soyez pas surpris de trouver de plus en plus de boissons qui proclament offrir des bienfaits pour la santé comme un élixir de curcuma, un jus de charbon ou de l'eau d'algues.



Contre le gaspillage alimentaire

Les consommateurs sont de plus en plus conscients des impacts environnementaux et sociaux liés à l'alimentation. Ceux-ci souhaitent davantage prendre des moyens pour contrer le gaspillage alimentaire.

Pour les éleveurs de volailles, il s'agit d'une opportunité d'éduquer les consommateurs à cuisiner le poulet et le dindon entier et ainsi maximiser la consommation de toutes les parties.



Boissons artisanales

Cette tendance qui a cours depuis des années pour la bière et les cocktails s'étend désormais à un plus grand éventail de boissons comme le kombucha, le café, le cidre et le jus. Les consommateurs apprécient le côté artisanal et l'histoire liée au produit.





Cannabis dans l'assiette

La légalisation du « pot » dans certaines régions des États-Unis et aux Pays-Bas a incité des chefs et des mixologues à introduire cet ingrédient dans leurs réalisations. L'objectif n'est pas l'effet du cannabis, mais plutôt son goût. **À quand le poulet fumé au cannabis?**



Étiquetage clair et net

Le besoin grandissant de transparence et d'authenticité se transpose de plus en plus dans l'étiquetage des denrées alimentaires. Il s'agit d'une façon de rassurer les consommateurs sur les ingrédients et l'apport nutritif de ce qu'ils consomment. Cette tendance exerce également une pression sur les compagnies afin de diminuer les ingrédients artificiels et moins bons pour la santé.





Réinventer l'agriculture

Avec l'accroissement des populations urbaines et les enjeux environnementaux que créent certaines cultures, de nouvelles méthodes d'agriculture voient le jour. C'est le cas de fermes verticales qui permettent de cultiver un grand nombre d'aliments dans des tours tout en diminuant l'impact sur les sols.



Comestible dans son ensemble

Ayant comme objectif de s'alimenter sans trop nuire à notre planète, les emballages comestibles ont fait leur apparition. Cette tendance pousse encore plus loin l'aspect environnemental des emballages compostables.



Culture du café

L'univers du café s'est raffiné avec les années. On trouve des « Coffee Shops » à tous les coins de rue. Le café a même su se tailler une place en Grande-Bretagne et dans bien des pays asiatiques où la culture du thé prédomine. Un bon café est maintenant traité aussi dignement que le serait un bon vin.





Technologie à la carte

L'automatisation dans les distributeurs alimentaires et même dans les restaurants avec l'utilisation de robots ou d'autres technologies est de plus en plus répandue. L'objectif étant souvent d'augmenter l'efficacité autant pour l'entreprise que pour le consommateur. C'est le cas de McDonald qui a instauré au Québec et ailleurs des écrans tactiles pour les commandes.



Héros de la cuisine

Bien que les super-aliments connaissent toujours une grande popularité, il y aurait un regain pour certains aliments communs que la plupart des gens consomment parce qu'ils sont faciles à trouver, offerts à des prix accessibles et riches en valeurs nutritives. Les héros alimentaires sont des aliments tels que les pois chiches, les lentilles, le navet, la carotte et le rutabaga.

Saviez-vous que le dindon est considéré aussi comme un super-aliment ? Le dindon fournit des nutriments essentiels comme le phosphore, le potassium, le sélénium, le fer, le magnésium et le zinc. Ces minéraux aident à la régulation du cœur et de la tension artérielle, à produire de nouvelles cellules et à renforcer le système immunitaire. Le dindon est une source élevée de vitamines de type B. Les vitamines du complexe B jouent un rôle important dans le développement du corps, la digestion et la récupération. Le dindon est riche en protéines et faible en gras et en cholestérol. Les protéines augmentent le sentiment de satiété, ce qui permet d'éviter les fringales entre les repas. Le dindon est une viande maigre qui constitue un atout pour tout régime équilibré.



Réalité virtuelle au menu

Les consommateurs sont de plus en plus à la recherche d'expériences multisensorielles. Par exemple, grâce à un casque de réalité virtuelle, il est possible de plonger le consommateur dans un environnement complètement différent de celui dans lequel il se trouve. C'est pourquoi les entreprises investissent pour développer leur marque à travers la réalité virtuelle.



L'offre et les besoins dans le secteur alimentaire sont constamment en évolution. Notre industrie se doit d'être à l'écoute des besoins des consommateurs et de l'émergence de nouvelles tendances pour conserver ses acquis et continuellement s'améliorer. 🍃

Source : TISH VAN DYKE, Edelman



Jonathan Lapierre-Réhayem, chef du restaurant de l'ITHQ



LES CHEFS DE L'ITHQ VALORISENT *la volaille du Québec*

TEXTE DIRECTION MARKETING ET COMMUNICATIONS

Cuisiner un repas peut parfois être un geste simple du quotidien ou découler d'un processus réflexif plus élaboré. En restauration, les clients ont des attentes en ce qui concerne le menu, le prix, la présentation, le service et, surtout, le goût et l'agencement des aliments. Rien ne doit être laissé au hasard! Les chefs cuisiniers ont donc à jouer un rôle important dans la valorisation des aliments auprès de leur clientèle. Pour approfondir notre compréhension de cette réalité, nous avons eu l'occasion de nous entretenir avec Jonathan Lapierre-Réhayem, chef du restaurant de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et Benoit Lenglet, professeur à cette institution culinaire. >

Derrière les portes de la prestigieuse cuisine de l'ITHQ se trouvent des gens passionnés qui ont à cœur de faire rayonner le savoir-faire québécois et la nourriture de notre terroir. C'est le cas pour Jonathan Lapierre-Réhayem qui est aux commandes du restaurant de l'Institut depuis janvier 2017. Le menu qu'il propose regorge de produits locaux issus de l'agriculture responsable. Quand il n'est pas à ses chaudrons, cet amoureux de la cuisine peut passer des journées complètes dans les bois à la recherche de champignons sauvages et autres merveilles qu'offre la forêt québécoise. Il va même jusqu'à parcourir la longue route des Laurentides qui le sépare de Mont-Laurier pour s'approvisionner en volailles à la *Ferme Rose des vents* dont il apprécie l'approche à l'aviculture. Au menu, il offre un demi-coquelet rôti au foin, polenta du Moulin des Cèdres poêlée, chou-fleur et jus à la berce ainsi qu'une mousse de foie de volaille, gel de miel de l'ITHQ, canneberges et brioche.

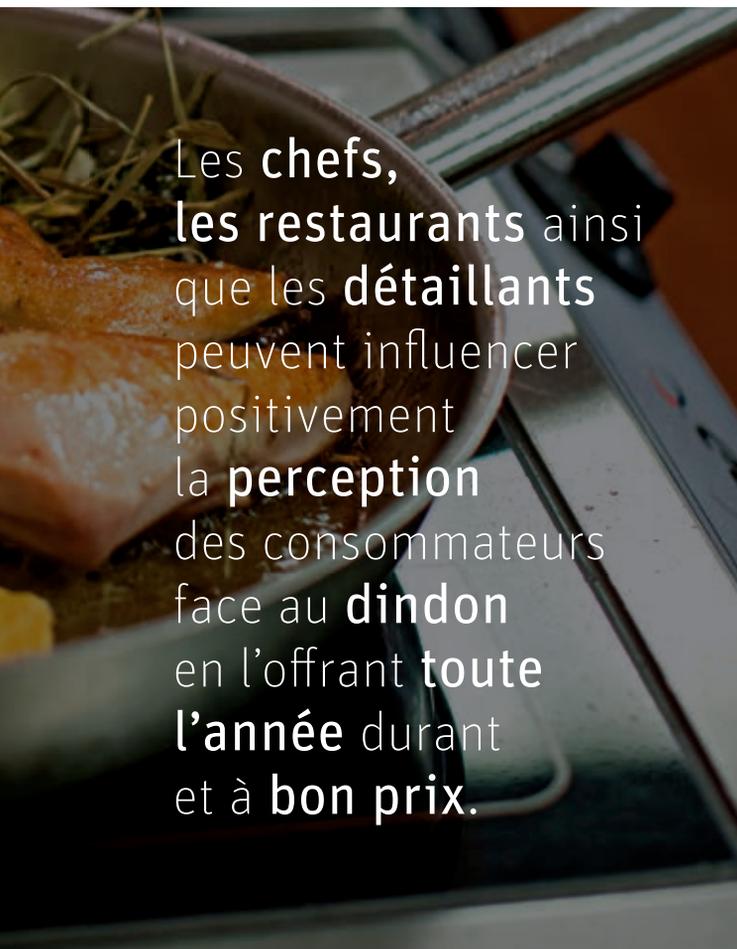


Le jeune chef estime le poulet pour les valeurs qui s'y rattachent. « C'est une des viandes qui polluent le moins et qui demandent le moins d'eau pour produire un kilogramme de protéine. C'est une viande accessible et polyvalente, car il y a plusieurs façons de la décliner. En plus, toutes les cultures cuisinent le poulet que ce soit en Asie ou en Europe de l'Est. Il y a tellement de recettes possibles avec un poulet. Tout le monde aime le poulet à part quelques rares exceptions.»





Benoit Lenglet,
professeur de l'ITHQ



Les chefs,
les restaurants ainsi
que les détaillants
peuvent influencer
positivement
la **perception**
des consommateurs
face au **dindon**
en l'offrant **toute**
l'année durant
et à **bon prix**.

L'ITHQ est avant tout reconnu comme étant la plus importante école de gestion hôtelière au Canada. Elle est spécialisée en tourisme, en hôtellerie, en restauration et en sommellerie. Cette institution a formé des chefs de renom comme Jonathan et bien d'autres. Benoit Lenglet est l'un des talentueux enseignants qui partagent leur savoir-faire avec les cuistots de la relève. Benoit a pris un virage vers l'enseignement après avoir œuvré dans un restaurant étoilé Michelin de Londres et avoir été aux commandes de son propre restaurant, Au Cinquième Pêché, sur le Plateau Mont-Royal pendant près de dix ans. En plus de l'Angleterre, son parcours professionnel l'a mené aux Antilles et plus tard aux Îles de la Madeleine où il s'est spécialisé dans la cuisine du loup-marin. Ce fervent de voyages encourage d'ailleurs ses étudiants à être globe-trotteurs et à apprendre le plus possible de la cuisine des autres cultures. >

Dans leur
**approche
durable**
de la cuisine,
ils cherchent
d'ailleurs
à **valoriser**
les parties
moins nobles
de chaque
aliment, dont
la volaille.





C'est sur la terrasse bucolique du restaurant de l'ITHQ que les deux chefs qui se connaissent depuis plus d'une décennie ont partagé leur perception de certaines tendances alimentaires. Beaucoup d'eau a coulé sous les ponts depuis que Jonathan agissait comme second de cuisine sous les ordres de Benoit en 2005. Selon eux, les consommateurs sont mieux informés et comprennent davantage l'importance de s'approvisionner localement et de valoriser les aliments de saison. Ils sont d'avis que le mouvement *foodie* a aussi contribué à développer la curiosité des gens en matière de cuisine. Ils pensent toutefois que certaines habitudes de consommation demeurent difficiles à changer, notamment en ce qui concerne le dindon. À ce sujet, Jonathan Lapierre-Réhayem croit que « bien que le dindon soit une viande qui est meilleure pour la santé, beaucoup moins grasse et qu'elle représente un avantage diététique, ce n'est pas encore entré dans les mœurs des gens

d'en consommer en dehors du temps des Fêtes et de l'Action de grâce. » Selon lui, les chefs, les restaurants ainsi que les détaillants peuvent influencer positivement la perception des consommateurs face au dindon en l'offrant toute l'année durant et à bon prix.

Bien que ces deux chefs aient choisi ce difficile métier qui exige de longues heures de travail et génère un certain stress, la passion de la cuisine semble être au cœur de leur motivation quotidienne. Ils ont soif de créativité, ils ont l'appétit d'apprendre et de s'améliorer et, par-dessus tout, ils n'ont pas peur de repousser les limites de la gastronomie. Dans leur approche durable de la cuisine, ils cherchent d'ailleurs à valoriser les parties moins nobles de chaque aliment, dont la volaille. Il est donc possible que vous retrouviez sous peu la crête de coq au menu du restaurant de l'ITHQ, comme cela se fait dans plusieurs restaurants d'Espagne. 🍴



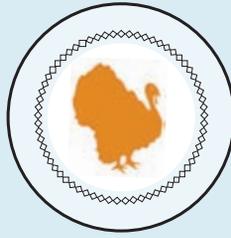
Selon Jonathan et Benoit, il n'y a rien comme une saumure liquide pour cuisiner la volaille!

– SAUMURE LIQUIDE POUR VOLAILLES –

- 4 l d'eau
- 125 ml (1/2 tasse) de sel
- 125 ml (1/2 tasse) de cassonade
- Épice au choix (ail, romarin)



Le temps de saumurage varie de 4 à 12 heures en fonction de la taille de la pièce de viande (4 heures pour un poulet et 12 heures pour un gros dindon entier).



LE DINDON DU QUÉBEC

RAYONNE GRÂCE À DE NOUVEAUX PARTENARIATS

TEXTE DIRECTION MARKETING ET COMMUNICATIONS

Du dindon gratuit en épicerie et dans les marchés publics!

Pour faire un bref retour sur une période estivale mouvementée par de nombreuses dégustations de dindon du Québec en épicerie, un seul mot à retenir : succès! Les clients des épicerie visitées cet été ont été totalement enchantés par le goût, mais surtout, surpris par la tendreté du dindon. En plus de leur faire déguster gratuitement le dindon sous trois différentes façons, nous avons remis plus de 30 000 dépliant recettes aux consommateurs afin qu'ils puissent reproduire à la maison les recettes dégustées dans le camion de rue.

Comme cette initiative a connu un grand succès tout au long de l'été, nous prévoyons reconduire nos efforts avec davantage de dégustations en épicerie pour 2018. Notre objectif : faire goûter le dindon à plus de gens possible durant la belle saison afin de leur faire découvrir les bénéfices encore méconnus de cette volaille.

Les visites en épicerie nous permettent aussi d'échanger avec les gérants de magasins ainsi que les gérants des viandes sur les différents bénéfices du dindon. La majorité des épicerie visitées en commande désormais chaque semaine et lui laisse une place de choix en comptoir!

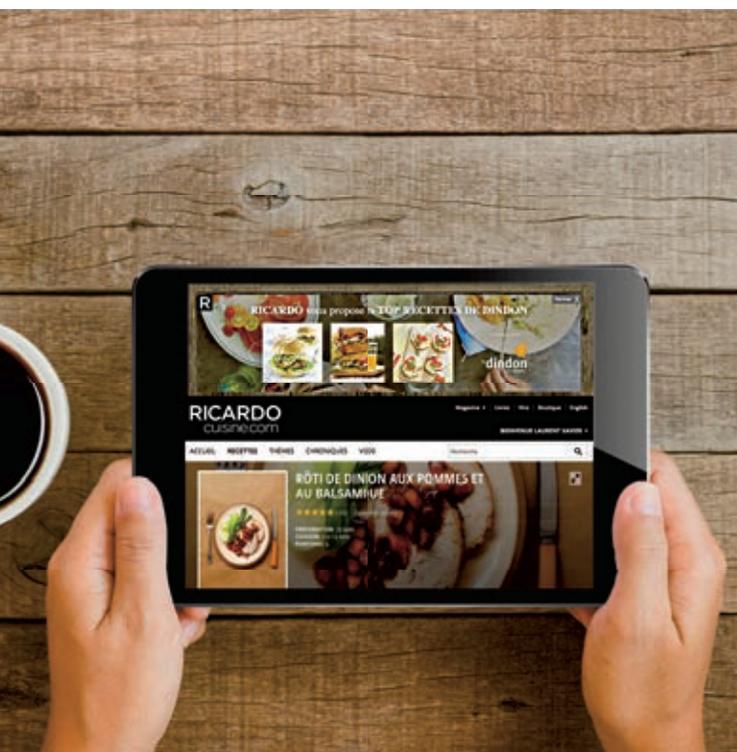




Des recettes estivales et alléchantes!

Fidèle à ses habitudes, le Dindon du Québec continue de capter l'attention de ses fans sur les médias sociaux avec différentes offensives originales. Étant donné la grande popularité de nos vidéos sur Facebook, nous avons décidé de collaborer avec le magazine *LE must* pour la création de vidéos de recettes. Plusieurs capsules à saveurs estivales ont roulé sur nos médias durant tout l'été. Vu l'enthousiasme entourant cette initiative, une deuxième vague de capsules sera présentée tout au long de l'automne et à l'hiver. De plus, les recettes développées pour nos capsules vidéo ont aussi été les vedettes du dernier numéro estival du magazine *LE must* du mois d'août et le seront à nouveau pour l'édition de novembre. Afin de mettre de l'avant l'excellent travail de nos éleveurs et nos normes de bien-être animal, un reportage sur une famille d'éleveurs de dindon apparaîtra aussi dans le numéro de novembre du magazine *LE must*. Une délicieuse recette de dindon entier sera aussi publiée dans cette même édition.

En partenariat avec Les Éleveurs de dindon du Canada, nous travaillons assidûment afin de partager de nouvelles recettes alléchantes tous les mois. Nous collaborons aussi avec d'autres partenaires comme Ricardo Media pour la création de recettes de dindon. Ainsi, les consommateurs ont la chance d'avoir accès à une tonne de recettes tendance, faciles et savoureuses.



Collaboration avec Ricardo

Plus besoin de présentation, Ricardo est devenu un pilier dans le domaine de l'alimentation. Étant donné sa grande popularité au sein de notre public cible, c'est-à-dire, la femme âgée entre 25 et 55 ans, et avec une audience mensuelle de plus de 2 000 000 sur le site de *Ricardo*, nous avons, sans hésiter, décidé de collaborer avec son équipe afin de permettre à un plus grand nombre de personnes de découvrir d'appétissantes recettes de dindon du Québec. Au menu, 20 recettes à quatre moments forts dans l'année avec des thématiques telles que des idées dindon pendant la chaude saison, des recettes pour les lunchs, des idées pour recevoir à l'Action de grâce et des recettes rapides à faire en moins de 30 minutes. Les gens pourront aussi déguster deux délicieux plats de dindon concoctés par l'équipe Ricardo tout au long du mois d'octobre au Café Ricardo situé à Saint-Lambert. Nous aurons également des fiches recettes et du visuel au Café Ricardo même pendant cette période. Plusieurs surprises sont également à prévoir lors du dernier trimestre de 2017! ▶



Un nouveau trio : le Dindon du Québec, Haiku cuisine et Metro!

Le dindon du Québec s'est fait un nouvel ami, un ami aux saveurs asiatiques! En collaboration avec Haiku cuisine, une super promotion a été développée pour le consommateur. À l'achat d'un paquet d'escalopes ou de cubes de dindon, les clients de Metro obtiendront gratuitement un paquet de nouilles Haiku de 300 g. Nous croyons que ce mode de vente croisée est idéal pour faire connaître notre produit et pour inciter le consommateur à acheter le dindon plutôt qu'une viande comme le porc ou le bœuf. Le produit gratuit est assurément une plus-value intéressante pour le consommateur.

Une giga promotion dindon chez IGA avec Olymel!

Une autre promotion intéressante a eu lieu au courant de l'été, cette fois-ci avec la bannière IGA en partenariat avec Olymel. À l'achat d'un emballage de poitrine de dindon Olymel, le client obtenait un paquet de saucisses européennes Olymel. Ce fut un grand succès!

Votre distributeur
des génératrices

KOHLER.

www.drumcoenergie.ca
(819) 850-0093

VENTE - SERVICE - LOCATION DE GÉNÉRATRICES

Déjà la 3^e génération
dévouée à la vente et l'entretien
des génératrices Kohler.

SERVICE 24/7

UN SEUL NUMÉRO

819-850-0093

www.drumcoenergie.ca

Le dindon arrive en campagne!

L'émission *Arrive en campagne*, diffusée sur les ondes de TVA, présente chaque semaine, en compagnie du chef Stefano Faita, une famille urbaine qui passe 24 heures dans une ferme et découvre l'agriculture du Québec. Une expérience fertile en surprises et en émotions qui se prolonge sur une application mobile accessible à tous! Nous tournerons une émission spécialement sur l'élevage de dindon qui sera présentée au printemps 2018. Nous aurons la chance de rencontrer la famille Côté. >



ON A DE MEILLEURES SOLUTIONS POUR LES GARDER AU CHAUD.



esa 800 MC

ÉCHANGEUR D'AIR | RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR



- Produit québécois ✚
- Entretien facile et rapide
- Améliore la qualité d'air et le bien-être de vos animaux
- Réduit votre impact environnemental
- Réduit vos coûts de chauffage

Découvrez votre économie!

esa
ÉNERGIE SOLUTIONS AIR

1 (855) 573-2877

www.esair.ca

info@esair.ca

193247

Sur la route des festivals avec le dindon!

Nos deux camions de rue continuent leurs parcours pour faire déguster les produits du dindon. Les festivaliers adorent notre nouveau menu! Nous avons d'ailleurs eu la visite d'une équipe de tournage dans le cadre d'une nouvelle émission qui sera présentée sur les ondes d'Évasion au printemps prochain dans le cadre d'une nouvelle émission animée par Benoit Roberge. L'animateur a eu l'occasion de déguster poutine et pilon de dindon. Nous avons bien hâte de voir l'émission à la télévision l'an prochain. Voici la liste des événements auxquels nous avons pris part depuis le début de cette année et ce n'est pas fini!

- **Salon de l'agriculture**, du 17 au 19 janvier
- **Classique Montréalaise**, les 28 et 29 janvier
- **Show Harley**, les 3 et 4 février
- **Festival Caribü**, du 17 au 19 février
- **Igloofest**, les 18 et 19 février
- **5^e édition du Marché de Pâques de Granby**, les 8 et 9 avril
- **36 H en action**, du 19 au 21 mai
- **Tournoi de golf de l'Association des détaillants en alimentation du Québec**, 23 mai
- **Grand Prix de Formule 1**, les 10 et 11 juin
- **Classique de golf de la Fondation St-Hubert**, 13 juin
- **BBQ Fest Rickard's à Québec**, du 16 au 18 juin
- **BBQ des employés de Metro**, 21 juin
- **Rockfest à Montebello**, du 22 au 25 juin
- **Expo agricole de Saint-Hyacinthe**, du 27 juillet au 5 août
- **Show 1977**, le 28 juillet
- **Festival du maïs de Saint-Damase**, du 3 au 6 août
- **Tournoi de golf Dubé Loiselle**, 18 août
- **Show de la rentrée Desjardins d'Acton Vale**, du 17 au 19 août
- **Festival de la poutine de Drummondville**, du 24 au 26 août
- **Portes ouvertes de l'UPA à Montréal**, 10 septembre





Du dindon en cadeau!

Nous poursuivons nos efforts de commercialisation en offrant gratuitement du dindon aux participants des événements sportifs et culturels. Nous espérons ainsi former des équipes de chefs et de traiteurs et aussi faire goûter du dindon au plus grand nombre de gens possible hors saison des fêtes. Voici la liste des événements auxquels nous avons participé depuis le début de 2017 :

- Gala Cérés
- Coupe Québec de trampoline
- Défi des chefs Leucan Outaouais
- Gala basketball en fauteuils roulants
- Festival REGARD
- Festival de Pâtes, Outaouais
- Conférence FCC
- Soirée des Agristars
- Déjeuner Collecte de fonds pour la fondation Marie-Vincent
- La Grande Course
- Le Triathlon Saint-Lambert
- Le demi-marathon de Mont-Tremblant
- Roulez pour vaincre la SLA
- Tournoi de golf Agri-Marché/Lactech
- La Classique Top Box
- Soirée Collecte de fonds pour la Fondation de l'hôpital Brome-Missisquoi-Perkins (Département d'oncologie)
- Fédération de Karaté FKCO
- Collecte de fonds des Titans
- Tournoi de golf Fondation Jean Lapointe-Bombardier
- Banquet du Temple de la renommée de l'agriculture du Québec

<p>SALMET® <i>... for your success!</i></p> <p>Certifié par la Fédération des producteurs d'oeufs du Québec</p> <p>AGK 3600 Système de colonie enrichi</p> <ul style="list-style-type: none"> • 141.73" x 24.61" • Gestion facile des oiseaux • Deux hauteurs de perches • Disponible avec le système de séchage de fumier WHISK de Salmat <p>PEDIGROW 2 Système d'élevage sans cage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestion excellente des poussins • Transition rapide entre l'ouverture et la fermeture grâce aux éléments multi-usages • Conception unique qui promouvoit le développement uniforme et excellent des oiseaux • Accès facile à la nourriture, à l'eau et aux perches <p>HIGH RISE 3 Système de pondre sans cage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conception unique qui permet la gestion facile des oiseaux et du système • Les oeufs sont enlevés automatiquement du système • Les poules sont proches de la nourriture, de l'eau et des nids <p>188469</p>	<p>OPTICON AGRI-SYSTEMS</p> <p>Informatique des fermes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôle à écran tactile • Accès à l'ordinateur • Accès à distance via smartphone et tablette <p>Balance alimentaire à volaille, contrôle climatique et compteur d'oeufs</p> <p>Faites confiance aux balances à oiseaux et dindon Opticon L'inventeur de la balance suspendue et une précision de +/-1%</p> <ul style="list-style-type: none"> • Balances • Capteurs de force • Peseurs à lots • Compte des oeufs et contrôle complet de débit de transport des oeufs <p>Contrôles intégrés</p> <p>Laissez OES intégrer, à votre établissement, un système de contrôle de haute qualité, pré-conceptualisé et pré-conçu pour l'utilisation facile et rentable.</p>	<p>Munters aerotech Ventilation Systems</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ventilateurs d'extraction ▶ Ventilateurs de circulation d'air ▶ Entrées d'air <p>Le nouveau ventilateur d'extraction Munters Drive</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Démarrage progressif éliminant les pointes de courant à l'allumage ▶ Aucun entretien ▶ Aucune maintenance des roulements à bille ▶ Aucune courroie à remplacer ▶ Haute efficacité énergétique ▶ Permet une économie 40% sur vos coûts d'énergie <p>POUR TOUTES LES VENTES QUÉBEC</p> <p>oes BARRY RUBY o: 1 (888) 218-7829 m: 1 (519) 590-7829 barry@oes-inc.ca</p> <p>POUR LES VENTES DE SALMET DANS LA RÉGION DE MONTREAL</p> <p>EQUIPEMENTS MODERNES MARIO GIBEAU o: 1 (800) 667-2781 mario@equipementsmodernes.com</p> <p>Pour plus d'information, visitez notre site oes-inc.ca</p>
---	---	--

Du dindon pour des petits champions!

Le Dindon du Québec est le fier présentateur de l'école de hockey des Canadiens de Montréal. Dans le cadre du programme de développement hockey, les Canadiens organisent plusieurs écoles de hockey et nous avons profité de ces six occasions pour faire déguster du dindon aux plus petits comme aux plus grands. Nous avons remis également des cadeaux aux enfants ainsi que notre nouveau livre de recettes pour les mamans!

- **Camp de la relâche scolaire**

Du 27 février au 3 mars

- **Camps d'été**

Du 10 au 14 juillet

Du 17 au 21 juillet | du 24 au 28 juillet

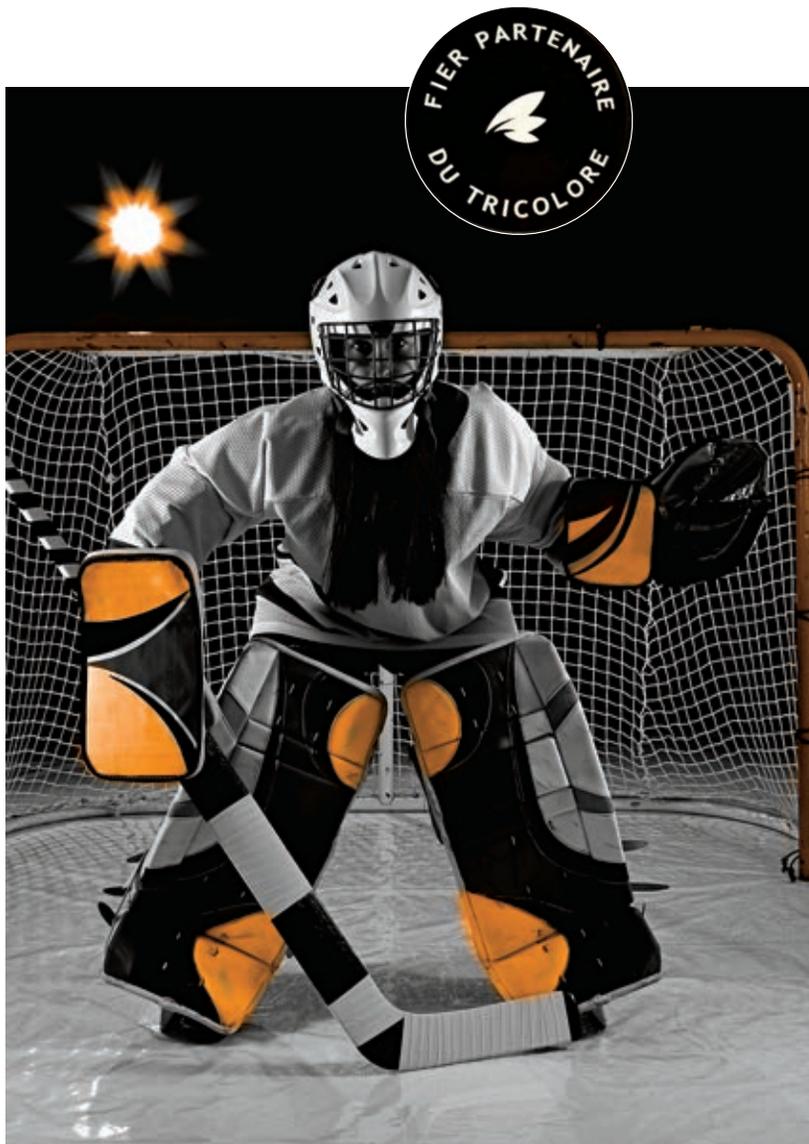
- **Camps pour les diabétiques**

Du 21 au 25 août

- **Camps des filles**

Du 14 au 18 août

Nous avons également orchestré des concours sur Facebook suite auxquels le Dindon du Québec a remis trois participations gratuites à l'école de hockey des Canadiens (valeur de 500 \$ par place). Les concours ont été encore d'une très grande popularité cette année avec près de 125 000 personnes rejointes pour le concours des garçons et plus de 35 000 personnes rejointes pour le concours pour le camp des filles!



Hot! Hot! Hot!

L'automne est également synonyme du retour du football universitaire. C'est encore avec grand plaisir que nos équipes et nos produits seront de retour aux côtés des Carabins de Montréal ainsi que du Vert & Or. Saviez-vous que le dindon du Québec est exclusif durant les matchs? Au menu : de la poutine au dindon, hot-dog de dindon, hamburger de dindon, pilons, ailes, alouettes! Nous aurons des activités hors de l'ordinaire lors des tailgates des Carabins avec des dégustations gratuites avec Bob le Chef et Commis Gourmand (école de cuisine). Nous attaquons les milléniaux qui ne seront pas sur la défensive pour acheter du dindon durant toute l'année. Nous préparons la prochaine génération et nourrissons aussi les champions!



On prépare la relève!

Une nouveauté en 2017 consistait de nous rapprocher des écoles de cuisine et de boucherie et de former les prochaines générations à la préparation du dindon. Chose promise, chose faite! Nous avons réalisé plusieurs partenariats cette année, notamment avec Ateliers et Saveurs de Montréal et de Québec, Commis Gourmand ainsi que la Guilde Culinnaire.

Concernant les écoles de boucherie et de cuisine spécialisées, nous avons collaboré avec elles de différentes façons en fournissant des produits pour les cours et en organisant des rencontres pour les élèves dans nos fermes de dindon. Ces derniers ont pu rencontrer les éleveurs directement pour en savoir plus sur notre production. Voici les écoles avec lesquelles nous avons collaboré depuis le début de l'année.

- Cégep Heritage de Gatineau
- Collège Mérici de Québec
- École Fierbourg de Québec
- École Marie-Rivier de Drummondville
- ITHQ de Montréal

Nous connaissons un succès si grand avec cette offensive que nous préparons le terrain pour les prochaines sessions à venir! 🦃



SJ Ripe
Les Sciures Jutras inc.
depuis 1957

- 💡 INNOVATEUR
- 🏆 DE QUALITÉ
- ♻️ ÉCOLOGIQUE
- 👂 À L'ÉCOUTE

« **INNOVER**, UNE AFFAIRE DE **FAMILLE!** »
UNE 3^E GÉNÉRATION À VOTRE SERVICE



DÉJÀ 60 ANS D'EXISTENCE!

- RIPE
- BRAN DE SCIE
- BOIS RECYCLÉ
- BIOMASSE
- LITIÈRE POUR ANIMAUX



LA LITIÈRE PARFAITE POUR VOS ANIMAUX

sjripe.ca | TÉL.: 888 469-2128





SAINT-PAUL-
D'ABBOTSFORD

ABATTOIR CHOQUETTE

PASSION *et* DISTINCTION

TEXTE DIRECTION MARKETING ET COMMUNICATIONS
PHOTOS MARIE-MICHÈLE TRUDEAU



Pascal et Sylvain Choquette

Ce matin de juillet, nous étions sur la route sinueuse nous menant à l'Abattoir Choquette. Les vergers se succédaient et l'horizon laissait planer le mystère par la présence d'une dense brume. Arrivée à destination, une montagne se dessinait dans le paysage alors que le soleil gagnait sa bataille contre le brouillard matinal. « C'est le mont Yamaska », nous a précisé Pascal Choquette en pointant le sommet derrière sa terre.

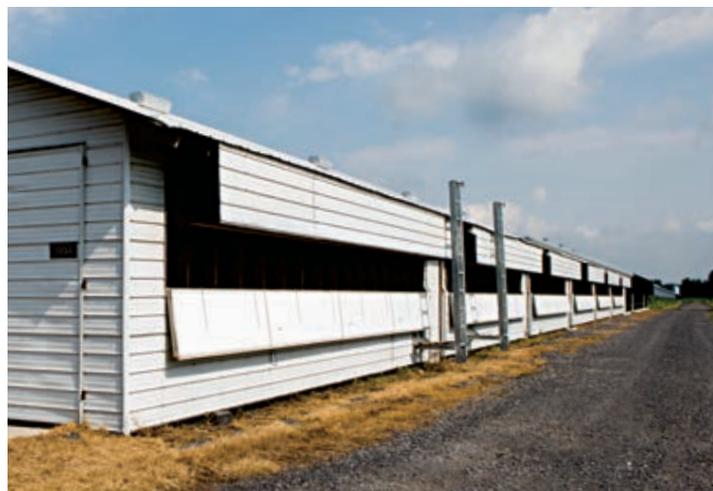
La montagne a été témoin du labeur des trois générations de Choquette. Roméo Choquette, le premier à s'installer sur cette terre de Saint-Paul-d'Abbotsford en Montérégie a ensuite légué une parcelle à son fils André dont l'intérêt pour l'élevage de dindon s'est manifesté dès son plus jeune âge. À 16 ans, André Choquette s'est procuré des dindons qu'il élevait pour occuper son temps. Ce loisir s'est progressivement transformé en métier puisque, de fil à aiguille, il a construit son premier poulailler sur cette terre familiale où il a plus tard érigé sa maison juste à côté. C'est en 1960 qu'il y a bâti l'abattoir pour répondre à la demande grandissante pour ses dindons. À l'époque, le bouche-à-oreille avait amené une certaine popularité à la ferme des Choquette qui vendait déjà à plusieurs particuliers et à des boucheries de Montréal.



« On avait de la demande pour la vente en gros, on y pensait et on a donné un grand coup pendant les rénovations en 2010... »

– Pascal Choquette

Aujourd'hui, ce sont Pascal et Sylvain Choquette, deux des six fils d'André qui ont repris l'entreprise familiale spécialisée dans l'élevage et l'abattage de dindons ainsi que dans la culture de maïs. Les deux frères ricaneurs se complètent bien lorsqu'il est question de boulot. Sylvain prend en charge tout ce qui a trait aux opérations de l'abattoir et la plupart des tâches liées à l'élevage des dindons. De son côté, Pascal met à profit ses connaissances en gestion, acquises lors des années à œuvrer comme comptable et veille donc aux finances de l'entreprise en plus des relations avec les fournisseurs, la vente et la distribution des produits. En ce qui concerne le maïs, « Pascal sème et Sylvain récolte », nous confient les deux frères en riant et en échangeant un regard complice.



L'abattoir des Choquette a beaucoup changé depuis ses débuts puisqu'il a évolué avec les années au rythme des changements de réglementation, mais aussi pour répondre à la demande croissante de dindon. Le resserrement des lois gouvernementales a d'abord obligé la famille Choquette à revoir ses installations en 1977 et en 1999, une seconde vague de modernisation lui a permis d'améliorer les opérations. En 2010, un changement de la législation des normes du bâtiment a, une fois de plus, obligé les Choquette à investir dans leur entreprise. Ils ont donc saisi cette occasion pour revoir leur modèle d'affaires et développer la vente en gros en plus du commerce de détail. Cette initiative a sans aucun doute porté ses fruits, car en 2015 ils ont dû se replonger dans des travaux de construction pour agrandir la zone de réfrigération et la boutique.

Abattoir Choquette est en activité environ une fois par mois à l'exception des périodes fortes comme Noël et l'Action de grâce. Les frères qualifient leur travail de saisonnier comme ils arrivent à tout gérer à eux deux sauf pour ces moments de l'année où ils doivent faire appel à une équipe d'opération pour leur permettre de produire jusqu'à 700 dindons éviscérés par jour. Selon eux, leur système de refroidissement à l'air constitue une valeur ajoutée à leurs produits en offrant une viande plus goûteuse étant donné que les saveurs de la chair ne sont pas altérées par l'eau. Pour des raisons de biosécurité, les frères Choquette n'abattent que leurs oiseaux et seulement une partie d'entre eux tandis que la balance est envoyée à un abattoir de plus grande envergure. >



Sylvain et Pascal Choquette

« À Noël et à l'Action de grâce, on est très occupé et on doit même refuser certains contrats. **Pendant cette période, on a deux distributeurs** qui desservent d'autres boucheries en plus de celles dont on s'occupe. »

– Sylvain Choquette

Les frères Choquette n'ont pas la prétention de faire compétition aux gros abattoirs, ils préfèrent rester plus petit, mais bien exécuter chacun des volets de leur entreprise. Ils ont soif de défis et choisissent de ne relever ceux-ci que conformément à ce que leur père leur a inculqué, c'est-à-dire « faire les choses comme il le faut ou ne rien entreprendre ».

En ce qui concerne leur vision d'avenir, ceux-ci souhaitent développer davantage leur commerce de détail. Pour ce faire, ils travaillent présentement sur le remaniement de leur image de marque et leurs communications se feront bientôt sous le nom de Dindons Choquette pour interpeller davantage les consommateurs. À plus long terme, ils ont espoir que certains de leurs fils — Sylvain a quatre garçons (Frédéric, Marc-André, Julien et William) et Pascal en a deux (Benoit et Olivier) — veulent prendre la relève de l'abattoir et perpétuer le métier d'avicultriceur pour une troisième génération.

Au moment de quitter les frères Choquette, le soleil brillait au sommet de la montagne et les champs de maïs s'en régalaient. Nous laissons derrière nous deux hommes passionnés par l'élevage de dindon qui ont à cœur de faire progresser l'entreprise que leur a léguée leur père. Les frères sont bien connus dans leur région pour leurs hauts standards de qualité, nous avons le sentiment que de plus en plus de fervents de dindons se tourneront vers l'Abattoir Choquette. 🦃

Distributeur
exclusif au Québec

EQUIPEMENTS MODERNES



GROSSISTE DISTRIBUTEUR AGRICOLE

Le Roy LLC

Mangeoires MULTIBECK® Poulet et dinde

- Meilleurs démarrages – moulée facilement accessible
- Meilleure hygiène – aucun poussin dans l'assiette
- Meilleur indice de conversion
- Meilleurs rendements prouvés dès le 1^{er} lot

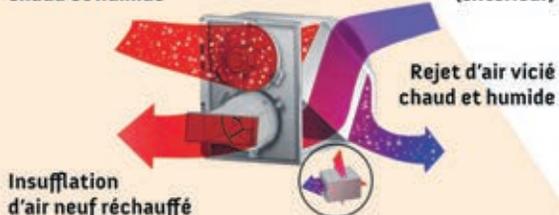


ÉCHANGEUR DE CHALEUR LEAD'AIR® 2800

- Ventilation optimale dès le démarrage
- Ventilation progressive en direct avec la régulation du bâtiment
- Meilleure ambiance
- Maîtrise de l'hygrométrie
- Économie appréciable d'énergie

Extraction d'air vicié
chaud et humide

Aspiration d'air neuf
(extérieur)



Les Équipements Modernes Saint-Félix inc., 6561, chemin Saint-Jean, Saint-Félix-de-Valois, QC J0K 2M0
Tél. : 1 800 667-2781 | www.equipementsmodernes.com

191171

CRÉEZ VOTRE PROPRE MÉLANGE DE RIPE SOUFLÉE ADAPTÉE À VOS BESOINS ET À VOS PRÉFÉRENCES.

RIPE FINE, RIPE SÈCHE,
GROSSE RIPE, RIPE DE CÈDRE,...
VOUS CHOISISSEZ VOTRE
MÉLANGE PRÉFÉRÉ!

NOUVEAU MÉGA COMPLEXE DE STOCKAGE
SITUÉ À STANBRIDGE-STATION
4 UNITÉS AVEC SOUFFLEUR
5 REMORQUES À PLANCHER MOBILE
450.248.7868 // alkyling@kyling.ca // www.kyling.ca
www.facebook.com/copeauxwkyling/

• SEULEMENT CHEZ •
Copeaux
Kyling
Ripe
Est. TRANSPORT 1975
• SAINT-ARMAND •

193119



DINDON UN MARCHÉ AUX GRANDES ASPIRATIONS

TEXTE DIRECTION DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES

Offre

Au cours des sept premiers mois de l'année 2017, la production canadienne de dindon s'est établie à 97,6 Mkg, ce qui représente une baisse de 5,7 % par rapport à la même période en 2016. Lors des trois premiers mois de la période réglementaire 2017-2018, la production a connu une hausse de 2,7 % comparativement au premier trimestre de l'année 2016-2017. La réduction de la production au début de l'année 2017 est expliquée par les récentes diminutions des allocations de dindon en sac et de dindons destinés à la surtransformation. Ces baisses d'allocation ont été adoptées afin de réduire le niveau des inventaires.

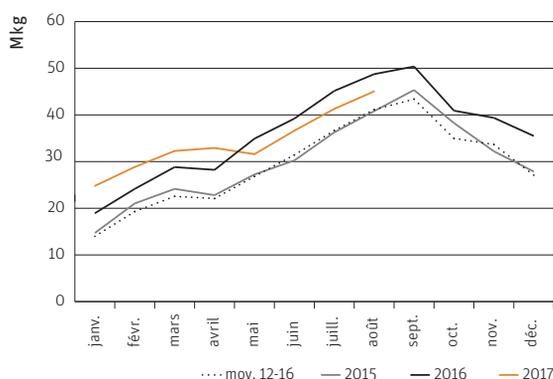
Au 1^{er} août 2017, les inventaires de dindon totalisaient 45,1 Mkg au Canada. Les stocks étaient donc en baisse de 7,6 % par rapport à l'an dernier à pareille date, mais en hausse de 9,5 % par rapport à la moyenne quinquennale 2012-2016 pour le mois d'août. Les inventaires convergent lentement vers la moyenne des dernières années, après avoir atteint un niveau record en 2016. Alors que les inventaires de *Dindon entier de 5 kg à 9 kg* sont inférieurs de 4,9 %

à la moyenne 2012-2016 pour le 1^{er} août, les stocks de *Dindon entier de plus de 9 kg* sont en hausse de 43,0 % en vertu des mêmes paramètres. Au 1^{er} août 2017, les inventaires de *Dindon surtransformé* étaient, quant à eux, en hausse annuelle de 62,9 %. Par ailleurs, au sein des *Morceaux*, les inventaires de *Poitrines désossées* soulèvent toujours des inquiétudes. Les inventaires de cette découpe se chiffraient à 4,2 Mkg au 1^{er} août 2017. Ils sont près de 2,5 fois supérieurs à la moyenne 2012-2016 pour cette date.

Finalement, le 12 août 2017, les importations de dindon sous contingents tarifaires s'élevaient à 3,0 Mkg. Jusqu'à maintenant en 2017, 53,5 % des licences d'importation ont été utilisées. Cette faible proportion – sur une base historique – est expliquée par des importations anormalement peu élevées lors du premier trimestre de 2017. Les importateurs étaient peu enclins à utiliser leurs licences au début de l'année, alors que les conditions de marché étaient peu favorables (Affaires mondiales Canada).

INVENTAIRES CANADIENS DE DINDON AU 1^{ER} AOÛT 2017

Mkg	2016	2017	%
<5 kg	8,2	7,3	-10,1 %
5 à 9 kg	24,9	20,8	-16,6 %
> 9 kg	4,9	6,0	21,3 %
Morceaux	8,1	7,5	-6,7 %
Surtransf.	1,4	2,3	62,9 %
Divers	1,2	1,1	-11,8 %
Total	48,7	45,1	-7,6 %



Source : Agriculture et Agroalimentaire Canada

Lors des 52 semaines se terminant le 27 juin 2017, les volumes vendus au Québec ont augmenté de 22,0 % par rapport aux ventes en volumes notées lors des 52 semaines précédentes.

Demande

Une croissance de 3,3 % de la consommation domestique canadienne de dindon a été notée lors des sept premiers mois de 2017, comparativement au niveau observé en 2016 pour la même période. Cette augmentation de la consommation domestique est encore plus significative pour l'année réglementaire 2016-2017, alors qu'elle se situe à 5,5 %. Tout comme la consommation domestique, les exportations ont connu une croissance annuelle impressionnante – de 10,2 % – depuis le début de l'année. Le maintien d'une demande croissante, motivée par des bas prix au détail, devrait avoir une incidence positive sur le niveau des inventaires et l'état général du marché. Le retour du marché dans une fourchette d'équilibre en matière d'inventaires et de prix devrait néanmoins prendre plusieurs mois.

Les volumes de dindon vendus au détail entre la période de 52 semaines se terminant le 27 juin 2017 et l'année mobile précédente ont augmenté de 7,2 % à l'échelle canadienne.

Étant donné la baisse du prix moyen au détail de 3,3 %, les ventes en valeur ont connu une hausse légèrement plus faible entre les périodes couvertes par AC Nielsen. Précisément, la hausse des ventes au détail en dollars se chiffre à 3,7 % selon les données colligées. La croissance significative de la consommation canadienne est largement expliquée par les développements observés au sein du marché québécois lors de la période des fêtes 2016-2017. Lors des 52 semaines se terminant le 27 juin 2017, les volumes vendus au Québec ont augmenté de 22,0 % par rapport aux ventes en volumes notées lors des 52 semaines précédentes. L'augmentation spectaculaire enregistrée sur une base annuelle dans la province est expliquée par de nombreuses promotions du produit en magasin au cours des huit derniers mois.

Enfin, entre l'année mobile se terminant le 27 juin 2017 et l'année mobile précédente, les parts de marché de la viande de dindon ont grimpé de plus de 6,1 % au Canada. Selon AC Nielsen, cette augmentation a été en partie effectuée au détriment du poulet (AC Nielsen). 🐔

OFFRE ET DEMANDE DE DINDON (EN MILLIERS DE KG)

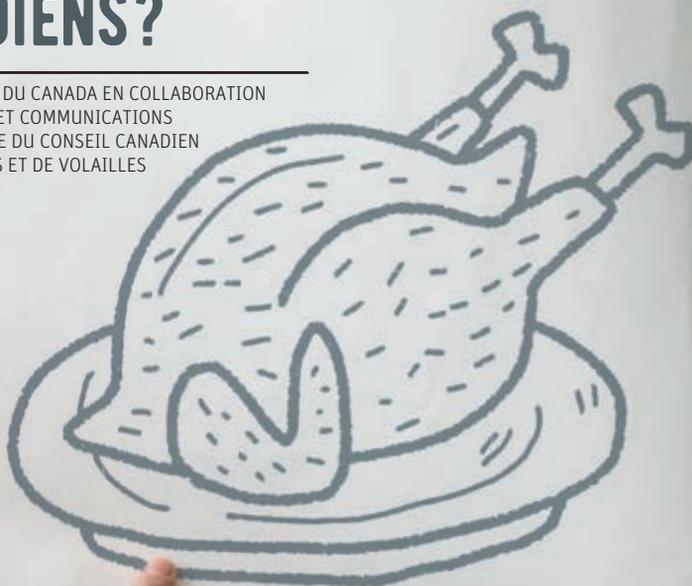
	ANNÉE CALENDRIER 2017-01-01 AU 2017-07-30	VARIATION ANNÉE PRÉCÉDENTE (%)
Stocks d'ouverture	24 786	30,9 %
Production	97 621	-5,7 %
Importations	1 364	-7,9 %
Offre totale	123 771	-0,1 %
Stocks de fermeture	45 051	-7,6 %
Consommation apparente	78 719	4,7 %
Exportations	16 764	10,2 %
Consommation domestique	61 955	3,3 %

Source : ÉDC



QUELLE PLACE OCCUPE LE DINDON DANS LA TÊTE ET LE CŒUR DES CANADIENS?

TEXTE LES ÉLEVEURS DE DINDON DU CANADA EN COLLABORATION
AVEC LA DIRECTION MARKETING ET COMMUNICATIONS
ET LA PARTICIPATION FINANCIÈRE DU CONSEIL CANADIEN
DES TRANSFORMATEURS D'OEUF ET DE VOLAILLES



Comment les consommateurs perçoivent-ils le dindon? Qui l'achète? Quels sont leurs morceaux préférés? Voici les faits saillants de la dernière étude menée par Les Éleveurs de dindon du Canada et la firme de sondage Léger.



Le sondage réalisé en ligne entre le 23 mars et le 10 avril 2017 auprès de 2 501 Canadiens âgés de 18 ans et plus visait à étudier les habitudes et les comportements des consommateurs relativement au dindon. Les internautes du panel Légerweb qui ont été sondés devaient consommer du dindon et effectuer au moins la moitié de l'épicerie de leur ménage.

Bonne nouvelle, les jeunes Canadiens et les ménages de trois personnes et plus sont nettement plus portés à mettre du dindon à leur menu. >

Préférences de consommation

**En moyenne,
les Canadiens mangent du dindon :**

2 fois par mois

24 fois par année

93 %

mangent du dindon lors d'occasions festives

Perceptions

92 % Nutritif

90 % Bon pour la santé

91 % A bon goût

88 % Ma famille aime

**Consommation de dindon
par rapport à l'année dernière**

↓ 12 % Moins = 72 % Autant ↑ 16 % Plus

Seraient encouragés à manger plus de dindon si...

86 % Meilleurs prix
ou prix plus bas

76 % Étiquette canadienne garantissant
l'élevage au Canada

80 % Meilleurs prix ou prix plus
bas pour le dindon élevé
sans antibiotiques

71 % Meilleur accès / disponibilité au
dindon élevé sans antibiotiques

45 %

achèteraient plus de dindon à un meilleur prix

Morceau favori du dindon :

2/3
disent
la poitrine



Parmi ceux mangeant plus
de dindon qu'il y a un an,
35 %
mangent plus
de poitrines



65 %
Bon goût
52 %
Valeur nutritive
44 %
Disponibilité

n = 2.501



Le dindon et la santé

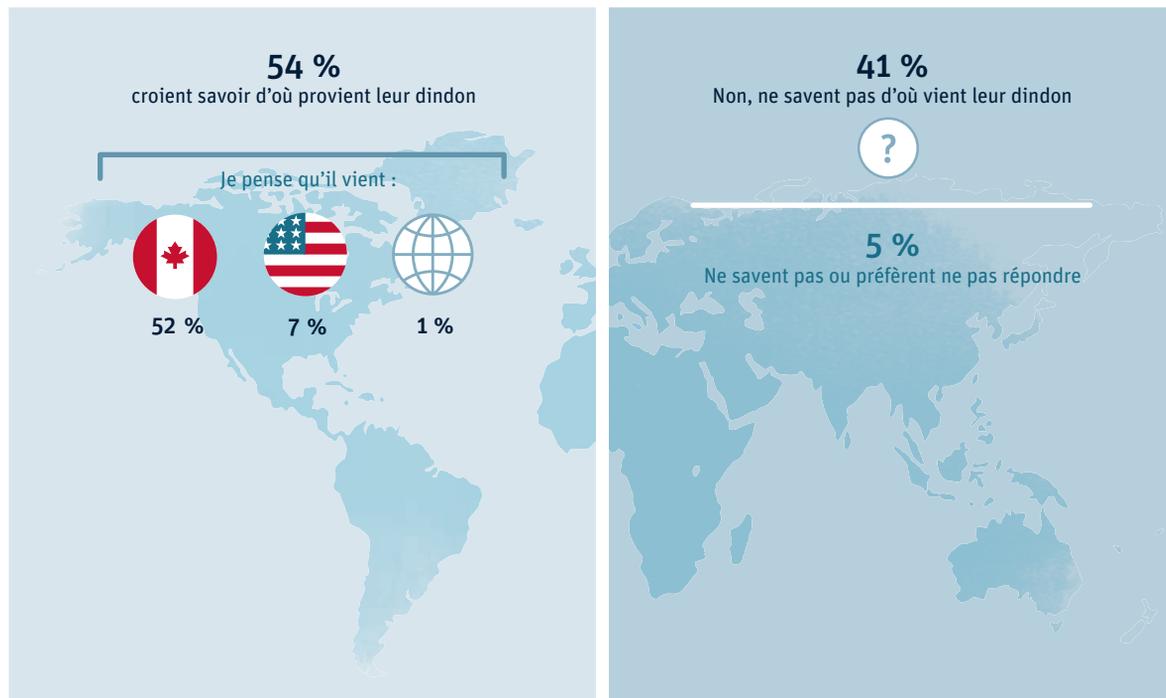
Les femmes et les hommes sont d'accord pour dire que le dindon est élevé par des agriculteurs professionnels, est produit localement en respectant de hauts standards alimentaires et est élevé de façon à n'avoir qu'une faible incidence sur l'environnement. Au Québec, le dindon est considéré comme faible en gras et riche en protéines.

Les résultats compilés laissent aussi entendre que les consommateurs canadiens ne sont pas en mesure d'identifier correctement à 100 % d'où viennent les dindons et comment ils sont nourris. >



Perceptions sur l'origine

Savez-vous de quel pays provient le dindon que vous achetez en épicerie?



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.

AGRI MARCHÉ
PRÉSENT AU QUOTIDIEN DEPUIS 1913

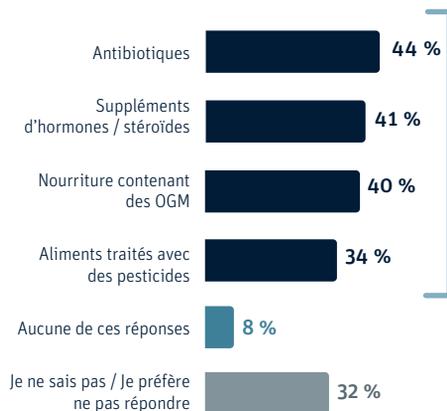
1 800 463-3410 | AGRI-MARCHE.COM

188472

Perceptions de l'alimentation des dindons

Six Canadiens sur dix (59 %) qui mangent du dindon pensent savoir avec quoi les dindons sont nourris, quatre sur dix affirment que les dindons sont nourris avec des antibiotiques (44 %), des suppléments d'hormones ou stéroïdes (41 %) et de la nourriture contenant des OGM (40 %). Les jeunes Canadiens, les hommes et les ménages de 3 personnes ou plus sont nettement plus susceptibles de penser savoir avec quoi sont nourris les dindons.

Selon vous, lesquels des éléments suivants pourraient être mangés par les dindons?



59 %
pensent savoir avec quoi
sont nourris les dindons



n = 2.501

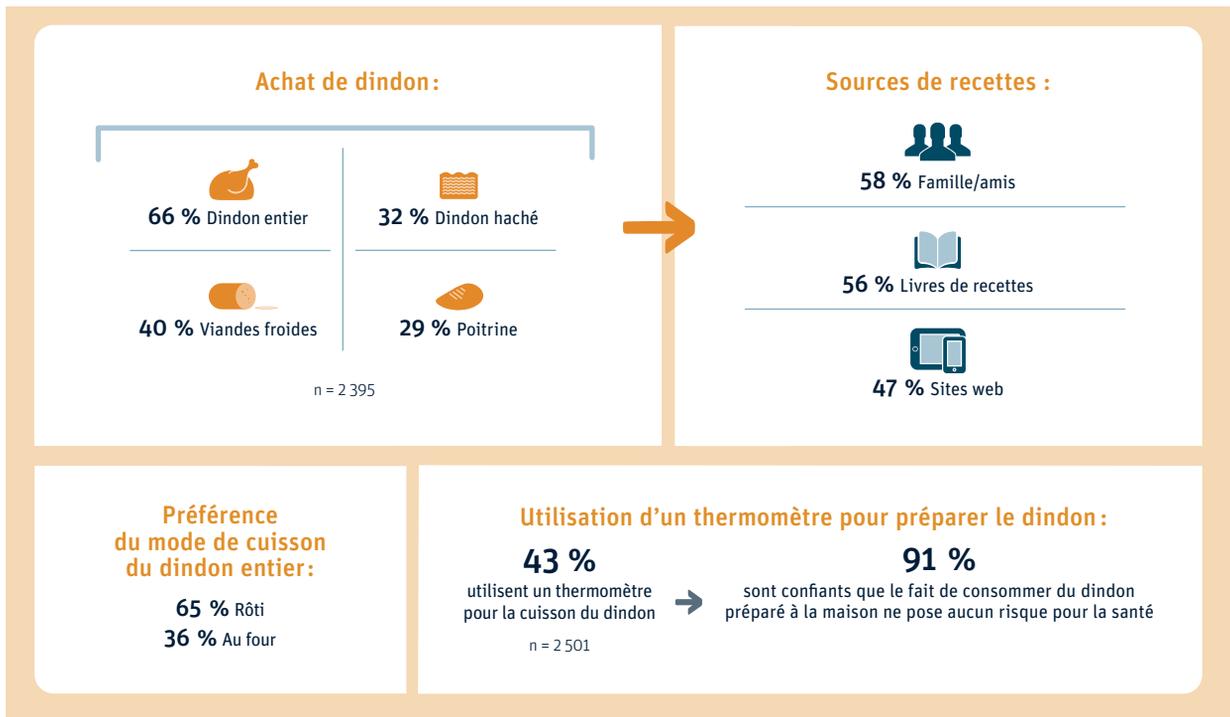


L'aile ou la cuisse

À la question quels sont vos morceaux de dindon préférés, les Canadiens privilégient la viande blanche (53 %) suivie de la viande brune (43 %) et 4 % aiment les deux.

Les hommes ont un faible pour la viande brune (le pilon, le haut de cuisse et la cuisse) et les Québécois sont nettement plus susceptibles de dire que la cuisse est leur morceau favori du dindon (39 % contre 28 % pour les autres Canadiens). >

Habitudes d'achat



n = 2 055



Dtech.inc., votre meilleur allié en développement durable.

Depuis 1999, les propriétaires de bâtiments Dtech bénéficient des qualités exceptionnelles du produit et réalisent des économies. Ce concept durable devient un allié important pour faire grandir leurs entreprises, et leurs portefeuilles.

Ce type de bâtiment favorise l'économie d'énergie en utilisant la masse thermique du béton présent dans ces murs pour maintenir et stabiliser la chaleur intérieure.

De plus, ce bâtiment empêche la vermine de s'installer dans sa structure et devient aussi un allié incontournable contre le ténébrion, plusieurs utilisateurs ont entièrement éliminé et maintenue à l'écart cet insecte nuisible.



**CONTACTEZ-MOI
POUR PROFITER AUJOURD'HUI
DE LA TECHNOLOGIE DE DEMAIN.**

Robert Cusson
Tél. : 819471-7299
robertc@dytec.ca



www.dytec.ca

190273



Les incitatifs

Les Canadiens sont convaincus que de meilleurs prix ou des prix plus bas pour le dindon (86 %) et de meilleurs prix ou prix plus bas pour le dindon élevé sans antibiotiques (80 %) ainsi qu'une étiquette garantissant

l'élevage au Canada (76 %) les encouragerait à manger du dindon plus souvent. Le facteur prix semble important pour les familles à faible revenu (moins de 40 000 \$).

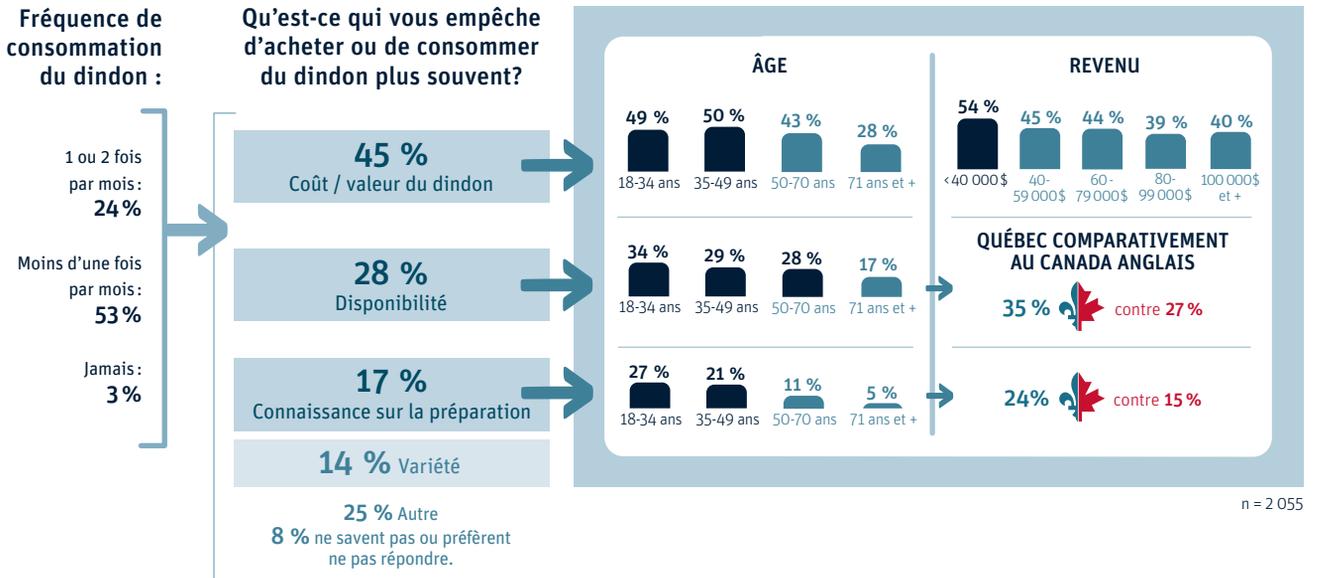


Qu'est-ce qui vous encouragerait à consommer du dindon plus souvent?

- | | |
|---|--|
| 86 % Meilleurs prix ou prix plus bas pour le dindon | 62 % Plus de variétés de découpes |
| 80 % Meilleurs prix ou prix plus bas pour le dindon élevé sans antibiotiques | 61 % Plus grande sélection de produits comme des saucisses de dindon, des produits de charcuterie, etc. |
| 76 % Étiquette canadienne garantissant l'élevage au Canada | 60 % Nouvelles recettes |
| 71 % Meilleur accès au dindon élevé sans antibiotiques | 58 % Savoir comment cuisiner divers morceaux de dindon |
| 71 % Plus grande disponibilité des morceaux de dindon (ex. : poitrines, hauts de cuisse, dindon haché) | 57 % Plus de choix de dindon haut de gamme offerts dans les restaurants |
| 71 % Plus grande disponibilité du dindon tout au long de l'année (et non seulement pendant les Fêtes) | 56 % Choix de mets rapides, préparés à base de dindon |
| 70 % Plus grande disponibilité du dindon en général (ex. : morceaux de dindon et volaille entière) | 52 % Plus d'accès au dindon biologique |
| 70 % Étiquette d'assurance de la qualité | 46 % Plus de choix de viande brune |
| 67 % Meilleur accès au dindon élevé en liberté | 38 % Nouvelles saveurs différentes |
| 66 % Emballages plus petits | 28 % Plus grand accès, plus de choix et plus de marques de dindon cachère |
| 65 % Assurance du bien-être animal | 25 % Plus grand accès, plus de choix et plus de marques de dindon halal |

n = 2 501

Fréquence de consommation du dindon



Les Québécois, comparativement aux autres Canadiens, sont sensibles à la disponibilité du produit et au manque de connaissance sur les façons d'apprêter le dindon. Selon le sondage, ces critères pourraient les encourager à en acheter et à en consommer plus souvent. Enfin, ces derniers préfèrent cuire leur dindon au four, tandis que le reste des Canadiens aime mieux le faire rôti. 🍗

Polyacide

Acidifiant pour l'eau d'abreuvement



Offrir une eau saine jour après jour est un élément clé dans le maintien de la santé de votre élevage. Polyacide prévient la formation de biofilms et diminue la prolifération de bactéries dans vos lignes d'eau.



Agro-Bio Contrôle inc.

info@agrobiocontrôle.ca • 450 253-2476

191286



COMMUNIQUER AVEC LES CONSOMMATEURS PAR L'ENTREMISE DES ÉLEVEURS DE DINDON DU CANADA



TEXTE CALVIN MCBAIN, DÉLÉGUÉ DES ÉVQ AUPRÈS DES ÉDC

Au cours de l'été, les Éleveurs de dindon du Canada ont continué leurs offensives sur le web en offrant aux consommateurs des recettes, de l'information et des concours. Les ÉDC ont su leur démontrer encore une fois que le dindon est savoureux, nutritif et polyvalent.

Cet été :

- Le *Bulletin électronique de Dindon canadien*, publié mensuellement, a été envoyé en français et en anglais à plus de 11 000 consommateurs.
- Depuis juin, les ÉDC ont mis en place le *programme des grillades estivales* pour encourager les consommateurs à essayer le dindon sur le barbecue.
- Les ÉDC ont produit le *Guide de cuisson estivale*, dans le cadre duquel les consommateurs ont eu l'occasion de leur faire parvenir leurs propres recettes.
- Pour célébrer le 150^e anniversaire du Canada, les ÉDC ont organisé quatre concours nationaux en juillet.
- Un programme sur les médias sociaux à l'intention des Canadiens d'origine sud-asiatique a été développé pour leur permettre de connaître les différentes façons d'apprêter le dindon pour toutes les occasions.
- Depuis la mi-août, les ÉDC concentrent leurs efforts sur le programme *Rentrée scolaire* par l'intermédiaire des médias sociaux.

Pour connaître les dernières informations et activités destinées aux consommateurs, visitez <http://www.dindoncanadien.ca/>.

Pour célébrer le 150^e anniversaire du Canada, les ÉDC ont organisé **quatre concours nationaux** en juillet.





Comprendre les priorités dans la renégociation de l'ALENA

À la mi-juillet, le représentant commercial des États-Unis a publié son sommaire des objectifs pour la renégociation de l'ALENA. En ce qui concerne l'agriculture, les objectifs ciblés sont les suivants :

- « maintenir » l'accès réciproque existant aux marchés pour les produits agricoles, sans droits de douane;
- élargir les débouchés concurrentiels pour les produits agricoles des États-Unis;
- éliminer les obstacles non tarifaires touchant les exportations agricoles des États-Unis, y compris les obstacles discriminatoires, l'administration restrictive des contingents tarifaires et d'autres mesures injustifiées qui limitent l'accès des biens des États-Unis aux marchés.

En mai, le président Trump a informé le Congrès de son intention de renégocier l'ALENA. Le représentant commercial des États-Unis a invité le public à formuler des commentaires sur la modernisation de l'ALENA pour définir ses positions de négociation.

Au Canada, le gouvernement fédéral a également amorcé un processus de consultation officiel. Les ÉDC ont présenté leur position au gouvernement fédéral et continueront à le faire tout au long des négociations.

Dans la renégociation de l'ALENA, le gouvernement des États-Unis vise sans aucun doute un accès supplémentaire au marché canadien. Les ÉDC estiment cet objectif totalement injustifié. Les ÉDC s'attendent à ce que le gouvernement canadien maintienne son soutien solide de longue date à l'égard de la gestion de l'offre.

La négociation est commencée depuis la mi-août et les ÉDC continuent à tenir les éleveurs de dindon à jour au sujet des différentes étapes du processus de renégociation de l'ALENA. >

TRITURO[®] 47 *Le tourteau de soya haute performance pour la volaille*

- » Texture **EXTRA-GROSSIÈRE** pour moins de perte et moins de poussière
- » Contient 6 % d'huile de soya concentré en acides gras libres (oléique et linoléique)
- » 47 % de protéines brutes
- » Teneur élevée en énergie avec 9200 kcal/kg

SOYA EXCEL SOYA EXCEL BIO ECO CERT

1 877 365-7692
soyaexcel.com

DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT EN BIOLOGIQUE

190156



La **plateforme améliorée** est maintenant **plus facile à naviguer; et compatible** pour les tablettes et les téléphones intelligents.



MAXIMUS

UN SYSTÈME ÉVOLUTIF À LA FINE POINTE TECHNOLOGIQUE

Votre ferme au bout des doigts... où que vous soyez!



Le système de contrôle le plus facile à utiliser sur le marché grâce à ses icônes très conviviales.



Un véritable système de contrôle de gestion entièrement personnalisable, peu importe la taille du bâtiment.



Un investissement; Maximus vous offrira le meilleur rendement du capital investi. Aucuns frais d'utilisation mensuels. Mises à jour gratuites.



NOUVELLE FONCTION

Système de gestion du convoyeur à œufs: contrôlez les vitesses des courroies, des rangées et des convoyeurs afin d'assurer un flux constant et régulier d'œufs pour l'empaqueteur.

AVIPOR



CONTACTEZ NOTRE
DISTRIBUTEUR

www.avipor.com
450 263-6222

*Le système idéal pour tous vos besoins en
matière d'élevage avicole*

187379

Mises à jour sur les programmes à la ferme des ÉDC

Les ÉDC révisent actuellement leur *Programme de salubrité des aliments à la ferme* (PSAF)[®]. En s'inspirant de l'examen de biosécurité mené en 2016, de l'examen de la direction et des commentaires des éleveurs et des bureaux provinciaux, le conseil d'administration des ÉDC a approuvé les mises à jour aux fins de mise en œuvre le 31 décembre 2017.

En novembre 2016, le conseil d'administration des ÉDC a accepté de mettre à jour son *Programme de soin des troupeaux*[®] conformément au *Cadre d'évaluation des soins aux animaux* (CESA) du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE). Il s'agit d'une étape nécessaire pour veiller à la conformité du *Programme de soin des troupeaux* des ÉDC au nouveau *Code de pratiques* (publié en juin 2016). Le processus du CESA fait appel à une vaste gamme d'intervenants différents. La première rencontre s'est déroulée cet été.

Accès aux renseignements les plus récents et les plus pertinents des ÉDC

Les ÉDC ont lancé un *portail des éleveurs* pour les programmes à la ferme des ÉDC afin de mieux accompagner leurs éleveurs et de leur donner accès aux renseignements, aux recherches et aux outils les plus récents.

La plateforme améliorée est maintenant :

- plus facile à naviguer;
- compatible pour les tablettes et les téléphones intelligents;
- remplie de renseignements essentiels, y compris des ressources de recherche, de l'information sur la santé des troupeaux et les maladies et des fiches d'information sur l'élevage.

En outre, le site permet aux éleveurs de remplir les formulaires de programme en ligne. 🐔

Les éleveurs peuvent s'inscrire au portail dès maintenant à l'adresse :

[https://tfconfarmprograms.ca/fr/.](https://tfconfarmprograms.ca/fr/)



Équipements d'élevages

Goddro.ca

Pour votre bâtiment clé en main, ou pour l'amélioration de votre production, faite confiance au savoir-faire de notre équipe.

La référence pour répondre à tous vos besoins !

- * Silo
- * Chauffage
- * Ligne à eau
- * Eclairage DEL
- * Ventilateur - Multifan
- * Contrôle intelligent
- * Ligne d'alimentation
- * Entrée dair - Bec de canard

1-866-378-1349
SERVICE DE PIÈCES - SUIVI DE PROJET

193241

NOTES

Préparez votre dindon entier en crapaudine ou demandez à votre boucher de le faire : coupez le long de la colonne vertébrale avec un bon ciseau à volaille pour l'ouvrir à plat. Retirez l'os (la colonne vertébrale) et le cou. Réservez-les au réfrigérateur pour une autre utilisation (un bouillon par exemple). Écrasez le dindon à plat.

 Voyez la capsule vidéo sur notre page

DINDON EN CRAPAUDINE À LA PORTUGAISE

PORTIONS : 10 - TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN. - TEMPS DE CUISSON : 180 MIN.

Ingrédients

- 1 dindon entier du Québec d'environ 6 kg (12 lb)
- 45 ml (3 c. à soupe) de gros sel
- 2 gros citrons coupés en deux

Marinade

- 15 ml (3 c. à thé) de paprika
- 60 ml (4 c. à soupe) d'huile d'olive
- 20 ml (4 c. à thé) de moutarde sèche
- 10 ml (2 c. à thé) de jus de citron frais
- 3 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) d'origan séché
- 5 ml (1 c. thé) de thym séché
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce piri-piri

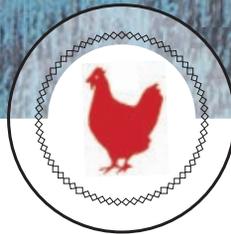
Étapes

1. Saupoudrez le sel à l'intérieur et à l'extérieur du dindon. Frottez-le ensuite avec la partie coupée des citrons pendant quelques minutes jusqu'à ce que le sel commence à se dissoudre.
2. Pendant ce temps, mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un grand bol jusqu'à l'obtention d'une pâte rouge.
3. Badigeonnez le dindon avec la moitié de la marinade.
4. Préchauffez le barbecue à feu moyen. Fermez l'un des brûleurs. Posez le dindon au-dessus du brûleur fermé pour une cuisson indirecte.

Succulent!



5. Faites griller le dindon à couvert fermé 3 heures ou jusqu'à ce que les jus de cuisson soient clairs et que la température atteigne 74 °C (165 °F).
6. Badigeonnez avec le reste de la marinade une fois chaque heure.
7. Laissez reposer le dindon au moins 20 minutes avant de le découper.



 Voyez la capsule vidéo sur notre page

POÊLÉE DE POULET AU BACON ET À L'AIL

PORTIONS : 6 - TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN. - TEMPS DE CUISSON : 30 MIN.

Ingrédients

- 5 hauts de cuisse de poulet, désossés, avec peau
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût
- 5 gousses d'ail, émincées
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- 8 lanières de bacon, cuites, égouttées et hachées
- 160 ml (tasse) de crème épaisse
- 60 ml (¼ tasse) d'oignon rouge, tranché
- 250 ml (1 tasse) de tomates cerises, coupées en deux dans le sens de la longueur
- 2 brins de romarin



Étapes

1. Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif.
2. Retirer les hauts de cuisse de poulet de l'emballage, essuyer avec du papier absorbant et saupoudrer chaque morceau de sel et de poivre.
3. Mettre les hauts de cuisse de poulet dans la poêle, côté peau en dessous, et faire revenir pendant 5 à 7 minutes, en retournant régulièrement jusqu'à ce que les deux côtés soient dorés. Retirer le poulet et réserver.
4. Garder la poêle sur la cuisinière, réduire le feu à intensité moyenne et faire sauter l'oignon rouge et l'ail avec un peu de bouillon de poulet pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange devienne brun.
5. Ajouter le bouillon de poulet restant, 1 brin de romarin et la moitié du bacon et bien mélanger.
6. Mettre les hauts de cuisse de poulet dorés dans la poêle, couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la température interne du poulet atteigne 74 °C (165 °F).
7. Retirer le poulet de la casserole, ajouter la crème, les tomates cerises et le reste du romarin et porter à ébullition tout en remuant bien. Une fois que le tout est bien mélangé, ajouter le poulet, couvrir et laisser mijoter pendant 5 minutes.

RÉUNIONS ET ÉVÉNEMENTS À VENIR

AGENDA

– SEPTEMBRE –

- | | |
|-------|--|
| 4 | Fête du travail (bureaux fermés) |
| 10 | UPA – <i>Portes ouvertes sur les fermes du Québec</i> ,
Montréal et régions |
| 20-22 | RMAAQ – Séances d'arbitrage, Drummondville |
| 26-27 | RMAAQ – Séances d'arbitrage, Drummondville |

– OCTOBRE –

- | | |
|-------|--------------------------------------|
| 9 | Action de grâce (bureaux fermés) |
| 11-13 | RMAAQ – Séance d'arbitrage, Montréal |

– NOVEMBRE –

- | | |
|----|---|
| 15 | AQINAC – Le Rendez-vous avicole 2017, Lévis |
|----|---|



Jean-Philippe Deschênes-Gilbert

Depuis août dernier, les ÉVQ ont la chance de compter parmi leurs rangs M. Jean-Philippe Deschênes-Gilbert à titre de directeur des affaires réglementaires.

Possédant de grandes compétences en gestion et en administration, Jean-Philippe est reconnu pour sa rigueur, sa capacité d'analyse, sa structure de pensée et sa détermination. Sa solide expertise et sa connaissance du milieu agricole et des aspects réglementaires des productions seront certainement des atouts pour la réussite de l'important projet des Éleveurs des volailles du Québec concernant l'élaboration, le contrôle, la gestion et l'application des encadrements réglementaires, administratifs et contractuels.

Titulaire d'un baccalauréat en agroéconomie, Jean-Philippe possède près de vingt années d'expérience dans l'accompagnement, la gestion et la direction d'organisations professionnelles agricoles, tant au Québec qu'en France. Il a débuté sa carrière en tant que directeur général de la Fédération de la relève agricole du Québec, et ce, durant près de dix ans. Depuis 2011, Jean-Philippe occupait le poste de directeur général au sein des Producteurs de bovins du Québec. 🐾

15 ANS DE SERVICE AUX ÉVQ



Mélanie Savard

À l'emploi depuis le 13 mai 2002, Mélanie Savard a assumé les fonctions de

coordonnatrice pour la Direction administration et contingentement. Au cours de sa carrière aux ÉVQ, elle a également occupé deux autres postes : responsable des guides et responsable du secteur dindon. Dans le cadre de ses fonctions, Mélanie a pris en charge divers projets d'ordre administratif dont le développement de notre système informatique de gestion du contingentement. Elle a effectué également une variété de travaux et de suivis en matière de ressources humaines, financières et administratives et en matière de gouvernance. Elle a assumé également le rôle de substitut à la comptabilité et elle a coordonné le travail de plusieurs personnes dans le domaine administratif et le contingentement. 🐾



André Poitevin

Depuis le 4 septembre 2002, André Poitevin assume les fonctions

d'inspecteur. Il procède, par des recherches d'information dans nos systèmes informatiques et avec des visites, aux vérifications, inspections et enquêtes nécessaires afin de s'assurer du respect des règlements et conventions en vigueur. Il peut être appelé à agir comme témoin de l'organisation auprès de la RMAAQ ou des cours de justice dans des cas de non-respect de la réglementation. Auprès des éleveurs qu'il visite, André est appelé à effectuer certaines tâches administratives, telles que la collecte d'informations générales, la pose des plaques et le mesurage de poulaillers et autres. 🐾

DES NOUVELLES DE LA FÉDÉRATION

BABILLARD

Nous remercions...

Mélanie et André pour leur engagement entier et leur professionnalisme dans la défense des intérêts des éleveurs de volailles du Québec. Les ÉVQ les remercient pour leur fidélité pendant toutes ces années.



**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!

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.

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 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.



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 à nous écrire à volailles@upa.qc.ca. C'est votre magazine!



Travailler ensemble nous donne des ailes



C'est grâce à des partenaires passionnés comme vous qu'Olymel est devenu le chef de file canadien dans le domaine de l'abattage, de la transformation et de la mise en marché de la viande de volaille. Et c'est en ayant la passion pour les plus hauts standards de fabrication, de qualité, de salubrité, de traçabilité et de service, que nous renforçons notre avantage compétitif.



On nourrit le monde

190265