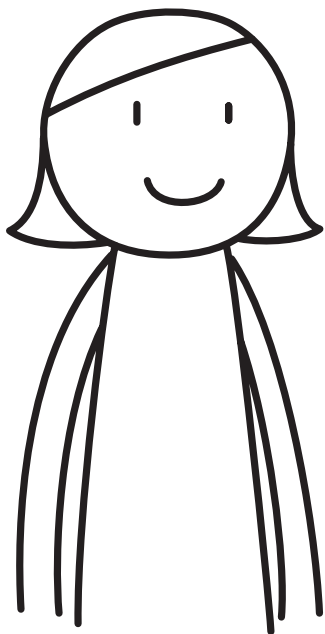


# LA RÉSISTANCE AUX ANTIBIOTIQUES ET LEUR UTILISATION DANS L'ÉLEVAGE DES POULETS

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR!



Vous avez peut-être entendu parler de l'usage des antibiotiques dans l'élevage des poulets, et il se peut que vous ayez des inquiétudes. Les éleveurs de poulets en ont aussi. Nous sommes TOUS des consommateurs et nous voulons TOUS faire le meilleur choix pour nos familles.



# Y a-t-il vraiment des antibiotiques dans la viande de poulet que nous mangeons?

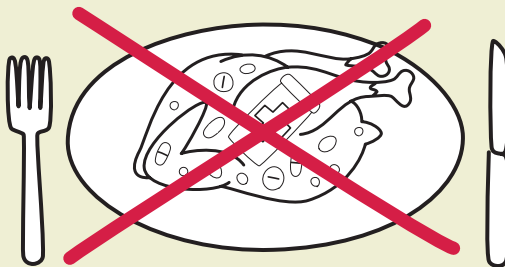


Il y a une différence importante entre les « résidus d'antibiotiques » et la « résistance aux antibiotiques ».

Peu importe ce que vous entendez, souvenez-vous que : lorsque vous mangez du poulet, vous ne consommez **pas** les antibiotiques que le poulet peut avoir reçus au cours de sa croissance.

Il existe des règlements stricts régissant le délai entre le dernier traitement par antibiotiques que l'animal a reçu et le moment où il est envoyé à l'usine de transformation. Ce délai s'appelle la « période de retrait » et cette période garantit qu'il n'y a pas de résidus d'antibiotiques dans la viande. De plus, la viande de poulet au Canada étant inspectée, il n'y a pas eu de problème de résidus dans celle-ci depuis des décennies!

C'est tout. Le poulet n'est **pas** « plein d'antibiotiques ». Ne laissez personne vous dire le contraire.



! Agence canadienne d'inspection des aliments. « Rapport annuel du Programme national de surveillance des résidus chimiques 2014-2015. » 2015.

Demandez à un producteur | Soyez au courant des faits.  
Apprenez-en davantage à l'adresse suivante : [www.parlonspoulet.ca](http://www.parlonspoulet.ca)



# Qu'est-ce que la résistance aux antibiotiques ?

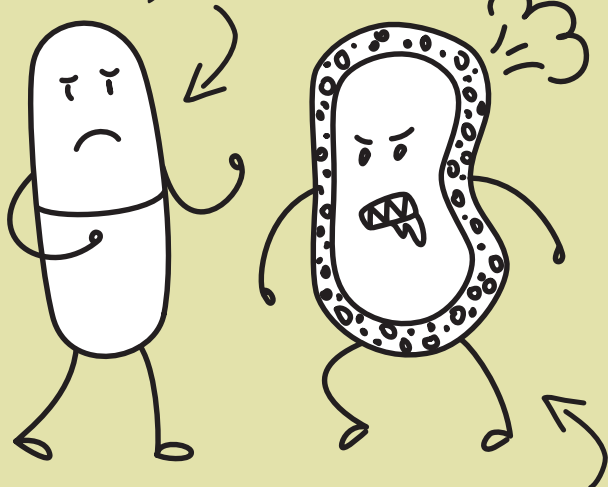
La résistance aux antibiotiques survient lorsque les bactéries arrêtent de répondre, ou ne répondent plus aussi bien aux antibiotiques. Toute utilisation d'antibiotiques, chez les humains OU les animaux, peut entraîner de la résistance<sup>2</sup>.



## La résistance aux antibiotiques

signifie qu'un plus grand nombre de maladies deviennent plus difficiles à traiter.

Antibiotiques



Bactéries

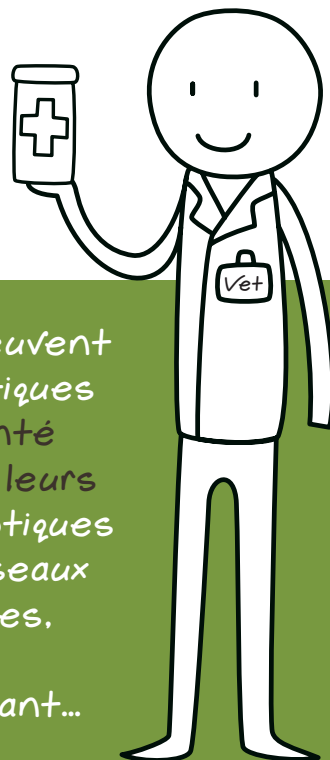
La responsabilité pour les questions de résistance aux antibiotiques est partagée tant par la médecine humaine que par la médecine animale. Quant à eux, les éleveurs de poulets mettent actuellement en œuvre une stratégie qui veille à ce que les antibiotiques soient utilisés de façon responsable afin de protéger la santé animale. La stratégie comprend quatre éléments essentiels :

1. Réduction
2. Surveillance
3. Sensibilisation
4. Recherche

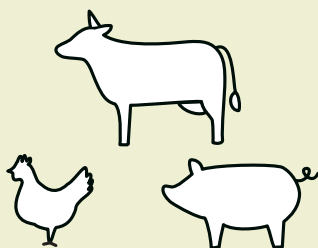
<sup>2</sup> Agence canadienne d'inspection des aliments. « Résistance aux antibiotiques questions et réponses », le novembre 2017. Offert en ligne à l'adresse : <https://bit.ly/2m4X52T> (Consulté le novembre 2018).



# Les producteurs peuvent-ils utiliser des antibiotiques?



# OUI.



Les producteurs peuvent utiliser des antibiotiques pour protéger la santé et le bien-être de leurs oiseaux. Des antibiotiques sont donnés aux oiseaux lorsqu'ils sont malades, mais aussi de façon préventive. Cependant...

## Les antibiotiques ne sont pas tous sur un même pied d'égalité.

Les antibiotiques se divisent en catégories selon leur importance en médecine humaine :

<b>Catégorie I</b>	Importance pour les humains <sup>3</sup>
	Très haute

<b>Catégorie III</b>	Importance pour les humains
	Moyenne

<b>Catégorie II</b>	Importance pour les humains
	Haute

<b>Catégorie IV</b>	Importance pour les humains
	Faible Ne s'applique pas aux humains

<sup>3</sup> Santé Canada. « Catégorisation des médicaments antimicrobiens basée sur leur importance en médecine humaine ». avril 2009. Offert en ligne à l'adresse : Offert à l'adresse : <https://bit.ly/2STGqMD> [Consulté le novembre 2018].

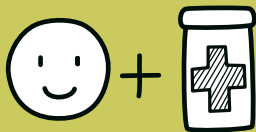
Demandez à un producteur | Soyez au courant des faits.  
Apprenez-en davantage à l'adresse suivante : [www.parlonspoulet.ca](http://www.parlonspoulet.ca)



Les antibiotiques les plus utilisés chez les humains ne sont **pas les mêmes** que ceux qui sont les plus utilisés dans l'élevage des poulets.

En fait, près de **60%** de tous les antibiotiques utilisés dans l'élevage des poulets ne sont pas utilisés en médecine humaine<sup>4</sup>.

De plus, les producteurs travaillent à en réduire l'utilisation globale. Par exemple, **l'industrie du poulet a interdit l'utilisation préventive des antibiotiques de catégorie I et II.**



C'est une mesure importante et d'autres mesures suivront.

## Vous avez des choix.

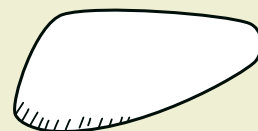
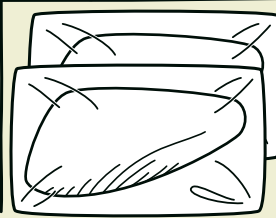
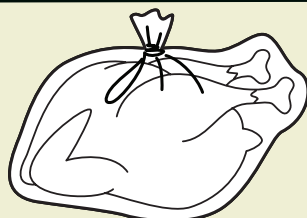
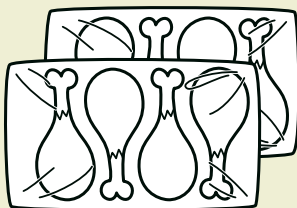
Le poulet canadien est vendu aux consommateurs dans une multitude de choix. Vous pouvez ainsi faire le choix qui vous convient le mieux.

Parcours libre

Conventionnel

Élevé sans antibiotiques

Biologique



<sup>4</sup> A. Agunos, D. Léger, C. Carson, S. Gow, A. Bosman, R. Irwin and R. Reid-Smith. "Antimicrobial use surveillance in broiler chicken flocks in Canada, 2013-2015." PLoSOne, vol. 12, no. 6, 2017.

Demandez à un producteur | Soyez au courant des faits.  
Apprenez-en davantage à l'adresse suivante : [www.parlonspoulet.ca](http://www.parlonspoulet.ca)



# Peu importe le type de poulet que vous achetez, votre rôle est important.

De bonnes pratiques de manipulation de la viande dans la cuisine peuvent réduire votre risque de contamination à n'importe quelles bactéries, qu'elles soient résistantes ou non. Vous n'avez qu'à suivre les règles que vous connaissez depuis toujours.

**Nettoyer** : Lavez vos mains souvent et nettoyez fréquemment les surfaces (utilisez de l'eau savonneuse).

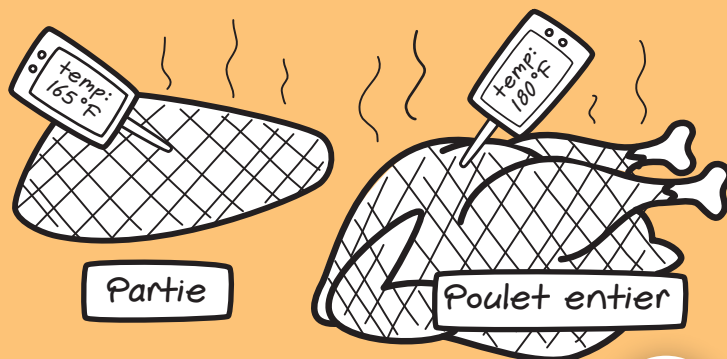
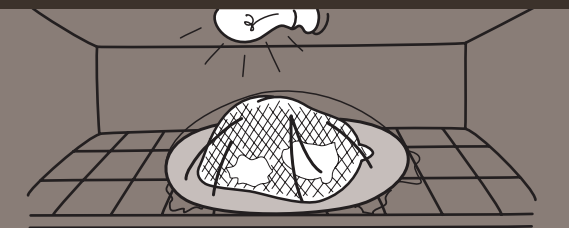


**Séparer** : Évitez la contamination croisée (gardez le poulet cru à l'écart des autres aliments et utilisez des planches à découper séparées).



**Cuire** : Cuisez les aliments aux températures appropriées : 180 °F (82 °C) pour le poulet entier et 165 °F (74 °C) pour les morceaux de poulet.

**Réfrigérer** : Réfrigérez rapidement les restes.



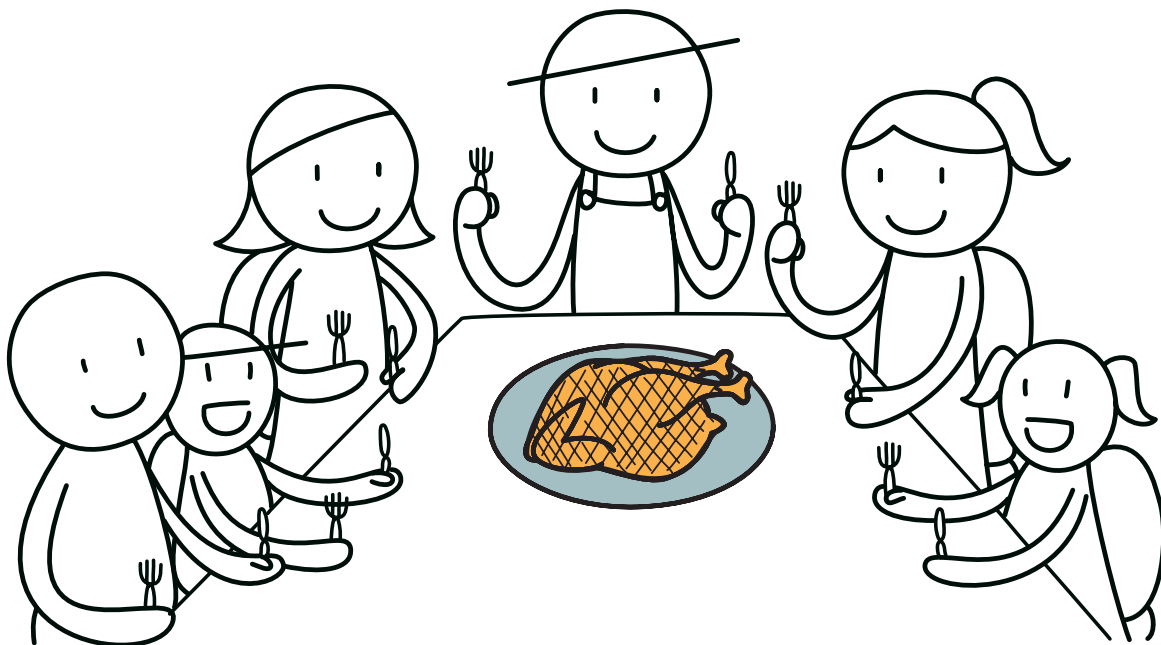
Demandez à un producteur | Soyez au courant des faits.  
Apprenez-en davantage à l'adresse suivante : [www.parlonspoulet.ca](http://www.parlonspoulet.ca)



Vous serez surpris d'apprendre combien les exigences et les règlements d'élevage des poulets canadiens sont stricts.



Les producteurs sont fiers d'élever le poulet auquel les Canadiens font confiance. Ils sont également fiers de servir ce poulet à leur propre famille.



Demandez à un producteur | Soyez au courant des faits.  
Apprenez-en davantage à l'adresse suivante : [www.parlonspoulet.ca](http://www.parlonspoulet.ca)



Demandez à un producteur – soyez au courant des faits. Apprenez-en davantage à l'adresse suivante : [www.parlonspoulet.ca](http://www.parlonspoulet.ca)



*Raised by a*  
**CANADIAN**  
**FARMER** | *Élevé par un*  
**PRODUCTEUR**  
**CANADIEN**



VERSION 3