

LA RÉSISTANCE AUX ANTIBIOTIQUES ET LEUR UTILISATION DANS LE POULET

CHOSSES QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

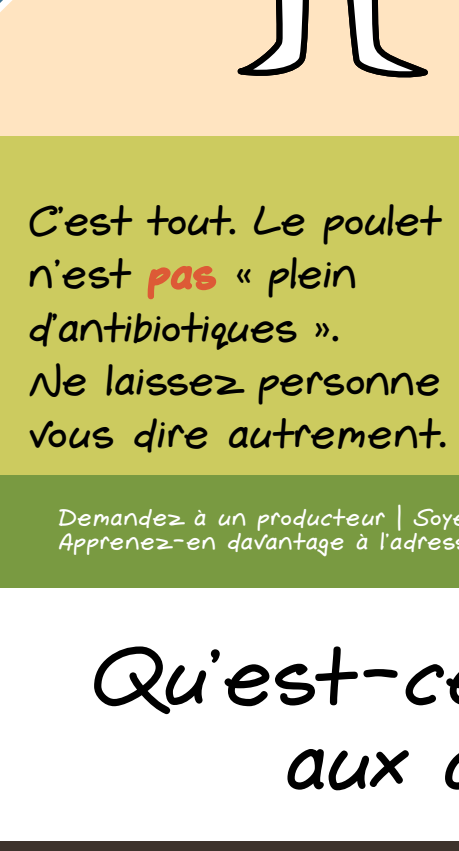


Vous avez peut-être entendu parler des antibiotiques et du poulet et il se peut que vous ayez des inquiétudes. Les producteurs de poulet en ont également. Nous sommes tous des consommateurs et nous voulons tous faire le meilleur choix pour nos familles.



[PRODUCTEURSDEPOULET.CA](http://producteursdepoulet.ca) | POULET.CA

Mangeons-nous vraiment des antibiotiques avec notre poulet?

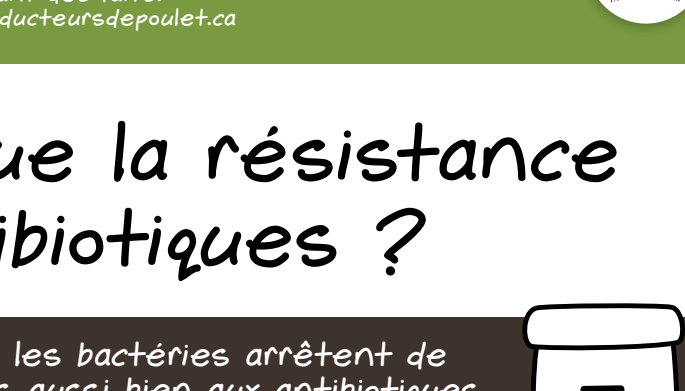


Il y a une différence importante entre les « résidus » et la « résistance ».

Peu importe ce que vous entendez, souvenez-vous : lorsque vous mangez du poulet, vous ne consommez pas les antibiotiques qu'il peut avoir reçus.

Il existe des règlements stricts régissant le délai entre le dernier traitement de l'animal par des antibiotiques 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 dans la viande. De plus, la viande est inspectée. Il n'y a pas eu de problèmes de résidus dans la viande de poulet au Canada depuis des décennies.

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



Demandez à un producteur | Soyez au courant des faits. Apprenez-en davantage à l'adresse www.producteursdepoulet.ca

Qu'est-ce que la résistance aux antibiotiques ?

La résistance survient lorsque les bactéries arrêtent de répondre, ou ne répondent plus aussi bien aux antibiotiques. C'est un phénomène naturel qui existait avant les antibiotiques synthétiques*. Cependant, toute utilisation d'antibiotiques, chez les humains OU les animaux, peut entraîner la résistance†.



La résistance aux antibiotiques

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

La responsabilité par rapport aux questions de résistance est partagée tant par la médecine humaine que par la médecine animale. Quant à eux, les producteurs de poulet mettent actuellement en œuvre une stratégie qui veille à ce que les antibiotiques soient utilisés de façon responsable afin de protéger la santé animale. L'ensemble de l'industrie du poulet travaille sans relâche pour réduire l'utilisation des antibiotiques, trouver des solutions de rechange et sensibiliser les producteurs et les consommateurs.



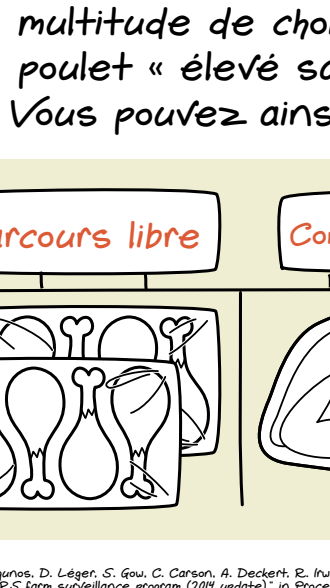
* IC, Blaxter, AJ, Untchetter, A, Poulouki, E, Kistner, E, D, Banks, M, D, Johnston, H, A, Barton, et G, D, Longth. 'Antibiotic Resistance in Poultry in an Integrated Cycle' Proceedings: PASC one, vol. 7, no. 4, pp. 110-120

† Agence canadienne d'inspection des aliments - À propos de la résistance aux antibiotiques - le 30 septembre 2015 (en ligne). Offert à l'adresse : <http://canadensantee.gc.ca/dmgs-produits-medicaments/produits/bonnes-pratiques-et/antibiotiques-resistance-antibiotiques/obour-sensibiliser>. (Consulté le 31 mars 2016).

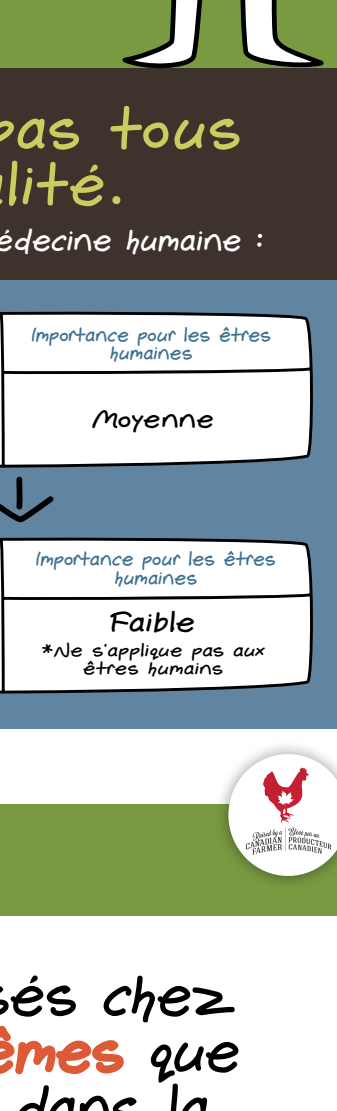
Demandez à un producteur | Soyez au courant des faits. Apprenez-en davantage à l'adresse www.producteursdepoulet.ca

Les producteurs peuvent-ils utiliser des antibiotiques?

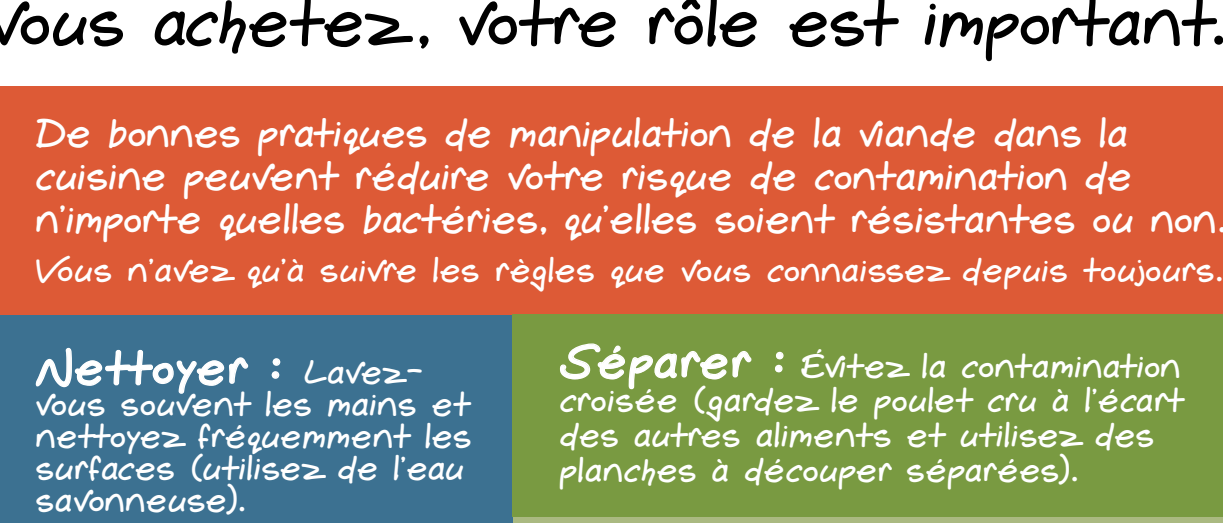
OUI.



Les producteurs peuvent utiliser des antibiotiques dans la production de poulet pour protéger la santé et le bien-être des oiseaux. Des antibiotiques sont donnés aux oiseaux lorsqu'ils sont malades et, surtout, pour prévenir les maladies. Cependant...



Les antibiotiques ne sont pas tous sur un même pied d'égalité. Ils se divisent en catégories selon leur importance en médecine humaine :



* Santé Canada - Catégorisation des médicaments antimicrobiens basée sur leur importance en médecine humaine - avril 2009 (en ligne). Offert à l'adresse : <http://www.scc.gc.ca/dmgs/medicaments/antimicrobiens/antibiotiques/antibiotiques/antibiotiques>. (Consulté le 31 mars 2016).

Demandez à un producteur | Soyez au courant des faits. Apprenez-en davantage à l'adresse www.producteursdepoulet.ca

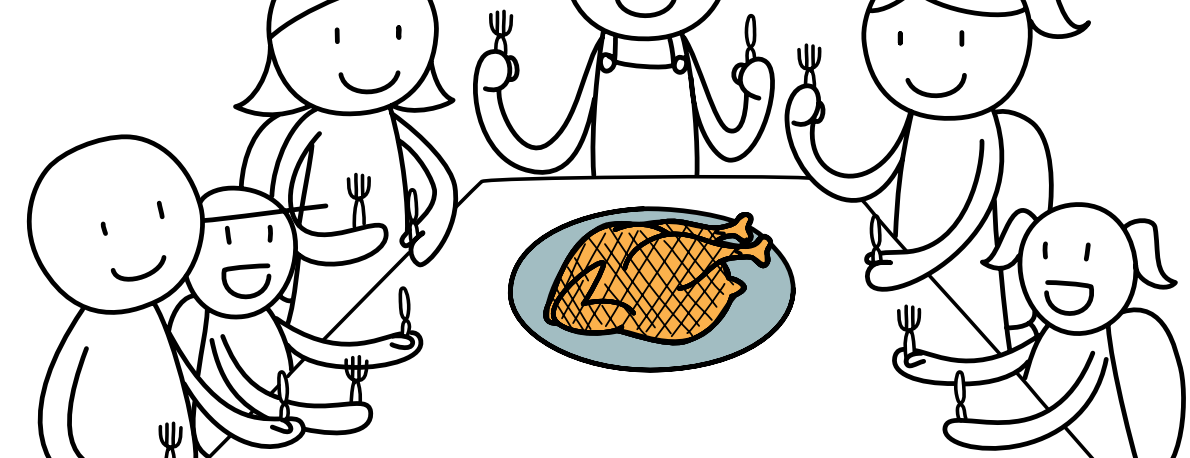
Les antibiotiques les plus utilisés chez les humains ne sont pas les mêmes que ceux qui sont les plus utilisés dans la production de poulet.

En fait, près de 60% de tous les antibiotiques utilisés dans la production de poulet ne sont pas utilisés en médecine humaine*. De plus, les producteurs travaillent à réduire l'utilisation globale. Par exemple, l'industrie du poulet a interdit l'utilisation préventive des antibiotiques de catégorie I.

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, notamment le poulet conventionnel, le poulet « élevé sans antibiotiques » et le poulet biologique. Vous pouvez ainsi faire le choix qui vous convient le mieux.



* A. Agreus, D. Leger, C. Gu, C. Carson, A. Diederich, D. Fuh et E. Castell-Ojeda. 'Antimicrobial use monitoring in Canadian broiler flocks' - Results from the CHBC's farm surveillance program (2011 updated). In Proceedings of the sixth-7th US/Canada poultry disease conference, Vancouver, 2016.

Demandez à un producteur | Soyez au courant des faits. Apprenez-en davantage à l'adresse www.producteursdepoulet.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 de 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-vous souvent les mains 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 : Cuissez 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 www.producteursdepoulet.ca

Vous serez surpris d'apprendre à quel point les exigences et les règlements visant le poulet élevé au Canada 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 www.producteursdepoulet.ca

Demandez à un producteur - soyez au courant des faits. Apprenez-en davantage à l'adresse www.producteursdepoulet.ca

