

Les antibiotiques et le poulet

GUIDE POUR LES PROFESSIONNELS, DE LA SANTÉ

Par Judy Scott Welden, B.A.Sc. Nutritionniste



Récemment, les médias, les chercheurs et les consommateurs ont porté beaucoup d'attention au recours aux antibiotiques dans la production du poulet, ce qui a soulevé des questions de la part des professionnels de la santé et du public.

Pourquoi utilise-t-on des antibiotiques?

Dans la production du poulet, les antibiotiques peuvent servir au traitement d'une maladie et au maintien de la santé des volailles. Si on utilise des antibiotiques, c'est pour réduire les risques de maladie et de problèmes possibles de salubrité des aliments. Seules les volailles en santé peuvent entrer dans la chaîne alimentaire pour la consommation. De même, aucune hormone n'est jamais utilisée dans la production des volailles. Le recours aux hormones dans l'industrie du poulet est illégal au Canada depuis les années 1960.



**Les Producteurs de
poulet du Canada**
**Chicken Farmers
of Canada**

Près de 95 p. cent des aliments pour animaux proviennent de provenderies et tout antibiotique incorporé aux aliments doit respecter les Notices sur les substances médicamenteuses de l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou doit être prescrit par un vétérinaire. Si on utilise des antibiotiques dans les aliments, la plus grande partie est habituellement de la classe IV, une classe d'antibiotiques qui ne sert pas en médecine humaine et qui n'a aucune importance pour la santé humaine.

Comment surveille-t-on le recours aux antibiotiques?

L'ACIA s'occupe de surveiller le recours aux antibiotiques, les résidus et le sevrage. Le règlement fédéral — dans le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'ACIA (chapitre 19, section 3.4.2) — exige que les éleveurs de poulet rendent compte 1) de tous les antibiotiques pour traitement et 2) de tous les antibiotiques dans les aliments pendant les deux dernières semaines de chaque troupeau avant la transformation des volailles.

Les vétérinaires de l'ACIA vérifient ces rapports à l'usine pour déterminer si l'utilisation des antibiotiques, le cas échéant, a été faite conformément au règlement. Tout produit qui échoue à ce test ne sera pas mis en marché.

Les consommateurs peuvent être sûrs que le poulet ne contient aucun résidu d'antibiotique. L'analyse de l'ACIA n'a révélé aucune infraction du niveau de résidu depuis des décennies. On peut obtenir plus d'information sur l'analyse de résidus sur le site Web de l'ACIA à l'adresse www.inspection.gc.ca.

Le Programme intégré canadien de surveillance de la résistance aux antimicrobiens (PICRA) de l'Agence de santé publique du Canada est actif depuis 2002 et sert à la surveillance dans les installations de transformation et les commerces de détail pour évaluer les tendances de la résistance aux antimicrobiens. Afin de mieux préciser les causes premières de la résistance aux antimicrobiens, les Producteurs de poulet du Canada travaillent de concert avec le PICRA pour mettre au point un nouveau protocole pour un programme de surveillance à la ferme qui fera le suivi du recours aux antibiotiques et des niveaux de résistance aux antibiotiques à la ferme.



D'où proviennent les bactéries qui résistent aux antimicrobiens?

Il est vrai que certaines bactéries résistent aux antibiotiques. La résistance peut être un mécanisme de défense naturel de la bactérie même. Par exemple, la salmonelle et l'E. coli sont intrinsèquement résistants à tous les macrolides, une famille d'antibiotiques dont fait partie l'érythromycine. Cette résistance n'a absolument rien à voir avec le recours aux médicaments dans la production des volailles ou ailleurs, et existait probablement avant même la découverte de l'érythromycine.

Le poulet n'est pas la source de toute la résistance aux antimicrobiens et celle-ci ne provient pas nécessairement des antibiotiques dans les aliments des poulets. Des études scientifiques ont aussi révélé une résistance aux antimicrobiens chez des animaux sauvages.

Bien que l'utilisation agricole joue un rôle, les humains sont également des utilisateurs d'antimicrobiens et notre surutilisation peut aussi contribuer au développement d'une résistance aux antimicrobiens; c'est ce qu'on appelle les « superbactéries » que les médicaments ne peuvent détruire.

LE SAVIEZ-VOUS?

Les bactéries pathogènes pour les humains sont des bactéries capables de causer une maladie chez les humains. Toutes les bactéries ne sont pas pathogènes. Il y a des milliers de souches de salmonelles dont quelques-unes seulement sont des agents pathogènes chez les humains.

L'union européenne a banni le recours aux antibiotiques, n'est-ce pas mieux?

D'abord, l'Union européenne n'a pas banni les antibiotiques. Au moyen d'interdictions successives, l'Union européenne a instauré un principe de précaution et banni la majorité des antibiotiques dans les aliments utilisés pour l'élevage. Elle n'a pas interdit le recours aux antibiotiques pour le traitement des animaux malades. Certaines personnes signalent l'interdiction des antibiotiques dans

les aliments pour animaux par l'Union européenne et suggèrent que le Canada devrait faire de même.

Bien que cette démarche ait réduit la quantité globale de médicaments utilisée, la quantité d'antibiotiques nécessaires pour soigner les animaux malades a considérablement augmenté et les médicaments utilisés sont beaucoup plus étroitement liés à ceux qu'on utilise pour les humains. Il y a là un risque.

LE RECOURS AUX ANTIBIOTIQUES DANS L'ÉLEVAGE DU POULET CHANGERA-T-IL À L'AVENIR?

La décision d'avoir recours aux antibiotiques dans l'élevage du poulet n'a pas été prise à la légère et est constamment réévaluée. En ce moment, le Conseil de recherches avicoles du Canada investit des millions de dollars dans le financement de la recherche sur la résistance aux antimicrobiens et sur des antibiotiques de remplacement. Pendant les dernières années, l'industrie avicole a investi plus de 1,4 million \$ avec une contrepartie de plus de 5,1 millions \$. Cela représente près de la moitié de la totalité de la recherche financée.

Si le recours aux antibiotiques en agriculture animale inquiète les consommateurs, certains choix s'offrent à eux.

LE SAVIEZ-VOUS?

L'industrie avicole veut en savoir plus et investit en ce moment des millions de dollars en recherche sur la résistance aux antimicrobiens et sur des options pour remplacer les antibiotiques.

Les experts de l'industrie et des universités font partie d'un groupe de travail d'intervenants dont l'objectif premier est de trouver des moyens de réduire le recours aux antibiotiques dans l'industrie avicole. Créé au cours d'une réunion d'intervenants en septembre 2010, ce comité sectoriel exploite l'expertise de l'industrie et du gouvernement pour faire de la recherche et offrir des options ou faire des recommandations sur la réduction des antimicrobiens dans l'élevage du poulet. Les experts de l'industrie, du gouvernement et des universités seront engagés dans cette consultation pour déterminer les futures politiques sur le recours et la résistance aux antimicrobiens.

Que peuvent faire les consommateurs?

Manipulez avec soin pour éliminer les risques

Chacun a un rôle à jouer. Le gouvernement supervise les pratiques de l'industrie au moyen de règlements et de l'inspection; le producteur s'assure que le produit est salubre et sain avant de se rendre à l'usine de transformation; le transformateur s'assure qu'il est livré de cette façon à ses clients, les services alimentaires ou les détaillants; et le consommateur est le dernier lien de la chaîne de salubrité alimentaire.

Une chose est sûre. On doit manipuler et cuire le poulet à la température interne recommandée à cause de la présence de bactéries, résistantes aux antibiotiques ou non, et cela a toujours été le cas.

Soyez conscients des choix qui s'offrent à vous

Les producteurs de poulet canadiens ont à cœur de répondre aux préoccupations des consommateurs et d'offrir autant de types de poulet que possible. Si le recours aux antibiotiques en agriculture animale inquiète les consommateurs, certains choix s'offrent à eux. Les consommateurs peuvent choisir un produit certifié biologique dans le cadre du régime Canada biologique. Ils peuvent aussi acheter du poulet étiqueté « élevé sans antibiotique ».



Ce que le consommateur doit savoir sur la manipulation sécuritaire du poulet cru et cuit à la maison

Le consommateur est un lien vital de la chaîne alimentaire.

Suivez ces conseils pour la manipulation sécuritaire du poulet cru et cuit à la maison.

- Lavez-vous les mains à fond et souvent avec du savon et de l'eau chaude pendant 20 secondes.
- Évitez la contamination croisée et tenez le poulet cru et son jus éloigné des aliments prêts à consommer.
- Séparez les aliments. N'utilisez pas la même planche à découper et le même couteau pour le poulet cru et les aliments déjà cuits ou les salades mangées crues.
- Lorsque vous achetez du poulet, il doit être froid au toucher. Au besoin, mettez-le dans un sac en plastique jetable pour éviter les fuites et la contamination des autres produits alimentaires comme les produits frais. Choisissez-le juste avant de passer à la caisse et rentrez immédiatement à la maison.
- Mettez le poulet que vous venez d'acheter au réfrigérateur à une température de 4°C (40°F) ou moins (et utilisez-le dans les 24 ou 48 heures, ou congelez-le).
- Si vous le congelez pour plus de deux mois, enveloppez le paquet dans un papier aluminium, du plastique ou du papier ciré pour congélation épais hermétique. Le fait de bien envelopper le produit empêche la brûlure par le froid, les taches brun gris causées par l'air qui touche la surface des aliments.

Ce que le consommateur doit savoir sur la manipulation sécuritaire du poulet cru et cuit à la maison – suite

- Ne cuisez pas le poulet congelé au four micro-ondes ou dans une mijoteuse. Vous pouvez le cuire au four ou sur le poêle, mais il faut alors en allonger le temps de cuisson de 50 p. cent.
- Le poulet frais entier farci est hautement périssable et doit être farci immédiatement avant de le cuire. Si vous achetez un poulet entier farci congelé, suivez soigneusement les instructions sur l'étiquette, car il doit être cuit congelé pour en assurer la salubrité.
- On peut mariner du poulet au réfrigérateur jusqu'à deux jours. Faites bouillir la marinade utilisée avant de l'appliquer sur le poulet cuit et jetez tout restant de marinade non cuite.
- Dégelez le poulet en toute sécurité — sur la tablette inférieure du réfrigérateur, dans de l'eau froide qu'on change toutes les 20 minutes ou au four micro-ondes. Le poulet décongelé au four micro-ondes doit être cuit aussitôt.
- Farcissez le poulet juste avant de le cuire — ne le farcissez pas à plus des deux tiers. On peut aussi cuire la farce dans une casserole séparée.
- Cuisez le poulet à la température de cuisson interne recommandée (consultez le tableau ci-dessous). La cuisson tue les bactéries et désactive donc toute résistance aux antimicrobiens.
- Vérifiez que la température interne désirée est atteinte au moyen d'un thermomètre numérique instantané.
- Le reste de poulet rôti doit être désossé et réfrigéré rapidement dans un contenant peu profond à 4°C (40°F) ou moins.
- Tout reste de farce doit être réfrigéré dans un contenant peu profond séparé et couvert.
- Le poulet cuit d'une rôtisserie ou prêt à manger doit être chaud au moment de l'achat. Consommez-le dans les deux heures ou coupez-le en morceaux pour le réfrigérer dans un contenant couvert peu profond. Mangez dans les trois ou quatre jours. Congeler du poulet prêt à manger est sécuritaire, mais pour une qualité, une saveur et une texture meilleures, il vaut mieux le consommer dans les quatre mois.
- Réfrigérez tout reste de poulet dans les 2 heures à 4°C (40°F) ou moins.

Température de cuisson interne recommandée pour le poulet

Le poulet entier non farci doit être cuit à la température interne recommandée de 85°C (185°F).

La farce cuite séparément ou dans le poulet, 74°C (165°F).

Les morceaux de poulet doivent être cuits à la température interne recommandée de 74°C (165°F).

Le poulet haché doit être cuit à la température interne recommandée de 74°C (165°F).

Pour obtenir plus d'information, visitez :

Le Partenariat canadien pour la salubrité des aliments www.canfightbac.org/fr/

L'Agence canadienne d'inspection des aliments www.inspection.gc.ca

Les Producteurs de poulet du Canada www.poulet.ca