

Le virage serré du

Les éleveurs québécois sont-ils prêts à devenir des pionniers de la production à grande échelle de poulet sans antibiotiques ?



Fisher Feeds finit jusqu'à 60 000 poulets sans antibiotiques par semaine. La période d'essais et d'erreurs a duré cinq ans. Aujourd'hui, c'est l'ensemble de la production de l'entreprise de Listowel, dans le sud-ouest de l'Ontario, qui est mise en marché sous l'étiquette « poulet élevé sans antibiotiques ».

Les primes que versent les deux principaux clients de Fisher Feeds compensent largement les coûts de production supplémentaires, soutient le responsable de la recherche et du

développement, Derek Detzler. Et ces clients en voudraient toujours plus.

Au Québec, le grand patron des Rôtisseries St-Hubert, Jean-Pierre Léger, rêve de servir un poulet sans antibiotiques d'ici quelques années. Mais comment s'approvisionner ? Les producteurs du Québec seraient-ils capables de livrer le volume souhaité ? L'attente est-elle démesurée ?

L'industrie pourrait très bien répondre à une demande d'une grande chaîne de restauration comme St-Hubert, croit Derek Detzler. Pour

PHOTO : YVON THÉRIEN

sans antibiotiques

cela, les producteurs québécois devront s'organiser et surtout, arriver à surmonter toutes les embûches de la production sans antibiotiques. Fisher Feeds veut bien servir d'exemple, mais sans révéler tous ses secrets... (voir l'encadré *Fisher Feeds y arrive !*)

Actuellement, la production de poulet sans antibiotiques au Québec ne représente qu'une infime partie de la production totale. On peut y inclure les éleveurs de poulet biologique et ceux participants au programme Poulet champêtre de Shur-Gain (Nutreco).

La Coop des Bois-Francs a mis fin l'an dernier à ses expériences à la Ferme du Coq de Bruyère. Les selles liquides, les écarts de température et d'autres facteurs ont affecté les rendements des poulets. Pour mettre fin aux pertes de revenu, on a repris l'usage d'antibiotiques.

À la Ferme des Voltigeurs, près de Drummondville, une partie de la production se fait sans antibiotiques, mais les poulets ne sont pas vendus comme tels. Parmi les problèmes survenus, on note l'entérite non spécifique, qui affecte le poids des poulets et, par ricochet, l'uniformité des lots. « On s'est cassé le nez mais on poursuit nos essais », a confié le vice-président à la production, Bernard Martel.

D'après le professeur Jean-Pierre Vaillancourt de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université Montréal, le plus grand obstacle à la production de poulet sans antibiotiques à grande échelle n'est pas d'ordre technique. « Le problème, ce n'est pas qu'on ait besoin de plus de recherche pour y arriver ; c'est plutôt qu'il faille trouver une structure (de production et de mise en marché) qui soit gagnante pour tout le monde. »

Il serait tout à fait possible de produire au Québec les volumes que recherchent Les Rôtisseries St-Hubert, affirme Jean-Pierre Vaillancourt. Par contre, un obstacle de taille se pose d'emblée : pour chaque poulet qui aura le poids spécifique qu'exige St-Hubert, le trans-

formateur devra trouver un autre débouché pour cinq à six poulets sans antibiotiques plus petits ou plus gros, pour lesquels il aura versé une prime au producteur.

Pour satisfaire un client aussi important, c'est toute la filière avicole du Québec qui devra se mobiliser, croit le président des Éleveurs de volailles du Québec, Martin Dufresne. Un comité provincial regroupant meuniers, couvoiriers, éleveurs et transformateurs sera formé sous peu, a-t-il indiqué.

Le défi des producteurs

« Si nous voulons enlever de l'alimentation tous les produits qui s'approchent des antibiotiques – même les ionophores, qui n'en sont pas véritablement – ce sera un grand défi », affirme Martin Dufresne.

Ce ne sont pas tous les producteurs de volaille québécois qui seront disposés à perfectionner leur régie au point de réussir un poulet sans antibiotiques, reconnaît Jean-Pierre Vaillancourt. « On leur demande de produire pratiquement sans filet de sécurité ! » Par contre, nombreux sont ceux qui ont le talent pour relever le défi, soutient le vétérinaire de l'Université de Montréal. Et la plupart d'entre eux cherchent déjà à réduire l'utilisation d'antibiotiques.

Les coûts de la production sans antibiotiques varieront selon le producteur. Par exemple, les producteurs dont la densité au poulailler est déjà inférieure à la moyenne les absorberont mieux. Chez les autres, on parle de coûts additionnels s'élevant jusqu'à 20 cents du kilo, ce qui aura inévitablement un impact sur les prix au menu de St-Hubert.

Meilleur pour la santé?

Cela donnera-t-il un poulet véritablement meilleur pour la santé humaine ? Plusieurs en doutent. La période de retrait fait en sorte que ce qu'il reste d'antibiotiques dans la viande



PHOTO - ANDRÉ DUMONT

Retirer tous les antibiotiques de l'alimentation des poulets sera un véritable défi, soutient le président des Éleveurs de volailles du Québec, Martin Dufresne.

Fisher Feeds y arrive !

Les 14 poulaillers de Fisher Feeds servent tous à produire du poulet sans antibiotiques. L'expérience a débuté il y a cinq ans. Au cours de la dernière année, on a réussi à passer d'environ 13 000 à 60 000 poulets par semaine.

L'équipe de recherche de Fisher Feeds a d'abord remplacé les anticoccidiens dans l'alimentation par le vaccin Coccivac B, de Schering-Plough. Trois cycles ont été complétés avec ce seul changement, puis ce fut un retour à l'ancienne alimentation, le temps de passer l'hiver.

L'année suivante, on a instauré le vaccin de façon permanente, en prenant soin de bien ventiler durant l'hiver. Aucun problème majeur ne fut signalé. Il faut compter deux à trois cycles avec le vaccin dans un même poulailler pour que les poulets atteignent de nouveau le rendement souhaité, fait remarquer Derek Detzler.

Cette première étape complétée, Fisher Feeds a voulu éliminer les antibiotiques qui luttent contre l'entérite nécrotique. Ceux-ci furent remplacés par des produits naturels. « Il n'y a pas de potion magique, mais certains produits fonctionnent véritablement, dit Derek Detzler. Il suffit de trouver la bonne combinaison. »

L'alimentation a également été modifiée. Fisher Feeds utilise la moulée Pré-début rouge, mise en marché au Québec par La Coop



PHOTO : FISHER FEEDS

fédérée. « Plus un oiseau mange dans ses premiers jours, plus forts seront sa croissance et son système immunitaire », soutient Derek Detzler.

À cela s'ajoute une régie des plus minutieuses, qui comprend plus de mesures des températures rectales et un suivi attentif du poids. Ceci permet un meilleur dépistage des maladies. Environ 20 % des poulets développent encore l'entérite nécrotique, mais Fisher Feeds a trouvé une façon de les traiter pour que leur viande demeure un produit sans antibiotiques.

« Nous sommes très fiers de ce que nous faisons et nous croyons que c'est la bonne chose à faire », affirme Derek Detzler.

En Ontario, Fisher Feeds produit du poulet sans antibiotiques dans ses 14 poulaillers. Voici le directeur de la recherche et du développement Derek Detzler, le gérant de ferme Eric Martin et le docteur Rae Fischer, P.D.G. de l'entreprise.



PHOTO : MARTIN LAPRISE

Une meilleure alimentation dès les premiers jours accélère le gain de poids et renforce le système immunitaire.

est plus de cent fois inférieur au niveau jugé sécuritaire, fait valoir Jean-Pierre Vaillancourt. De plus, tous s'entendent pour dire que c'est surtout l'utilisation d'antibiotiques en médecine humaine qui est la grande responsable de la biorésistance qui rend de plus en plus d'antibiotiques inefficaces dans le corps humain.

Pour Martin Dufresne, le poulet sans antibiotiques est avant tout une demande du consommateur. Si celui-ci est prêt à payer, les producteurs en produiront. Par contre, rien n'indique que cela soit meilleur pour la santé du consommateur et celle du poulet, avance-t-il. « C'est un peu comme le poulet de grain. Qu'est-ce qui prouve que c'est bon ou pas ? Le poulet est un animal omnivore et quand on ne lui donne aucune protéine animale, il se porte un peu moins bien. »

Nul besoin de produire du poulet sans antibiotiques pour sauver l'humanité, affirme Jean-Pierre Vaillancourt. « C'est une question de maintenir nos pratiques à jour et de s'améliorer. Si nous sommes capables de le faire, alors pourquoi pas ? » 🐔