

COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

LE POULET CONNAÎT UNE POPULARITÉ GRANDISSANTE **Augmentation de la consommation de 20% en 10 ans**

LONGUEUIL -- À l'instar de plusieurs pays dans le monde, le Canada connaît une augmentation grandissante de la consommation de poulet. En effet, selon la récente *Étude nationale sur la consommation de poulet* publiée par les Producteurs de poulet du Canada, **les Canadiens en ont consommé en moyenne 25,2 kilogrammes au cours de 1997, représentant une augmentation de 20% par rapport à 1987.**

Le poulet constitue désormais près de **30% de toute la viande consommée** au pays, se situant juste après le boeuf dont la part de marché n'a cessé de diminuer au cours de la dernière décennie, en raison, notamment, de la compétition des autres types de viande et des nouvelles perceptions d'une saine alimentation. Selon des données de 1997 provenant du Département de l'Agriculture des États-Unis, **le Canada se classe au 6^e rang mondial au niveau de la consommation avec 25,2 kilogrammes par personne, comparativement à 38 aux États-Unis, au 2^e rang, et 45,8 à Hong Kong, plus grand consommateur au monde.**

Au comptoir des viandes, le choix des Québécois va au poulet à 40,2%. Il est préféré au boeuf par les femmes, les anglophones, les personnes âgées, les nouveaux arrivants et les consommateurs plus scolarisés. **"Bien que sa consommation soit assez égale dans tous les groupes d'âge, le poulet gagne de la popularité surtout auprès de la population de plus de 35 ans"**, souligne Normand Poulin, technicien-formateur en mise en marché du poulet à la Fédération des producteurs de volailles du Québec et porte-parole du **MOIS DU POULET** au Québec.

"Le poulet est accessible à tous, disponible partout toute l'année et offert dans une grande variété de produits et dérivés frais et congelés. De plus, il constitue une excellente source nutritive et un aliment de choix pour des repas équilibrés à faible teneur de matières grasses", explique M. Poulin. Une portion cuite de **100 grammes de poitrine de poulet**, sans peau ni gras visible, contient à peine **2,1 grammes de matières grasses**, comparativement à 2,9 pour du flétan grillé sans gras ajouté, et surpasse le boeuf, le porc et le poisson au niveau de la valeur protéinique avec 33 grammes.

Que ce soit pour sa fraîcheur (91%), par choix santé (83%) ou pour son goût (72%), **un Canadien sur trois préfère le poulet** au boeuf, au porc, à la dinde, au poisson et aux pâtes. Au cours d'une semaine, **85% des gens en mangent à la maison**, comparativement à 69% pour le boeuf et le veau, 67% pour la viande hachée, 67% pour le porc et 58% pour le poisson.

Par ailleurs, le poulet est la viande qui est consommée le plus souvent; les Canadiens en consomment en moyenne **huit fois par mois**, comparativement à six fois pour la

viande hachée et le boeuf. Bien que le poulet fasse le plus souvent partie du repas du soir, il est intéressant de constater que **les francophones en consomment le midi une fois sur cinq, comparativement à une fois sur dix pour les Canadiens anglais.**

"En général, il y a peu de différence dans les habitudes de consommation des différentes régions du Canada", rapporte Monique Daigneault, agente de publicité et de promotion à la Fédération des producteurs de volailles du Québec. "Les consommateurs du Québec et des provinces des Prairies ne mangent du poulet qu'un petit peu plus souvent, tandis que les habitants de l'Ontario en mangent un peu moins que ceux des autres provinces", précise-t-elle. Pour l'ensemble du marché canadien, la consommation de poulet provient à environ **58% de la vente au détail, 27% de la restauration rapide, 9% de la restauration avec service complet et 6% des hôtels et institutions.**

"Du 1er janvier au 31 décembre 1997, le Québec a produit 217,31 millions de kilogrammes de poulets éviscérés. Comparativement à 1996, il s'agit d'une hausse de 4,5%", souligne Marie-Claire Lafrenière, présidente de la Fédération des producteurs de volailles du Québec. "**Depuis 1995, la part du marché canadien du poulet détenue par le Québec est restée stable à 29%.** C'est une excellente performance considérant que les **683 producteurs du Québec, répartis dans 11 régions productrices,** représentent environ 24% des producteurs de l'ensemble du Canada qui en dénombre 2800."

Toujours selon l' *Étude nationale sur la consommation de poulet 1998*, **les chaînes d'alimentation constituent le principal lieu d'achat.** En effet, près de 80% des acheteurs s'y procurent leur poulet, comparativement à 17% chez les épiciers indépendants et 14% chez les bouchers locaux qui gagnent toutefois du terrain avec une hausse de 3% par rapport à 1995. Parmi les marques de commerce québécoises, on retrouve **Exceldor, Flamingo, Grenville et Laurentien.**

Dans le cadre du **MOIS DU POULET**, des sessions de formation se dérouleront à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et plusieurs activités de promotion, dont des dégustations et des séances d'information sur les multiples découpes du poulet, les nouvelles façons de l'apprêter, les méthodes de conservation et la manipulation, se tiendront dans les magasins à grande surface à travers le Québec cet automne.

COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate

FAIBLE TENEUR EN GRAS, HAUTE VALEUR PROTÉINIQUE LE POULET OCCUPE UNE PLACE DE CHOIX DANS NOS ASSIETTES

LONGUEUIL -- Qu'on le préfère rôti, braisé, grillé, sauté, poêlé, poché ou à l'étouffée, le poulet occupe une place de plus en plus importante dans notre alimentation et dans le coeur des Canadiens. Il constitue en effet la viande le plus souvent consommée, et un Canadien sur trois le préfère au boeuf, au porc, au poisson et aux pâtes. Par ailleurs, **un acheteur sur cinq affirme acheter plus de poulet frais aujourd'hui qu'il y a un an, et en acheter en plus grande quantité.** En 1997, cette tendance s'est traduite par une **augmentation de la consommation de poulet au pays : 25,2 kilogrammes par habitant**, comparativement à 23 en 1993. Telles sont quelques unes des conclusions tirées de l' *Étude nationale sur la consommation du poulet* rendue publique par les Producteurs de poulet du Canada.

"Pour qui surveille son alimentation, le poulet s'avère le choix santé par excellence, tant par sa grande valeur nutritive que par sa faible teneur en gras", souligne Normand Poulin, technicien-formateur en mise en marché du poulet à la Fédération des producteurs de volailles du Québec et **porte-parole du MOIS DU POULET** qui se déroule à travers le Québec cet automne.

"Le poulet s'avère une excellente source de protéines et contient une foule d'autres éléments nutritifs essentiels. Une portion de 100 grammes de poitrine de poulet rôtie sans peau contient 33 grammes de protéines, comparativement à 27 pour le flétan grillé par exemple. De plus, les protéines du poulet ont une teneur élevée en acides aminés, éléments indispensables à la croissance, au maintien et à la réparation des tissus, des muscles et des cellules du corps", explique M. Poulin. Le poulet constitue également une valeur sûre quant au pourcentage de l'apport quotidien recommandé de plusieurs vitamines et minéraux tels que **la niacine (86%), la vitamine B₆ (33%), la vitamine B₁₂ (17%), le zinc (11%), le magnésium (12%) et le phosphore (21%)** qui joue un rôle important dans la formation et la calcification des os et des dents.

Tous les poulets offerts par les producteurs membres de la Fédération sont des produits sains et de qualité, peu importe le type d'élevage, d'abattage ou de conditionnement. À cet égard, la Fédération a effectué quelque **1360 vérifications, inspections ou enquêtes en 1997.** Mais en raison de la chaîne de froid qui peut être rompue, il est parfois difficile de toujours garantir que les viandes en général, dont les

volailles, ne contiendront pas certaines bactéries comme la salmonelle. Cette dernière, par exemple, produit une toxine qui peut agir sur le système intestinal et produire une infection qu'on désigne sous le nom de salmonellose.

Les manifestations d'une intoxication alimentaire varient du malaise léger à des réactions plus graves, selon les individus. Pour éviter la contamination, il suffit de respecter certaines règles lors de la manipulation et de l'entreposage, telles que proposées dans *La Petite Encyclopédie du poulet québécois*, publiée par la Fédération des producteurs de volailles du Québec :

- transporter rapidement le poulet du marché à la maison et éviter de le laisser à des températures élevées;
- dès l'arrivée à la maison, réfrigérer le poulet frais ou placer au congélateur le poulet surgelé;
- avant de manipuler du poulet non cuit, se laver les mains et s'assurer que les surfaces de travail soient propres;
- ne pas utiliser un ustensile ayant touché au poulet cru pour le poulet cuit ou pour tout autre aliment et, après usage, nettoyer les planches, plats et ustensiles avec de l'eau chaude savonneuse additionnée de quelques gouttes de javellisant;
- s'assurer que la cuisson est suffisante et adéquate afin d'éliminer les bactéries présentes;
- après la cuisson, déposer le poulet dans une assiette propre et non pas dans une assiette ayant servi à la viande non cuite;
- ne jamais laisser le poulet cuit à la température ambiante plus d'une heure.

Afin de préserver la fraîcheur, la qualité et les éléments nutritifs du poulet, il importe par ailleurs de le conserver de façon appropriée au réfrigérateur ou au congélateur. "**Les températures idéales pour une conservation optimale des aliments sont de 4°C (39°F) dans le réfrigérateur et de -18°C (0°F)**", signale M. Poulin. "Emballé dans du papier cellophane, ciré ou d'aluminium, le poulet frais peut être conservé de **un à trois jours au réfrigérateur**. Pour le faire congeler, il faut d'abord le retirer de son emballage original avant de l'emballer hermétiquement dans un emballage destiné à cette fin. La période de **congélation peut varier de 2 à 12 mois**, selon qu'il s'agit de poulet haché ou entier, mais il ne faut jamais recongeler un poulet décongelé non cuit. Le poulet cuit peut quant à lui être conservé de un à 4 jours au réfrigérateur et de un à quatre mois au congélateur."

Outre sa grande valeur nutritive, **la chair du poulet est naturellement maigre, voire plus maigre aujourd'hui qu'il y a sept ans**. En effet, selon une étude récente du Centre de recherche alimentaire de l'Université de Moncton, **une portion de 100 grammes de poitrine de poulet rôti sans peau ne contient que 2,1 grammes de gras**, comparativement à l'ancienne valeur de 4,5 grammes inscrite au Fichier canadien des éléments nutritifs de 1991. De plus, une portion de 100 grammes de poulet ne contient que 85 milligrammes de cholestérol, ce qui s'avère inférieur à la plupart des coupes de porc, de bœuf et d'agneau.

La côtelette ou le rôti? Afin de répondre aux besoins des consommateurs d'aujourd'hui, le poulet se présente en découpes avec ou sans peau, désossées, farcies ou surtransformées. En vue de mieux faire connaître au public **les nouveautés, les produits disponibles, les techniques de manipulation et les nouvelles méthodes d'apprêtage**, plusieurs activités prendront place dans les magasins d'alimentation à grande surface cet automne dans le cadre du **MOIS DU POULET** au Québec.

- 30 -

SOURCE ET RELATIONS PUBLIQUES :

**CAROLINE SABBAGH
JACINTHE FONTAINE
CRÉA COMMUNICATIONS
Téléphone : 514-284-0402
caroline.sabbagh@creacommunications.ca
www.creacommunications.ca**