



▶ Cysticercus Ovis 1-2

▶ Débarrassez-vous des parasites 3-4

▶ Programme d'identification des moutons 5-6

▶ Perception des Canadiens quant à la salubrité des aliments 7-8



From the flock

MAI 2008 • VOLUME 5 • NUMÉRO 5

Réaction de la Fédération canadienne du mouton au Cysticercus Ovis

Jennifer Fleming, directrice exécutive du FCM

Au cours des six derniers mois, rares sont les mois où le Cysticercus Ovis (C. Ovis) n'a pas été l'objet d'au moins un article de From the Flock ou de vos magazines et bulletins provinciaux. Bien que le C. Ovis ne soit pas nouveau au sein de l'industrie canadienne du mouton, le nombre de carcasses d'agneau condamnées a connu une hausse importante cette année. Ce parasite continue de toucher les moutons canadiens et a une influence négative sur la rentabilité de l'ensemble de l'industrie.

Le Programme canadien d'identification des moutons (PCIM) a été mis sur pied par la FCM; il s'agit d'un système de retraçage pour répondre aux préoccupations des producteurs quant à la santé des moutons, pour empêcher et limiter la propagation et l'incidence des maladies, offrir des aliments sûrs aux consommateurs et garder un accès au marché intérieur et international.

Bien qu'il ne s'agisse pas d'une maladie à déclaration obligatoire selon le gouvernement fédéral, le C. Ovis touche l'industrie du mouton et l'augmentation du nombre de carcasses

condamnées a une incidence économique négative grave. Étant donné que la présence du parasite ne peut être décelée avant l'abattage, toute la chaîne de production en subit les conséquences, de l'usine de transformation au producteur.

Le PCIM a été créé pour réagir à ce genre de situation. La FCM a mis en œuvre un processus confidentiel selon lequel le numéro d'étiquette des carcasses entières condamnées (dans le cas du C. Ovis) sera transmis à la FCM. Sur une base strictement confidentielle, les personnes désignées de la FCM fournissent l'information sur la ferme d'origine à un vétérinaire. Lorsque c'est possible, on aura recours aux services d'un vétérinaire de l'ACIA ou du gouvernement provincial.

Le vétérinaire communique avec la ferme d'origine, toujours sur une base entièrement confidentielle, pour informer le producteur qu'une carcasse provenant de sa ferme a été condamnée en raison du C. Ovis et pour répondre à toute question du producteur au sujet de la cause et des méthodes de prévention de cette maladie.



Cysticerus Ovis

L'objectif de ce programme confidentiel consiste à fournir aux producteurs l'information dont ils ont besoin pour réduire le taux d'infection.

Le fait de permettre uniquement à des personnes désignées de la FCM et aux vétérinaires ayant participé au retraçage de carcasses de communiquer avec le producteur permet d'assurer la confidentialité du producteur et de faire en sorte qu'aucune mesure punitive ne soit prise à son endroit.

Afin de s'assurer que le PCIM fonctionne comme prévu, la FCM vous encourage fortement à vous assurer que les dossiers de TOUS les animaux qui quittent votre ferme sont complets et justes, notamment le numéro de leur étiquette, la date du départ et leur destination.

Si vous avez des questions quant à cette politique, veuillez communiquer avec le bureau de la FCM au 1 888 684-7739 ou par courriel à jennifer@cansheep.ca

Pour nous rejoindre:



130 rue Malcolm
Guelph, Ontario
N1K 1B1

Tél : (519) 824-6018
ou
1-800-684-7739

Télec. : (519) 824-9233

Courriel : jennifer@cansheep.ca

Site internet : www.cansheep.ca



Des programmes de salubrité des aliments à la ferme pour vous aider à vous débarrasser des parasites

Lorraine Stevenson, coordinatrice du programme de salubrité à la ferme

Récemment, l'industrie canadienne du mouton a connu une hausse des cas de parasites, particulièrement le *C. Ovis*, ou la cysticerose du mouton.

Le *C. Ovis* est en fait un ver solitaire du chien qui peut être ingéré par les moutons s'il y a des excréments de chien dans leur zone de pâturage. Selon l'espèce, le ver solitaire s'attaque à différents organes du mouton et entraîne l'apparition de cicatrices, de kystes et se traduit ultimement par la condamnation de la carcasse. Le nombre carcasses d'agneau condamnées dans l'Ouest du Canada en raison des dommages causés par ce parasite continue d'être un problème. Le contrôle et l'élimination du *C. Ovis* et des autres parasites demandent peut-être du temps et des efforts, mais vous en ressortirez gagnant en fin de compte. Cet article montre comment les programmes de salubrité des aliments à la ferme (PSAF) et le programme de la FCM peuvent vous aider à gérer le *C. Ovis* et les autres parasites puis à vous en débarrasser.

Le fait d'adopter un PSAF, si sa mise en œuvre est bien faite, peut améliorer votre compréhension de la gestion de troupeau par l'entremise d'un archivage systématique des dossiers. Dans l'édition du mois de mars de *From the Flock*, le Dr Paula Menzies affirme que la clé pour vous débarrasser du *C. Ovis* passe par la vermifugation régulière des chiens sur votre ferme, au moins une fois tous les deux ou trois mois si vos moutons ne présentent pas de kystes. Le PSAF exige que l'utilisation de produits de santé pour les animaux, notamment les produits contre les parasites externes et internes, soit consignée.

Bien que ce programme porte sur les produits de santé utilisés chez les moutons, le traitement des parasites chez les chiens a un effet direct sur la santé et la qualité de votre troupeau. Par conséquent, ces traitements peuvent être consignés afin de vous aider à en garder la trace et à effectuer le suivi des périodes de traitement. La date du traitement, le produit utilisé, la dose employée et les animaux qui ont été traités constituent autant de renseignements qu'il peut être utile de conserver.

S'il est nécessaire de traiter votre troupeau contre les parasites, l'utilisation des dossiers du PSAF peut vous aider à assurer le suivi et la gestion de l'administration des produits utilisés. La date, le produit, la dose, l'identification de l'animal (ou de l'enclos), la date de retrait, la voie d'administration et le poids de l'animal sont des données qui doivent être consignées. Cela peut vous aider à non seulement débarrasser vos animaux des parasites, mais à gérer d'autres facettes de la santé de votre troupeau. Le manuel du PSAF contient des exemples de feuilles de consignation, mais vous pouvez également concevoir votre propre modèle.

Le PSAF porte aussi sur l'achat et l'entreposage des produits de santé pour les animaux. Les saines pratiques de production décrites dans le manuel vous aideront à vous assurer que les produits sont pleinement efficaces et à prévoir leur date de retrait. Tous les produits doivent être entreposés selon les instructions du fabricant en ce qui a trait à la température, à l'humidité et à l'exposition à la lumière.



Débarrassez-vous des parasites

Tout produit expiré ayant été soumis au gel ou à une chaleur excessive ou dont la partie supérieure a été endommagée en raison d'une utilisation fréquente doit être jeté. Le manuel du PSAF contient des instructions détaillées sur la façon de manipuler ces produits adéquatement, ainsi qu'un inventaire qui doit être à jour. Le fait d'entreposer de façon adéquate les produits de santé pour les animaux et de conserver un inventaire à jour permet de s'assurer que vos produits gardent leur efficacité, ce qui vous aide à gérer la santé de votre troupeau et à restreindre les parasites.

Une autre facette du PSAF qui peut vous aider à vous débarrasser des parasites est la bonne gestion de l'achat, de la manipulation et de l'entreposage de la moulée et de la litière. La moulée et la litière doivent être inspectées afin d'y déceler les contaminants potentiels comme les excréments, qui peuvent contenir des parasites. Organisez vos espaces d'entreposage de la moulée de façon à ce que les chats, oiseaux, chiens, rongeurs et autres animaux ne puissent pas y avoir accès afin d'empêcher la contamination par les excréments. Si vous avez recours aux services d'un transporteur de moulée, assurez-vous que l'entreprise ou la personne emploie de saines pratiques et fait le nettoyage du véhicule de transport entre les voyages. Nettoyez les vieux bâtiments, les débris et la moulée renversée : vous rendrez ainsi votre ferme moins attrayante aux yeux des ravageurs.

L'adoption de pratiques de biosécurité pour votre ferme peut aussi vous aider à empêcher les parasites de s'attaquer à votre troupeau. Les visiteurs qui viennent sur votre ferme doivent porter des chaussures propres. Si leurs chaussures sont sales, vous pouvez leur en fournir des propres ou leur donner des bottes de plastique jetables.

Vous pouvez aussi installer un pédiluve qui doit être utilisé chaque fois qu'une personne entre sur la ferme ou en sort. L'eau des pédiluves doit être changée tous les trois jours, ou plus souvent si elle devient contaminée par des matières organiques. Vous pouvez utiliser une brosse en plus du pédiluve pour enlever les matières organiques, afin que le désinfectant puisse bien faire son travail. Les pédiluves doivent être d'une profondeur minimale de 10 cm (4 po). Le fait d'y ajouter du sel ou de l'antigel désactive le désinfectant. Insistez sur le fait que les personnes qui manipulent vos animaux doivent être munies de vêtements et d'équipements propres.

Enfin, le meilleur moyen d'empêcher les parasites d'envahir votre ferme consiste à vous débarrasser adéquatement des animaux morts. Les carcasses doivent être enterrées à au moins 2 pieds de profondeur ou compostées adéquatement, afin d'empêcher les chiens et les coyotes de les déterrer et de contaminer les animaux sauvages.

Les programmes de salubrité des aliments à la ferme peuvent vous aider de bien d'autres façons à éloigner les parasites et les autres ravageurs de votre ferme. Si vous voulez en savoir davantage sur le PSAF, n'hésitez pas à communiquer avec moi par courriel à lorraine@cansheep.ca ou par téléphone au 1 888 684-7739.



Le Programme canadien d'identification des moutons (PCIM): évolution avec l'industrie et le gouvernement

France Lanthier

Le 1er janvier 2004, l'identification des moutons au moyen d'étiquettes d'oreille est devenue obligatoire au Canada. Les moutons doivent être identifiés à l'aide d'une étiquette, qui comporte un numéro d'identification unique, approuvée par la Fédération canadienne du mouton (FCM), et ce, avant de quitter leur troupeau d'origine. Les distributeurs d'étiquettes ont la responsabilité de savoir quels sont les numéros qui ont été attribués aux moutons d'un producteur. Cette information est ensuite transmise par le distributeur à l'Agence canadienne d'identification du bétail (ACIB). L'ACIB saisit l'information dans une base de données confidentielle et sécurisée.

Conformément au Programme canadien d'identification des moutons (PCIM), les producteurs doivent garder une trace des déplacements des animaux. L'information suivante doit être consignée : date, nombre d'animaux, entrée ou sortie de la ferme, vendeur/acheteur, catégorie de mouton (brebis, bélier, mouton de réforme, etc.) et le numéro de l'étiquette du PCIM. Cette information doit être consignée pour les animaux suivants:

- Tous les moutons ou agneaux qui entrent dans un troupeau aux fins de reproduction;
- Tous les moutons de 18 mois ou plus qui quittent le troupeau pour une destination autre qu'un abattoir inspecté par le gouvernement provincial ou fédéral.

Au fil des années, des inquiétudes ont été soulevées à l'égard de l'accès que les organismes gouvernementaux possèdent quant à cette base de données. L'information qu'elle contient est accessible à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), à la FCM et à la GRC en cas de problème de santé ou de sécurité mettant en cause un animal, ou en cas de perte ou de vol d'un animal. L'ACIA utilise cette base de données, ainsi que d'autres dossiers de producteurs, pour accélérer le processus de suivi des déplacements d'un animal depuis son troupeau d'origine jusqu'à son lieu de retraite.

Bien que le PCIM possède certaines caractéristiques d'un programme de traçabilité, au moment de sa conception et de sa mise en œuvre, il avait pour objectif de régler les questions liées à la santé des animaux seulement. Cependant, depuis ce temps, les besoins des producteurs en matière de gestion et les besoins du gouvernement quant à la traçabilité ont changé, ce qui a fait évoluer le PCIM.

Des normes ont été proposées pour modifier le PCIM de façon à y intégrer un système de suivi des déplacements des animaux et d'identification des sites, en plus d'un système amélioré d'identification des animaux.



Le Programme canadien d'identification des moutons

Les normes proposées à l'égard de l'identification des animaux sont :

- Les animaux doivent être identifiés individuellement avant d'être déplacés ou à l'intérieur d'un délai après la naissance:
 - L'activation des étiquettes doit être signalée avant le déplacement ou dans les 30 jours.
 - Le retrait des étiquettes doit être signalé dans les 48 heures par l'abattoir.
 - Le retrait des étiquettes doit être signalé dans les 7 jours suivant l'élimination de la carcasse.
 - Le retrait des étiquettes doit être signalé dans les 7 jours suivant l'exportation.
- Les animaux importés doivent être identifiés et leur étiquette activée dans les 7 jours suivant l'importation.
- Âge de signalement : les animaux ne doivent pas être plus vieux que ce qui est déclaré.

On entend par activation le fait de signaler dans la base de données qu'une étiquette est active (sur un animal), et le retrait signifie que l'étiquette n'est plus active, qu'elle n'identifie plus un animal vivant.

Les normes **proposées** à l'égard du déplacement des animaux sont :

- Historique exact et complet des déplacements de chaque animal.
- Ferme, encan, foire, rassemblement : signaler la réception des animaux (étiquettes) dans les 48 heures.
- Pour la personne qui envoie/reçoit le numéro de transfert (plaque d'immatriculation).
- L'expéditeur/le destinataire doit préciser le lieu de départ et de destination.

Les normes relatives à l'identification des sites sont de juridiction provinciale et les gouvernements provinciaux s'en occupent avec l'industrie.

Bien que les provinces n'en soient pas toutes au même point quant à l'élaboration de ces normes, les exigences suivantes s'appliquent à toutes les provinces:

- Les caractéristiques des sites doivent être exactes, complètes et mises à jour au moins une fois par année.
- Les données peuvent facilement être envoyées dans un système d'information géographique et à un système d'intervention en cas d'urgence.
- Un seul numéro d'identification par site, sans égard à la variété des espèces qui s'y trouvent.

Afin d'atteindre les exigences du gouvernement en matière de traçabilité et de respecter les besoins de l'industrie du mouton, les normes en matière d'identification des animaux, de déplacement des animaux et d'identification des sites doivent être pratiques et abordables à mettre en œuvre pour les producteurs et les autres intervenants, tels que les propriétaires d'encans et d'abattoirs.

La FCM encourage tous les intervenants à faire part de leurs commentaires, inquiétudes et suggestions par rapport aux normes proposées en matière de traçabilité.



Perception des Canadiens quant à la salubrité des aliments

En 2004, Ipsos-Reid a effectué une étude de marché auprès de 1600 Canadiens pour Agriculture et Agroalimentaire Canada. Le but de cette étude consistait à évaluer la perception et les attitudes des consommateurs canadiens quant à la salubrité et à la qualité des aliments. Une deuxième phase de cette étude a été effectuée en 2006, afin de déceler les changements chez les consommateurs canadiens. Une entrevue a été effectuée auprès de l'acheteur principal ou conjoint de produits d'épicerie. Les résultats montrent des tendances intéressantes en matière de perception de la salubrité des aliments et sur la façon dont ces perceptions sont liées aux producteurs primaires.

La salubrité des aliments fait résolument partie des préoccupations des consommateurs canadiens. Lorsqu'ils achètent de la nourriture, ces derniers ont signalé, dans 63 % des cas, que la confiance envers la sûreté des aliments est le facteur le plus important.

De manière générale, les consommateurs ont une opinion positive du secteur agricole et des pratiques en matière de salubrité des aliments employées à la ferme. Seulement 14 % des participants croient que des problèmes de ce type ont lieu à la ferme. La plupart des Canadiens croient que les problèmes quant à la salubrité des aliments risquent de se produire pendant la transformation (37 %); 16 % croient que ces problèmes surviennent dans les restaurants et 14 %, à la ferme.

La majorité des Canadiens ont l'impression que la qualité globale des aliments produits au Canada est supérieure à celle des aliments produits dans les autres pays; 45 % croient que la qualité est très supérieure et 45 %, quelque peu supérieure.

Lorsqu'on les interroge sur les raisons pour lesquelles les aliments produits au Canada seraient de meilleure qualité que ceux qui sont produits ailleurs, 29 % répondent que le Canada possède de meilleures normes et pratiques de production et 16 % affirment que le Canada possède plus de règlements à ce sujet que les autres pays. Bien que les règlements ne soient habituellement pas vus favorablement par ceux qui doivent les mettre en pratique, les consommateurs en sont conscients et ceux-ci contribuent à augmenter la confiance envers le système d'approvisionnement alimentaire. Pensez à ces encouragements pour mettre en œuvre des pratiques en matière de salubrité des aliments à la ferme et gardez vos dossiers à jour et bien organisés.

Autre résultat intéressant : cette étude révèle que la production primaire se classe au troisième rang (14 %) dans les éléments qui viennent à l'esprit des clients lorsqu'ils pensent à la salubrité des aliments. Les pratiques relatives à la transformation et à la manipulation des aliments arrivent au premier rang (30 %), tandis que les normes et les règlements occupent le deuxième rang (20 %). Il est également intéressant de remarquer que les consommateurs associent la salubrité des aliments à des préoccupations précises telles que les maladies animales, la contamination chimique ou bactériologique ainsi que les méthodes de transformation et de manipulation, particulièrement la propreté et l'hygiène.



La perception des Canadiens

La gestion des maladies animales arrive au premier rang des facteurs importants pour conserver la confiance des consommateurs envers la salubrité des aliments produits au Canada, suivie de près par la question des hormones, des antibiotiques et des produits chimiques utilisés sur les plantes et les animaux.

À la question « Quels sont les sujets en matière de salubrité des aliments sur lesquels vous voudriez en savoir plus, le cas échéant? », les participants ont répondu qu'ils voudraient en savoir davantage sur la production agricole (18 %). Dans la province de Québec, 27 % ont répondu qu'ils voudraient en savoir plus au sujet de la production agricole. En fait, la plupart des Canadiens affirment être très au courant des lignes directrices à suivre à la maison quant à la salubrité des aliments, mais ne connaissent pas les mesures suivies dans les autres secteurs de la chaîne d'approvisionnement. Environ la moitié des consommateurs (48 %) se disent bien au courant des lignes directrices quant à la salubrité des aliments à la ferme, mais seulement 15 % affirment être très au courant. Les personnes vivant en Alberta (57 %) et en Colombie-Britannique (54 %) ont davantage tendance à déclarer qu'ils sont au courant ou très au courant des mesures de salubrité des aliments à la ferme, tandis que les habitants de l'Ontario (57 %) des provinces atlantiques (58 %) sont ceux qui affirment être très peu ou pas du tout au courant de ces mesures.

On peut tirer les conclusions suivantes de ces statistiques et les appliquer à la situation des fermes :

- Les consommateurs canadiens sont au courant de la salubrité des aliments et celle-ci est importante à leurs yeux.
- La plupart des Canadiens ont une opinion positive du rôle de l'agriculture dans la salubrité des aliments.
- Les consommateurs canadiens ont une idée des mesures de salubrité alimentaire relatives aux pratiques agricoles mais aimeraient en savoir davantage.
- La majorité des Canadiens sont d'avis que le Canada est à l'avant-scène par rapport aux autres pays en matière de salubrité des aliments.

Cette étude présente un portrait plutôt positif de l'agriculture et de son rôle en matière de salubrité des aliments. À titre de producteurs, continuons à faire preuve de diligence pour conserver cette confiance en mettant en place des pratiques visant à produire les aliments les plus sûrs.

Si vous voulez une copie de cette étude pour voir l'ensemble des résultats, ou si vous voulez en savoir davantage sur le programme des Pratiques de salubrité des aliments à la ferme de la FCM, veuillez communiquer avec moi à lorraine@cansheep.ca.