



Décembre 2016

MOT DU PRÉSIDENT



Bonjour à toutes les productrices et tous les producteurs de lapins du Québec,

Il nous fait plaisir de vous transmettre une nouvelle édition du Messenger cunicole.

Avec la période des Fêtes qui approche à grands pas, c'est le moment de faire un survol des dossiers qui ont retenu notre attention au cours des derniers mois de l'année 2016 et des défis qui nous attendent en 2017.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

Je voudrais dans un premier temps remercier tous celles et ceux qui ont pris le temps de se déplacer afin de participer à notre assemblée générale annuelle. C'est un moment important pour notre organisation puisque, en plus de traiter des sujets courants, ce fut l'occasion d'échanger avec vous sur la planification stratégique du secteur cunicole. Ainsi, la firme Forest Lavoie Conseil est venue vous consulter afin de vous entendre sur les enjeux et défis de la production cunicole québécoise. Rappelons que la planification stratégique est chapeautée par un comité de pilotage dont font partie des producteurs et qui sera déposée en janvier 2017 lors de la Structure de concertation cunicole.

Mentionnons que, lors des élections du Syndicat, un nouvel administrateur a été élu en remplacement de M. Benoit Dubuc. Il s'agit de

M. Lucas Sévigny. Je profite donc de cette tribune pour lui souhaiter la bienvenue et remercier M. Dubuc pour son implication au cours de la dernière année.



Photo : Lucas Sévigny

De plus, lors de cette journée, le lapin du Québec était à l'honneur lors du dîner qui a été servi aux productrices et producteurs ainsi qu'aux nombreux intervenants impliqués dans le secteur cunicole.



PORTES OUVERTES SUR LES FERMES DU QUÉBEC

En septembre dernier, j'ai eu l'occasion de participer à la journée *Portes ouvertes sur les fermes du Québec* à l'Esplanade du Parc olympique de Montréal. Je tiens à remercier M. Jean Pierre Kack, administrateur au Syndicat, sa conjointe Mme Martine Paul, productrice ambassadrice ainsi que mon garçon Thomas qui m'ont accompagné au cours de cette journée. Ce fut une expérience enrichissante pour les quelque 24 000 visiteurs sur le site montréalais et l'occasion de remettre plusieurs fiches recettes mettant en valeur *Le Lapin du Québec*. Il est toujours valorisant d'expliquer à une clientèle plus urbaine nos modes de production, de démontrer le souci des producteurs pour le bien-être animal et de faire ressortir la qualité de notre produit.



RELATIONS D'AFFAIRES

Après quelques mois d'interruption, le Syndicat a repris, en octobre dernier, les négociations avec les acheteurs concernant la nouvelle convention de mise en marché. Bien que le Syndicat ait souhaité tenir d'autres séances de négociation avant la fin de l'année 2016, certains acheteurs ont demandé de poursuivre les négociations en début d'année 2017, considérant la forte demande de lapins à l'approche des Fêtes de fin d'année.

Par ailleurs, la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (RMAAQ) a convoqué le 20 janvier 2017, une séance d'audience publique dans le dossier n° 280-09-04-28 concernant la demande d'arbitrage de la convention déposée par la Ferme Avicole d'Oka.

Le Syndicat a indiqué à la RMAAQ qu'il considérait prématuré de fixer une séance publique puisque les négociations de la convention entre les acheteurs et le Syndicat ont repris et qu'il ne semble pas y avoir de motifs raisonnables de croire qu'un règlement ne puisse intervenir lors de la négociation. La RMAAQ maintient malgré tout son intention de tenir une audience publique dans ce dossier.

Veillez noter que le bureau du Syndicat sera fermé pour la période des Fêtes du 24 décembre 2016 au 2 janvier 2017 inclusivement. Toutefois, nous prendrons connaissance des courriels qui seront transmis à l'adresse courriel lapins@upa.qc.ca ainsi que les télécopies envoyées au numéro 450 670-3659.

JUMELAGE

Lors de certaines semaines de l'automne, l'offre de lapins a été nettement supérieure à la demande des acheteurs. Cette situation résulte essentiellement du fait que certains acheteurs ont limité leurs achats en raison de difficultés sur certains marchés et d'inventaires élevés en lapins congelés. Il va sans dire que les inconvéniens pour les producteurs sont importants puisque des retards de sorties sont survenus, occasionnant dans certains cas des poids supérieurs à la moyenne.



En cette période de fin d'année, la demande en lapins est excellente et nous peinons à combler les besoins de tous les acheteurs. Au début de l'année 2017, les acheteurs indiqueront leur intention de diminuer de 20 % pour la période estivale (mai à août) comme le prévoit la convention actuelle. Le Syndicat vous informera aussitôt que possible de la situation.

Je termine en vous souhaitant mes meilleurs vœux de bonheur, de santé et de prospérité pour la nouvelle année.

Julien Page





Le processus d'élaboration du Code de pratiques canadien pour les lapins tire à sa fin. Le comité chargé de l'élaboration du code s'est réuni pour la dernière fois les 24 et 25 octobre et a tenu quelques conférences téléphoniques par la suite pour finaliser les différentes parties du code concernant les soins et la manipulation des lapins. Au cours des dernières discussions du comité, il a été question du logement des lapins, notamment des dimensions optimales des cages et des délais de mise aux normes. L'aspect du logement, tout comme l'ensemble du code, fera l'objet d'une période de consultation publique qui débutera à la fin janvier 2017. Tous les producteurs et autres intervenants seront bien entendu invités à réagir au code qui sera alors proposé. Avant la fin de la période de consultation publique, le Syndicat prévoit organiser une journée cunicole visant entre autres à présenter le code canadien aux producteurs du Québec. Nous vous informerons dès que la date sera déterminée soit après la période des Fêtes.



Maxime Tessier
Vice-président



Afin que le Syndicat puisse faire le jumelage de façon efficace, il est important d'inscrire sur votre formulaire d'offre hebdomadaire, vos prévisions des livraisons pour les quatre semaines à venir. De cette manière, le Syndicat tentera de mieux répondre à la demande.



PROJET D'HOMOLOGATION DES MÉDICAMENTS



Nous sommes finalement prêts pour tester les deux médicaments qu'Agriculture et Agroalimentaire Canada nous a confiés la responsabilité. Les contrats avec le gouvernement du Canada et l'Université de Montréal ont été signés. Le responsable du projet, Dr Jérôme del Castillo a rédigé la documentation nécessaire pour obtenir l'autorisation d'effectuer l'expérimentation sur les animaux autant auprès de Santé Canada que du Bureau d'éthique de l'Université de Montréal.

De plus, nous avons sollicité la participation des producteurs de lapins qui sont membres du SPLQ lors des rencontres aux abattoirs ainsi que lors de l'assemblée générale annuelle du Syndicat tenue en novembre dernier. Le but de la sollicitation faite auprès des producteurs était d'effectuer une nécropsie de deux lapins par ferme lorsqu'ils soupçonnaient que leur troupeau pouvait être affecté par la Pasteurellose ou la Collibacillose (Ecoli). Notez que les nécropsies sont sans frais pour le producteur et que celles-ci peuvent même permettre de soigner les animaux qui pourraient être porteurs.

À ce jour, des souches de Pasteurellose ont été identifiées. L'expérimentation débutera sous peu afin de déterminer les doses efficaces de l'antibiotique qui obtiendra l'homologation.

Quant à la Collibacillose, les lapins qui ont été expertisés n'en étaient pas porteurs. Nous sollicitons donc votre participation pour soumettre des lapins que vous soupçonnez être porteurs. Le Dr del Castillo et son équipe communiqueront avec vous afin de vous informer et de vous expliquer les étapes à suivre lors d'une nécropsie dans le cadre de ce projet.

Nous vous rappelons que la participation au projet (nécropsie et lapins retenus pour le projet) n'entraîne pas de frais pour le producteur. La recherche peut même vous aider à améliorer la santé et le bien-être de vos animaux.

Nous souhaitons finaliser ce projet et vous soumettre le résultat de la recherche vers la fin du mois d'avril 2017. N'hésitez pas à communiquer avec moi ou avec le personnel du Syndicat.



Jean-Pierre Kack
Administrateur



Passionnés de cuniculture?

Partagez votre savoir, vos expériences et vos découvertes sur le blogue Élevage non traditionnels d'Agri-Réseau.

agri
réseau

Participer au blogue, mais pourquoi?

- Rejoignez 1475 abonnés par le biais de l'Infolettre
- Donnez une visibilité à votre organisation
- Développez sur un sujet d'actualité et participez au transfert de connaissances

Nous avons hâte de vous lire, à vos claviers!

Pour plus d'informations, contactez Aurélie Munger au amunger@craaq.qc.ca

Agri-Réseau c'est avant tout une **plate-forme de diffusion** de contenus pertinents et validés par des experts.

36 sites spécialisés pour vous permettre de rester informé des nouveautés dans les secteurs d'activités de votre choix!

Branchez-vous au monde agricole et agroalimentaire, créez votre profil dès maintenant!

agrireseau.net



CRAAQ
CULTIVER L'EXPERTISE
DIFFUSER LE SAVOIR

RECHERCHE SUR LA QUALITÉ DE LA VIANDE DE LAPIN À L'UNIVERSITÉ LAVAL

En mars 2012, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval a reçu une subvention du Programme de soutien à l'innovation en agroalimentaire de 120 000 \$ sur quatre ans, pour un projet intitulé « Amélioration de la qualité microbiologique et de l'innocuité de la viande de lapin ». Ce programme est issu de l'accord *Cultivons l'avenir* entre le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC). Le Syndicat des producteurs de lapins du Québec (SPLQ) était également un partenaire dans ce projet et a fourni les lapereaux nécessaires à la réalisation des travaux. Bien que les animaux aient été engraisés à l'animalerie de l'Université, ils ont été élevés dans des cages commerciales à raison de six lapins par cage, pour refléter la pratique courante dans nos élevages. Ce projet faisait suite à la recommandation de Stéphanie Roy, alors coordonnatrice des secteurs cunicole et des oiseaux fermiers au MAPAQ, et des travaux de la Table de concertation cunicole. Le rapport final a été remis au ministère en octobre dernier et la fiche technique peut être consultée sur leur site Internet en cliquant [ici](#).



En résumé, le projet avait pour but d'évaluer l'efficacité de sources naturelles de polyphénols comme agents antimicrobiens et antioxydants lorsqu'elles sont ajoutées à la ration des lapins. Ainsi, des extraits d'oignon, de canneberges et de fraises (Nutra Canada Inc., Champlain, Québec, Canada), et des huiles essentielles (Xtract™ Instant, Pancosma SA, Genève, Suisse) ont été ajoutés à la ration des lapins, seuls ou en mélange.

Alternativement, Micocin® (Griffiths Foods, Toronto, Ontario, Canada), une culture protectrice (*Carnobacterium maltaromaticum*

CB1) autorisée dans les produits de viande transformés, a été également étudiée. Jusqu'à maintenant, nos travaux ont permis de démontrer que les sources naturelles de polyphénols étudiées sont efficaces pour améliorer le statut oxydatif de la viande tant au niveau des lipides que des protéines. Par contre, au niveau antimicrobien, c'est l'utilisation de la culture protectrice Micocin® qui a démontré des résultats plus positifs. De fait, un meilleur contrôle des *Enterobacteriaceae*, des coliformes, des *Staphylococcus aureus* présumptifs présumptifs ainsi que de *Listeria monocytogenes* a été observé en conditions anaérobies avec le groupe recevant la culture protectrice comparativement à la viande issue des animaux recevant la diète contrôle non supplémentée. Une réduction logarithmique de *L. monocytogenes* pouvant atteindre 2,1 Log a été observée dans la viande hachée emballée sous vide et entreposée à 4 °C. Jusqu'à maintenant, un article scientifique a été publié dans le *World Rabbit Science*¹ et un second sera soumis après les Fêtes à la revue *Meat Science*. Je tiens à souligner que l'étudiante au doctorat en sciences animales investie dans ce projet, Prisca Nadege Koné, a remporté la bourse *Percy Gitelman Memorial Scholarship* remise lors du dernier congrès annuel du Conseil des viandes du Canada par l'Association scientifique canadienne de la viande. Toutes nos félicitations à Prisca!

¹ Kone AP*, Cinq-Mars D, Desjardins Y, Guay F, Gosselin A, Saucier L. 2016. Effects of plant extracts and essential oils as feed supplements on quality and microbial traits of rabbit meat. *World Rabbit Science*, 24:107-119. doi:10.4995/wrs.2016.3665

LA SUITE DES CHOSES

Au-delà des articles et des connaissances acquises, ce projet a soulevé des questions et des inquiétudes quant à la gestion préabattage telle que pratiquée en ce moment. Dans le cadre du projet mentionné plus haut, les lapins avaient été abattus à l'été 2013 dans le seul abattoir sous inspection fédérale alors disponible pour nos producteurs sur le territoire québécois; un transport d'une durée de sept heures avait été nécessaire. Nous avons alors suivi le protocole de mise à jeûne demandé par l'abattoir soit un minimum de 20 h de jeûne, sans dépasser 24 h. L'analyse de la qualité de la viande a révélé un pH assez élevé où plusieurs carcasses avaient un pH plus haut que 6 suggérant ainsi que les réserves musculaires en glucose-glycogène des animaux étaient limitées avant l'abattage et que ceux-ci avaient fort probablement souffert d'un jeûne trop long. Dans une seconde phase expérimentale (été 2014), nous avons réduit le jeûne à 15 h, selon les résultats présentés par Bianchi et al. (2008)², dans le but d'obtenir des carcasses avec des pH moins élevés. Puisque le seul abattoir de lapins sous inspection fédérale au Québec avait alors fermé ses portes, les animaux ont été abattus dans un abattoir sous inspection provinciale situé à 45 minutes de l'Université Laval, soit un transport beaucoup plus court.



En comparant les groupes témoins de ces deux phases expérimentales, nous avons observé effectivement une amélioration du pH, qui a été confirmée à nouveau lors d'une troisième phase animale. Dans les deux dernières phases expérimentales avec 15 h de jeûne, aucune carcasse n'avait un pH plus grand que 6 contrairement à la première phase.

² Bianchi, M., M. Petracci, L. Venturi, M.A. Cremonini, C. Cavani. 2008. Influence of preslaughter fasting on live weight loss, carcass yield and meat quality in rabbits. Dans: Proc. 9th World Rabbit Congress, Juin 2008, Verona, Italie, p. 1313-1318.

Toutefois, comme les animaux n'ont pas été abattus dans les mêmes conditions (deux abattoirs et deux temps de jeûne différents), des travaux supplémentaires sont nécessaires pour confirmer l'effet bénéfique d'un temps de jeûne plus court sur le pH. Ainsi, il nous apparaissait important qu'une étude sur les paramètres influençant la qualité de la viande de lapin produite au Québec soit réalisée et c'est d'ailleurs la décision qui a été prise lors de l'assemblée générale annuelle du SPLQ du



14 novembre 2014. Les producteurs ont décidé d'aller de l'avant et d'appuyer le projet jeûne compte tenu de ses impacts directs sur le bien-être des animaux, la qualité des produits, et ce, sans imposer

d'investissements majeurs aux producteurs. Ainsi, un projet a été déposé en janvier 2016 au programme Innov'Action du MAPAQ. Au printemps dernier, bien que les dirigeants du ministère ne remettaient pas en question la pertinence du projet, on demandait tout de même aux bénéficiaires (producteurs, abattoirs, usines de transformation alimentaire, etc.) de s'impliquer davantage dans son financement. Le SPLQ fournit déjà les lapereaux, Gibier Canabec l'appui concernant les expériences en transformation et l'Université Laval, le personnel technique des contributions qui s'élèvent à 23 % de la valeur du projet. Au moment de la rédaction de ces quelques lignes, nous sommes toujours en attente de l'approbation finale du ministre Paradis.



Linda Saucier, agr., chm. Ph. D.

Professeure titulaire

Département des sciences animales à la FSAA



*Le Syndicat des producteurs de
lapins du Québec vous souhaite de*

Joyeuses fêtes!

