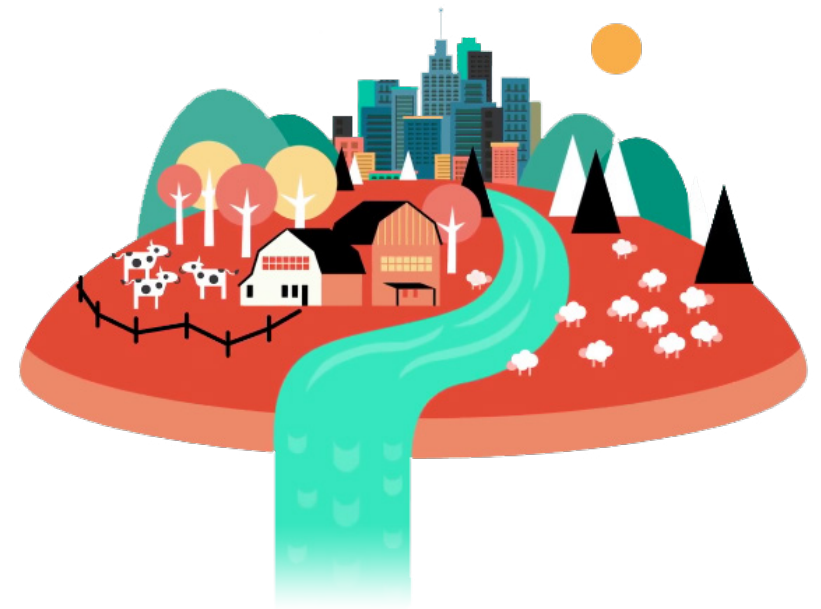


NOURRIR LE CANADA

Explorer notre système alimentaire

– UNE SÉRIE DE VIDÉOS –



SALUBRITÉ DES ALIMENTS



TABLE DES MATIÈRES

Remerciements3
Introduction4
Série de vidéos Nourrir le Canada5
Utiliser de l'information crédible dans les discussions et activités6
Introduction au cycle alimentaire.7
Salubrité des aliments.8
Questions de discussion10
Activités.12
Poursuivre les apprentissages.13
Références.14
Liens avec les programmes d'études15
Glossaire16





REMERCIEMENTS

Les diététistes des Producteurs laitiers du Canada tiennent à remercier les nombreuses personnes qui ont participé à l'élaboration de cette série de vidéos et de ce guide de discussion, en particulier les producteurs, les experts en la matière et les chercheurs que nous avons interviewés, de même que les réviseurs qualifiés, notamment ceux d'Agriculture en classe.

Nous aimerions remercier tout particulièrement le groupe consultatif, les consultants en programmes d'études, les conseillers pédagogiques et les élèves qui ont travaillé avec l'équipe des diététistes de l'Ontario lorsque ces vidéos ont été créées.

Nous tenons également à souligner l'excellente contribution de l'équipe de graphistes, des vidéographes, de l'équipe de tournage et des monteurs, qui ont contribué à la création d'une série de vidéos dynamique.

UN MERCI TOUT PARTICULIER AUX SPÉCIALISTES QUE NOUS AVONS INTERVIEWÉS

Bob Wilson
Ferme Gilbrea
Hillsburgh, Ontario

Dan Ferguson
Ferme Centre Oak
Warkworth, Ontario

E. Blake Vince
Producteur qui pratique l'agriculture
régénératrice
Merlin, Ontario

Jan VanderHout
Serres Beverly Greenhouses
Dundas, Ontario

Katie Wilson
Ferme Gilbrea
Hillsburgh, Ontario

Dre Kelly Barratt
Médecin vétérinaire pour grands animaux
Sud-ouest de l'Ontario

Korb Whale
Ferme laitière Clovermead Farms
Drayton, Ontario

Lori Nikkel
Directrice générale
Programme de récupération alimentaire
Deuxième Récolte

Michelle Hunniford, Ph. D.
Chercheuse en comportement et bien-être
des animaux

Ralph C. Martin, Ph. D.
Professeur (retraité), Département de
l'agriculture végétale, Université de Guelph

Tina Widowski, Ph. D.
Professeure en comportement et bien-être
appliqués des animaux, Département des
biosciences animales, Université de Guelph



INTRODUCTION

Pourquoi le projet éducatif sur les systèmes alimentaires a été créé

Plusieurs programmes d'études de la 7^e à la 12^e année du Nouveau-Brunswick prévoient des résultats d'apprentissages en lien avec les systèmes alimentaires, notamment les programmes des sciences, du mieux-être et du français. Ces résultats d'apprentissages touchent entre autres l'exploration de la production alimentaire, la salubrité des aliments, la sécurité alimentaire, les pratiques agricoles durables, la préservation des terres agricoles, les aliments locaux, les facteurs influençant les habitudes d'achat des consommateurs et la responsabilité environnementale en général. Ainsi, le contenu actuel des programmes d'études, jumelé à l'intérêt des élèves et des enseignants pour les systèmes alimentaires, représente une occasion de transmettre de l'information précise et fondée sur des données scientifiques à propos des pratiques agricoles au Canada. Les liens avec les programmes d'études de la page 15 présentent les résultats d'apprentissages associés à chaque vidéo.

Objectif de la série de vidéos Nourrir le Canada

L'objectif de cette série est de proposer une exploration à la fois bien documentée, captivante et objective du système alimentaire canadien.

But du guide de discussion pour les enseignants

Ce guide de discussion propose des questions de réflexion et des réponses qui faciliteront une discussion approfondie sur chaque sujet de la série de vidéos. Divers objectifs d'apprentissage sont abordés dans chaque vidéo. Les questions ont pour but d'aider les élèves à réfléchir de façon critique aux enjeux qui seront abordés dans la vidéo, d'approfondir la discussion après le visionnement et d'aider à atteindre tous les objectifs d'apprentissage liés à chaque vidéo.

NOURRIR LE CANADA

Explorer notre système alimentaire

– UNE SÉRIE DE VIDÉOS –



Ce guide fournit de l'information détaillée additionnelle sur chaque sujet ainsi que des références crédibles pour continuer l'exploration. De plus, des idées pour poursuivre les apprentissages ont été incluses afin d'enrichir l'expérience des élèves.

Utiliser les vidéos Nourrir le Canada

La série Nourrir le Canada comporte six courtes vidéos d'une durée de 2 à 10 minutes. Chaque vidéo explore des enjeux en lien avec le cycle alimentaire qui pourraient toucher de manière générale ou spécifique les producteurs, l'industrie alimentaire, le public ou l'environnement. Pour explorer l'ensemble des enjeux relatifs au système alimentaire canadien, nous recommandons de visionner toutes les vidéos pendant le semestre.

Matériel requis

- Accès Internet
- Accès au lien vers la vidéo
- Ordinateur, écran et projecteur
- Bloc de conférence et marqueurs



SÉRIE DE VIDÉOS NOURRIR LE CANADA

Vidéo 1 : Agriculture durable

- Introduit le concept de cycle alimentaire
- Définit et aborde les pratiques agricoles durables et donne des exemples illustrant comment les producteurs canadiens les appliquent

Vidéo 2 : Bien-être des animaux d'élevage

- Introduit le concept du bien-être animal de même que la réglementation et les pratiques exemplaires utilisées pour assurer le bien-être des animaux

Vidéo 3 : Salubrité des aliments

- Discute des multiples règlements et mesures de salubrité qui existent à diverses étapes du système alimentaire canadien pour maintenir la salubrité des aliments et la santé humaine

Vidéo 4 : Antibiotiques et hormones de croissance

- Identifie les règlements et les mesures de protection en place au Canada pour protéger la santé des humains et des animaux
- Aborde l'utilisation et la réglementation des antibiotiques et des hormones dans la production alimentaire

Vidéo 5 : Biotechnologie

- Introduit le concept de biotechnologie et son impact sur la production alimentaire

Vidéo 6 : Gaspillage et récupération alimentaires

- Explore l'impact du gaspillage alimentaire et les initiatives canadiennes mises en œuvre à diverses étapes du système alimentaire pour réduire et gérer le gaspillage



UTILISER DE L'INFORMATION CRÉDIBLE DANS LES DISCUSSIONS ET ACTIVITÉS

Bien que l'agriculture occupe une place importante au Canada depuis plus d'un siècle, notre lien et notre relation avec les aliments ont changé au fil du temps. Les gens ont de moins en moins la chance d'avoir un rapport direct avec la production agricole et alimentaire. Ainsi, il est de plus en plus important de miser sur des sources d'information crédibles pour se renseigner sur les systèmes agricoles et alimentaires.

De nos jours, les documentaires sur les aliments et les reportages chocs sur l'agriculture sont populaires. Par contre, ils sont souvent controversés et truffés de désinformation. De plus, il arrive souvent qu'ils :

- Traitent de pratiques agricoles internationales, lesquelles ne s'appliquent pas forcément au contexte canadien
- Présentent des arguments anecdotiques plutôt que fondés sur des données scientifiques
- Montrent du contenu non représentatif de la réalité en utilisant des exemples rares qui ne reflètent pas la pratique courante

Si des élèves citent ce type de sources, nous suggérons de les orienter vers des ressources à jour, fondées sur des données scientifiques et axées sur le contexte canadien. Celles-ci présentent les perspectives des personnes qui travaillent dans le secteur agricole, notamment les producteurs, médecins vétérinaires et chercheurs. Vous trouverez des exemples de ces types de ressources dans les sections Ressources additionnelles et Poursuivre les apprentissages de ce guide.

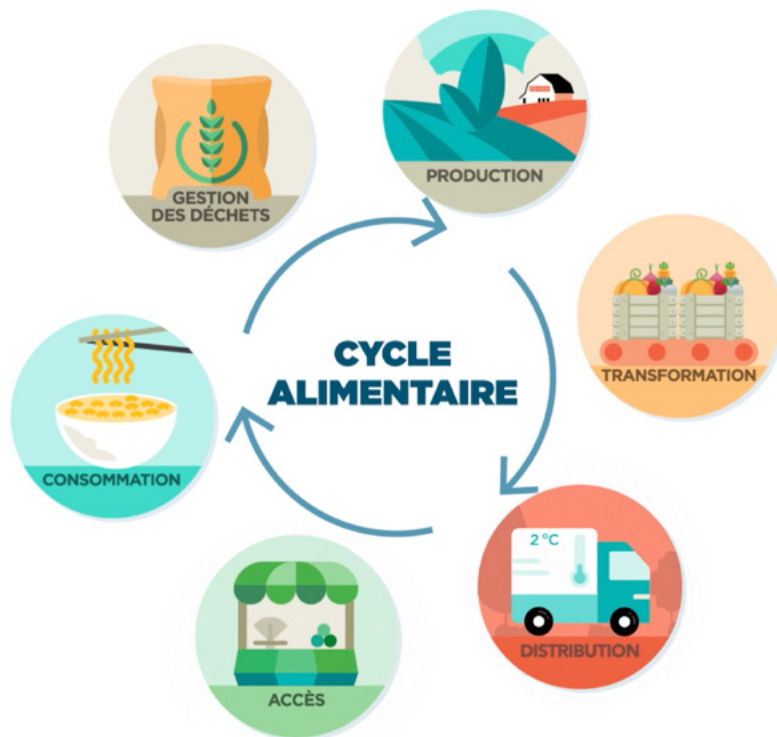
Nous reconnaissons que vos élèves ou vous-même pourriez avoir des questions qui vont au-delà des sujets abordés dans ce programme. Heureusement, il y a beaucoup de personnes et de groupes aux Maritimes qui seraient heureux d'y répondre. Contactez des gens de votre communauté qui travaillent dans le secteur agricole (p. ex. des producteurs, médecins vétérinaires, agronomes) ou consultez des sites Web reconnus comme celui d'[Agriculture et Agroalimentaire Canada](#). Vous pouvez également écrire à notre équipe de diététistes à infonutrition@dfc-plc.ca en inscrivant « Vidéo Nourrir le Canada » dans l'objet du courriel.





INTRODUCTION AU CYCLE ALIMENTAIRE

Chaque vidéo de la série commence par une introduction au cycle alimentaire. Ce message est réitéré tout au long de la série, car il est important que les élèves comprennent bien le cycle alimentaire et la manière dont chacune de ses composantes façonne le système alimentaire. Chaque vidéo met en lumière divers enjeux relatifs aux étapes clés du cycle alimentaire.



Le cycle alimentaire

Le cycle agroalimentaire désigne le parcours que suivent les aliments pour se rendre aux consommateurs. Ce cycle commence à la ferme par la production et se continue avec la transformation, la distribution, l'accès et la consommation, pour se terminer avec la gestion des déchets. Chaque étape du cycle alimentaire est vitale pour assurer le succès du cycle complet, et toutes les étapes sont interdépendantes. Le cycle alimentaire inclut les systèmes alimentaires locaux, individuels et des ménages, et fonctionne dans le cadre du système alimentaire national et mondial, lequel a un impact considérable sur notre santé, l'économie et l'environnement.

Production : Pratiques agricoles qui permettent de cultiver des ingrédients bruts.

Transformation : Préparation de produits alimentaires à partir d'ingrédients bruts (p. ex. cueillette et emballage de fruits).

Distribution : Transport – façon dont les produits alimentaires atteignent le marché et l'utilisateur final, c'est-à-dire le consommateur.

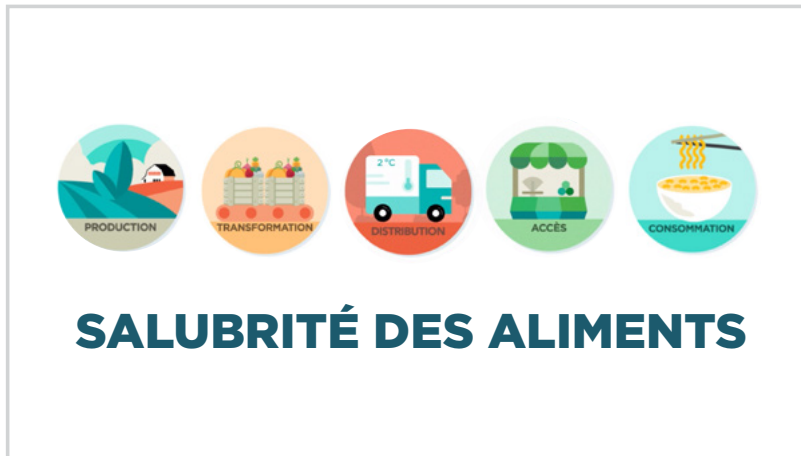
Accès : Capacité pour les consommateurs d'acheter des produits alimentaires sur le marché et au détail.

Consommation : Consommation d'aliments par les consommateurs, que ce soit à domicile ou à l'extérieur du foyer.

Gestion des déchets : Traitement des déchets depuis leur création jusqu'à leur élimination ou leur recyclage.



SALUBRITÉ DES ALIMENTS



Durée estimée : 30 minutes pour le visionnement et la discussion avant et après la vidéo

Objectifs d'apprentissage

Les élèves vont :

- Identifier qui établit les règlements sur la salubrité des aliments au Canada
- Expliquer comment la méthode HACCP (analyse des risques aux points critiques) aide à assurer la sécurité des gens
- Décrire au moins trois mesures que les consommateurs peuvent prendre pour veiller à la salubrité des aliments

Contexte

La salubrité des aliments est une responsabilité collective du gouvernement, de l'industrie et des consommateurs. Tous les producteurs et exploitants du secteur alimentaire ont la responsabilité, en vertu de la loi canadienne, d'assurer la salubrité des aliments qu'ils produisent et distribuent¹. D'ailleurs, la population canadienne a la chance d'être protégée par de multiples règlements et mesures concernant la salubrité, et ce, à divers stades du système de production alimentaire. Tous les éléments du cycle alimentaire ont un impact sur la salubrité des aliments; un système cohérent permet aux aliments de demeurer salubres et aux communautés de rester en meilleure santé.

Pratiques et gouvernance en matière de salubrité des aliments

En vertu de la *Loi sur les aliments et drogues*, quiconque vend des aliments au Canada est responsable de s'assurer qu'ils sont salubres¹. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) applique les règlements sur la salubrité des aliments pour les aliments canadiens (qui sont cultivés ou produits au Canada) et pour les aliments importés (qui proviennent d'autres pays)². L'ACIA est responsable de l'administration et de l'application des lois et des règlements touchant tous les produits alimentaires, des semences au miel, en passant par les œufs, les produits laitiers et la viande².

À la ferme

Les programmes de salubrité des aliments à la ferme identifient les points critiques où la salubrité des aliments pourrait être compromise. Les producteurs, les organisations agricoles et les gouvernements ont mis au point des protocoles et des pratiques de gestion pour veiller à ce que chaque intervenant utilise des techniques de manipulation sécuritaires. Des groupes de producteurs ont élaboré leurs propres programmes de salubrité des aliments à la ferme pour leur secteur³. Ces protocoles s'appuient sur les principes de l'**analyse des risques**



aux points critiques (HACCP) adoptés dans l'ensemble de la chaîne alimentaire – de la ferme au transformateur puis au détaillant – afin de garantir des pratiques alimentaires sécuritaires³.

La méthode HACCP est une approche préventive systématique visant à assurer la salubrité des aliments. Cette méthode va au-delà de la simple inspection des produits alimentaires finis : elle aide à déceler, corriger et prévenir les risques tout au long du processus de production⁴. Il peut s'agir de risques physiques, chimiques et biologiques qui exposeraient les consommateurs à un risque de maladie d'origine alimentaire⁴.

Les sept grands principes des protocoles HACCP sont les suivants :

- Analyser les risques
- Déterminer les points critiques
- Déterminer des limites critiques pour chaque point critique
- Établir des procédures de surveillance
- Établir des procédures de rectification
- Établir des procédures de vérification
- Consigner des documents et des dossiers⁴

Beaucoup de ces programmes vont au-delà de la simple salubrité des aliments en façonnant les processus à la ferme en lien avec la qualité des aliments, la traçabilité, la biosécurité, le bien-être animal et la protection de l'environnement. Voici quelques exemples de ces programmes d'assurance de la qualité à la ferme :

- **proAction^{MD}** – Les Producteurs laitiers du Canada (www.producteurslaitiers.ca/proAction)
- **Propreté d'abord – Propreté toujours** – Les Producteurs d'œufs du Canada (www.producteursdoeufs.ca/2016/11/proprete-dabord-proprete-toujours-comment-nous-nous-assurons-que-les-oeufs-soient-securitaires-et-salubres)
- **Programmes de soins aux animaux et de salubrité des aliments à la ferme** – Les Producteurs de poulet du Canada (www.producteursdepoulet.ca/sections/aliments-salubres-et-soins-aux-animaux)

Transformateurs alimentaires et détaillants

Comme les producteurs, les transformateurs et les détaillants en alimentation ont la responsabilité d'assurer la salubrité des aliments qu'ils transforment et manipulent. L'ACIA fournit des lignes directrices pour veiller à ce que des pratiques sécuritaires soient employées et fait appliquer les politiques et normes associées². À cet égard, des pratiques exemplaires en ce qui a trait à la transformation des aliments, à leur distribution, à la vente au détail et aux services alimentaires peuvent contribuer à maintenir la salubrité des aliments et à réduire le gaspillage alimentaire. Par exemple, les aliments en stock doivent être entreposés et utilisés selon le principe du premier arrivé, premier sorti⁵. On utilise ainsi les aliments avant leur date de péremption (meilleur avant), ce qui minimise la détérioration des aliments et réduit la possibilité que des aliments périmés se rendent jusqu'au consommateur⁵.

Consommateurs

Les consommateurs peuvent se protéger et protéger leur famille en adoptant des pratiques de manipulation sécuritaire des aliments à la maison. Aussi, ils peuvent se tenir informés des rappels alimentaires et des alertes aux allergies. À la maison, les consommateurs peuvent suivre quatre étapes simples pour assurer la salubrité des aliments : nettoyer, séparer, faire cuire et réfrigérer⁶. Ces étapes se traduisent par des pratiques simples de manipulation des aliments : se laver les mains avant et après la manipulation des aliments; séparer les viandes crues des autres aliments (p. ex. utiliser des planches à découper distinctes – une pour la viande et une pour les légumes); garder au chaud les aliments chauds et au froid les aliments froids (afin d'éviter que leur température atteigne la zone dangereuse, soit entre 4 °C et 60 °C); utiliser des thermomètres de cuisson pour s'assurer que la température interne est sécuritaire; réfrigérer les restes et connaître leur temps de conservation; et en apprendre plus sur la façon d'utiliser correctement les dates de péremption⁶.

Cette vidéo explore les différentes responsabilités des intervenants au sein du cycle alimentaire et explique comment une approche de prévention systématique peut assurer la santé des communautés, maintenant et à l'avenir.



QUESTIONS DE DISCUSSION

Avant la vidéo

Q1 : Pourquoi croyez-vous que la salubrité des aliments est un élément important du cycle alimentaire?

R1 : Il y a plusieurs bonnes réponses, car la salubrité des aliments est importante pour de nombreuses raisons. L'objectif est d'amener les élèves à réfléchir aux dangers de la contamination des aliments (p. ex. maux de ventre ou maladies plus graves). Les élèves devraient également essayer de réfléchir aux différentes parties du cycle alimentaire qui jouent un rôle dans la salubrité des aliments. La salubrité des aliments ne commence pas à la maison ou au supermarché, mais bien à la ferme et se poursuit tout au long du cycle alimentaire. La salubrité peut être compromise à n'importe quelle étape du cycle, ce qui pourrait entraîner des conséquences négatives pour le consommateur. Heureusement, au Canada, il existe des protocoles et des règlements en lien avec la salubrité pour empêcher la contamination des aliments. Certains de ces règlements seront abordés dans la vidéo.

Q2 : Avez-vous déjà été aux prises avec des aliments contaminés? Comment cette situation a-t-elle influencé votre vision du cycle alimentaire?

R2 : Encore une fois, il y a plusieurs bonnes réponses. L'objectif est de faire réfléchir les élèves à la façon dont la contamination des aliments peut affecter les consommateurs si les règlements et les étapes de manipulation appropriée des aliments ne sont pas respectés. Il est également important que les élèves pensent aux conséquences négatives qu'eux-mêmes ou une personne de leur entourage auraient pu subir à la suite d'une contamination alimentaire. Cette réflexion aidera à souligner pourquoi il est important que le Canada dispose d'une réglementation sur la salubrité des aliments et que les intervenants à chaque étape du cycle alimentaire prennent la responsabilité de veiller au respect de cette réglementation.

Après la vidéo

Q3 : Qui a la responsabilité de maintenir la salubrité des aliments dans le cycle alimentaire? Qui veille à l'application des normes de salubrité des aliments?

R3 : La salubrité des aliments est une responsabilité collective des gouvernements, de l'industrie et des consommateurs. Tous les producteurs et exploitants du secteur alimentaire ont la responsabilité, en vertu de la loi canadienne, d'assurer la salubrité des aliments qu'ils produisent et distribuent¹. Cela inclut les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les détaillants, le gouvernement et les consommateurs.

Étant donné l'interdépendance des éléments du cycle alimentaire, une erreur commise dans une partie du système peut avoir des répercussions durables dans d'autres secteurs. La responsabilité collective est donc importante pour maintenir la salubrité des aliments. Chacun a un rôle à jouer pour assurer la salubrité des aliments et permettre aux communautés de demeurer en meilleure santé, aujourd'hui et à l'avenir. L'ACIA est chargée de faire appliquer le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* et de veiller à ce que les intervenants à toutes les étapes du cycle alimentaire assument leurs responsabilités².

Q4 : La méthode HACCP (analyse des risques aux points critiques) est une approche préventive systématique visant à assurer la salubrité des aliments. Comment la méthode HACCP contribue-t-elle à assurer la sécurité des gens?

R4 : La méthode HACCP va au-delà de la simple inspection des produits alimentaires finis : elle aide à déceler, corriger et prévenir les risques tout au long du processus de production⁴. Il peut s'agir de risques physiques, chimiques et biologiques qui pourraient ultimement exposer les consommateurs à un risque de maladie d'origine alimentaire⁴.



Les sept grands principes des protocoles HACCP sont les suivants :

- Analyser les risques
- Déterminer les points critiques
- Déterminer des limites critiques pour chaque point critique
- Établir des procédures de surveillance
- Établir des procédures de rectification
- Établir des procédures de vérification
- Consigner des documents et des dossiers⁴

Ces principes sont appliqués tout au long du cycle alimentaire – de la ferme au consommateur, en passant par le transformateur et le détaillant – afin de maintenir la salubrité des aliments^{3,5}. Dans l'industrie laitière, par exemple, la méthode HACCP permet d'assurer que les conducteurs qui font la collecte du lait dans les fermes l'inspectent et prélèvent des échantillons, que le lait est testé à l'usine de transformation, que les échantillons prélevés à la ferme sont analysés en laboratoire, que le lait est pasteurisé à l'usine de transformation et qu'il reste à une température sûre tout au long de son cheminement dans le cycle alimentaire (c.-à-d. que la chaîne du froid ne se brise pas)⁷.

Q5 : Quelles sont certaines des mesures présentées dans la vidéo que les consommateurs peuvent prendre pour assurer la salubrité des aliments?

R5 : La vidéo présente certaines mesures que les consommateurs peuvent prendre pour assurer la salubrité des aliments. Les quatre grandes catégories pour assurer la salubrité des aliments sont les suivantes : nettoyer, séparer, faire cuire et réfrigérer⁶. Dans la vidéo, ces concepts sont représentés par des étapes simples qui permettent de préserver la salubrité des aliments : se laver les mains avant et après la manipulation des aliments, séparer les viandes crues des autres aliments, garder au chaud les aliments chauds et au froid les aliments froids (afin d'éviter que

leur température atteigne la zone dangereuse située entre 4 °C et 60 °C), utiliser des thermomètres de cuisson pour s'assurer que la température interne est sécuritaire, réfrigérer les restes et savoir combien de temps ils se conservent, et en apprendre plus sur la façon d'utiliser correctement les dates de péremption⁶. Cependant, ces exemples ne constituent pas une liste exhaustive de tout ce que les consommateurs peuvent faire pour maintenir la salubrité des aliments.

Par ailleurs, certains consommateurs, comme les adultes de plus de 60 ans, les enfants de moins de 5 ans, les personnes dont le système immunitaire est affaibli et les femmes enceintes, peuvent être particulièrement vulnérables à la contamination des aliments et pourraient devoir prendre des précautions supplémentaires⁸. Par exemple, il ne faut pas donner de miel aux enfants de moins d'un an, car il peut contenir de petites quantités de spores d'une bactérie appelée *Clostridium botulinum*⁸. Le système digestif immature d'un bébé ne peut pas gérer ces spores, et les bébés peuvent tomber gravement malades s'ils contractent le botulisme infantile. De plus, ces populations vulnérables doivent éviter de consommer des produits comme les œufs crus ou légèrement cuits, les boissons non pasteurisées et certains fromages⁸.



ACTIVITÉS

Mon cycle alimentaire

Demandez aux élèves de résumer ce qu'ils ont appris en créant une représentation visuelle illustrant ce qu'ils comprennent du cycle alimentaire et de chacune de ses étapes. Encouragez-les à améliorer leur représentation visuelle à mesure qu'ils progressent dans la série de vidéos. Ils pourraient par exemple créer un croquis, un dessin, une carte mentale ou un diagramme.

Écriture libre et réflexion

Après avoir visionné la série de vidéos (ou autant de vidéos que nécessaire pour un cours en particulier), demandez aux élèves de réaliser l'activité de réflexion suivante :

Donnez aux élèves de 5 à 10 minutes pour écrire librement ce qu'ils ont appris grâce à la série de vidéos et les questions qui demeurent. L'objectif est qu'ils prennent conscience de ce qu'ils ont appris et des changements qui se sont produits quant à leurs connaissances ou à leurs perceptions. Encouragez ensuite les élèves à parler à la classe des points importants de leur représentation visuelle ou de leur écriture libre.

Défi lié à la salubrité des aliments

Les élèves élaboreront un plan de salubrité des aliments pour un événement de grande envergure où l'on servira des aliments. Divisez les élèves en petits groupes d'environ quatre. Demandez-leur d'imaginer qu'ils sont chargés d'organiser un déjeuner pour toute l'école et qu'ils doivent s'assurer que les aliments qu'ils fournissent sont salubres. Demandez-leur de décider du menu, puis de créer une liste de contrôle pour la salubrité des aliments qui comprend les éléments à considérer avant, pendant et après l'évènement.

Si les élèves ont besoin de soutien et d'idées, ils peuvent consulter le document de Santé Canada intitulé *La salubrité des aliments et vous* (www.canada.ca/fr/sante-canada/services/conseils-generaux-salubrite/salubrite-aliments-et-vous.html).

Option 1 : Jumelez deux groupes et demandez-leur d'échanger leurs menus et listes de contrôle pour la salubrité des aliments. Demandez à chaque groupe d'examiner les plans de leurs pairs et d'émettre des recommandations, au besoin.

Option 2 : Demandez aux élèves de réaliser l'activité individuellement et de présenter leur menu et leur liste de contrôle pour la salubrité des aliments sous forme de diapositives ou d'un document d'une page.

Ressources additionnelles

- [Salubrité alimentaire de snapAg](#)
- [Que signifient la mention meilleur avant et les dates d'expiration sur les aliments?](#) de Santé Canada
- [Agence canadienne d'inspection des aliments](#)



POURSUIVRE LES APPRENTISSAGES

Si vous souhaitez continuer à explorer les systèmes alimentaires au Canada, consultez le site suivant. Il propose des ressources gratuites pour les enseignants et les élèves de la 7^e à la 12^e année.

La vérité au sujet de l'agriculture

Adresse du site Web : www.realdirtorfarming.ca/fr

Une revue numérique sur les aliments et l'agriculture au Canada qui traite de sujets comme la salubrité des aliments, l'environnement et le traitement sans cruauté des animaux d'élevage.

The screenshot shows the homepage of the website 'La vérité au sujet de l'agriculture'. At the top, there is a navigation bar with the logo 'La vérité au sujet de l'agriculture' and a search bar. Below the navigation bar, there is a large image of a combine harvester in a field at sunset. The main headline reads 'LA VÉRITÉ AU SUJET DE L'AGRICULTURE' and 'Votre guide pour l'agriculture et l'alimentation au Canada'. Below the image, there is a section titled 'Notre alimentation a une histoire qui commence dans les fermes canadiennes.' followed by several paragraphs of text. On the right side, there is a circular graphic that says 'CONSULTEZ L'ÉDITION COURANTE' and a small image of the magazine cover. At the bottom, there is a footer with the logo 'Farm & Food Care' and the text '© 2022, The Real Dirt on Farming'.

Published by Farm & Food Care

© 2022, The Real Dirt on Farming



RÉFÉRENCES

1. Santé Canada. 2008. Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada. www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/legislation-lignes-directrices/lois-reglements/loi-reglement-aliments-drogues-canada.htm. Consulté le 12 mars 2021.
2. Agence canadienne d'inspection des aliments. 2020. Le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada est arrivé. inspection.canada.ca/salubrite-alimentaire-pour-l-industrie/trousse-d-outils-pour-les-entreprises-alimentaires/le-reglement-sur-la-salubrite-des-aliments-au-cana/fra/1547488355844/1547488356203. Consulté le 12 mars 2021.
3. Government of Alberta. 2021. On-farm food safety programs. www.alberta.ca/on-farm-food-safety-programs.aspx. Consulté le 12 mars 2021.
4. Government of Alberta. 2021. Hazard Analysis Critical Control Point program planning. www.alberta.ca/hazard-analysis-critical-control-point-program-planning.aspx. Consulté le 12 mars 2021.
5. Agence canadienne d'inspection des aliments. 2021. L'approche du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments pour établir un plan de contrôle préventif. inspection.canada.ca/controles-preventifs/plans-de-controle-preventif/programme-d-amelioration-de-la-salubrite-des-alime/fra/1525869691902/1525869759693. Consulté le 12 mars 2021.
6. Santé Canada. 2021. La salubrité des aliments et vous. www.canada.ca/fr/sante-canada/services/conseils-generaux-salubrite/salubrite-aliments-et-vous.html. Consulté le 12 mars 2021.
7. Les Producteurs laitiers du Canada. 2019. Normes et qualité. producteurslaitiersducanada.ca/fr/nos-engagements/qualite-normes. Consulté le 12 mars 2021.
8. Santé Canada. 2019. La salubrité des aliments pour les populations vulnérables. www.canada.ca/fr/sante-canada/services/salubrite-aliments-pour-populations-vulnerables/salubrite-aliments-pour-populations-vulnerables.html. Consulté le 12 mars 2021.



LIENS AVEC LES PROGRAMMES D'ÉTUDES

Français 4^e à 8^e année

CO3

Rapporter des faits, raconter des événements ou des expériences personnelles en tenant compte de l'intention de communication et des interlocuteurs. (p.28)

Sujets connexes dans le guide de discussion:

p.10 Contamination des aliments

Introduction à la cuisine professionnelle 12^e année

3.3 Appliquer des processus assurant la salubrité des aliments. (p. 29)

Sujets connexes dans le guide de discussion:

p.9 Étapes pour assurer la salubrité des aliments (nettoyer, séparer, faire cuire et réfrigérer)

p. 12 Défi lié à la salubrité des aliments

Introduction à la nutrition 56311

5.13.1 Explorer les sujets d'actualité reliés au domaine de la nutrition (la sécurité alimentaire). (p.33)

Sujets connexes dans le guide de discussion:

p.9 Étapes pour assurer la salubrité des aliments (nettoyer, séparer, faire cuire et réfrigérer)



GLOSSAIRE

Accès : Capacité pour les consommateurs d'acheter des produits alimentaires sur le marché et au détail.

Analyse des risques aux points critiques (HACCP) : Approche préventive systématique visant à assurer la salubrité des aliments et utilisée depuis les années 1960. La méthode HACCP va au-delà de la simple inspection des produits alimentaires finis et aide à déceler, corriger et prévenir les risques tout au long du processus de production. Il peut s'agir de risques physiques, chimiques et biologiques qui exposeraient les consommateurs à un risque de maladie d'origine alimentaire.

Consommation : Consommation d'aliments par les consommateurs, que ce soit à domicile ou à l'extérieur du foyer.

Distribution : Transport – façon dont les produits alimentaires atteignent le marché et l'utilisateur final, c'est-à-dire le consommateur.

Gestion des déchets : Traitement des déchets depuis leur création jusqu'à leur élimination ou leur recyclage.

Les sept grands principes des protocoles HACCP sont : analyser les risques; déterminer les points critiques; déterminer des limites critiques pour chaque point critique; établir des procédures de surveillance; établir des procédures de rectification; établir des procédures de vérification; et consigner des documents et des dossiers.

Production : Pratiques agricoles qui permettent de cultiver des ingrédients bruts.

Transformation : Préparation de produits alimentaires à partir d'ingrédients bruts (p. ex. cueillette et emballage de fruits).

Dites-nous comment vous avez utilisé cette ressource avec votre classe et faites-nous part de vos suggestions pour l'améliorer en écrivant à infnutrition@dfc-plc.ca.

***Nous vous remercions
de votre rétroaction!***

EducationNutrition.ca^{MC}

Par les diététistes des Producteurs laitiers du Canada