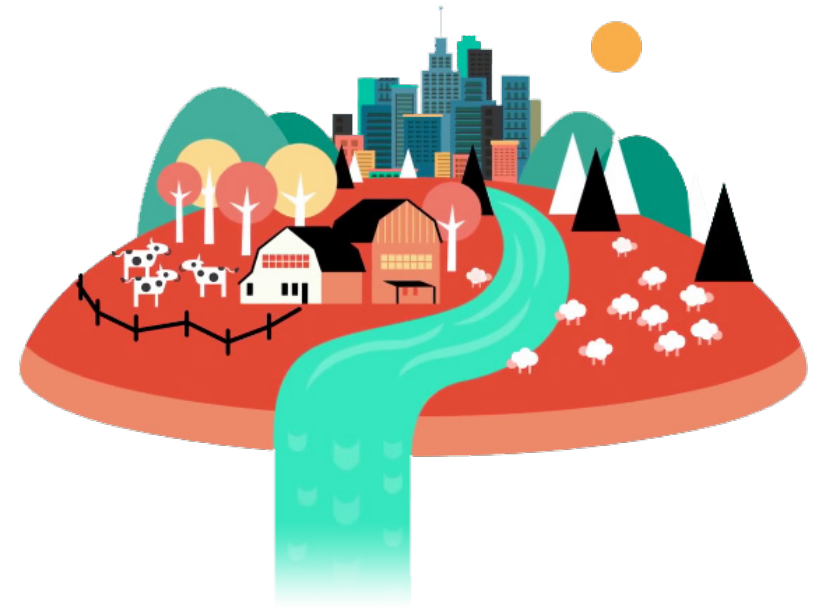


# NOURRIR LE CANADA

*Explorer notre système alimentaire*

– UNE SÉRIE DE VIDÉOS –



# SALUBRITÉ DES ALIMENTS



# TABLE DES MATIÈRES

**Remerciements** ..... 3

**Introduction** ..... 4

**Série de vidéos Nourrir le Canada** ..... 5

**Utiliser de l'information crédible dans les discussions et activités** ... 6

**Introduction au cycle alimentaire** ..... 7

**Salubrité des aliments** ..... 8

**Questions de discussion** ..... 10

**Activités**..... 12

**Références**..... 14

**Glossaire** ..... 15



**Veillez vous référer au document Liens avec les programmes d'études pour connaître les résultats d'apprentissage liés à chaque vidéo.**



## 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

D<sup>re</sup> 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

En Alberta, plusieurs programmes d'études de la 7<sup>e</sup> à la 12<sup>e</sup> année prévoient des résultats d'apprentissage en lien avec les systèmes alimentaires, notamment les programmes de sciences, de biologie et d'études professionnelles et technologiques. Ces résultats d'apprentissage touchent entre autres l'étude 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, associé 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.

### 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

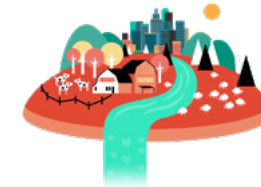
Ce guide de discussion propose des questions de réflexion et des réponses qui faciliteront une discussion approfondie sur chaque sujet de la série de vidéos. Divers objectifs d'apprentissage sont abordés dans chaque vidéo. Les questions ont pour but d'aider les élèves à réfléchir de façon critique aux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

Ce guide fournit un complément d'information détaillé sur chaque sujet, ainsi que des références crédibles pour approfondir l'exploration.

## NOURRIR LE CANADA

*Explorer notre système alimentaire*

– UNE SÉRIE DE VIDÉOS –



Des idées pour poursuivre les apprentissages ont également 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 deux à dix minutes. Chacune d'entre elles examine 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 étudier 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**

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

### **Vidéo 2 : Bien-être des animaux d'élevage**

- Présente le concept du bien-être animal, de même que la réglementation et les pratiques exemplaires mises en œuvre pour assurer le bien-être des animaux

### **Vidéo 3 : Salubrité des aliments**

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

### **Vidéo 4 : Antibiotiques et hormones de croissance**

- Indique les règlements et les mesures de protection en vigueur 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**

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

### **Vidéo 6 : Gaspillage et récupération alimentaires**

- Décrit 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

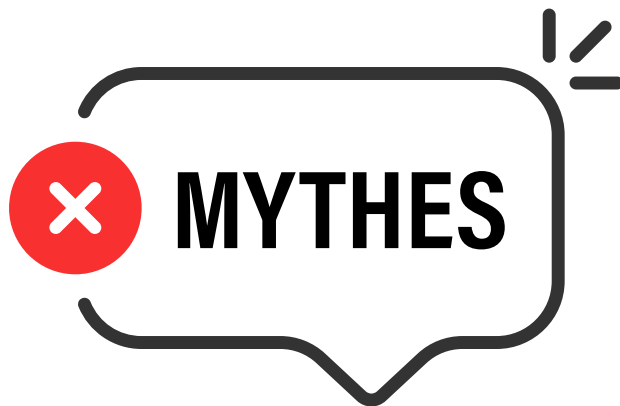
Bien que l'agriculture occupe une place majeure au Canada depuis plus d'un siècle, notre lien et notre relation avec les aliments ont changé au fil du temps. Les gens ont moins qu'auparavant l'occasion d'acquérir une connaissance et une expérience pratiques de l'agriculture et de la production alimentaire, et il est donc de plus en plus important de s'appuyer 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 font l'objet d'une certaine popularité. Ils sont toutefois souvent controversés et truffés de désinformation. En outre, il arrive fréquemment 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 les pratiques courantes

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.

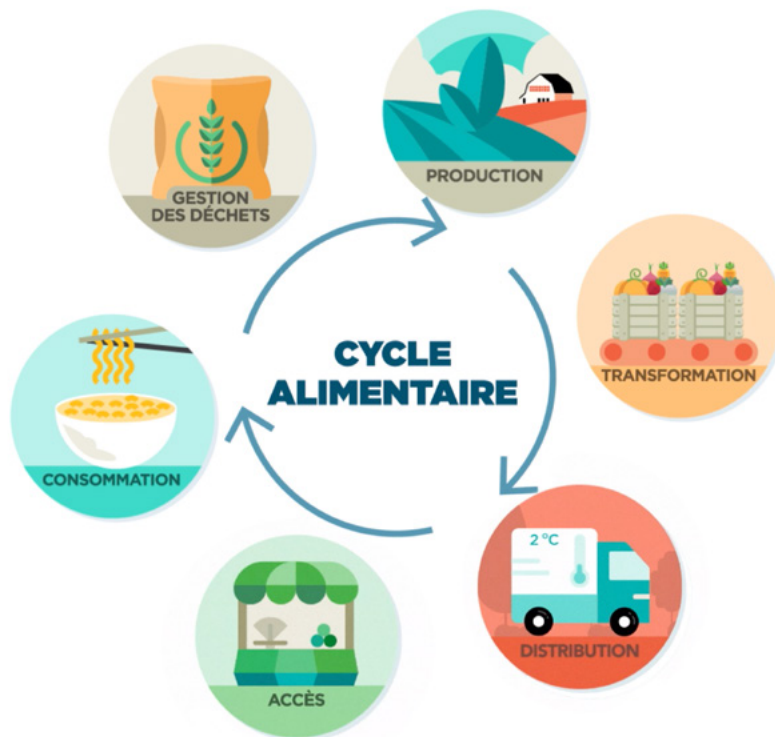
Nous reconnaissons que vos élèves ou vous-même pourriez avoir des questions qui dépassent le cadre de ce programme. Heureusement, il y a beaucoup de personnes et de groupes en Alberta qui seraient heureux d'y répondre. Contactez des gens de votre communauté qui travaillent dans le secteur agricole (p. ex. des producteurs, des médecins vétérinaires ou des agronomes), adressez-vous à des organisations qui possèdent de vastes connaissances, comme [Agriculture for Life](#) ou [Alberta Milk](#), ou consultez des sites Web reconnus comme celui d'[Agriculture et Agroalimentaire Canada](#). Vous pouvez également écrire à notre équipe de diététistes à [albertanutrition@dfc-plc.ca](mailto:albertanutrition@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 ce cycle et la manière dont chacune de ses composantes le façonne. 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. Il débute par la production, à la ferme, et se poursuit par la transformation, la distribution, l'accès et la consommation, avant de s'achever par la gestion des déchets puis de recommencer. Chaque étape est vitale pour assurer le succès du cycle complet, et toutes les étapes sont interdépendantes. Le cycle alimentaire englobe les systèmes alimentaires locaux, individuels et des ménages, et il fait partie intégrante 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 –méthodes utilisées pour acheminer les produits alimentaires vers le marché et les utilisateurs finaux, c'est-à-dire les consommateurs.

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

**Consommation** : Ingestion d'aliments par les consommateurs, à leur domicile comme à l'extérieur.

**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 pourront :

- Indiquer 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 distribuent<sup>1</sup>. La population canadienne a donc 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 salubres<sup>1</sup>. 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)<sup>2</sup>. L'ACIA est chargée 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 viande<sup>2</sup>.

### À la ferme

Les programmes de salubrité des aliments à la ferme définissent 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, quant à eux, ont élaboré leurs propres programmes de salubrité des aliments à la ferme pour leur secteur<sup>3</sup>. 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 sécuritaires<sup>3</sup>.

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 production<sup>4</sup>. Il peut s'agir de risques physiques, chimiques et biologiques qui exposeraient les consommateurs à un risque de maladie d'origine alimentaire<sup>4</sup>.

Les sept grands principes des protocoles HACCP sont les suivants :

- Analyse des dangers
- Détermination de points critiques
- Fixation de limites critiques pour chaque point critique
- Mise en place de procédures de surveillance
- Détermination de mesures correctives
- Mise en œuvre de procédures de vérification
- Tenue de dossiers<sup>4</sup>

Beaucoup de ces programmes dépassent le simple cadre de la salubrité des aliments et façonnent les processus qui ont lieu 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<sup>MD</sup>** – Les Producteurs laitiers du Canada ([www.producteurslaitiers.ca/proAction](http://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](http://www.producteursdoeufs.ca/2016/11/proprete-dabord-proprete-toujours-comment-nous-nous-assurons-que-les-oeufs-soient-securitaires-et-salubres))
- **Verified Beef Production Plus** – Canadian Cattlemen's Association ([www.verifiedbeef.ca](http://www.verifiedbeef.ca)) (En anglais seulement)
- **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](http://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 associées<sup>2</sup>. 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 sorti<sup>5</sup>. De cette manière, on se sert des aliments avant leur date de péremption (indiquée parfois avec la mention « meilleur avant »), ce qui minimise la détérioration des aliments et réduit la possibilité que des aliments périmés se rendent jusqu'au consommateur<sup>5</sup>.

## Consommateurs

Les consommateurs peuvent se protéger et protéger leur famille en adoptant des pratiques de manipulation sécuritaire des aliments à la maison, de même qu'en se tenant informés des rappels d'aliments 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 réfrigérer<sup>6</sup>. 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 un thermomètre 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 péremption<sup>6</sup>.

Cette vidéo examine 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). Ceux-ci devraient également tenter de réfléchir aux différentes parties du cycle alimentaire qui jouent un rôle dans la salubrité des aliments. Cette dernière ne commence pas à la maison ou au supermarché, mais bien à la ferme, et elle 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 affectés par des aliments contaminés? Dans quelle mesure 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 nuire aux consommateurs, en supposant que des règlements et des étapes de manipulation appropriée des aliments ne soient 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 se chargent de veiller au respect de cette réglementation à chaque étape du cycle alimentaire.

### Après la vidéo

**Q3 : Qui est chargé de préserver la salubrité des aliments dans le cycle alimentaire? Qui veille à l'application des normes de salubrité alimentaire?**

**R3 :** La salubrité des aliments est une responsabilité que se partagent les gouvernements, l'industrie et les 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 distribuent<sup>1</sup>. Cela inclut les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les détaillants, les gouvernements 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. Il est donc important de miser sur une responsabilité collective pour maintenir la salubrité des aliments. Chacun a un rôle à jouer pour garantir celle-ci 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 responsabilités<sup>2</sup>.

**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 dangers tout au long du processus de production<sup>4</sup>. Il peut s'agir de dangers physiques, chimiques et biologiques qui pourraient ultimement exposer les consommateurs à un risque de maladie d'origine alimentaire<sup>4</sup>.



Les sept grands principes des protocoles HACCP sont les suivants :

- Analyse des dangers
- Détermination de points critiques
- Fixation de limites critiques pour chaque point critique
- Mise en place de procédures de surveillance
- Détermination de mesures correctives
- Mise en œuvre de procédures de vérification
- Tenue de dossiers

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<sup>3,5</sup>. 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 parcours dans le cycle alimentaire (c.-à-d. que la chaîne du froid ne se brise pas)<sup>7</sup>.

**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. On peut les regrouper dans quatre grandes catégories : nettoyer, séparer, faire cuire et réfrigérer<sup>6</sup>. Dans la vidéo, ces concepts sont présentés sous forme d'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 un thermomètre 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 péremption<sup>6</sup>. 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 supplémentaires<sup>8</sup>. 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*<sup>8</sup>. Le système digestif immature des bébés ne peut pas gérer ces spores, et ceux-ci risquent alors de contracter le botulisme infantile et de tomber gravement malades. De plus, ces populations vulnérables doivent éviter de consommer des produits comme les œufs crus ou légèrement cuits, les boissons non pasteurisées et certains fromages<sup>8</sup>.



## 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, ainsi que leurs questions en suspens. 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-les ensuite à parler à la classe des points importants de leur représentation visuelle ou de leur texte.

### Défi lié à la salubrité des aliments

Les élèves élaboreront un plan de salubrité alimentaire pour un événement de grande envergure où l'on servira de la nourriture. 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 servent sont sains. Demandez-leur de décider du menu, puis de créer une liste de contrôle de salubrité des aliments qui comprend les éléments à prendre en compte avant, pendant et après l'événement.

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* (<https://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 de la salubrité des aliments. Demandez à chaque groupe d'examiner le plan de ses 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 de 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](#)



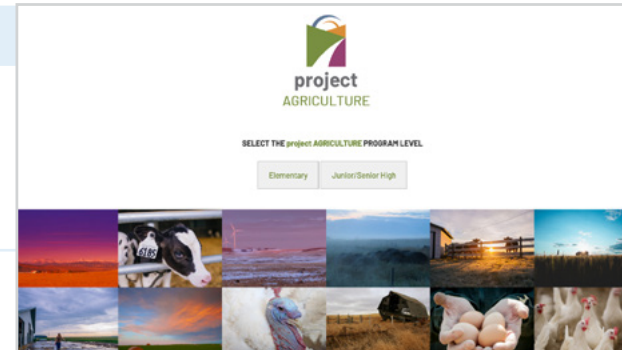
## POURSUIVRE LES APPRENTISSAGES

Si vous souhaitez continuer à explorer les systèmes alimentaires au Canada et en Alberta, consultez les sites suivants. Chacun d'entre eux propose des ressources gratuites pour les enseignants et les élèves du secondaire et comporte des liens vers le programme d'études de l'Alberta.

### project AGRICULTURE

Adresse du site Web : [www.projectagriculture.ca](http://www.projectagriculture.ca)

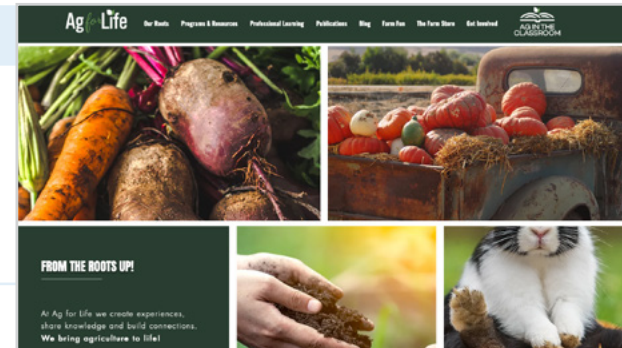
Une ressource d'apprentissage par projet qui offre aux élèves la possibilité d'étudier l'impact et l'importance de l'agriculture en Alberta et au Canada. (En anglais seulement)



### Ag for Life

Adresse du site Web : [www.agricultureforlife.ca](http://www.agricultureforlife.ca)

Une variété de programmes conçus pour donner à divers publics les moyens de penser de manière critique et créative, et pour véritablement sensibiliser les élèves à l'agriculture et à la production alimentaire. (En anglais seulement)



### La vérité au sujet de l'agriculture

Adresse du site Web : [www.realdirtonfarming.ca/fr](http://www.realdirtonfarming.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.





## 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](http://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](http://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. Gouvernement de l'Alberta. 2021. On-farm food safety programs. [www.alberta.ca/on-farm-food-safety-programs.aspx](http://www.alberta.ca/on-farm-food-safety-programs.aspx). Consulté le 12 mars 2021.
4. Gouvernement de l'Alberta. 2021. Hazard Analysis Critical Control Point program planning. [www.alberta.ca/hazard-analysis-critical-control-point-program-planning.aspx](http://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](http://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](http://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](http://producteurslaitiersducanada.ca/fr/nos-engagements/qualite-normes). Consulté le 12 mars 2021.
8. Santé Canada. 2019. La salubrité des aliments pour les populations vulnérables. <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/salubrite-aliments-pour-populations-vulnerables/salubrite-aliments-pour-populations-vulnerables.html>. Consulté le 12 mars 2021.



## 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 dangers tout au long du processus de production. Il peut s'agir de dangers physiques, chimiques et biologiques qui exposeraient les consommateurs à un risque de maladie d'origine alimentaire.

**Consommation** : Ingestion d'aliments par les consommateurs, à leur domicile comme à l'extérieur.

**Distribution** : Transport – méthodes utilisées pour acheminer les produits alimentaires vers le marché et les utilisateurs finaux, c'est-à-dire les consommateurs.

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

**Les sept grands principes des protocoles HACCP sont les suivants** : analyse des dangers; détermination de points critiques; fixation de limites critiques pour chaque point critique; mise en place de procédures de surveillance; détermination de mesures correctives; mise en œuvre de procédures de vérification; et tenue de 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 [albertanutrition@dfc-plc.ca](mailto:albertanutrition@dfc-plc.ca).

***Nous vous remercions  
de votre réaction!***

**EducationNutrition.ca**<sup>MC</sup>

Par les diététistes des Producteurs laitiers du Canada