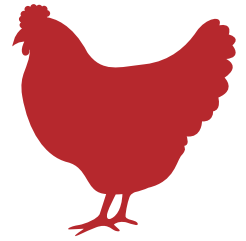




# Qu'est-ce que LA FARINE DE SOUS-PRODUITS DE POULET ?



La farine de sous-produits de poulet est produite par le biais d'un processus de cuisson, de séchage et de séparation des matières grasses et des protéines provenant de carcasses animales. Elle contient une combinaison déshydratée de viande, de coupes ou de parties comprenant les poumons, la rate, les reins, le foie, le sang, les os, le cou, les œufs non développés et les intestins. Les produits qui seraient indigestes sans être traités ne sont PAS inclus. De telles matières comprennent les poils, les cornes, les dents, les sabots et les plumes. La farine de sous-produits de poulet est beaucoup plus dense en nutriments que l'ingrédient nommé « poulet » qui comprend de l'eau (60% et +).

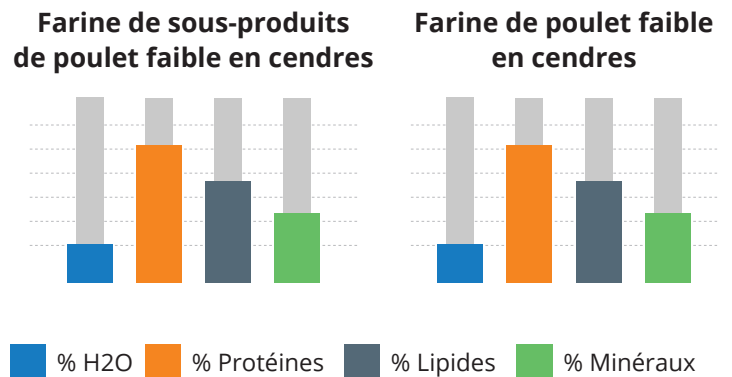
Les sous-produits de Loyall proviennent d'abattoirs consacrés à l'alimentation humaine et sont composés de parties propres et fraîches d'animaux ayant été examinés par des vétérinaires et réputés en santé avant l'abattage. Loyall n'utilise jamais de viande provenant d'animaux morts, mourants, mutilés ou malades.

Similaire à la farine de poulet, la farine de sous-produits de poulet est faible en gras et complètement cuite, minimisant les risques de contamination (salmonelle).

## IL N'Y A AUCUN CHANGEMENT AU NIVEAU DE LA VALEUR NUTRITIONNELLE OFFERTE.







01. Les formules ont le même profil nutritionnel;
02. Elles offrent la même digestibilité supérieure;
03. Elles conservent leur saveur supérieure.

L'utilisation de ces organes assure la précision nutritionnelle la plus élevée pour la conception des formules.



## VALEUR NUTRITIONNELLE DES SOUS-PRODUITS

Les abats sont une source de nutriments importants et essentiels :

SOUS-PRODUIT	NUTRIMENT	AVANTAGES
 <b>CERVEAU</b>	ADH	Acide gras aux propriétés anti-inflammatoires jouant un rôle important dans le développement neurologique et l'acuité visuelle.
 <b>SANG</b>	Fer	Minéral essentiel à la prévention et au traitement de l'anémie.
	Protéine	Contribuent à combler les besoins quotidiens en protéines.
 <b>OS</b>	Source de minéraux (calcium, magnésium, etc.)	Minéraux essentiels. Favorise la solidité des os et des dents.
 <b>TISSU CONJONCTIF</b>	Chondroïtine	Soutient la santé articulaire.
 <b>COEUR</b>	Taurine	Contribue à la santé du coeur (essentielle pour les chats).
	L-carnitine, protéines, etc.	Contribue à la santé du coeur, en plus de favoriser l'utilisation de la graisse en tant que source d'énergie.
 <b>FOIE</b>	Fer, vitamines B (surtout B12), vitamine A, etc.	Soutiennent de multiples systèmes, comme le système nerveux, la peau, la croissance, la formation des globules rouges, la vision, etc.

# Qu'est-ce que LA FARINE DE SOUS-PRODUITS DE POULET ?



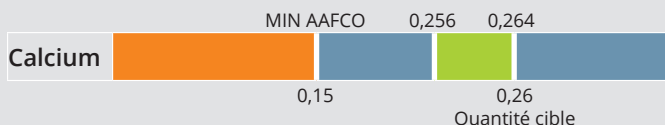
## PRÉCISION NUTRITIONNELLE

Loyall utilise un processus précis en 2 étapes pour sélectionner les matières contenues dans ses sous-produits :

1	2
TRIAGE À LA MAIN	PARAGE
Séparation des différentes parties.	Retrait des portions non désirées de la matière elle-même.
LE COEUR DU FOIE	ENLEVER LA PEAU GRASSE DU COU DU POULET

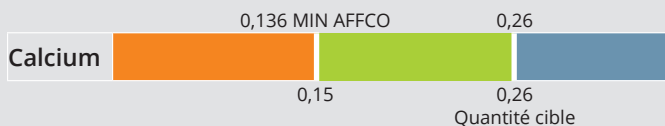
- ▷ Le parage permet de choisir des matières précises en fonction de leur contenu nutritionnel.
- ▷ Le parage réduit la fourchette de variabilité des nutriments précis et assure que les teneurs en nutriments respectent un écart très serré établi en fonction d'une quantité cible prédéterminée.

**AVEC** le parage en 2 étapes (Calcium/100 kcal)



Sans le parage, la variabilité des nutriments serait plus élevée, l'étendue de celle-ci pouvant se trouver très au-dessus ou en dessous de la cible prédéterminée, réduisant ainsi la précision nutritionnelle.

**SANS** le parage (Calcium/100 kcal)



- Quantité inférieure au minimum établi par l'aafoo
- Quantité supérieure au minimum établi par l'aafoo
- Étendue de la variabilité des nutriments contenus dans les matières premières

## CONSIDÉREZ CECI...

- ▷ La population humaine s'accroît avec une rapidité fulgurante.
- ▷ La consommation humaine de poulet a **DOUBLÉ** au cours des 30 dernières années.
- ▷ La demande humaine accrue à l'échelle mondiale a **RÉDUIT** la quantité de viande de poulet disponible pour d'autres utilisations.

## COMMENT LA PRODUCTION RÉPOND-ELLE À CETTE DEMANDE ACCRUE À L'ÉCHELLE MONDIALE ?

- La production mondiale de viande de poulet et d'œufs s'est accrue au cours des 30 dernières années. (Yegani 2008)
- Toutefois, au Canada, la production ne s'est pas accrue au cours des trois dernières années. (Statistique Canada 2012)
- Aux États-Unis, la production avicole a accusé un déclin. (USDA 2012)
- On pense que ce déclin est causé par la hausse du coût des céréales. (USDA 2012)

**Des scénarios similaires sont possibles pour d'autres pays dans le futur.**

## QU'EN EST-IL DES AUTRES SOURCES DE VIANDE ?

Une demande accrue de ses sources de remplacement créera des problèmes similaires à ceux déjà ressentis par l'industrie avicole.

En 2010, cinq populations de saumons de l'Atlantique ont été déclarées en voie de disparition, une a été déclarée comme menacée, une comme disparue et quatre autres comme préoccupantes.

## QU'ADVIENT-IL DES PARTIES DU POULET QUI NE SONT PAS CONSOMMÉES D'EMBLÉE PAR LES HUMAINS ?

Ces « déchets » comprennent plusieurs tissus hautement digestibles offrant des sources de nutriments de grande valeur. Nous pourrions plutôt utiliser ces sous-produits pour fabriquer des formules complètes et nutritives pour nos animaux de compagnie sans accroître les demandes sur l'industrie de la production avicole.

(Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2009).

Souhaitons-nous vraiment accroître la demande sur ces produits lorsque des sources de nutriments riches ne mettant pas de pression sur aucune ressource sont actuellement disponibles... ?