



Étude des besoins et de la demande de services d'abattage des producteurs agricoles des Laurentides et Outaouais

Rapport final présenté à la Fédération régionale de
l'UPA – Outaouais - Laurentides et au Carrefour
Bioalimentaire Laurentides

09 Février 2023

Équipe

- **Responsable du mandat :** **Jean-François Forest, agr., M.Sc., Forest Lavoie Conseil**
- **Recherche, analyse et rédaction :** **Jean-François Forest, agr., M.Sc., Forest Lavoie Conseil**
Margot Potoczek, M.Sc. Analyste, Forest Lavoie Conseil

Le plan de la présentation

1. **Le mandat**
2. **La démarche méthodologique**
3. **Le portrait des élevages et la description du secteur de l'abattage des régions**
4. **La description de l'environnement d'affaires**
 - Les résultats des entrevues avec les différents acteurs participants (producteurs, transporteurs, abattoirs, et intervenants)
 - Les résultats du sondage auprès des producteurs des régions Laurentides et Outaouais
5. **L'exploration des modèles existants rentables et innovants au Québec et ailleurs**
6. **L'identification des impacts socio-économiques de l'absence ou présence des infrastructures**
 - Les constats identifiés
 - Le diagnostic régional en matière de services d'abattage
7. **Les recommandations**

Section 1 – Le mandat

Objectif général et objectifs spécifiques

1. Le mandat

L'objectif général

- Préciser les besoins en matière d'abattage dans les régions de l'Outaouais et des Laurentides afin d'explorer les différentes pistes de solution financières, administratives et politiques pour les producteurs agricoles de cette région.

1. Le mandat

Plus spécifiquement, le mandat consiste à :

- Dresser un portrait des éleveurs et de leurs attentes et besoins en services d'abattage dans la région de l'Outaouais et des Laurentides.
- Effectuer un portrait des infrastructures d'abattage et de transformation déjà présentes sur le territoire de l'Outaouais et des Laurentides et des services offerts.
- Décrire les éléments de l'environnement d'affaires particuliers au contexte Outaouais-Laurentides qui ont un impact sur les éleveurs et/ou sur certaines filières.
- Évaluer l'impact socio-économique et économique de la présence ou de l'absence d'infrastructures d'abattage en Outaouais-Laurentides.
- Explorer les modèles existants, rentables et innovants du Québec et d'ailleurs.
- Identifier différents scénarios pour répondre et servir les besoins locaux en matière d'abattage et des pistes d'actions à mettre en œuvre.
- Formuler des recommandations pour améliorer l'offre des services d'abattage, de son écosystème et des pistes d'actions à mettre en œuvre.
- Explorer la mise en place de solutions immédiates pour augmenter l'accès aux services à court terme.

Section 2 – La démarche méthodologique

Les principales étapes et la méthodologie

2. La démarche méthodologique

Les principales étapes et activités méthodologiques ont été les suivantes :

- **Dresser un portrait de l'élevage et des infrastructures de l'abattage**

- ⇒ Portrait statistique selon le recensement 2016 et 2021

Certaines données n'ont pas été publiées par le recensement agricole de 2021, selon des critères de fiabilité ou de confidentialité.

- ⇒ Documentation du secteur de l'abattage et de la transformation dans la région et régions spécifiques

- **Consulter des éleveurs, intervenants, et opérateurs d'infrastructures d'abattage et de transformation (une dizaine de producteurs et 5-10 intervenants)**

- ⇒ 30 entrevues ont été réalisées avec des acteurs des Laurentides et de l'Outaouais entre le 17 janvier 2022 et le 1er avril 2022

- 14 producteurs, dont 1 producteur C1

- 6 abattoirs et boucheries

- 2 transporteurs

- 8 autres intervenants

2. La démarche méthodologique

- **Réaliser une enquête auprès des éleveurs régionaux**
 - ⇒ Un sondage électronique a été développé (français + anglais)
 - ⇒ Des prétests ont été réalisés auprès de 14 producteurs.
 - ⇒ Des courriels ont été envoyés aux producteurs le 1er mars 2022.
 - ⇒ La Fédération régionale de l'UPA et le Carrefour bioalimentaire Laurentides se sont chargés des envois de courriels et des relances.
 - ⇒ Le sondage a été fermé le 24 mars 2022.
 - ⇒ Le potentiel de répondants était de 671 entreprises. La participation au sondage était de 37%.
- **Identifier les impacts socio-économique et économique de la présence ou de l'absence d'infrastructures d'abattage en Outaouais-Laurentides.**
 - ⇒ Analyse des impacts économiques et principaux constats
 - ⇒ Établir un diagnostic régional en matière de services d'abattage et de transformation

2. La démarche méthodologique

- **Identifier et analyser les modèles existants, rentables et innovants du Québec et d'ailleurs**
 - ⇒ Explorer les modèles existants rentables et innovants au Québec
 - ⇒ Identifier des scénarios pouvant répondre aux problématiques d'abattage régionales
 - ⇒ Faire des analyses de faisabilité sommaires pour les scénarios les plus prometteurs
- **Préparer des recommandations et un plan d'action**
 - ⇒ Formuler des recommandations
 - ⇒ Établir des pistes d'actions à court terme
 - ⇒ Élaborer un plan d'action pour la mise en œuvre des recommandations
- **Préparer un livrable et des présentations**

Section 3 – Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

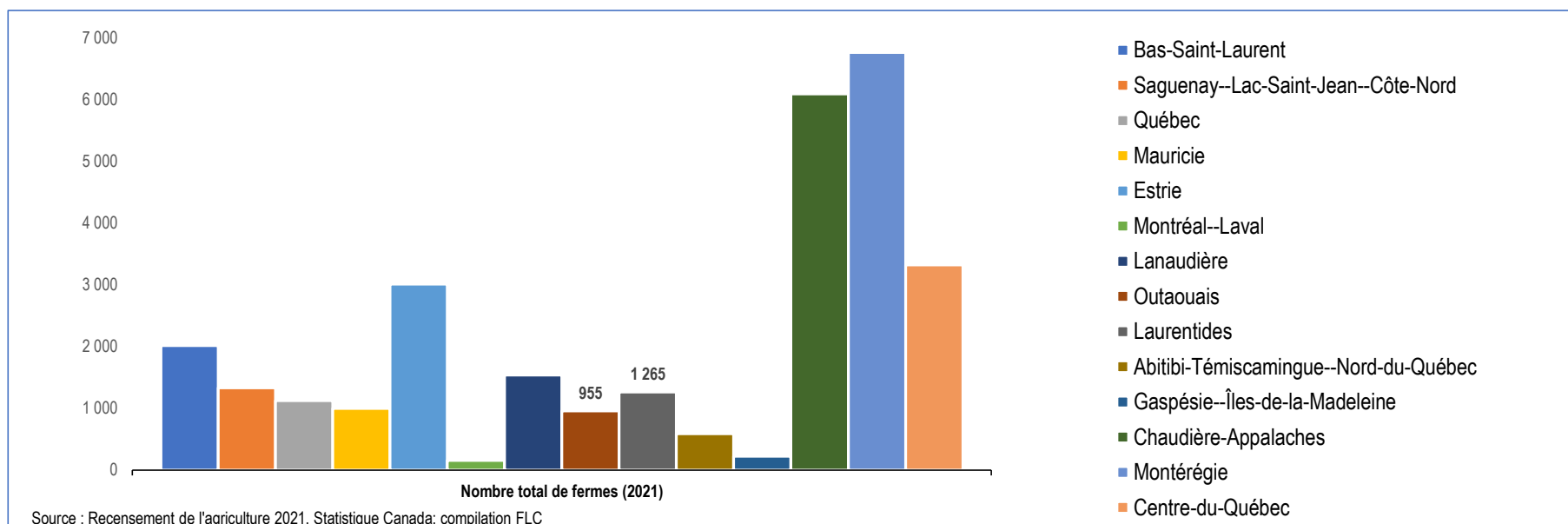
Portrait statistique des élevages

Documentation du secteur de l'abattage et de transformation

Revue des études réalisées dans la région

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

A. Portrait statistique des fermes



Selon le recensement de l'agriculture, il y avait 29 380 fermes sur le territoire du Québec pour l'année 2021. De ce nombre, 2 220 étaient situées sur le territoire des Laurentides-Outaouais, soit presque 8%. Les régions de la Montérégie et de Chaudière - Appalaches contiennent le plus grand nombre de fermes, soit 6 090 et 6 792 respectivement.

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

A. Portrait statistique des fermes

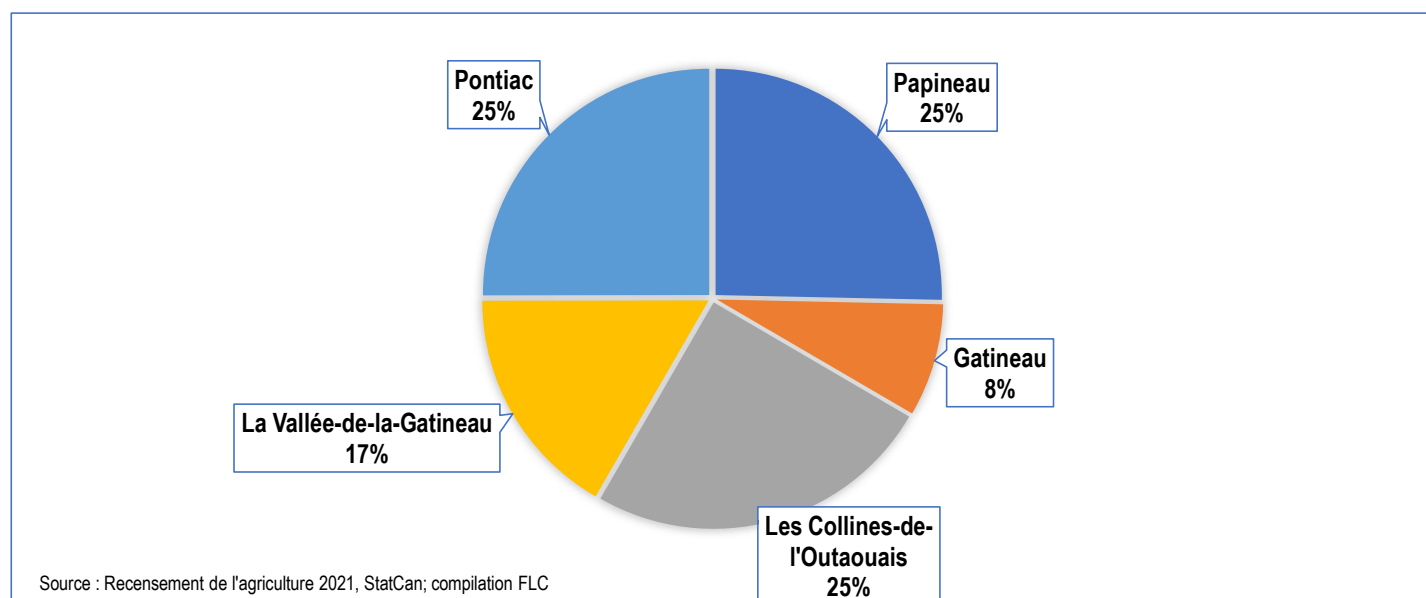
Géographie	Nombre total de fermes (2016)	Nombre total de fermes (2021)	Écart relatif
Bas-Saint-Laurent	1 990	2 017	1%
Saguenay--Lac-Saint-Jean--Côte-Nord	1 229	1 329	8%
Québec	1 087	1 126	4%
Mauricie	1 039	1 000	-4%
Estrie	2 739	3 009	10%
Montréal--Laval	179	155	-13%
Lanaudière	1 566	1 539	-2%
Outaouais	1 055	955	-9%
Laurentides	1 337	1 265	-5%
Abitibi-Témiscamingue--Nord-du-Québec	580	588	1%
Gaspésie--Îles-de-la-Madeleine	255	224	-12%
Chaudière-Appalaches	5 916	6 090	3%
Montréal	6 748	6 762	0%
Centre-du-Québec	3 199	3 321	4%

Source: Recensement de l'agriculture, StatCan; 2016- 2021 compilation FLC

Si l'on compare les données de 2016 et de 2021, le nombre total de fermes, tous secteurs confondus, a diminué dans les régions des Laurentides et de l'Outaouais.

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

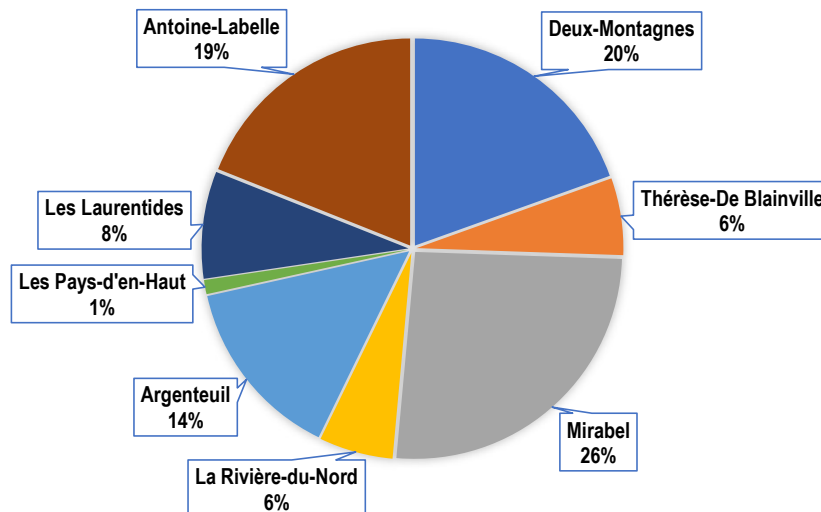
A. Portrait statistique des fermes



Des 955 fermes en Outaouais, Pontiac, Papineau et Les Collines-de-l'Outaouais se partagent respectivement 25% chacun, de l'ensemble des fermes. De ces 955 fermes, 488, soit 51% sont des fermes d'élevage (en fonction de leur revenu principal).

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

A. Portrait statistique des fermes



Source : Recensement de l'agriculture 2021, StatCan; compilation FLC

Des 1 265 fermes dans les Laurentides, Mirabel, Deux-Montagnes et Antoine-Labelle se partagent respectivement 26%, 20% et 19%, de l'ensemble des fermes. De ces 1265 fermes, 433, soit 34% sont des fermes d'élevage (en fonction de leur revenu principal).

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

A. Portrait statistique des fermes

Outaouais - Laurentides	Tous les types d'élevage *	Tous les types d'élevage *	Écart relatif
	2016	2021	
Papineau	121	117	-3%
Gatineau	24	21	-13%
Les Collines-de-l'Outaouais	122	122	0%
La Vallée-de-la-Gatineau	74	97	31%
Pontiac	133	131	-2%
Deux-Montagnes	45	37	-18%
Thérèse-De Blainville	16	25	56%
Mirabel	130	118	-9%
La Rivière-du-Nord	28	30	7%
Argenteuil	96	85	-11%
Les Pays-d'en-Haut	4	4	0%
Les Laurentides	41	36	-12%
Antoine-Labelle	104	98	-6%

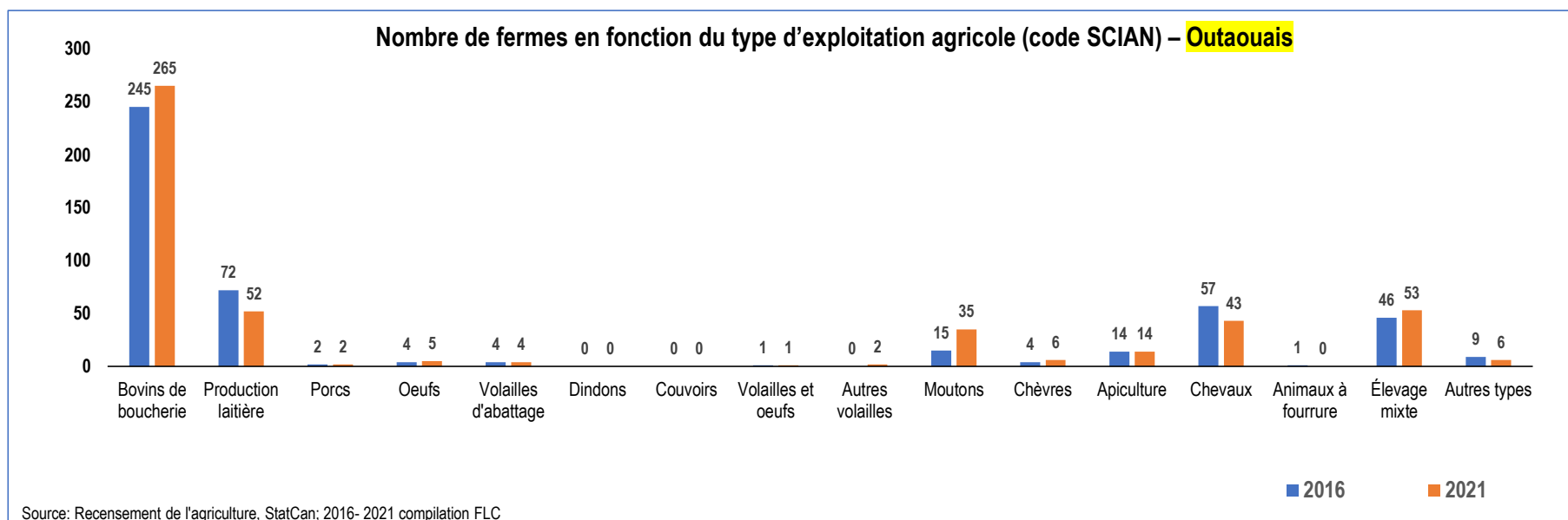
*Bovins, porcs, volailles/oeufs, moutons/chèvres, autres élevages

Source: Recensement de l'agriculture, StatCan; 2016- 2021 compilation FLC

Si l'on compare les données de 2016 et de 2021, le nombre de fermes « d'élevage » (déclarant un revenu principal), tous secteurs confondus, a diminué sauf pour La Vallée de la Gatineau, La Rivière-du-Nord, Thérèse de Blainville, Les Collines-de-l'Outaouais, et Les Pays-d'en-Haut.

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

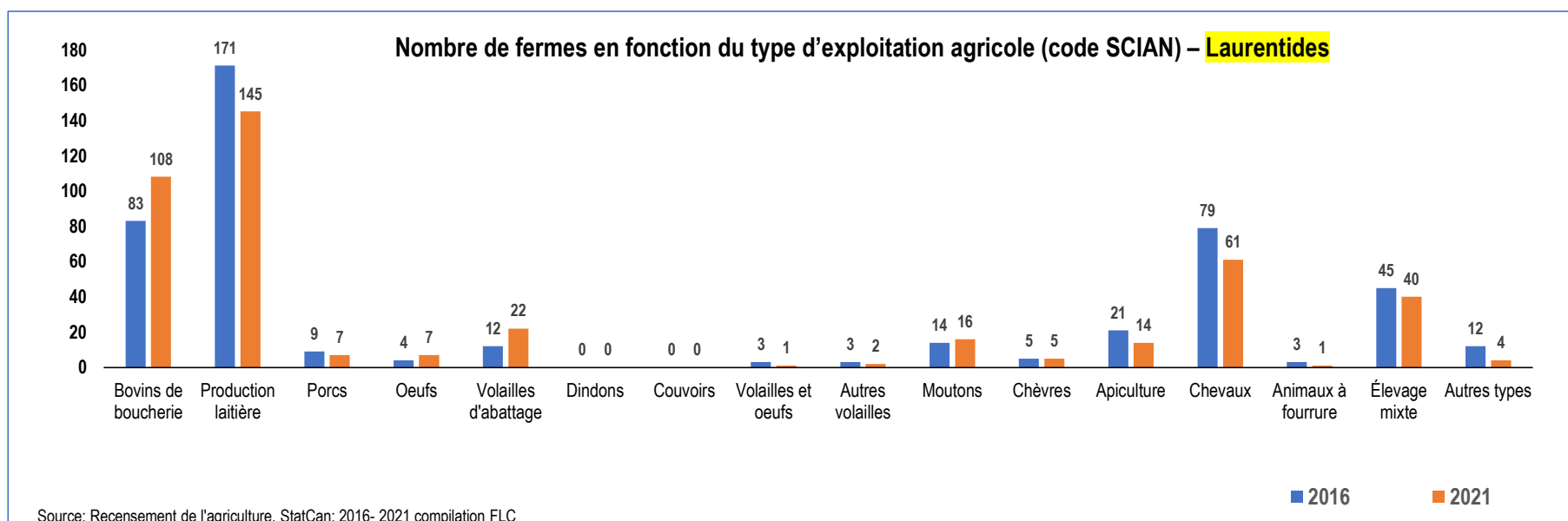
A. Portrait statistique des fermes



À la figure ci-dessus, nous constatons que près de 52 fermes d'élevage déclarant un revenu sont reliées à la production laitière, 5 à la production d'œufs et 43 à la production de chevaux. Somme toute, 320 fermes d'exploitations d'animaux d'abattage sont présentes en Outaouais. La majorité de ces productions sont des bœufs de boucherie et des moutons. Il y a également beaucoup d'élevage mixte.

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

A. Portrait statistique des fermes



À la figure ci-dessous, nous constatons que près de 145 fermes d'élevage déclarant un revenu sont reliées à la production laitière, 7 à la production d'œufs et 61 à la production de chevaux. Somme toute, 164 fermes d'exploitations d'animaux d'abattage sont présentes dans les Laurentides. La majorité de ces productions sont des bœufs de boucherie et des volailles. Il y a également beaucoup d'élevage mixte.

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

A. Portrait statistique des fermes

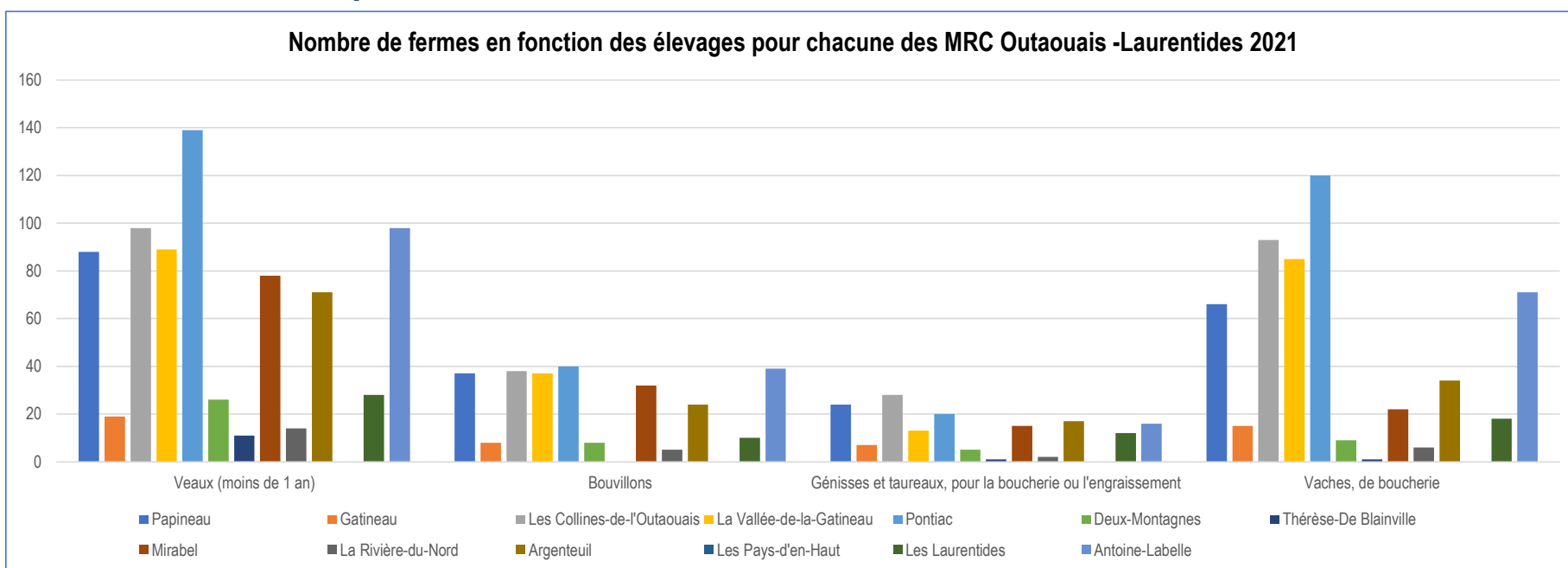
En résumé, les fermes d'élevage déclarant un revenu principal associé à une catégorie d'animaux ayant le plus progressé en nombre entre 2016 et 2021 sont les fermes d'élevages de moutons et de chèvres ainsi que les élevages de volailles et de production d'œufs. Néanmoins, leurs nombres sont encore bien éloignés du secteur du bovin.

Groupe d'industrie (SCIAN) - Fermes déclarantes			
	2016	2021	Écart relatif
Bovins	571	570	0%
Porcs	11	9	-18%
Volailles et production d'œufs	31	44	42%
Moutons et chèvres	38	62	63%
Autres élevage	287	236	-18%

Source: Recensement de l'agriculture, StatCan; 2016-2021 compilation FLC

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

A. Portrait statistique des fermes

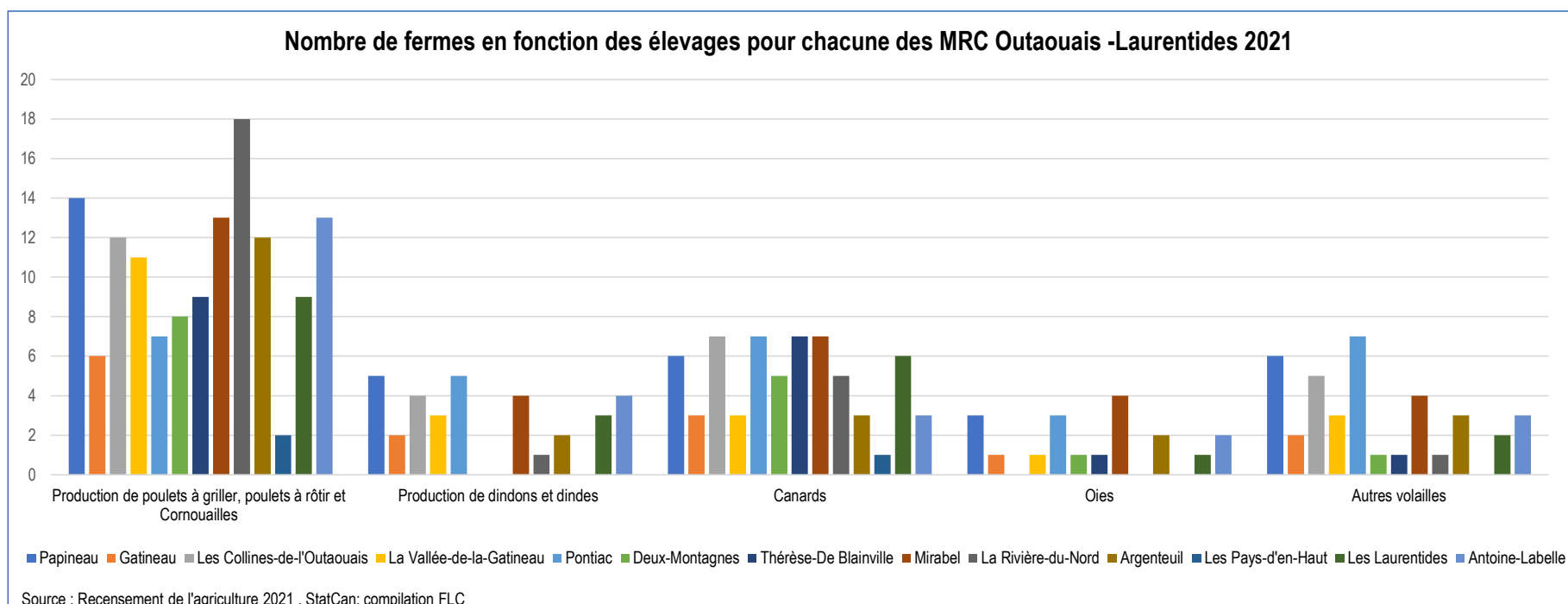


Source : Recensement de l'agriculture 2021, StatCan; compilation FLC

Dans la figure ci-dessus, nous observons que le secteur des veaux constitue le type d'élevage avec le plus grand nombre de fermes. Il y a également une forte présence de vaches de boucherie en Outaouais. Pontiac est la MRC avec le plus d'exploitations dans le bovin (total) suivi des Collines-de-l'Outaouais, et Antoine-Labelle.

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

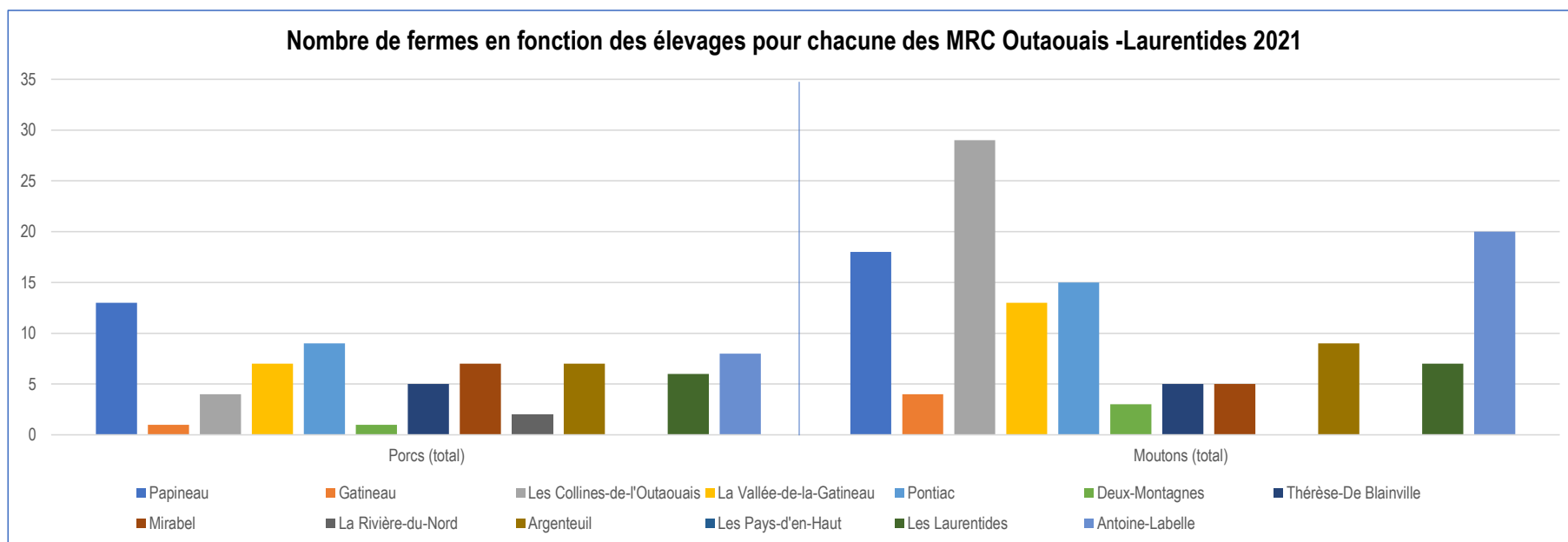
A. Portrait statistique des fermes



Ensuite, la figure ci-dessus montre que le secteur « volailles » est développé dans les régions. Nous observons que de nombreuses MRC possèdent des fermes de production de poulets à griller, il y a une forte répartition.

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

A. Portrait statistique des fermes

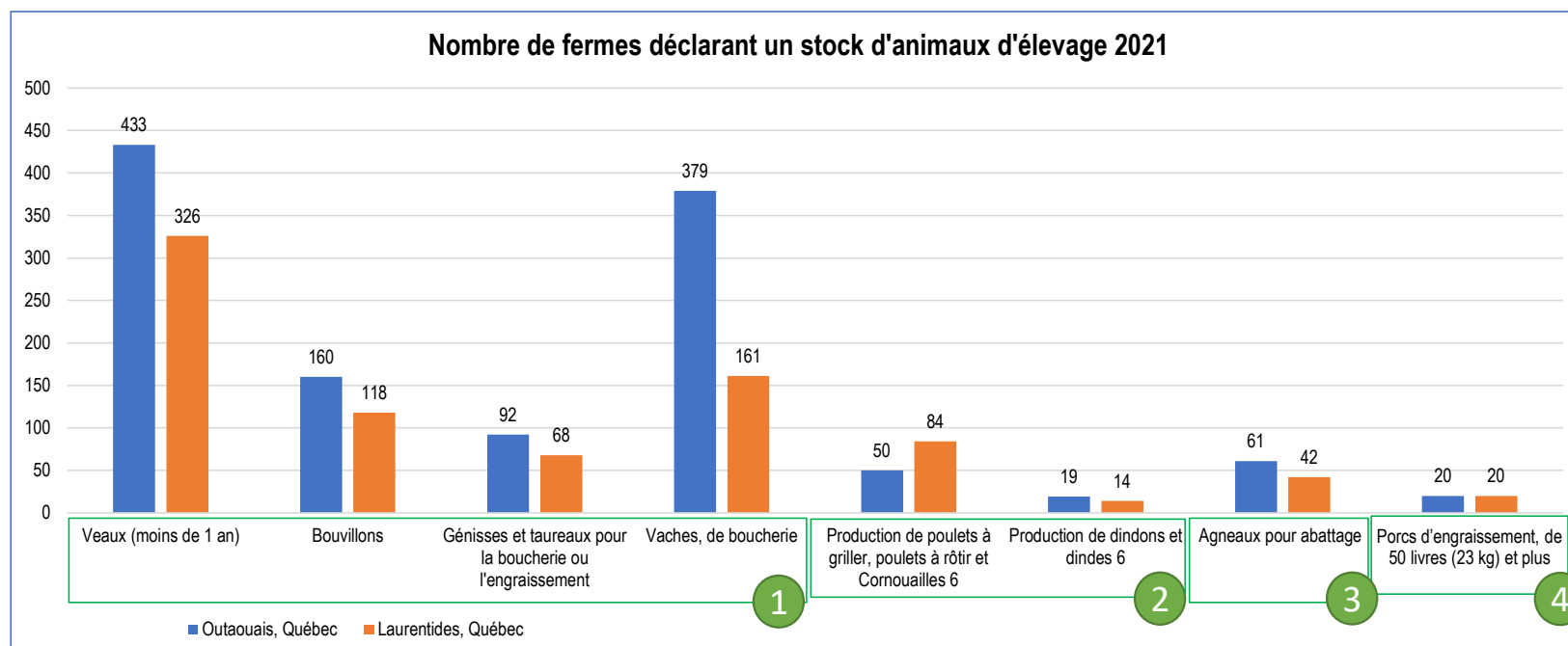


Enfin, dans la figure ci-dessus, le secteur « moutons » constitue le type d'élevage avec le plus grand nombre de fermes après les bovins et les volailles. La MRC Les Collines-de-l'Outaouais possède le plus de fermes de moutons/agneaux. Pour le porc, Papineau possède le plus de fermes de porcs à l'engraissement. Et 12 exploitations en plus par rapport en 2016 ont déclaré avoir des stocks de porcs (totaux).

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

A. Portrait statistique des fermes

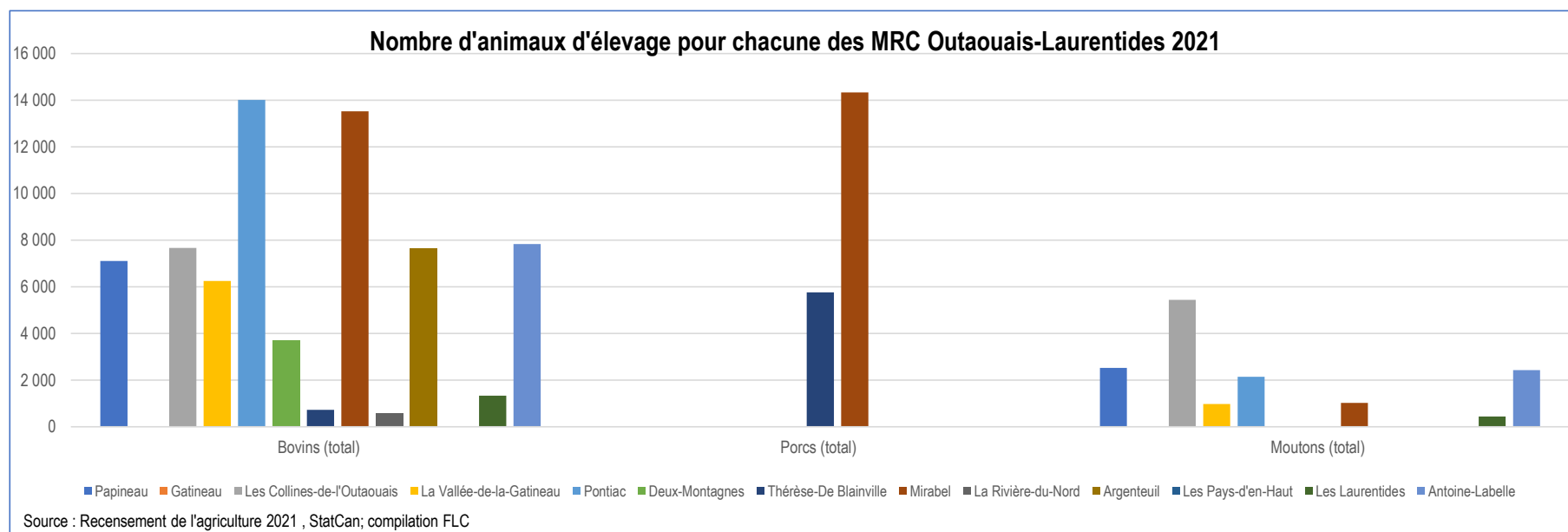
En résumé pour 2021, les nombres de fermes déclarant des stocks d'animaux d'élevage classés par secteur du plus grand au plus petit (1 à 4) sont les suivants :



Source : Recensement de l'agriculture 2021, StatCan; compilation FLC

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

A. Portrait statistique des fermes



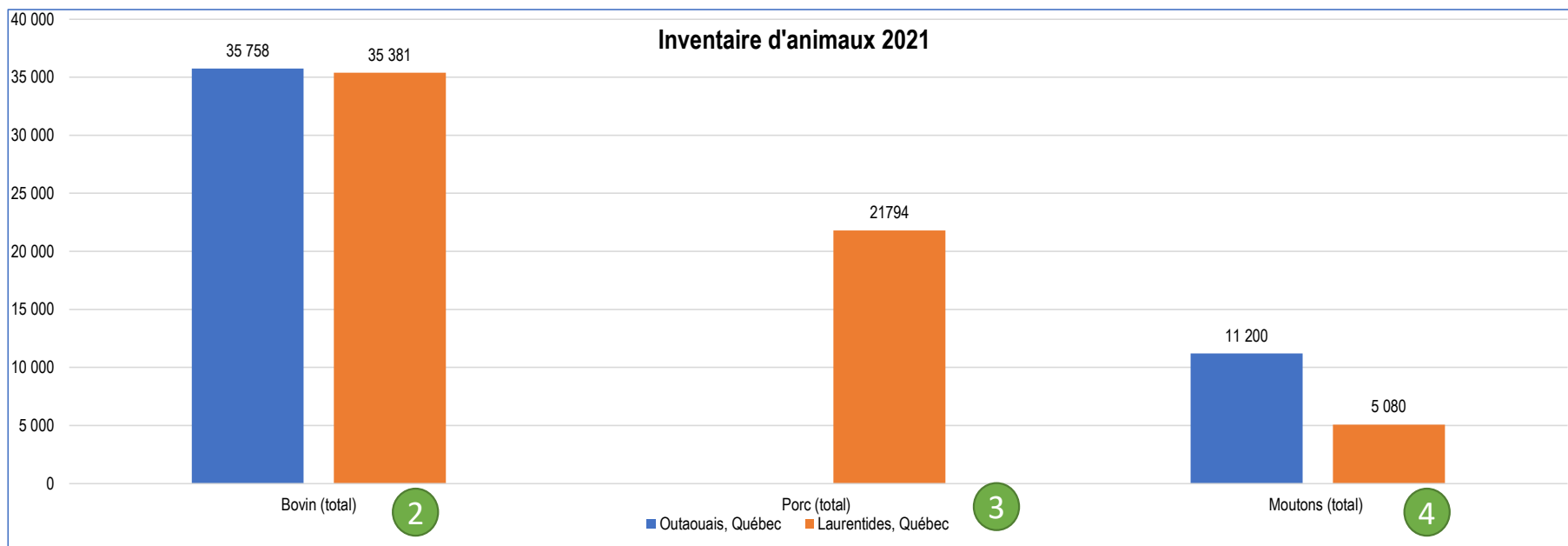
Le nombre de **volailles** n'a pas été indiqué sur le graphique compte tenu de son nombre très élevé (958 037 poulets à griller en majorité sur Thérèse – de - Blainville, Mirabel et la Rivière-du-Nord.). Après les volailles, le nombre de bovins reste la majorité du nombre des animaux recensés, suivis par les porcs, et enfin les moutons.

*Certaines données n'ont pas été publiées par le recensement agricole de 2021, selon des critères de fiabilité ou de confidentialité. (ex. le nombre de porcs sur Papineau)

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

A. Portrait statistique des fermes

En résumé pour 2021 selon le recensement, le classement des inventaires d'animaux présents sur les fermes du plus grand au plus petit (1 à 4) sont les suivants :



Source : Recensement de l'agriculture 2021, StatCan; compilation FLC

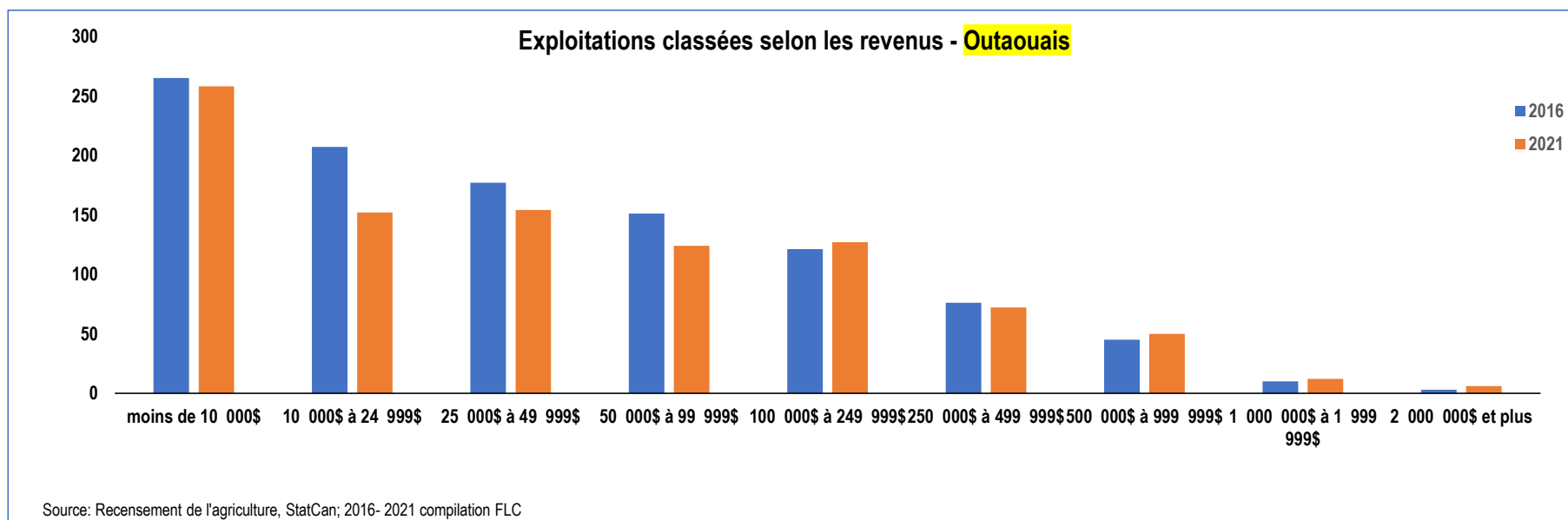
1 * Graphique sans les volailles (chiffre trop élevé pour la représentation graphique)

Certaines données n'ont pas été publiées par le recensement agricole de 2021, selon des critères de fiabilité ou de confidentialité (ex. le nombre de porcs en Outaouais)

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

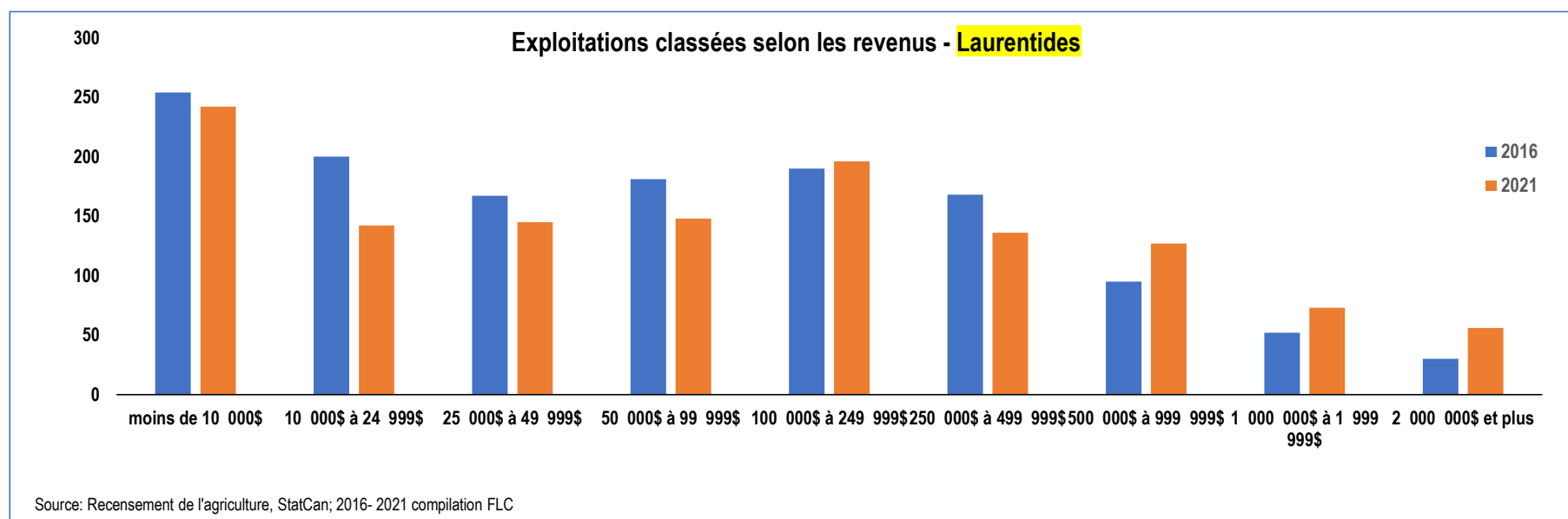
A. Portrait statistique des fermes

Sur les pages 26 à 32, nous analysons le profil combiné de l'ensemble des exploitations agricoles (y compris les productions laitières, végétales, etc.)



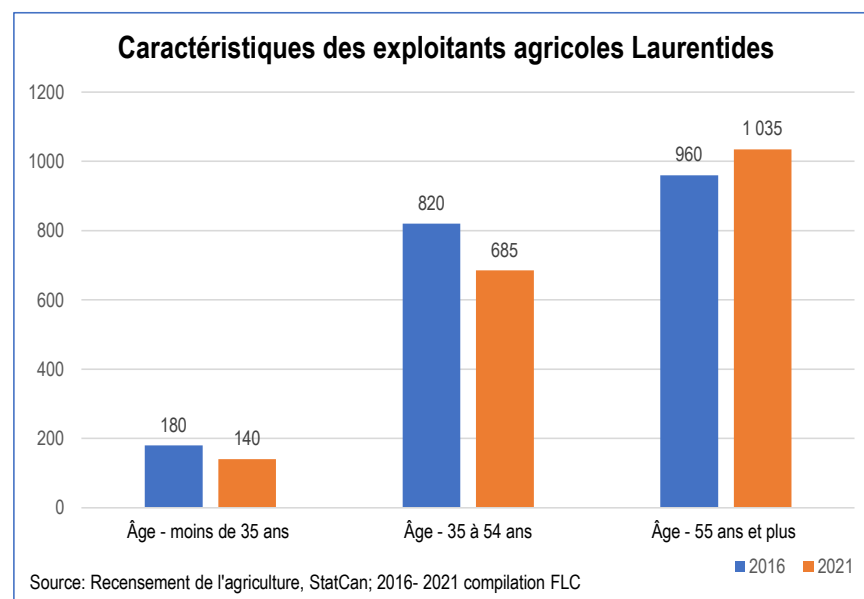
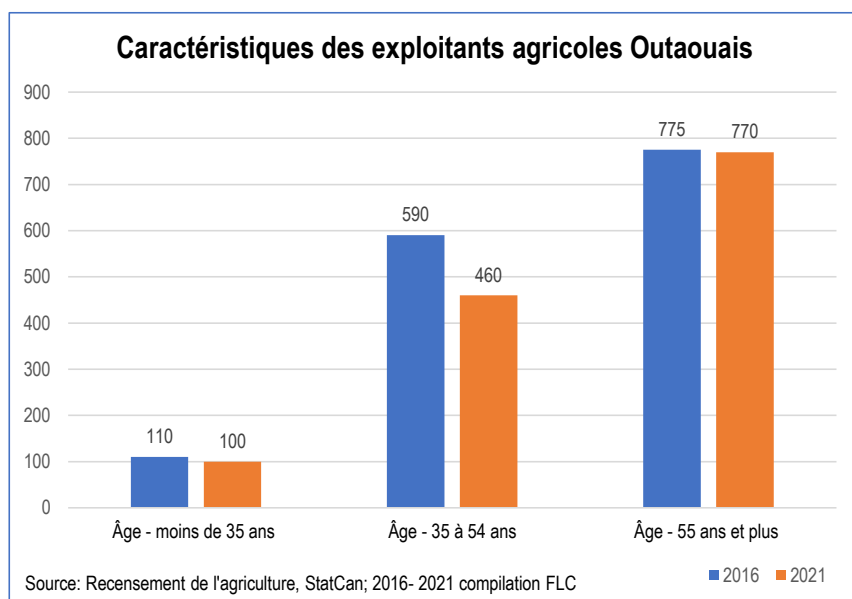
Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

A. Portrait statistique des fermes



Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

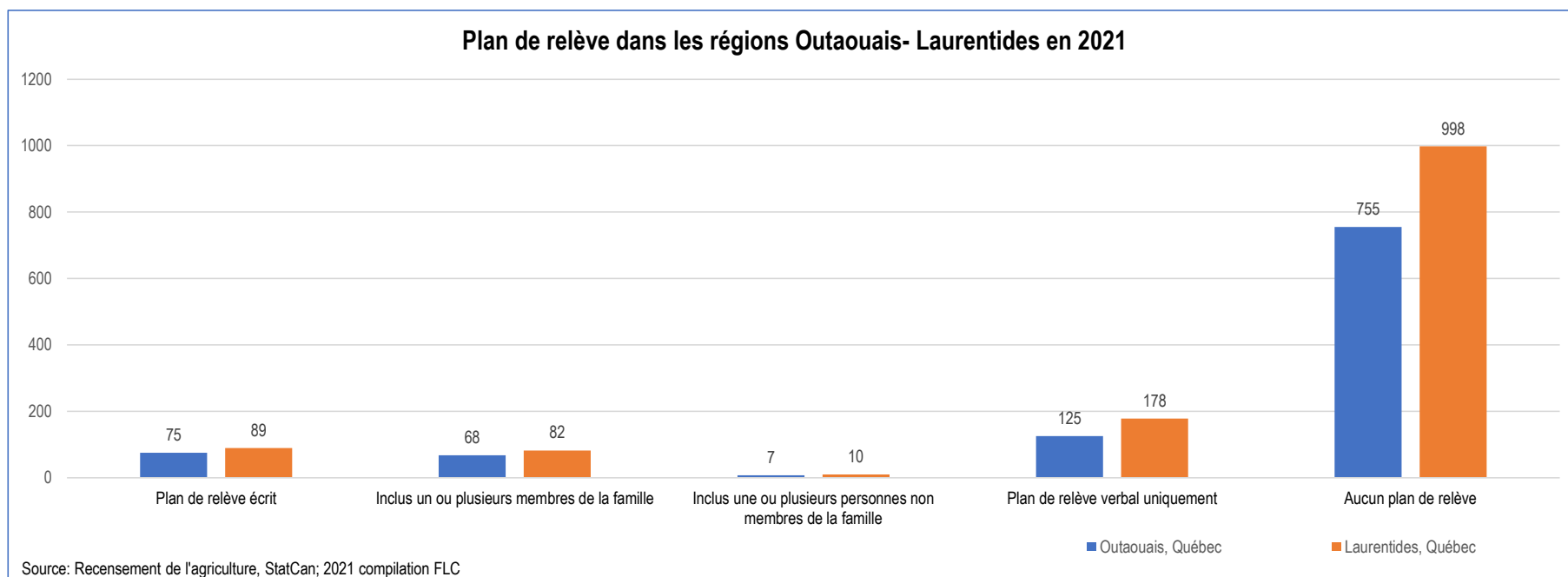
A. Portrait statistique des fermes



Les caractéristiques des exploitants agricoles montrent une majorité de 55 ans et plus pour les deux régions (58% en Outaouais et 56% Laurentides). La moyenne d'âge des exploitants agricoles de l'Outaouais est passée de 55,5 ans (2016) à 54,7 ans (2021), et pour les Laurentides de 53,6 ans (2016) à 54,9 (2021).

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

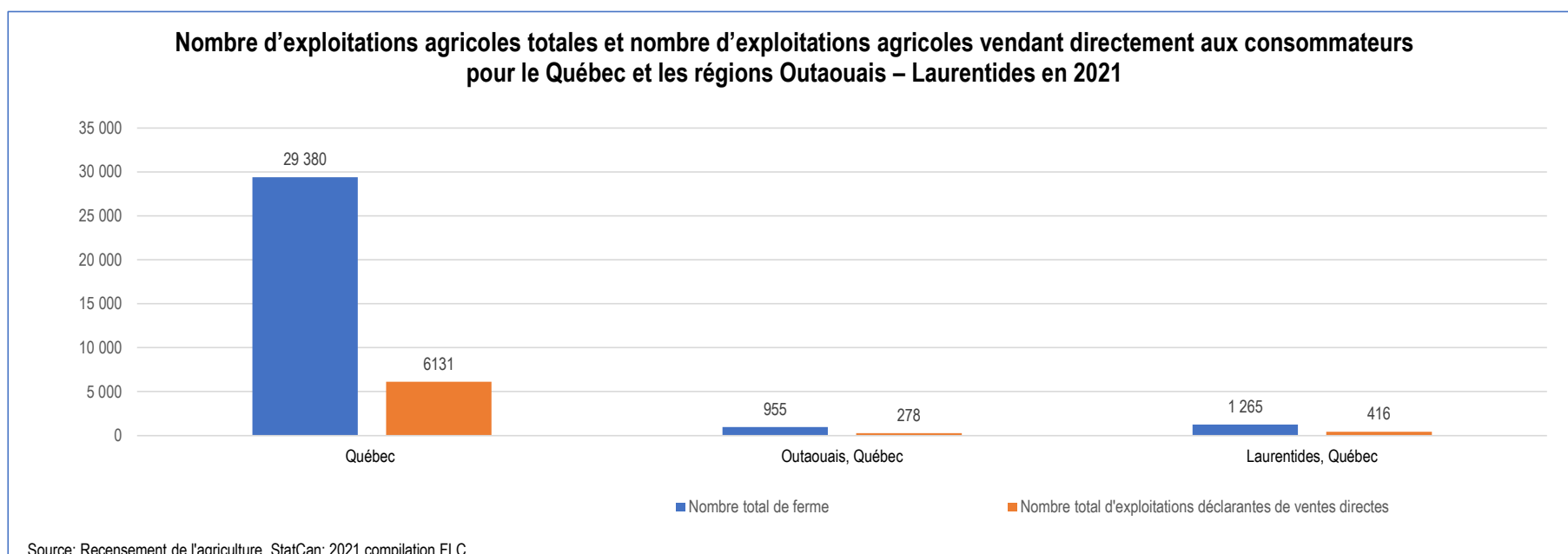
A. Portrait statistique des fermes



Concernant les plans de relève des exploitations agricoles, une majorité indique ne pas avoir de plan de relève (en particulier dans les Laurentides).

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

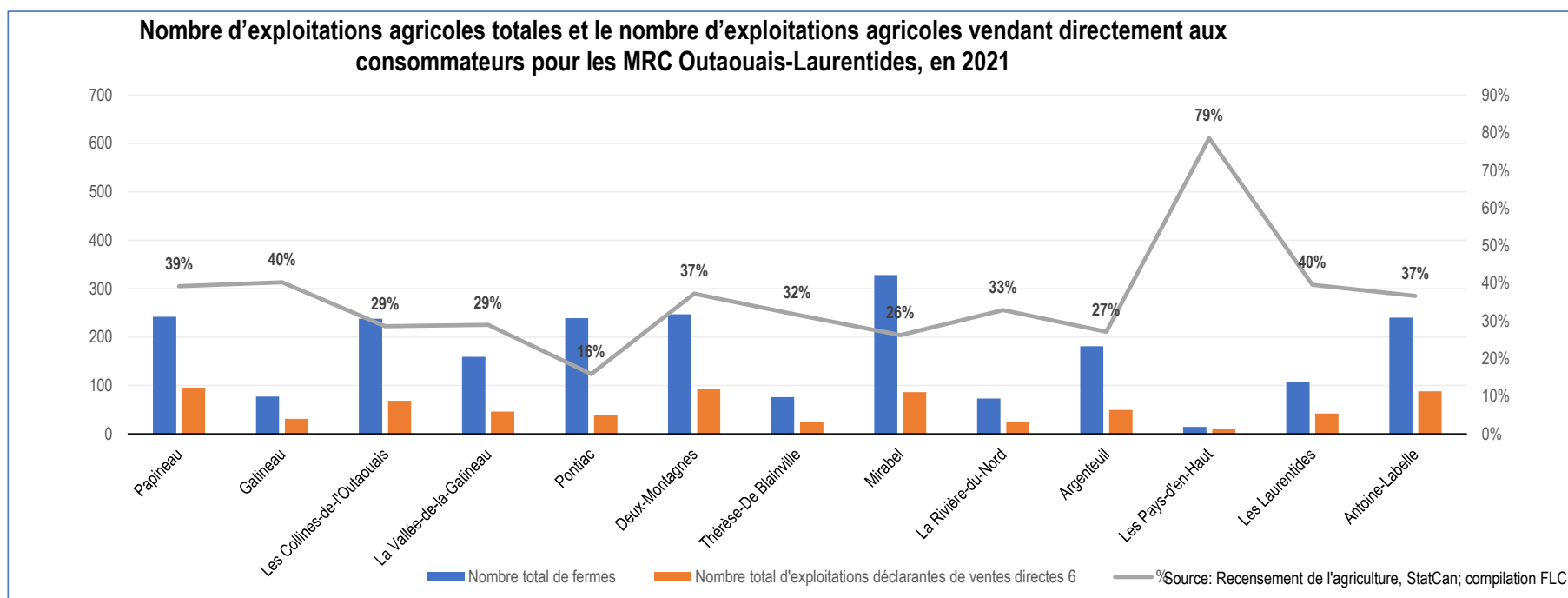
A. Portrait statistique des fermes



Sur les 29 380 exploitations agricoles au Québec, 6 131 ont mentionné avoir vendu des produits directement aux consommateurs en 2021, soit 21%. Pour l'Outaouais, c'est 278 répondants sur 955 qui ont vendu directement des produits aux consommateurs pour la consommation humaine, soit 29% et pour les Laurentides 33%. Cela représente 8% et 12% de plus que la moyenne québécoise. En 2016, les proportions de ventes directes étaient plus faibles qu'en 2021. Cette moyenne plus élevée de ventes directes aux consommateurs peut s'expliquer par la densité démographique plus grande des régions Outaouais-Laurentides.

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

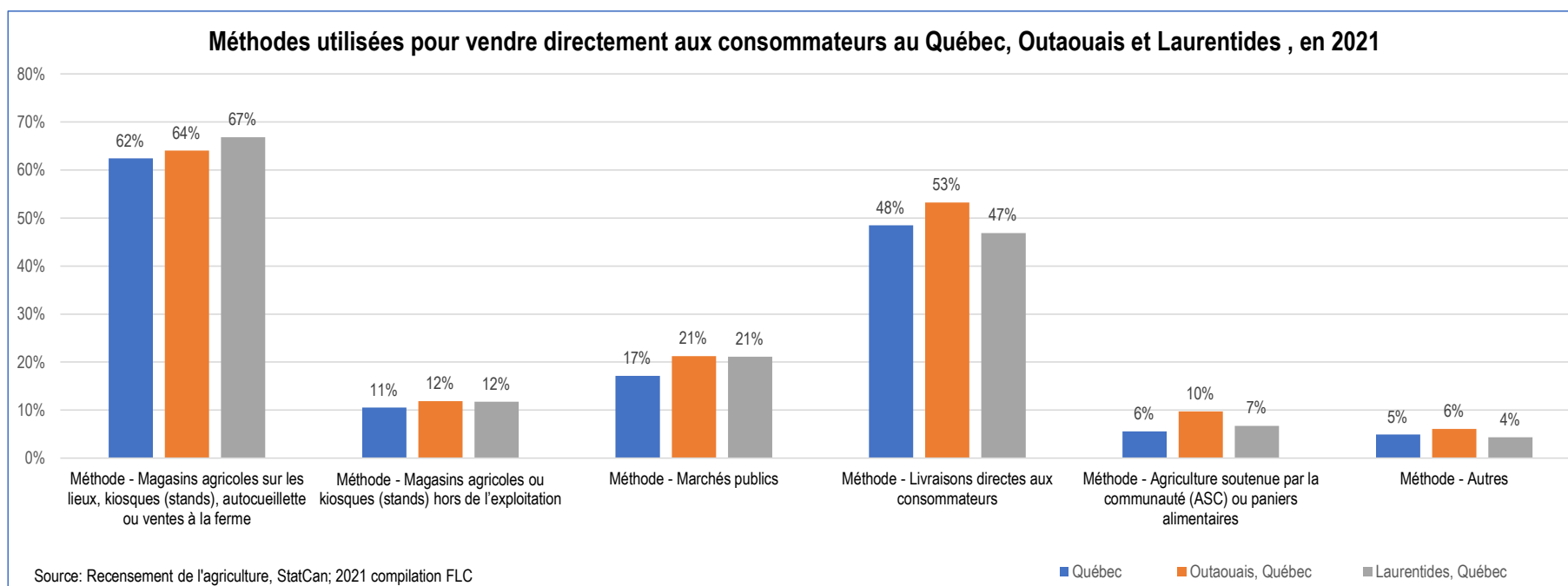
A. Portrait statistique des fermes



La MRC avec le plus haut pourcentage de vente directe aux consommateurs est celle de Les Pays-d'en-Haut avec 79% (faible nombre de fermes), suivi par Gatineau et les Laurentides avec 40%. La MRC avec le plus faible pourcentage de ventes directes aux consommateurs est celle du Pontiac.

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

A. Portrait statistique des fermes



Pour les régions Outaouais et Laurentides, les méthodes les plus utilisées sont les kiosques sur les lieux à la ferme, et les livraisons directes. En 2021, les MRC ayant le plus de kiosques sur les lieux sont Papineau, Deux-Montagnes et Mirabel (plus de 50 fermes). Et les MRC utilisant le plus la méthode de livraisons directes aux consommateurs sont Papineau et Antoine-Labelle (plus de 50 fermes).



A. Portrait statistique des fermes

En conclusion, trois indicateurs ont été évalués dans la première section : le nombre d'exploitations en fonction du type d'exploitation agricole (déclarant un revenu principal), le nombre d'exploitations déclarant un stock d'animaux, le stock d'animaux.

- L'exploitation de bovin est le secteur dominant dans les Laurentides et en Outaouais. Bien que le type d'exploitations pour le bovin de boucherie augmente, le nombre général d'exploitations possédant des stocks de bovins a diminué entre 2016 et 2021. Le stock de bovins en 2021 semble également avoir diminué par rapport à 2016. Cependant, les bovins restent tout de même les animaux les plus recensés (après les poulets) des deux régions. La MRC la plus développée dans le bovin (entreprise et nombre d'animaux) est la MRC de Pontiac.
- Concernant le secteur des volailles d'abattage, ce dernier a connu une progression entre 2016 et 2021 surtout dans la région des Laurentides. Le stock de poulets à griller est le volume le plus élevé d'animaux dans les régions Outaouais-Laurentides, en particulier pour Rivière-du-Nord.
- Les types d'exploitations d'agneaux et de moutons ont augmenté (principalement en Outaouais). Et le nombre de moutons a également augmenté en 2021 par rapport à 2016 en Outaouais bien que le nombre d'exploitations semble avoir diminué dans les deux régions. La MRC la plus déployée dans l'élevage d'agneaux et de moutons est Les-Collines-de-l'Outaouais.
- Enfin pour le porc, il y a une baisse d'exploitation déclarant le porc comme revenu principal en 2021. En revanche, il semble y avoir plus de fermes déclarant avoir du stock de porcs en 2021. Selon les chiffres disponibles du recensement 2021, il y a plus de porcs totaux recensés par rapport aux moutons totaux. Néanmoins l'analyse en détail avec les données disponibles, montre qu'il y a plus d'agneaux d'abattage que de porcs d'engraissement.

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation



A. Portrait statistique des fermes

- Le portrait majoritaire des fermes sur les régions Outaouais-Laurentides est constitué de fermes avec des revenus inférieurs à 50 000\$.
- La moyenne d'âge des exploitants agricoles montre une population autour des 55 ans.
- Il semble y avoir peu de plan de relève identifié (écrit ou oral) dans les régions.
- Enfin les ventes aux consommateurs sont dans les régions plus élevées que la moyenne du Québec. Les méthodes les plus utilisées sont les kiosques sur les lieux à la ferme, et les livraisons directes.



B. Documentation du secteur de l'abattage et de la transformation

- *Introduction*

Cette section a pour but de documenter le secteur de l'abattage et de la transformation dans les régions Outaouais – Laurentides.

Il existe 3 types d'abattoirs au Québec :

- Abattoir provincial (appelés également « A » avec deux catégories A1 (espèces bovines, chevalines, caprines, ovines et cervidés) – A3 (lapins et volailles) encadré par le gouvernement provincial inspecté de façon permanente
- Abattoir fédéral, régi par le gouvernement fédéral
- Abattoir de proximité encadré également par le gouvernement provincial avec des exigences spécifiques de mise en marché

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

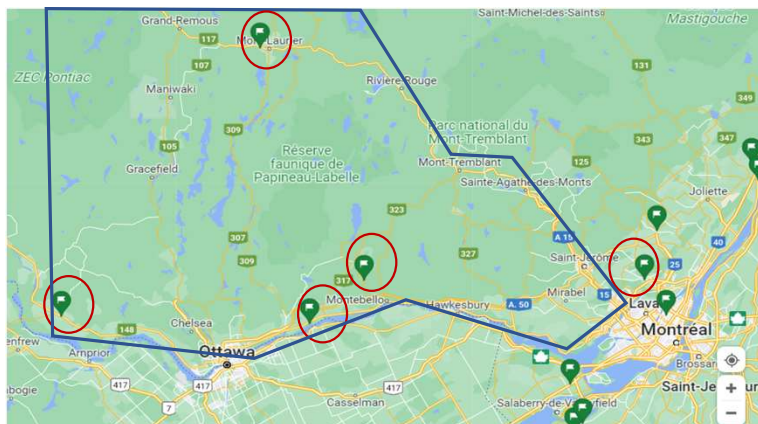
B. Documentation du secteur de l'abattage et de la transformation

- Cartographies

Afin de dresser le portrait du secteur de l'abattage et de la transformation des deux régions, une représentation géographique a été effectuée :

Québec

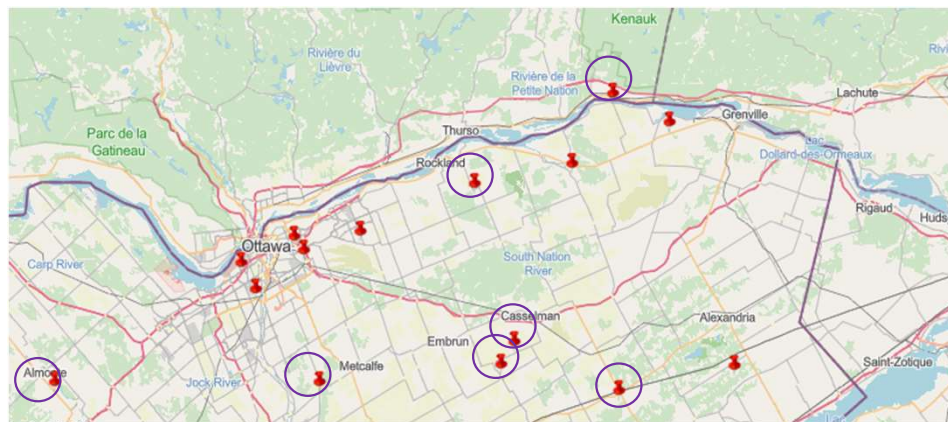
Titre : Localisation des abattoirs de type provincial (A) ou fédéral au 31-03-2022



Compilation FLC- Google Maps

Ontario

Titre : Carte interactive des usines de viande sous licence provinciale (les entreprises entourées en violet ont un abattoir) au 31/03/2022



Lien : [Usines de viande sous licence provinciale \(arcgis.com\)](https://arcgis.com)

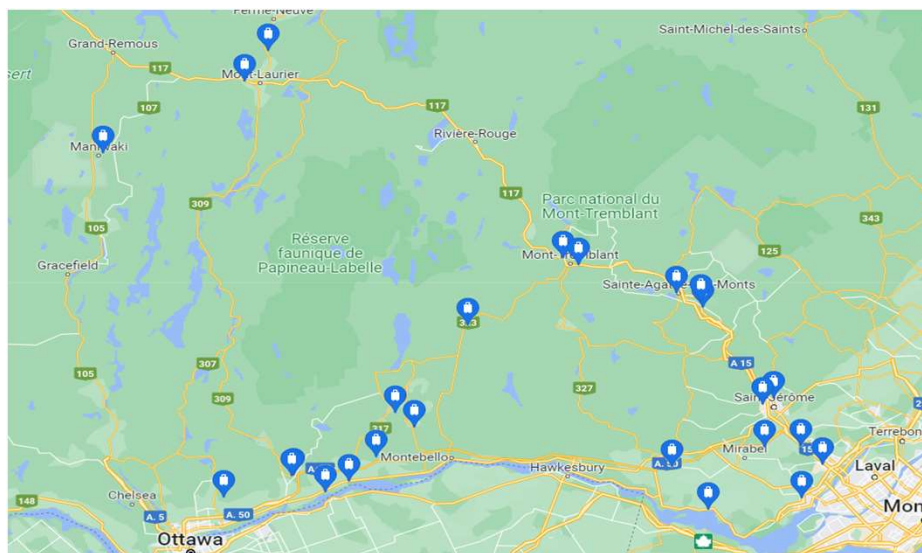
Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

B. Documentation du secteur de l'abattage et de la transformation

- Cartographies

Québec

Titre : Localisation des détenteurs de permis « Charcuterie de Gros » (selon la liste du MAPAQ en date du 17-03-2022)



Compilation FLC- Google maps

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

B. Documentation du secteur de l'abattage et de la transformation

- Chiffres

Selon le BIOCLIPS Vol.30,n 1, 25 janvier 2022, les nombres d'abattoirs au Québec sont les suivants :

- 77 abattoirs sous licence fédérale
- 28 abattoirs sous licence provinciale
- 28 abattoirs de proximité

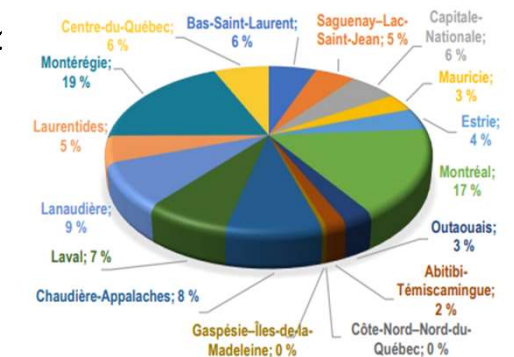
Au 17 mars 2022, les nombres d'abattoirs par région à l'étude sont :

- Outaouais : 3 abattoirs de type provincial
- Laurentides : 1 abattoir de type provincial, et 1 abattoir de proximité.

Les listes des détenteurs de permis pour les abattoirs des Laurentides et de l'Outaouais sont en annexe 1.

La figure à droite représente la répartition régionale des établissements dont l'activité principale est en lien avec la fabrication de produits de viande en 2019 (Laurentides 5% et Outaouais 3%).

Figure 2. Répartition régionale des établissements dont l'activité principale est liée à la fabrication des produits de la viande au Québec en 2019*



* La répartition régionale des établissements n'est pas disponible pour l'année 2020.
Sources : Statistique Canada et iCRIQ; compilation du MAPAQ.

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

B. Documentation du secteur de l'abattage et de la transformation

- Description

La liste des abattoirs présents dans la région et en périphérie immédiate est la suivante :

➤ 4 abattoirs provinciaux :

EXPLOITANT	RAISON_SOCIALE	MUNICIPALITÉ	CODE_POSTAL	NATURE_PERMIS	CATÉGORIE_PERMIS	CONDITIONS_PERMIS	ESPÈCES ABATTUES
ABATTOIR BOUWMAN INC.		THURSO	J0X3B0	ABATTOIR	A-1	LE PERMIS AUTORISE SON TITULAIRE À ABATTRE DES ANIMAUX DES ESPÈCES: BOVINE, CHEVALINE, PORCINE, CAPRINE, OVINE AINSI QUE DES CERVIDÉS.	Bovin, porcin, et ovin (arrêt du bison et du wapiti)
10244244 CANADA INC.	ABATTOIR LES VIANDES DU PONTIAC	SHAWVILLE	J0X2Y0	ABATTOIR	A-1	LE PERMIS AUTORISE SON TITULAIRE À ABATTRE DES ANIMAUX DES ESPÈCES BOVINE, CHEVALINE, CAPRINE, OVINE AINSI QUE DES CERVIDÉS.	Ovin et bovin
9181-2958 QUÉBEC INC.	FERME LA ROSE DES VENTS	MONT-LAURIER	J9L3G7	ABATTOIR	A-3	LE PERMIS AUTORISE SON TITULAIRE À ABATTRE DES VOLAILLES ET DES LAPINS.	Poulets
ABATTOIR CHARRON INC.		SAINT-ANDRÉ-AVELLIN	J0V1W0	ABATTOIR	A-3	LE PERMIS AUTORISE SON TITULAIRE À ABATTRE DES VOLAILLES, DES LAPINS, DES FAISANS, DES PINTADES, DES CAILLES ET DES CANARDS.	Poulets, dindons, et pintades

➤ 1 abattoir fédéral : abattoir Forget à Terrebonne du groupe Montpak (**région Lanaudière**)

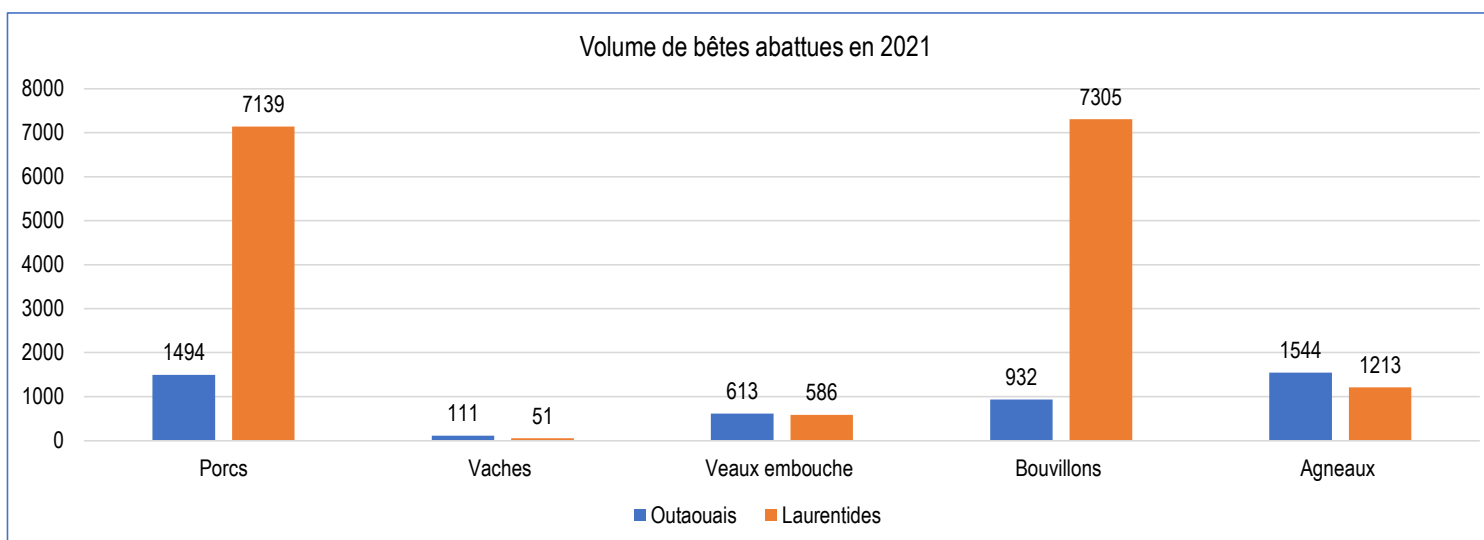
➤ 1 abattoir de proximité : Ferme Bourgeois (Mirabel)

Dans le cadre de nos consultations, tous ces abattoirs ont été contactés. L'abattoir de proximité n'a pas donné suite à notre prise de contact.

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation

B. Documentation du secteur de l'abattage et de la transformation

Selon la Financière agricole, le **volume de bêtes abattues** dans les régions est le suivant :



Ainsi, selon la Financière agricole, les bêtes les plus abattues dans les régions sont les porcs et les bouvillons.

Le volume de bêtes abattues illustré dans ce graphique ne représente pas seulement l'abattage à forfait.



B. Documentation du secteur de l'abattage et de la transformation

- *Description*

Il y a plusieurs détenteurs de permis de charcuterie de gros (25 entités voir en annexe 1) dans les régions Outaouais Laurentides. La liste d'établissements sous permis est disponible sur le site du MAPAQ suivant : <https://web.mapaq.gouv.qc.ca/bh/etablissements-sous-permis>

Afin de permettre une meilleure compréhension de la réglementation au niveau des permis et des circuits de commercialisation, le MAPAQ a élaboré des présentations à destination des producteurs (Annexe 3 et 4).

Dans le cadre de nos 19 consultations des intervenants et opérateurs d'infrastructures d'abattage et de transformation, nous avons parlé à des abattoirs avec ou sans services de transformation C1, une boucherie (entreprise avec actuellement un permis de préparation générale), des détenteurs de permis de charcuterie de gros –C1 ainsi que des intervenants d'organisation comme le MAPAQ, etc.

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation



C. Revue des projets antérieurs d'abattage réalisés dans les régions et des programmes de formation existants

Cette section s'oriente sur des projets impliquant :

- Des programmes de formation offerts dans les régions
- Les projets réalisés en lien avec l'abattage entre 2017- 2020 financés par le PACAR dans les régions



C. Revue des projets antérieurs d'abattage réalisés dans les régions et des programmes de formation existants

- Des programmes de formation offerts dans les régions

○ L'école hôtelière des Laurentides

- Deux types de programmes offerts :
 - 1) DEP en boucherie de détail
 - 2) AEP en boucherie industrielle (nouveau 2022)
- 11 élèves étaient inscrits en formation DEP pour la cohorte 2021- 2022.
- 9 inscriptions pour le DEP qui commence le 29 août 2022.

En 2021 : 10 diplômés, emplois en boucherie. Ils sont beaucoup plus en épiceries (environ 90% contre 10% en petites boucheries spécialisées).

Pour les stages, ce sont les élèves qui trouvent leur endroit selon leur goût ou leur emplacement, mais l'école ne propose pas les abattoirs, car c'est un DEP en boucherie de détail, ils doivent travailler des viandes et des coupes différentes.

L'école a des "partenariats" avec des entreprises, ce qui veut dire qu'ils gardent dans leurs listes des lieux de stage si toutefois un élève ne sait pas où aller.



C. Revue des projets antérieurs d'abattage réalisés dans les régions et des programmes de formation existants

- Des programmes de formation offerts dans les régions

- L'école hôtelière de l'Outaouais (CFP Relais de la Lièvre –Seigneurie)

Type de programme offert :

- DEP en boucherie (900h de formation) : la profession visée par cet apprentissage est les boucher(ère)s et coupeur(euse) de viande en commerces de gros ou de détail; boucher(ère) industriel(le);dépeceur(euse)/découpeur(euse) de viandes et les préparateur(trice) de volailles.

Portrait des élevages et secteur de l'abattage et de transformation



C. Revue des projets antérieurs d'abattage réalisés dans les régions et des programmes de formation existants

- Les projets 2017-2022 réalisés dans le secteur

Les projets pour les abattoirs des Laurentides/Outaouais financés au Programme d'amélioration de la compétitivité des abattoirs régionaux 2017-2022 ont été les suivants :

Demandeur	Titre du projet	Aide offerte
9181-2958 Québec inc. (Ferme la rose des Vents)	Agrandissement de l'abattoir afin d'augmenter la capacité d'abattage des poulets	100 000 \$
10244244 Canada inc. (Abattoir les viandes du Pontiac)	Construction d'un nouvel abattoir multi espèces A-1 en Outaouais	200 000 \$
ABATTOIR CHARRON INC.	Agrandissement de l'abattoir et modernisation des équipements d'abattages	100 000 \$
Coopérative de solidarité des Éleveurs des Hautes-Laurentides	Réalisation d'une étude d'ingénierie afin d'augmenter l'offre de service d'un abattoir de proximité	6000\$
Coopérative de solidarité des Éleveurs des Hautes-Laurentides	Révision complète des plans et devis ainsi que du plan d'affaires	14000\$

* Information en date du 22 décembre 2021, selon le document PACAR: liste de projets

- Note : un nouveau programme d'aide financière (Programme de compétitivité et environnement, transformations laitières et viande 2022-2024) est sorti pour aider notamment à financer la construction de centres C1 lié à un abattoir provincial (voir la description du programme en annexe 2).

Section 4 – Description de l’environnement d’affaires

Résultats des consultations (éleveurs et intervenants)
Résultats de l’enquête des éleveurs

4. Description de l'environnement d'affaires

A. Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

Les consultations ont été conduites pour :

- ✓ **Éleveurs (dizaine)**
 - ⇒ Mieux comprendre l'environnement d'affaires dans lequel les éleveurs/ acteurs de l'abattage opèrent
 - ⇒ Discuter des effets socio-économiques de la présence ou absence d'infrastructures d'abattage
 - ⇒ Faire état de la relève
 - ⇒ Identifier les scénarios pour répondre aux besoins locaux en matière d'abattage
- ✓ **Opérateurs dans l'abattage – intervenants régionaux (19 au total)**
 - ⇒ Établir les enjeux au niveau de l'abattage et de la transformation avec les intervenants/opérateurs de l'abattage
 - ⇒ Détailler l'offre de services actuels
 - ⇒ Évaluer les capacités, l'accès et l'utilisation réelle des infrastructures en place et cerner les projets de développement.
 - ⇒ Préciser les besoins et attentes d'acteurs régionaux pour de la viande produite localement

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

✓ Entrevues avec les producteurs

- 14 fermes ont été consultées par le biais d'entrevues téléphoniques
- Les entreprises couvrent l'ensemble des productions animales des deux régions :

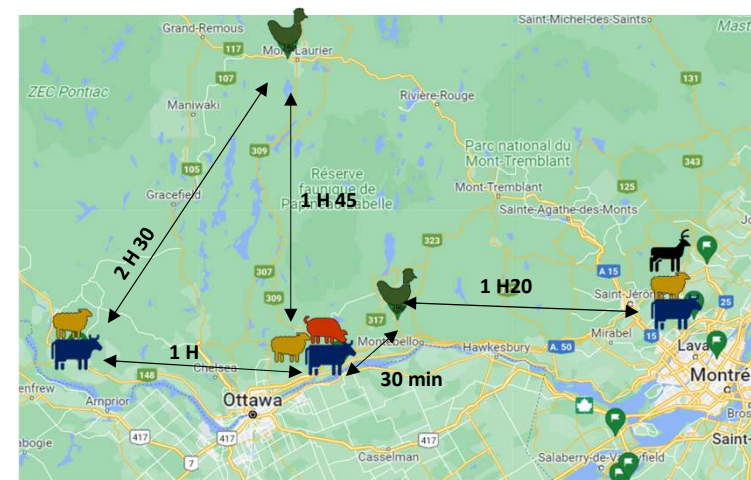
Bovins, ovins, porcins, lapins et volailles.

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

⇒ Description de l'environnement d'affaires dans lequel opèrent les éleveurs

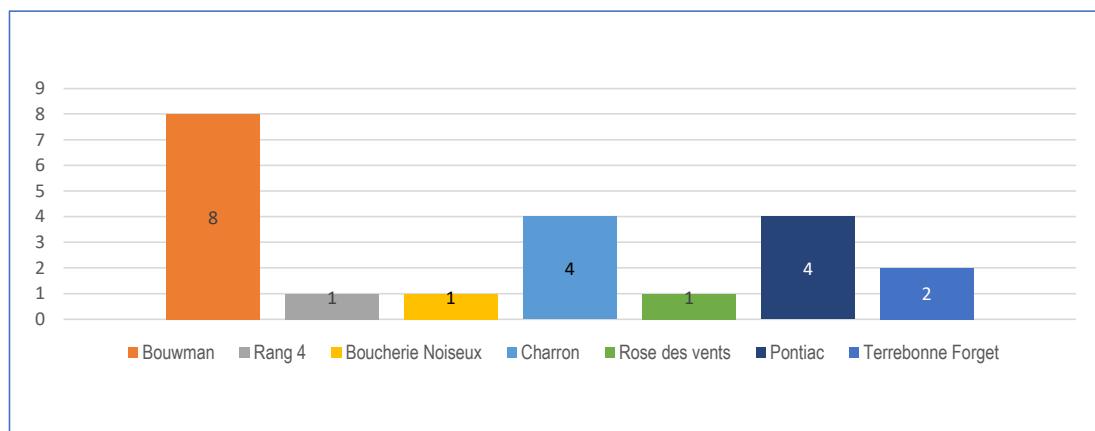
État du service général

- Pour la majorité, la capacité en abattage des régions serait insuffisante. Certains font la distinction entre les services de l'abattage et les centres de découpe.
- On soulève également des limites au niveau des centres de découpe (accessibilité, disponibilité, beaucoup de centres de découpe sont pour la viande sauvage, etc.)
- Les producteurs peuvent utiliser plusieurs abattoirs sur le territoire, notamment s'ils possèdent des poulets et des quadrupèdes. La carte à droite montre les distances entre les abattoirs et les types d'espèces généralement abattues dans ces derniers.
- Dans la région, des spécifications au niveau des abattoirs peuvent rendre l'accès difficile. Par exemple, l'établissement Abattoir les viandes du Pontiac est un abattoir Halal, donc il n'y a pas d'abattage de porc sur ce lieu. Les producteurs de porcs à forfait n'ont pas beaucoup de choix, ils peuvent faire abattre leurs animaux chez Abattoir Bouwman inc., ou hors des régions (Ontario, Montérégie, etc.).
- Il n'existe pas d'abattoirs dans la région pour les petits animaux (lapins, canards, etc.) et pour les animaux dangereux (comme les bisons). Le service de flambage des poils (méthode de préparation des carcasses) n'est plus autorisé (en lien avec la réglementation).



Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

- Au regard des entrevues avec les producteurs, les abattoirs utilisés sont présentés dans la figure suivante :



Source : Entrevues avec les producteurs; compilation Forest Lavoie Conseil

- Bouwman est l'abattoir le plus achalandé pour les abattages à forfait.
- Les transformateurs utilisés sont des abattoirs avec permis C1 (exemple : Bouwman, etc.), des entreprises avec permis C1 comme Ferme aux saveurs des monts, inc. ou autres.

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

- L'accès aux services de transformation avec les certifications biologiques semble difficile. Seul l'abattoir Bouwman possède une attestation de conformité de Québec Vrai dans la région.
- Des abattoirs n'offrent pas toujours les services de découpe/transformation (dont les deux abattoirs de volailles de la région). Ceux-ci peuvent référer leurs clients à des centres de découpe.
- Pour certains, la saisonnalité des élevages émergents apparaît comme un facteur réduisant l'accessibilité aux services de l'abattage. Les salles de découpe seraient également plus occupées en automne par la viande sauvage.
- Il existe certains enjeux au niveau de la réglementation, comme les différents types d'accréditation (permis provinciaux) des boucheries et les différents circuits de commercialisation possibles en fonction des permis alimentaires attribués.
- Des points de vue divergent au niveau des services de découpe. Pour certains, les abattoirs devraient proposer la transformation (réduction des coûts de transport, des questionnements autour de la réglementation et du temps perdu), pour d'autres les découpes devraient être maintenues par des entreprises accréditées et spécialisées afin d'avoir des coupes moins commerciales. La tendance dépend également des espèces (vaches de réforme, bouvillons, etc.).
- La traçabilité des animaux dans les abattoirs semble parfois non respectée pour certains producteurs.

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

- Certains producteurs ont mentionné n'avoir pas le choix de faire la découpe sur le lieu de l'abattoir pour éviter de payer un supplément pour l'abattage ou pour une question de logistique.
- Certaines entreprises ont décidé d'arrêter la vente au détail à la ferme (canards, veaux, poulets, etc.), la production de porc, la production de petits morceaux de viande, ou la production de canard. Les principales causes de ces interruptions ne sont pas associées à la mise en marché. Selon les producteurs, la demande pour les produits diversifiés à la ferme était bien présente et était même une source d'inspiration chez de nouveaux jeunes entrepreneurs (comme des maraîchers voulant avoir une niche de viande), ou chez certains consommateurs de type « flexitarien ». Ce sont le manque d'accessibilité aux services d'abattage et de transformation à proximité et les impacts sur la rentabilité, qui seraient les raisons de l'arrêt de ces productions.

Entreposage

- Des commentaires ont été formulés concernant le manque de capacité d'entreposage sur les sites d'abattages pour réaliser le vieillissement de bœuf. La durée de vieillissement impacte les possibilités d'entreposage et indirectement les capacités d'abattage. De plus, selon certains, plus la carcasse est petite, plus l'abattoir réduit le temps de vieillissement. Certains producteurs ont déjà récupéré leurs viandes non congelées par manque d'espace dans les congélateurs des abattoirs.

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

Transport

- Le transport des animaux vivants ne semble pas être un enjeu pour la majorité des producteurs. La plupart utilisent leur propre équipement ou font appel à des transporteurs qui semblent disponibles sur le territoire. La plupart vont également chercher leurs carcasses à l'abattoir (avec des camions, des boîtes, etc.).
- En revanche, pour certains, la distance des infrastructures est un enjeu important et elle complique la logistique du transport avec les autres tâches (temps consacré par le producteur) et même la rentabilité de l'activité surtout avec le contexte actuel et l'augmentation du coût du carburant.
- Le maintien de la chaîne de froid est un enjeu important compte tenu parfois des longues distances à parcourir.

État de la relève

- La situation actuelle, en lien avec la capacité insuffisante des abattoirs, ne facilite pas les choses pour le développement du marché local et l'intégration de la relève en production animale. La relève semble pour certains vouloir se rediriger dans d'autres domaines plus rentables, sécuritaires et avec moins d'enjeux.

Les effets anticipés de la fermeture d'un abattoir

- Il y aurait des impacts majeurs (changement de domaine, arrêt de coupe de viande, réduction de la mise en marché pour le consommateur, autres projets, ventes à l'encan, etc.)

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

⇒ Scénarios possibles pour répondre aux besoins de l'abattage selon les producteurs

Une solution régionale pour améliorer la capacité d'abattage et de transformation

- Améliorer le service actuel, ajouter des infrastructures comme une coopérative, un abattoir local, un centre de découpe/abattoir satellite, un centre local sous inspection, etc.
- Automatiser des abattoirs tout en conservant la qualité des découpes.
- Obtenir des inspections vétérinaires accessibles et équitables. Il y aurait un impact au niveau des taux de condamnations des abats relativement plus importants lors des inspections pour les animaux de petits producteurs.

Une amélioration également axée au niveau des centres de découpe

- Favoriser une collaboration entre abattoirs et centres de découpe.
- Faciliter aux producteurs l'accès à des services de découpe, et à l'information sur l'accréditation (licence) des boucheries en lien avec la commercialisation des viandes.
- Aider et faciliter les démarches administratives des C1. Lors des entrevues, deux producteurs ont indiqué avoir pour projet l'obtention de permis C1 pour aider les régions et alléger les abattoirs.

Un levier incitatif pour la main-d'œuvre dans le domaine de l'abattage

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

Une réflexion commune sur l'organisationnel

- Accentuer l'importance de la régularité annuelle des élevages et l'impact de la saisonnalité. Certains perçoivent les productions agricoles non annuelles comme un facteur sur les engorgements saisonniers. Cela déstabilise les besoins en main-d'œuvre alors que ceux-ci sont difficiles à combler.
- Améliorer la préparation des élevages (faire connaître les implications de l'élevage annuel)
- S'assurer d'avoir un transport accessible et raisonnable pour tous

Une solution incluant l'ouverture des marchés comme en Ontario (fédéral, etc.)

- Dans cette étude, les emplacements de certaines fermes peuvent permettre une bonne mise en marché dans les grandes villes (Gatineau, Ottawa et Montréal) des deux provinces limitrophes. Et c'est pourquoi le potentiel des marchés peut se diviser entre le Québec et l'Ontario. La viande abattue sous inspection provinciale en Ontario ne peut être vendue au Québec, ce qui peut constituer un enjeu. Cet aspect réglementaire est valable dans les deux sens. Par ailleurs, un consommateur d'une province peut facilement s'approvisionner dans l'autre province.

L'abattage à la ferme

- En fonction des régions et des éloignements face aux abattoirs, des abattages à la ferme sont déjà réalisés pour différentes catégories d'animaux. Des producteurs sont prêts, souhaitent être des projets pilotes et attendent une nouvelle réglementation permettant l'abattage à la ferme comme dans d'autres provinces du Canada.
- Pour d'autres, des craintes au niveau de la salubrité et de l'image des producteurs face au consommateur en cas de dérives sanitaires ont été mentionnées.

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

✓ Entrevues avec les intervenants et opérateurs d'abattage

Les entreprises consultées ont été les suivantes :

- 4 abattoirs des régions Outaouais et Laurentides
- 1 boucherie et 4 centres C1
- 2 transporteurs
- 8 intervenants : Chargée de projet en développement agroalimentaire, conseiller en développement régional, agent de développement économique, présidente de la coopérative de l'abattoir des Hautes-Laurentides, directeur général CLD, agronome, producteur ayant revendu leur ferme, et producteur –auteur.

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

⇒ Description des enjeux et de l'environnement d'affaires des acteurs de l'abattage

Contexte 2020-2022

- La pandémie Covid-19 semble avoir augmenté la demande pour la préparation de découpes. La demande d'abattage à forfait est en augmentation constante (avant et après pandémie). Selon certains intervenants, il y a une demande récente axée sur les circuits courts.
- La pandémie semble également avoir affecté les ventes à l'encan. En effet, avec le manque de main-d'œuvre dans les gros abattoirs comme Cargill en Ontario, il y a eu une accumulation des animaux, un envoi d'animaux plus vieux à l'abattoir et une diminution du prix de la vache. Il est possible que la situation actuelle (inflation) fasse évaluer les marchés et que le prix des ventes à l'encan augmente, réduisant les volumes d'animaux envoyés dans les abattoirs.
- Le nombre de poulets élevés hors quota est passé de 100 à 300 volailles. La gestion hors quota est plus difficile au niveau organisationnel pour anticiper les services de l'abattage (variabilité du nombre de poulets que les fermes produisent, variabilité du nombre de fermes et donc de clients, etc.).
- Les difficultés rencontrées avec les abattages peuvent être le type d'espèce au niveau de la dangerosité (ex. Autruche, wapiti, bison, etc.), maladie et grosseurs des animaux. La méconnaissance des vétérinaires pour les espèces moins traditionnels pourrait être aussi un enjeu.

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

Main-d'œuvre

- La principale difficulté des abattoirs est le manque de main-d'œuvre. Pour certains, il y a une saisonnalité qui est difficile à exploiter, car il y a beaucoup d'abattage en été/automne et moins en hiver. Ainsi il est difficile d'occuper la main-d'œuvre de manière stable tout au long de l'année. Il a également été mentionné que les métiers dans le secteur de l'abattage sont physiques et parfois sous-payés. Certains se tournent vers les travailleurs étrangers temporaires pour combler leurs besoins, mais encore là les démarches sont complexes et longues.
- Concernant les boucheries, en plus du manque de main-d'œuvre, une autre problématique a été soulevée : la qualification de la main-d'œuvre au niveau de la découpe. Les qualifications sont souvent déficientes même à la sortie des écoles de boucherie de Québec.
- Enfin le manque de main-d'œuvre au niveau des entreprises d'attrapage de volailles peut désorganiser la logistique de l'abattoir et donner suite à des retards ou des changements d'horaire.

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

Qualité

- La qualité des animaux reçue pour les abattoirs est essentielle. L'absence de qualité ou l'hétérogénéité des carcasses peut ralentir les opérations et donc augmenter les coûts d'abattage. Il peut y avoir un écart entre les attentes des producteurs et les attentes d'abattoirs (au niveau des spécifications des animaux). En 2021, certains abattoirs ont vu des bêtes de moins belles qualités. L'explication serait en lien avec l'émergence de nouveaux producteurs qui s'improvisent dans le métier.
- Les producteurs n'ont pas toujours une évaluation objective de la qualité de leurs animaux.

Inspection

- Les inspections peuvent varier d'un endroit à l'autre et elles peuvent causer des pertes plus notables chez les petits producteurs.
- La pénurie de main-d'œuvre dans l'inspection peut aussi causer des problèmes d'accès à l'abattage en réduisant le nombre de jours disponibles ainsi que des problèmes de mise en marché pour les producteurs.

Entreposage

- Les abattoirs dans le bovin ont des limites au niveau des salles de vieillissement.

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

Organisation

- Les abattoirs soulignent l'importance d'avoir des clients organisés. Exemples : planifier l'abattage à l'avance et pas à la dernière minute, remplir correctement les registres demandés, prévoir des équipements adéquats de transport, préparer les animaux avec les bonnes spécifications (pas trop gros, etc.) et bien les identifier.
- Certains animaux n'ont pas besoin d'être abattus en automne (bœuf, porc, volailles, etc.) et pourraient être abattus à un autre moment.

Transport

- Les prix du carburant et des assurances à la hausse avec l'inflation auront des effets sur la facture du transport pour les producteurs.
- Les horaires de chargement pour desservir les animaux demandent une organisation logistique pour les transporteurs.
- La main-d'œuvre doit être qualifiée et préparée à la manipulation des animaux (forte concurrence entre les types de transporteurs).
- Le stress des animaux (en particulier ceux qui sont seuls) peut avoir un impact sur le bien-être animal, un risque de blessures, et une diminution de la qualité de la viande.
- Le manque d'équipement pour le transport par les producteurs, adapté aux infrastructures de réception des abattoirs, peut parfois retarder le déchargement et la chaîne d'abattage.
- Certaines méthodes de transport de carcasses (boîtes/glacières) sont questionnables concernant le respect de la chaîne du froid.
- Il y a une perte de traçabilité du bœuf lorsque les animaux sont envoyés en Ontario ou aux États-Unis.
- Les subventions fournies dans le domaine du transport pour aider la région de l'Abitibi favorisent l'arrivée d'autres producteurs dans les abattoirs.

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

Perspectives de développement des abattoirs

- Pour les abattoirs de volailles qui sont aussi dans ce cas des producteurs de volailles, les projets semblent plus s'orienter vers la partie des élevages (accroissement) plutôt que sur la section de l'abattage.
- Pour les deux abattoirs de ruminants de la région, un souhaite croître et l'autre semblerait vouloir moderniser ses équipements.

Précisions des besoins et attentes de la viande produite localement

- Il faut comprendre que ce sont les clients qui décident au bout de la chaîne : clients = consommateurs. Les études de marché sont primordiales.
- Les producteurs n'ont pas toujours montré une fidélité envers les abattoirs régionaux (expliquée par différents facteurs comme la fluctuation des prix obtenus à l'encan)
- Il y a des besoins de projets dans l'abattage. Les projets sur le sujet doivent être plus précis avec des actions plus ciblées comme faire une étude sur les actions à mener pour inciter l'achat local (et plus spécifiquement la viande).
- Un abattoir de petite taille ne pourra compétitionner avec le prix des produits des géants l'abattage.
- Un enjeu important est la rentabilité des infrastructures d'abattage où les marges sont très faibles. Cet enjeu a été documenté dans d'autres études conduites par FLC. Cela peut expliquer la baisse d'accès au forfait étant donné la faible rentabilité.
- Anciennes études FLC : il faut un produit distinctif, on ne peut pas se comparer à de la viande de commodité. Il faut un produit de niche spécifique qui ne compétitionne pas directement Better Beef. • Il faut s'inspirer d'exemples d'ici, comme la viande du Pontiac, et valoriser la production locale sur ses aspects distinctifs.

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

⇒ Détail des offres de services actuels

Abattoir	Capacité d'abattage	Est-ce que l'abattoir est à pleine capacité ?	Offre de service	Espèces autorisées à abattre
Abattoir Bouwman inc.	30 unités animales/ jour d'abattage (porcs, bœuf, ovins)	Plus ou moins, cela dépend des jours	Abattage Découpe – Transformation (C1)	A1 : Bovine–porcine –caprine-ovine
Abattoir les viandes du Pontiac	18 bœufs et 40 agneaux (espace de réfrigération)	Non	Abattage Découpe – Transformation (C1) Transport	A1 : Bovine- chevaline –porcine – caprine-ovine et cervidés
Ferme la rose des vents	4000 poulets/jour au maximum	Non : env. 2400 poulets/jour (limite au niveau des installations, main-d'œuvre, approvisionnements)	Abattage – Service de découpe pour eux uniquement	A3 : Volailles et lapins
Abattoir Charron	4000 poulets/ jour –1000 dindes/jour et 3000 pintades/jour au maximum	Non : env. 2500 oiseaux/jour (limite au niveau de la main-d'œuvre)	Abattage – Transport – Service de découpe : très peu pour les autres	A3 : Volailles, lapins, faisans, pintades, cailles et canards.
Forget –Terrebonne	900 agneaux/semaine – 440 à 600 bœufs/semaine	Non : 82-85% pour le bœuf et une capacité opérationnelle de 93-100%	Abattage	Bovins - Veaux -Moutons, agneaux et chèvres -Porcs-Autres

Concernant le **service de découpe**, pas tous les abattoirs offrent les services de découpe aux producteurs. La capacité de découpe d'un abattoir (pour lui-même et pour les producteurs) est estimée à 6 bœufs et 10 agneaux/jour de découpe. L'offre de découpe aux producteurs est limitée surtout par la main-d'œuvre. Les centres de découpe C1 semblent rarement à pleine capacité à cause de la complexité de la logistique (préférence pour certains producteurs de faire tout sur le même site, à savoir sur l'abattoir).

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

⇒ Évaluation des capacités

L'estimation de l'offre et de la demande de l'abattage à forfait des régions (en équivalence bovine) est la suivante :

Unité : Équivalence bovine – sur 1 année			
Demande (1)	Offre d'abattage à forfait (2)		
Animaux commercialisés à forfait sur 2021	Abattoir Bouwman	Abattoir Pontiac	Abattoir Forget
3104	4530		

Équivalence bovine	Abattoir Pontiac	Abattoir Bouwman
1 UA	1 bouvillon	1 bouvillon
1 UA	15 agneaux	4 moutons
1 UA	3,75 porcs	2 porcs
1 UA	2 veaux	-
1 UA	1 grand gibier	-

Basée sur les hypothèses suivantes :

- (1) Calcul basé sur les réponses du sondage : (Nombre d'animaux mis en marché en 2021) X (%abattage à forfait) – **ne prend pas en compte tous les producteurs (uniquement les participants au sondage)** et les facteurs de saisonnalité
- (2) Estimation basée sur les réponses en entrevue (ne prends pas en compte les facteurs de saisonnalité) : évaluation des abattoirs (Bouwman, Pontiac, Forget, Charron, et la Rose des vents) en fonction de leurs capacités d'abattage (par abattage, par semaine et année) et du pourcentage d'abattage à forfait proposé

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

⇒ Évaluation des capacités

L'estimation de l'offre et de la demande de l'abattage à forfait des régions est la suivante :

Unité : Unité animale volailles		
Demande (1)	Offre d'abattage à forfait (2)	
Animaux commercialisés à forfait sur 2021	Abattoir Charron	Abattoir Rose des vents
54 411	86 100	

- (1) Calcul basé sur les réponses du sondage : (Nombre d'animaux mis en marché en 2021) X (%abattage à forfait) – **ne prend pas en compte tous les producteurs** et les facteurs de saisonnalité
- (2) Estimation basée sur les réponses en entrevue (ne prends pas en compte les facteurs de saisonnalité) : évaluation des abattoirs (Bouwman, Pontiac, Forget, Charron, et la Rose des vents) en fonction de leurs capacités d'abattage (par abattage, par semaine et année) et du pourcentage d'abattage à forfait proposé

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

⇒ Scénarios possibles pour répondre aux besoins de l'abattage selon les abattoirs/intervenants

Tableau 1: Solutions proposées pour renforcer l'écosystème de l'abattage

Abattoirs	Les actions à mettre en place à courts ou moyens termes pour renforcer l'écosystème de l'abattage, selon les abattoirs :
Abattoirs de volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Accentuer les démarches pour avoir de la main-d'œuvre locale et étrangère - Répartir la production sur l'année (avoir une demande pas seulement de juin à novembre), actuellement il n'y a pas d'ouverture des abattoirs pour augmenter leur % d'offre à forfait. - Étudier la question d'uniformité de la réglementation entre les gros et les petits abattoirs (afin de réduire les pertes sur les produits) - Respecter les bonnes pratiques pour éviter les contaminations ex. grippe aviaire - Envisager l'automatisation de certaines étapes - Rester avec le même nombre d'abattoirs (tout est déjà organisé et cela serait dur d'introduire une nouvelle structure) - Partager leur expertise
Abattoirs de ruminants et porcs	<ul style="list-style-type: none"> - Centraliser un transporteur dédié par région – avoir un centre de rassemblement - Étudier la possibilité de l'abattage mobile (avec une bonne gestion) - partager leur expertise - Augmenter la capacité des abattoirs existants avec des agrandissements - Avoir plus de jours d'abattage - Régler les enjeux de la main-d'œuvre - Fidéliser les producteurs face aux ventes à l'encan - Avoir un calendrier pour assurer une gestion de l'abattage - Étudier l'option de l'abattage à la ferme dans le cadre de projets pilotes à venir - Mettre en place une cage sécuritaire pour l'abattage des bisons

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

⇒ Scénarios possibles pour répondre aux besoins de l'abattage selon les abattoirs/intervenants

Intervenants	Les actions à mettre en place à courts ou moyens termes pour renforcer l'écosystème de l'abattage, selon les intervenants :
Intervenants	<ul style="list-style-type: none">- Aider à réaliser des abattages à la ferme dans un cadre réglementaire- Miser sur des outils de transformations (automatisation)- Limiter la perte de valeur animale durant le transport- Soutenir l'ouverture de Ferme-Neuve avec un système de transport (logistique)- Valoriser les professions de bouchers, etc.- Sensibilisation et promotions des programmes et métiers liés à la transformation- Aider à l'agrandissement des abattoirs- Aider à mieux coordonner la saisonnalité

Les résultats des entrevues avec les différents acteurs de la filière animale des Laurentides et Outaouais

⇒ Scénarios possibles pour répondre aux besoins de l'abattage selon les abattoirs/intervenants

Tableau 2 : Scénario d'augmentation de la capacité d'abattage régionale

Unité : Équivalence bovine – sur 1 année				
Demande (1)	Offre (2)			
Animaux commercialisés à forfait sur 2021	Abattoir Bouwman	Abattoir Pontiac	Abattoir Forget	Abattoir Ferme-Neuve
3104	6140			

Équivalence bovine	Abattoir Pontiac	Abattoir Bouwman
1 UA	1 bouvillon	1 bouvillon
1 UA	15 agneaux	4 moutons
1 UA	3,75 porcs	2 porcs
1 UA	2 veaux	-
1 UA	1 grand gibier	-

Basée sur les hypothèses suivantes :

- (1) Calcul basé sur les réponses du sondage : (Nombre d'animaux mis en marché en 2021) X (%abattage à forfait) – ne prend pas en compte tous les producteurs et les facteurs de saisonnalité
- (2) Estimation basée sur l'estimation actuelle des capacités des abattoirs régionaux avec **l'ajout de la capacité théorique de Ferme-Neuve**, et **l'augmentation de forfait au Pontiac selon les discussions avec les abattoirs** (scénario développé par FLC conditionnel à l'amélioration de certaines facilités (capacité de vieillissement et congélation de la viande, et accès à la main-d'œuvre pour la découpe) dans les abattoirs et à l'ouverture de Ferme-Neuve)

4. Description de l'environnement d'affaires

B. Les résultats de l'enquête auprès des éleveurs régionaux

L'enquête a été menée auprès des éleveurs et avait pour but de :

- ⇒ Dresser un portrait des exploitations
- ⇒ Comprendre l'utilisation des services de l'abattage
- ⇒ Avoir les contraintes et limites de l'utilisation des services de l'abattage
- ⇒ Connaitre la satisfaction des services offerts
- ⇒ Identifier les services manquants et souhaités
- ⇒ Obtenir les enjeux de transport
- ⇒ Valider les effets socio-économiques
- ⇒ Faire état de la relève
- ⇒ Valider les orientations de développement de l'entreprise

Les résultats de l'enquête auprès des éleveurs régionaux

⇒ Taux de réponse

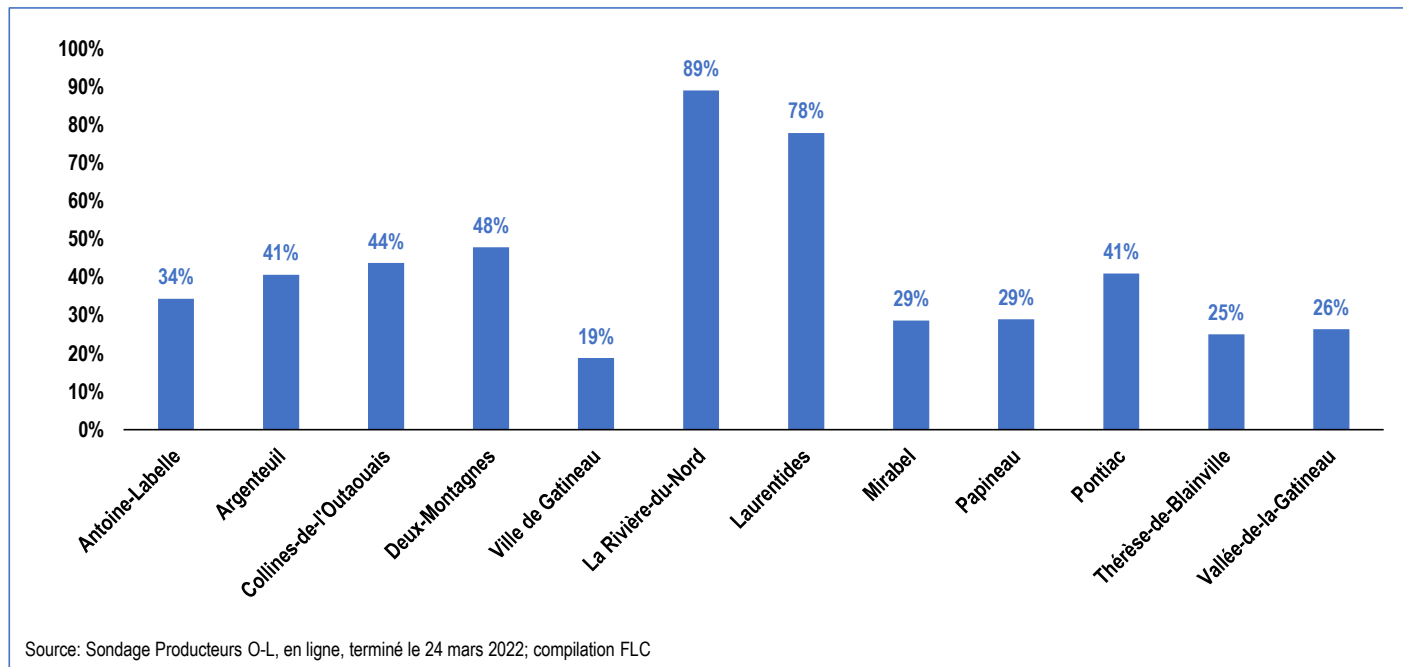
- Sondage électronique
- Plateforme utilisée : Sondage Online;
- Deux versions utilisées (anglais et français), compilation des deux pour l'étude des résultats
- Nombre de répondants :
 - ✓ 249 répondants (après suppression des doublons et des tests) ;
 - 148 ont répondu en totalité au sondage;
 - 101 n'ont pas complété le sondage;
 - 188 répondants en français et 61 répondants en anglais
- Le sondage s'est déroulé du 28 février 2022 au 24 mars 2022
- Soit 37% de répondants par rapport au potentiel de 671 entreprises.

Portrait des fermes d'élevage

La distribution géographique des fermes répondantes

240 répondants

% du nombre de fermes répondantes selon le nombre total d'entreprises attendues par la Fédération régionale de l'UPA – Outaouais - Laurentides et le Carrefour bioalimentaire Laurentides dans chaque MRC (1) :



Source: Sondage Producteurs O-L, en ligne, terminé le 24 mars 2022; compilation FLC

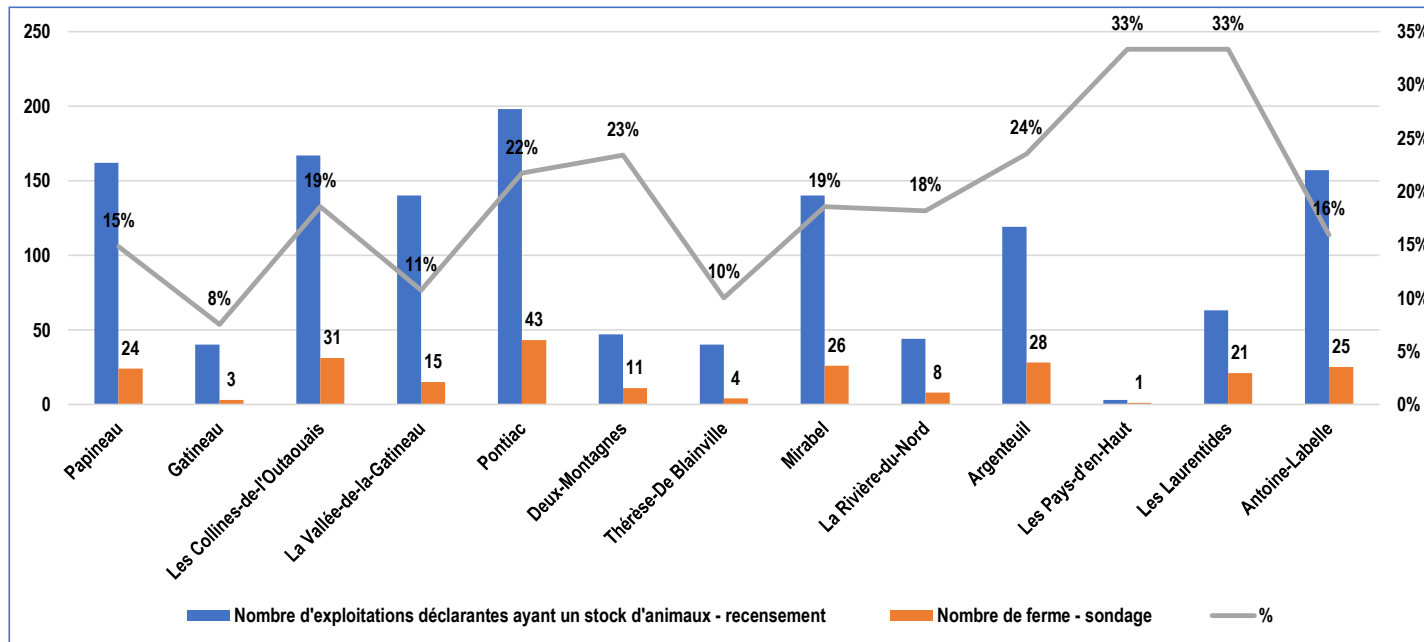
(1) En fonction des données

Portrait des fermes d'élevage

Le profil des fermes répondantes

240 répondants

La représentativité des fermes du sondage FLC face au recensement 2021 est la suivante :

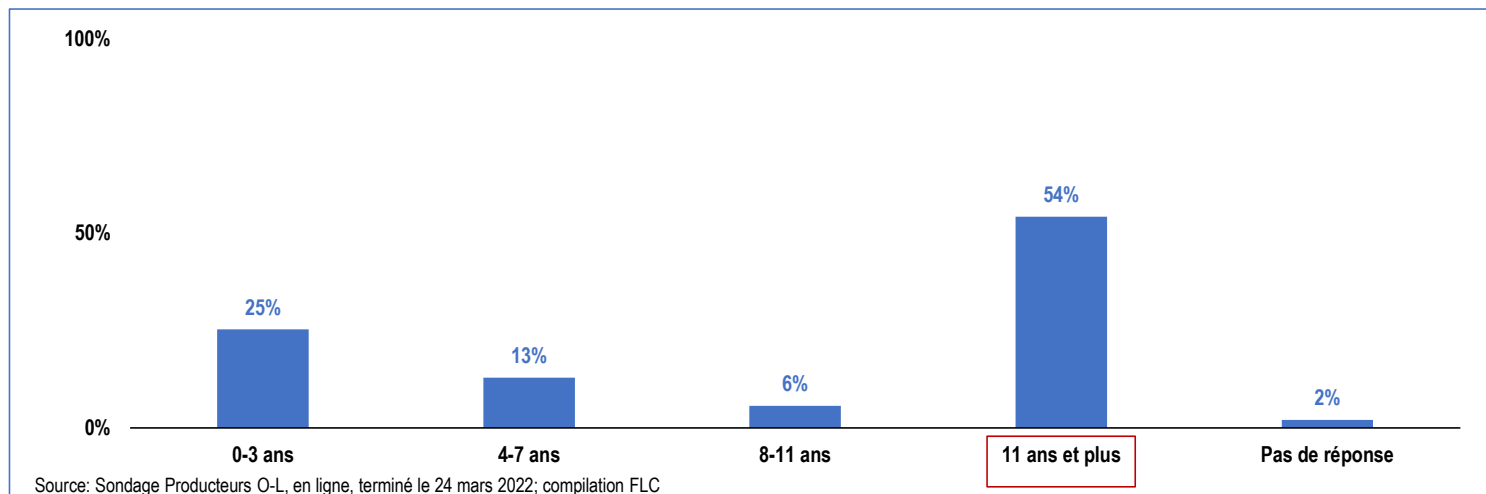


Portrait des fermes d'élevage

Le profil des fermes répondantes

244 répondants

% de fermes répondantes selon le nombre d'années en production

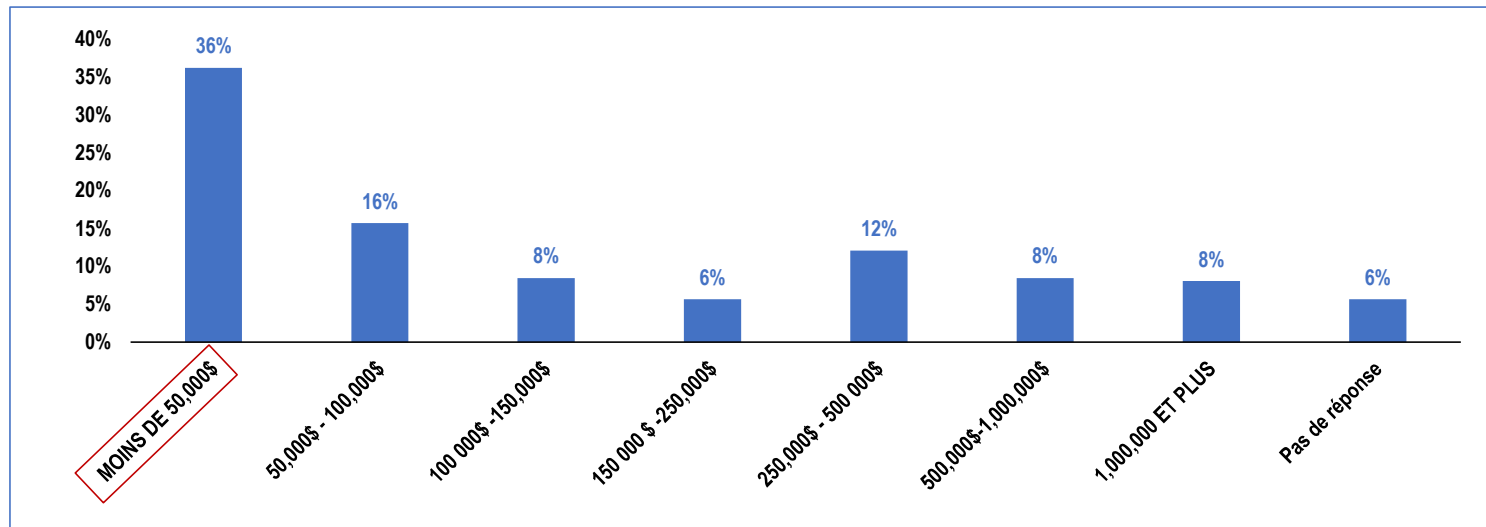


Portrait des fermes d'élevage

Le profil des fermes répondantes

235 répondants

% de fermes répondantes selon leur revenu brut en 2021



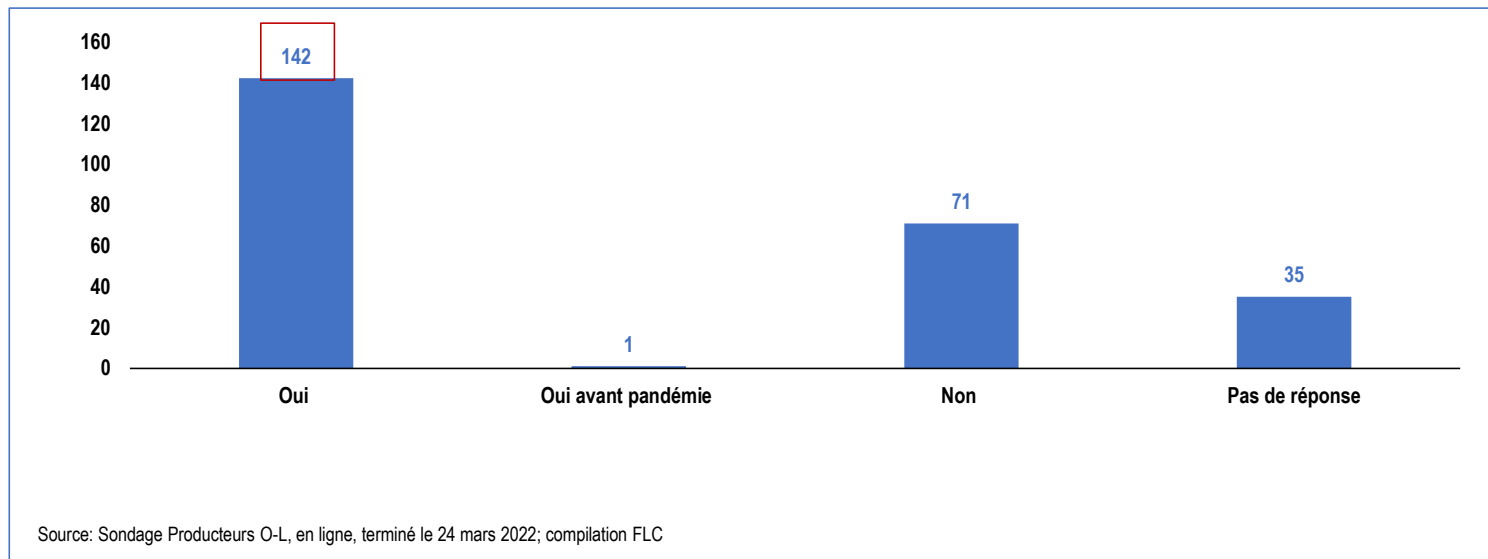
Source: Sondage Producteurs O-L, en ligne, terminé le 24 mars 2022; compilation FLC

Portrait des fermes d'élevage

Le profil des fermes répondantes

214 répondants

Nombre de fermes déclarantes ayant comme revenu principal la production agricole



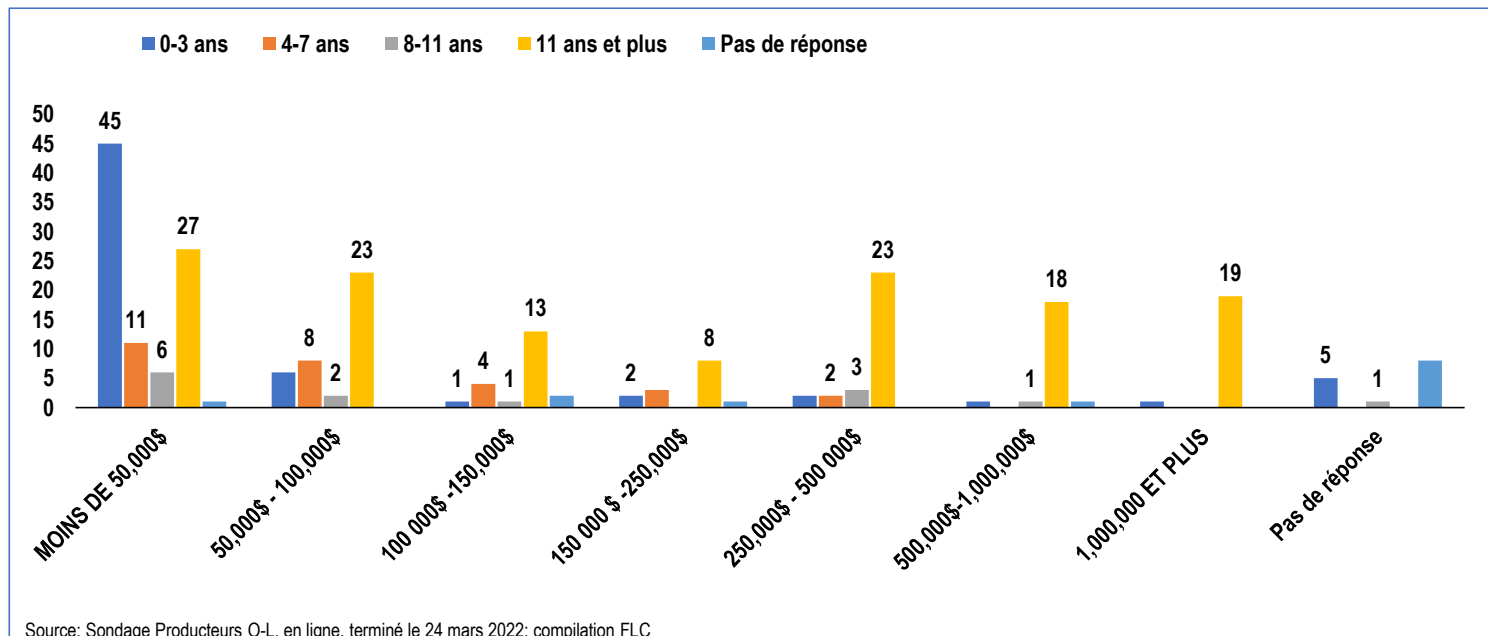
57% affirment que la production agricole est leur revenu principal. Les autres revenus principaux (liste non exhaustive) sont: emplois en construction, consultants, emplois extérieurs, enseignements, emplois en foresterie, fonction publique, retraités, etc.

Portrait des fermes d'élevage

Le profil des fermes répondantes

235 répondants

Nombre d'entreprises classées en fonction du nombre d'années en production et de leurs revenus totaux



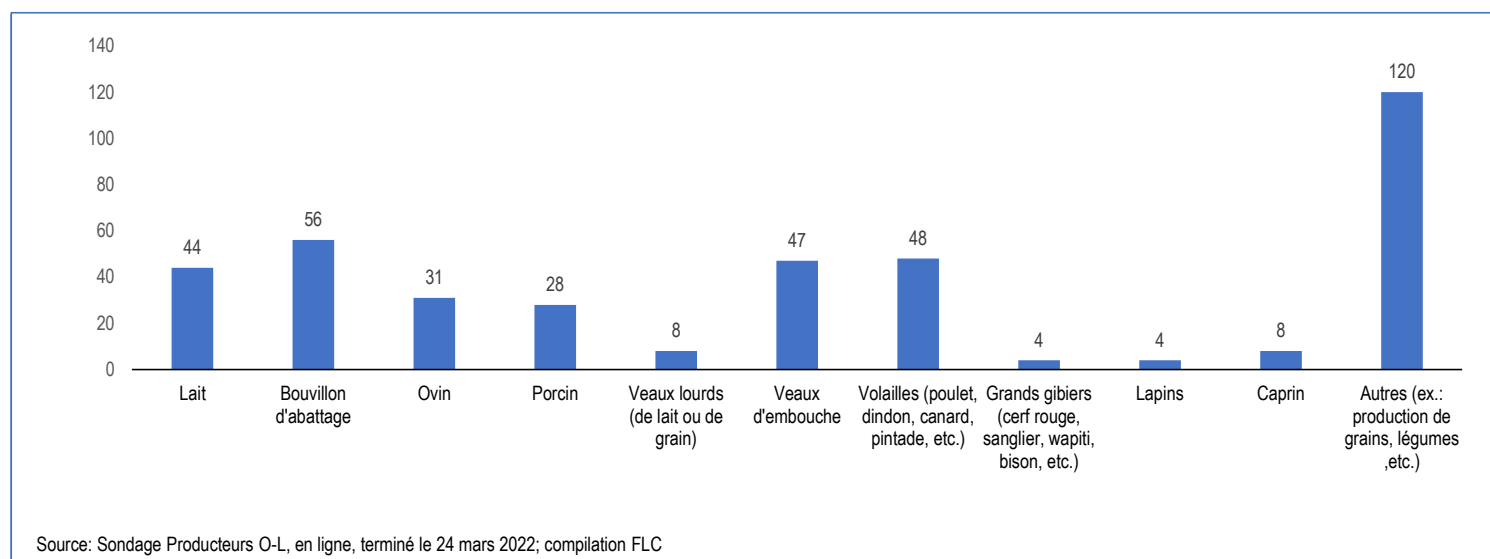
Source: Sondage Producteurs O-L, en ligne, terminé le 24 mars 2022; compilation FLC

Portrait des fermes d'élevage

Les secteurs de production présents sur les fermes

206 répondants

Nombre de fermes selon les types de production présents



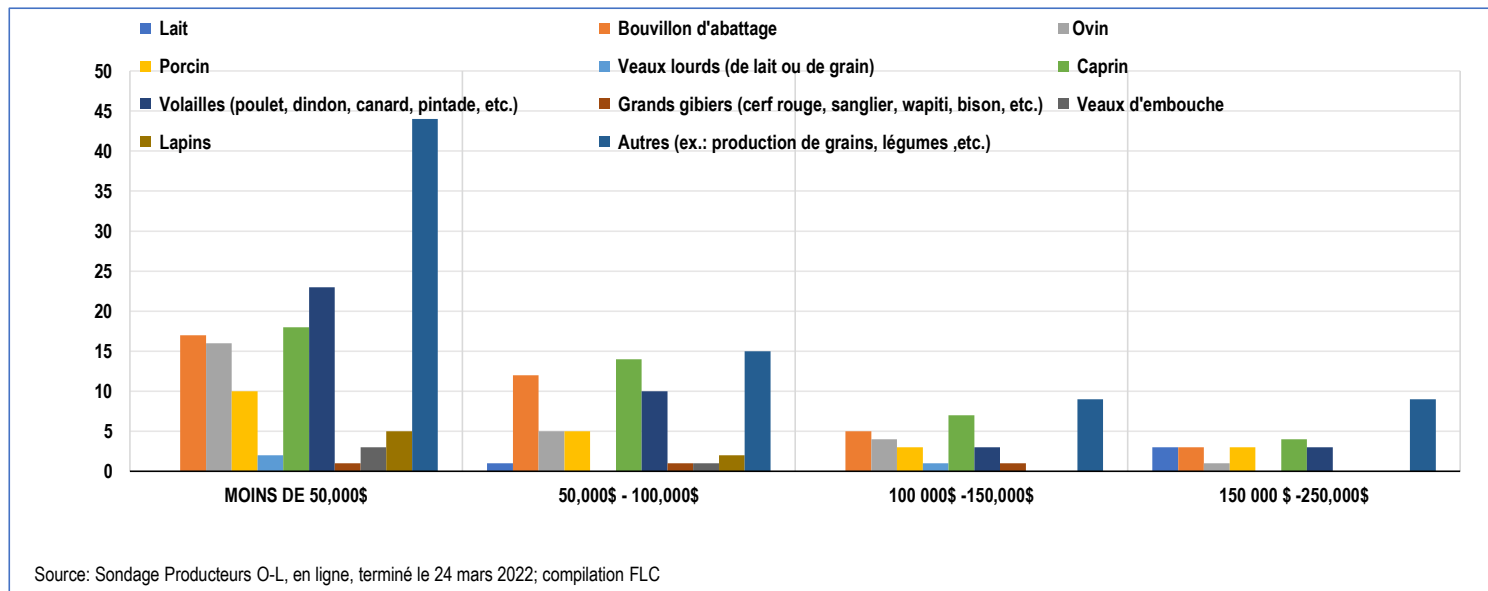
Le secteur agricole majoritairement présent dans les fermes interrogées dans ce sondage est le domaine « Autres » suivi du secteur du bouvillon d'abattage. Les productions agricoles citées (liste non exhaustive) dans la catégorie « autres » sont : œufs, apiculture, domaine équestre, cultures, fourrage, acériculture, etc. Le nombre de répondants total n'est pas égal aux sous-sections, car certaines fermes peuvent être des élevages mixtes.

Portrait des fermes d'élevage

Le profil financier en fonction des secteurs des entreprises

206 répondants

Entreprises classées en fonction du secteur de production et de leurs revenus totaux



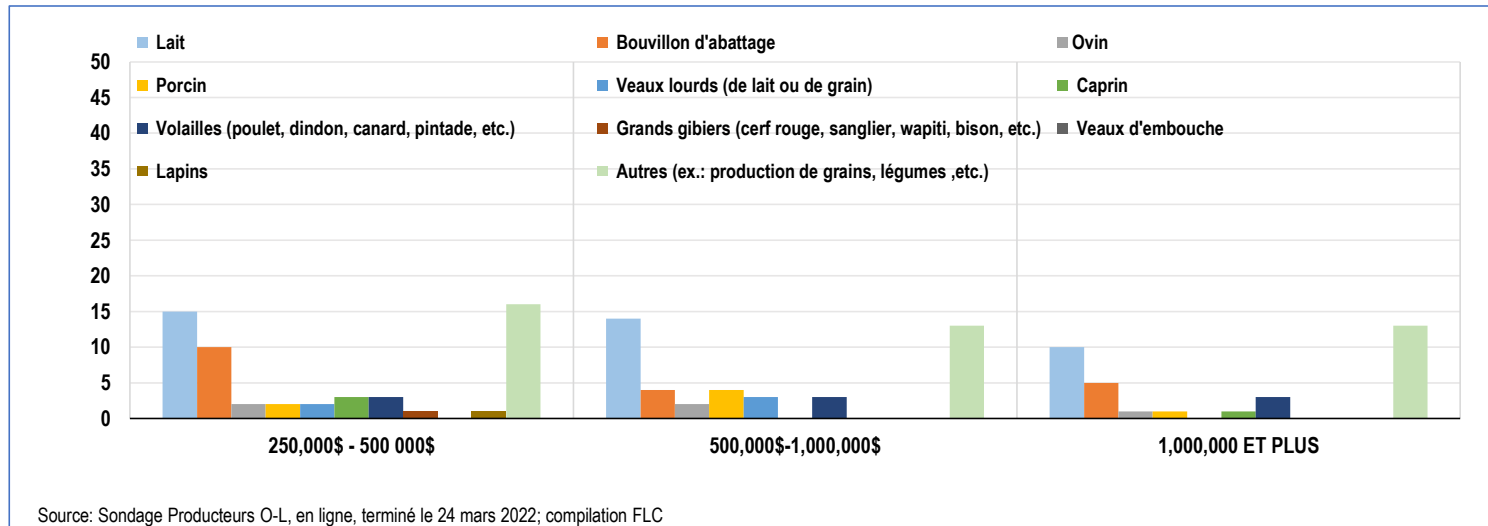
Selon le sondage, les entreprises avec le moins de revenus ont des profils très diversifiés.

Portrait des fermes d'élevage

Le profil financier en fonction des secteurs des entreprises

206 répondants

Entreprises classées en fonction du secteur de production et de leurs revenus totaux



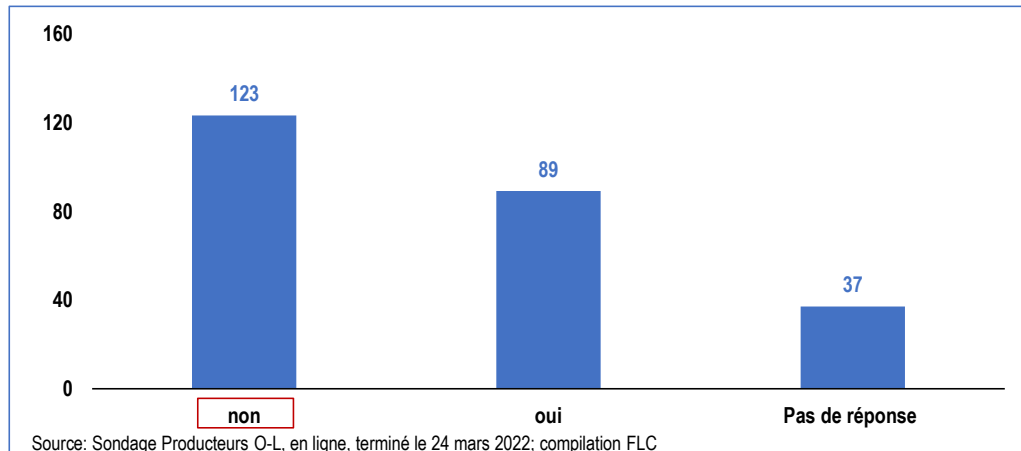
Les entreprises avec le plus de revenus sont représentées essentiellement par le lait et les autres productions (ex. légumes, etc.)

Portrait des fermes d'élevage

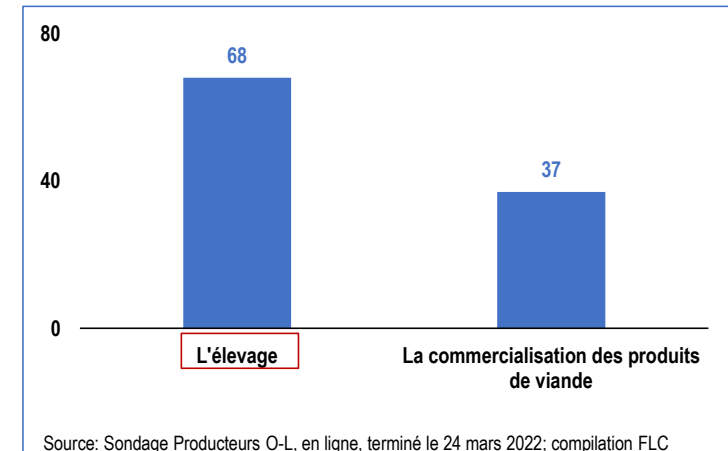
État de la relève

212 répondants

Nombre de fermes disposant d'une relève



Intérêts de la relève sur la ferme



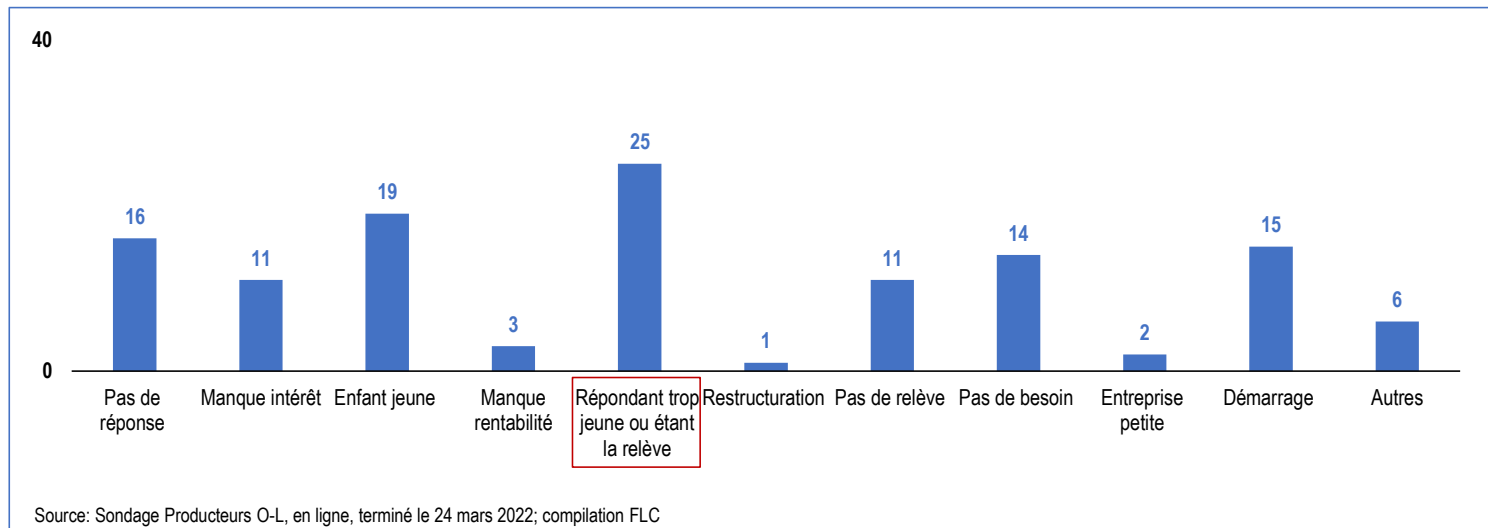
49% affirment ne pas avoir identifié de relève. Ces résultats sont confirmés dans le recensement 2021 avec une majorité sans plan de relève. La relève s'intéresse plus à l'élevage et aussi à la culture, à la production de lait, à la vente, aux chevaux, au conseil, à la vitiviniculture (liste non exhaustive), etc.

Portrait des fermes d'élevage

État de la relève

123 répondants

Les principales raisons de la relève non identifiée (liste non exhaustive)

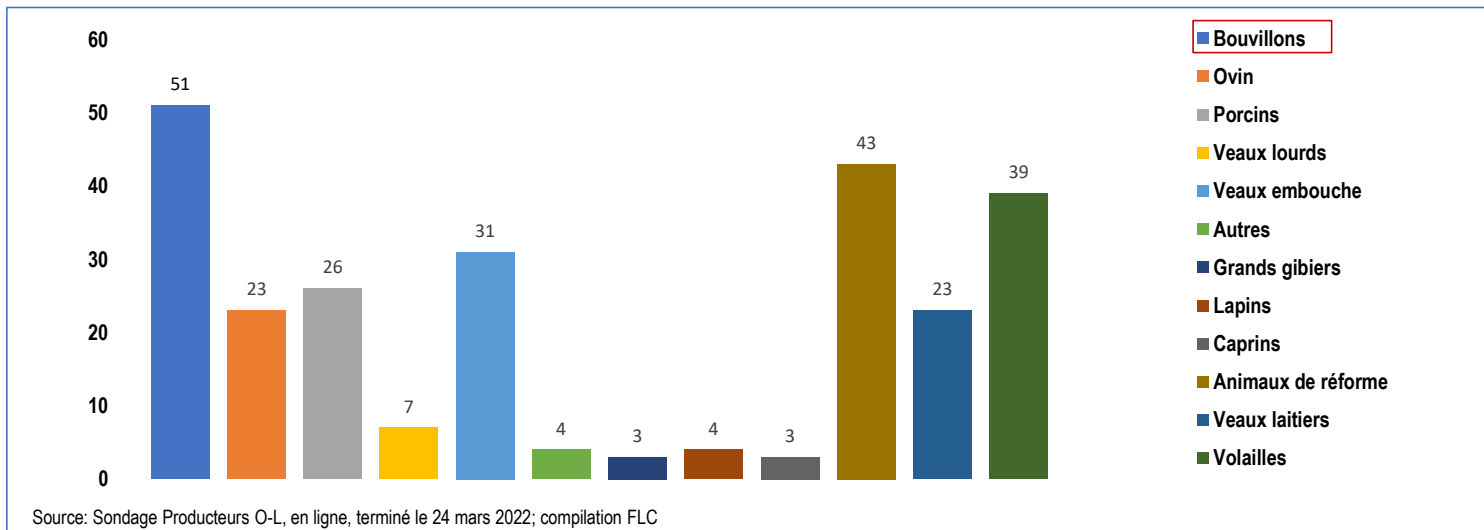


Commercialisation

La production animale – nombre de fermes et d’animaux commercialisés

141 répondants

Nombre de fermes selon le secteur d'élevage ayant commercialisé des animaux en 2021



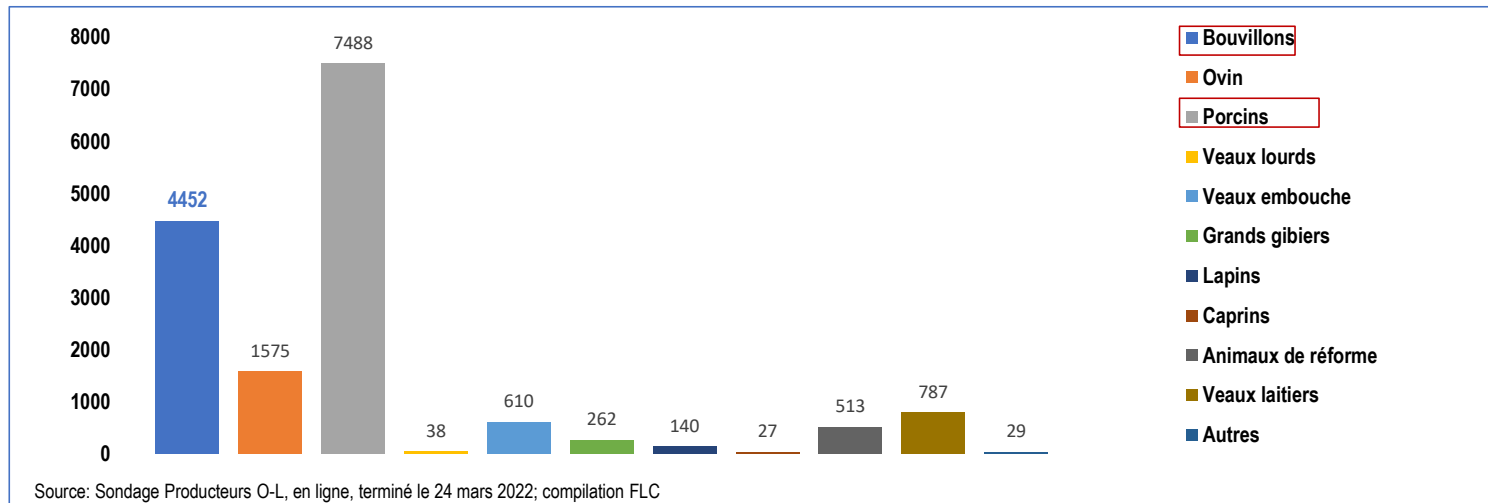
Les fermes commercialisant des bovins, des volailles et des porcs sont celles ayant le plus participé au sondage FLC. Selon le recensement de 2021, le portrait des régions des Laurentides –Outaouais est composé de nombreuses fermes élevant du bovin, des volailles, des agneaux d’abattage et des porcs d’engraissement (dans l’ordre décroissant).

Commercialisation

La production animale – nombre de fermes et d’animaux commercialisés

141 répondants

Nombre d’animaux commercialisés en 2021*



* Volailles = 474 338

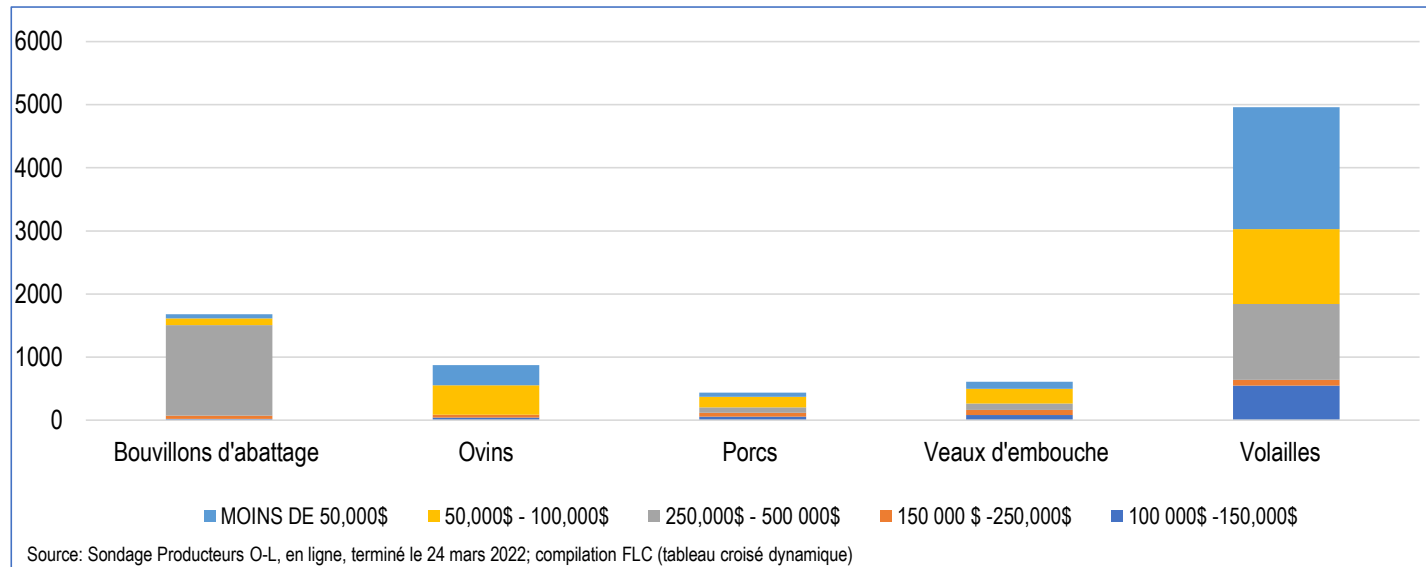
Selon le sondage FLC, après les volailles, les porcs seraient les animaux les plus commercialisés en 2021 sur les régions. Le résultat de porcs est lié à une grosse entreprise ayant participé au sondage.

Commercialisation

La production animale – nombre de fermes et d’animaux commercialisés

141 répondants

Nombre d’animaux commercialisés en 2021 pour les entreprises de moins de 500 000\$ de revenus



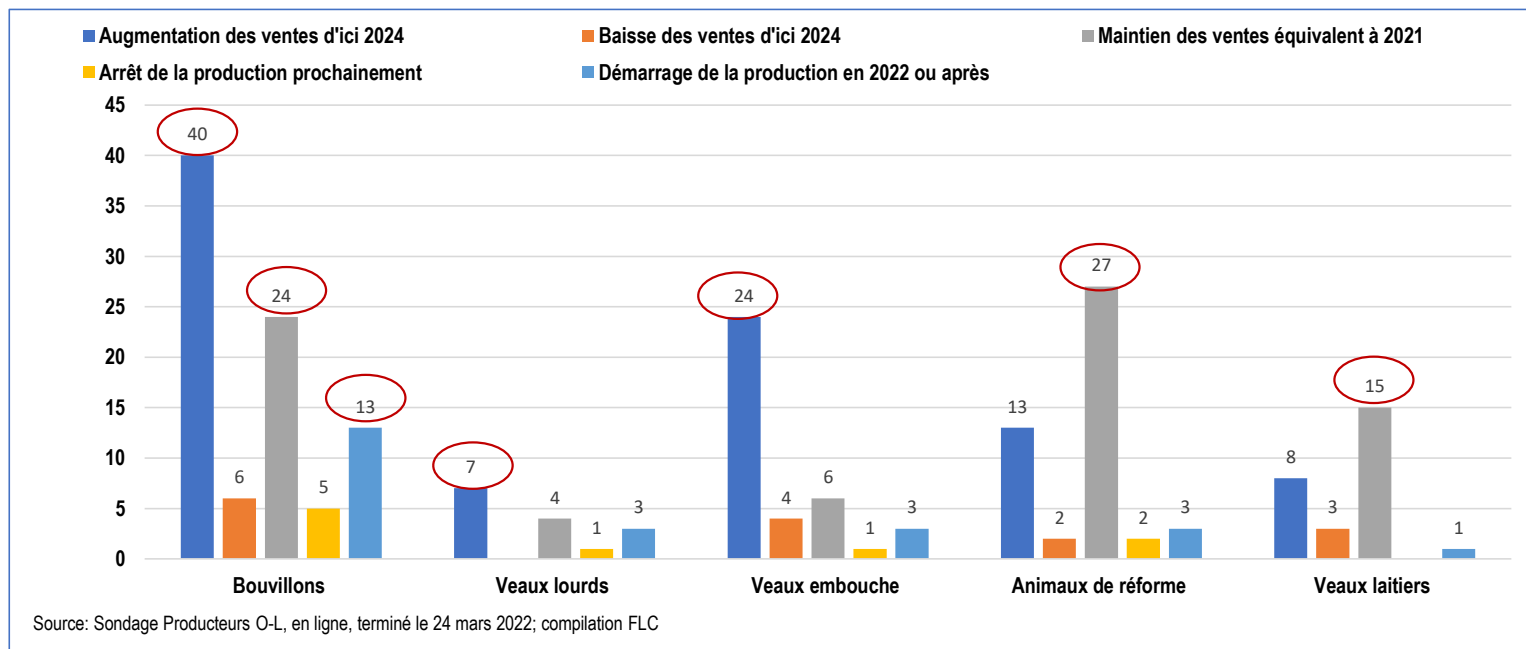
En excluant les fermes ayant eu un revenu de plus de 500 000\$, en 2021, il y a eu 4 963 volailles mises en vente et 1 682 bouvillons d’abattage, ce qui constitue les deux principaux secteurs de production. Notons que les autres catégories non représentées sur le schéma sont inférieures à 275 animaux.

Commercialisation

La tendance de production – au cours des trois prochaines années

158 répondants

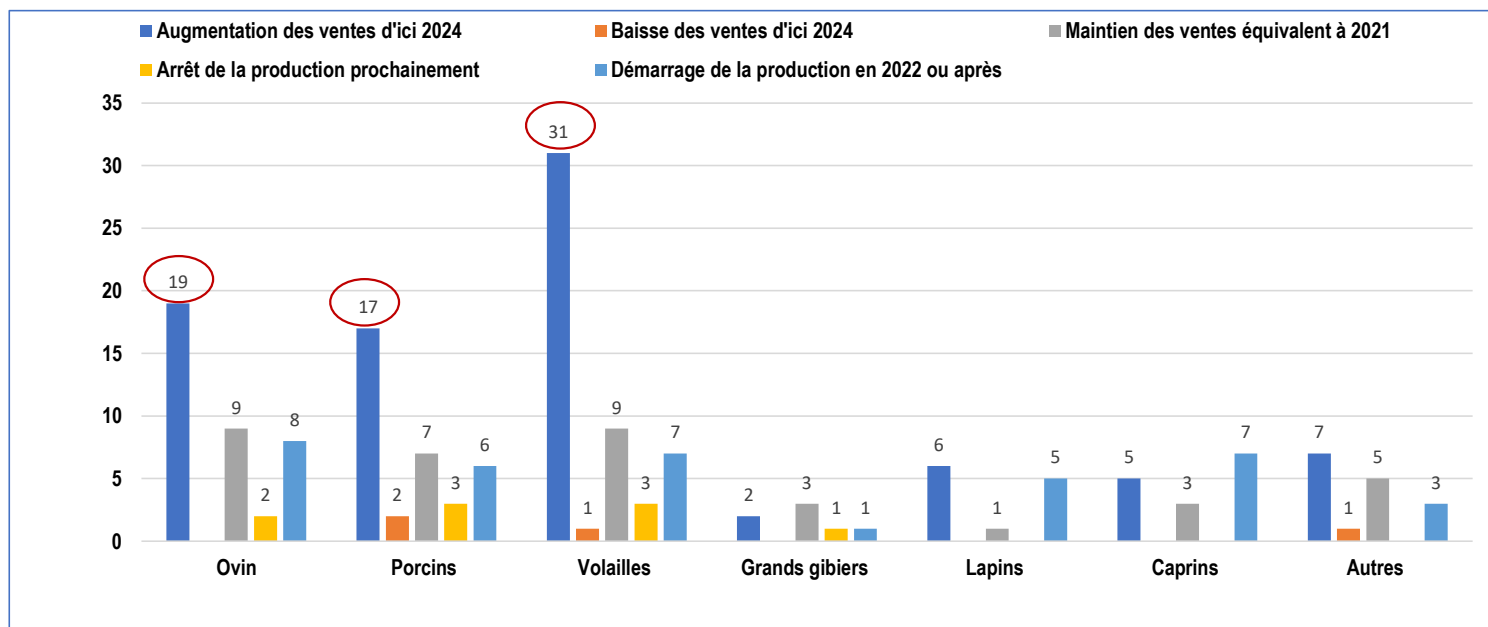
Variation des volumes de production au courant des trois prochaines années (en nombre de répondants)



Commercialisation

La tendance de production – au cours des trois prochaines années

Variation des volumes de production au courant des trois prochaines années (en nombre de répondants)



Commercialisation

Abandon ou diminution de la production et les raisons associées

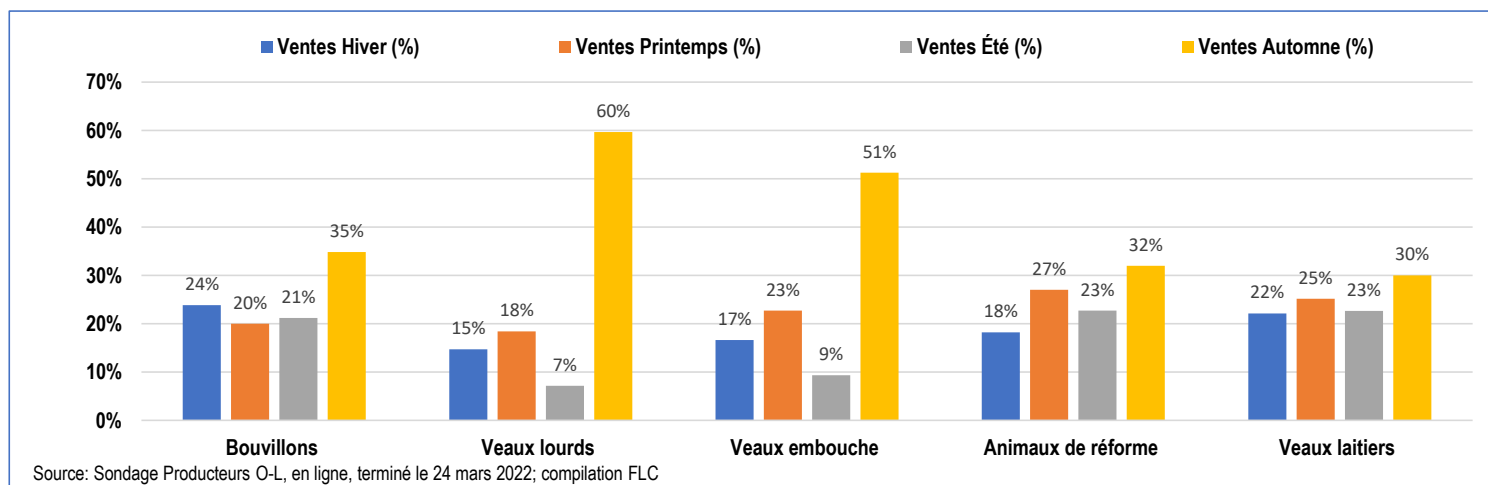
Type	Raisons (si précisées)
Veaux d'embouche/Animaux de réforme/Veaux laitiers	<ul style="list-style-type: none"> -Entreprise présentement à pleine capacité pour les infrastructures -Pour les veaux d'embouche et les animaux de réforme, étant seule sur la ferme, je m'oriente à avoir seulement des bouvillons au pâturage, car ça m'évitera tout le problème des naissances et d'avoir du foin à faire pour l'hiver. -Contexte défavorable aux producteurs laitiers (libre-échange) -Le prix reçu est franchement très ridicule, les consommateurs ne veulent pas payer, les supermarchés livrent une concurrence déloyale
Porc	<ul style="list-style-type: none"> -Porcherie pas en état -Je pourrais augmenter la vente de porc, mais impossible de faire abattre du porc en région -Trouver de la place pour abattre des porcs est un réel défi. Bouwman était complet à partir de février 2021 pour l'automne 2021 puis complet en décembre 2021 pour l'automne 2022. Du coup je dois m'arranger pour trouver d'autres abattoirs plus loin,,, se rajoutent les prix de l'essence, de la moulée et de l'abattage qui augmentent. - On pense arrêter les cochons (même si on a beaucoup de demandes) parce que la distance de l'abattoir est trop grande et les coûts de transport trop chers
Chèvre	<ul style="list-style-type: none"> - Je ne compte pas élever plus de chèvres
Bouvillons	<ul style="list-style-type: none"> - Nous avons diminué énormément notre vente au détail de bouvillons due à l'impossibilité de faire abattre nos animaux. Maintenant nous vendons principalement à l'encan pour cette raison. - À cause du manque d'abattoir pour les bœufs je pourrais vendre au minimum 10 à 15 plus de bouvillons s'il y avait un nouvel abattoir dans la région (et même plus). Il n'y a que Terrebonne et Bouwman en Outaouais pour les bœufs. S'il y avait un projet de nouvel abattoir dans le secteur, je pourrais répartir l'abattage des bœufs durant l'année et faire progresser plus ma ferme. - De plus en plus de clients achètent des boîtes CSA, pas seulement de la viande - Je ne prévois pas d'augmentation due au coût de production élevé (maïs 350\$ tonne)
Volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Pour les poulets, je les fais abattre à l'abattoir Charron le service est excellent, mais ça me prend 2 hrs de transport aller et 2 hrs de retour. Je vais perdre mes profits en essence cette année. - il n'y a plus d'abattoir pour les canards et les oies dans ma région, - poultry - off-quota max is 300 therefore cannot increase, ; every other production will be increasing,
Autres commentaires	<ul style="list-style-type: none"> - Bœuf, Augmentation de tous les coûts de production (engrais, corde, filet, plastique enrobage, diesel, coût des pièces) et prix à l'encan stable ou en diminution - Il y a beaucoup de demandes, mais la disponibilité des sites de découpe certifiés pour la revente (permis C) est très engorgée au moment du besoin - À l'aube de la retraite

Commercialisation

La saisonnalité des ventes d'animaux

141 répondants

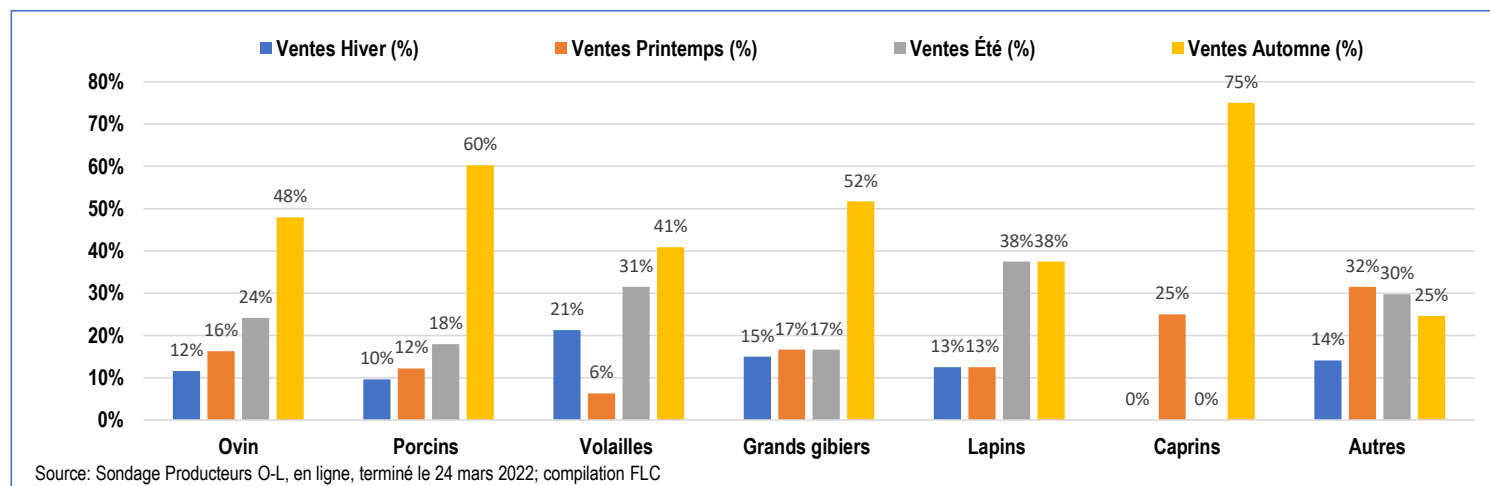
Saison où les animaux sont mis en vente selon le secteur de production animale (%)



Commercialisation

La saisonnalité des ventes d'animaux

Saison où les animaux sont mis en vente selon le secteur de production animale (%)

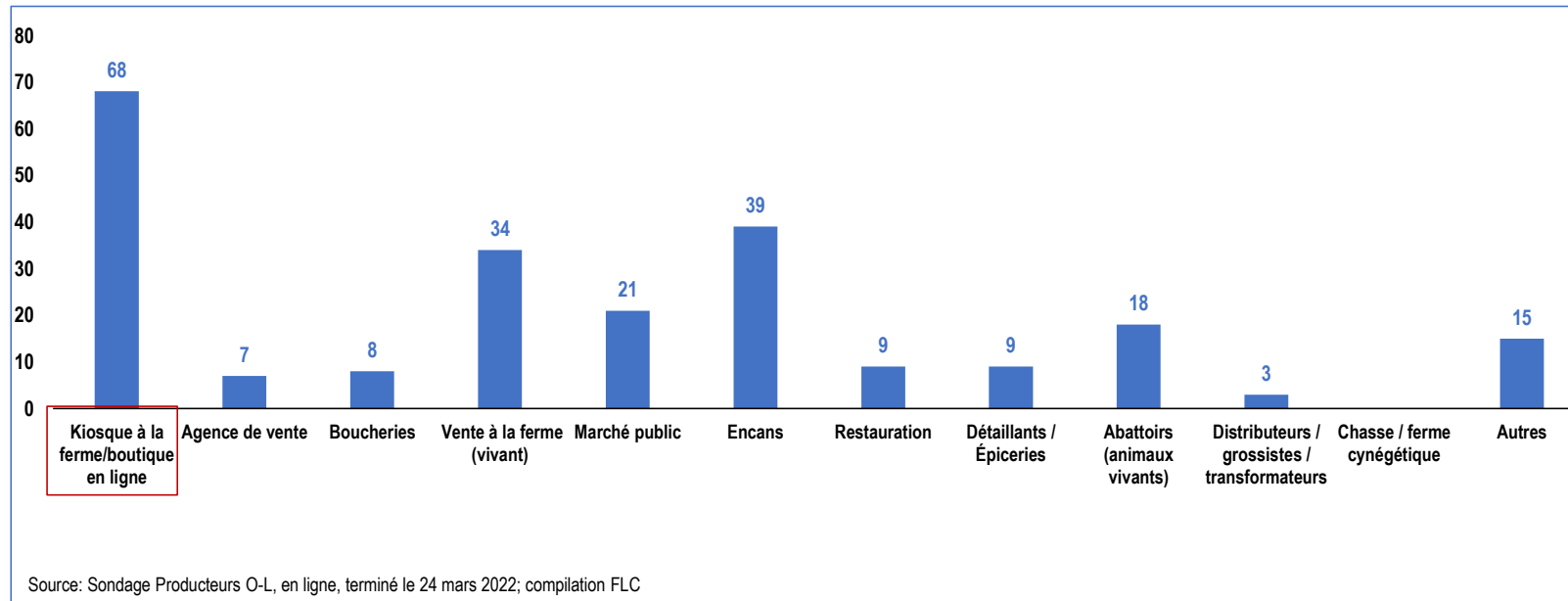


Commercialisation

Les circuits de commercialisation

140 répondants

Utilisation des circuits de commercialisation pour les animaux ou les produits de boucherie (en nombre d'entreprises)



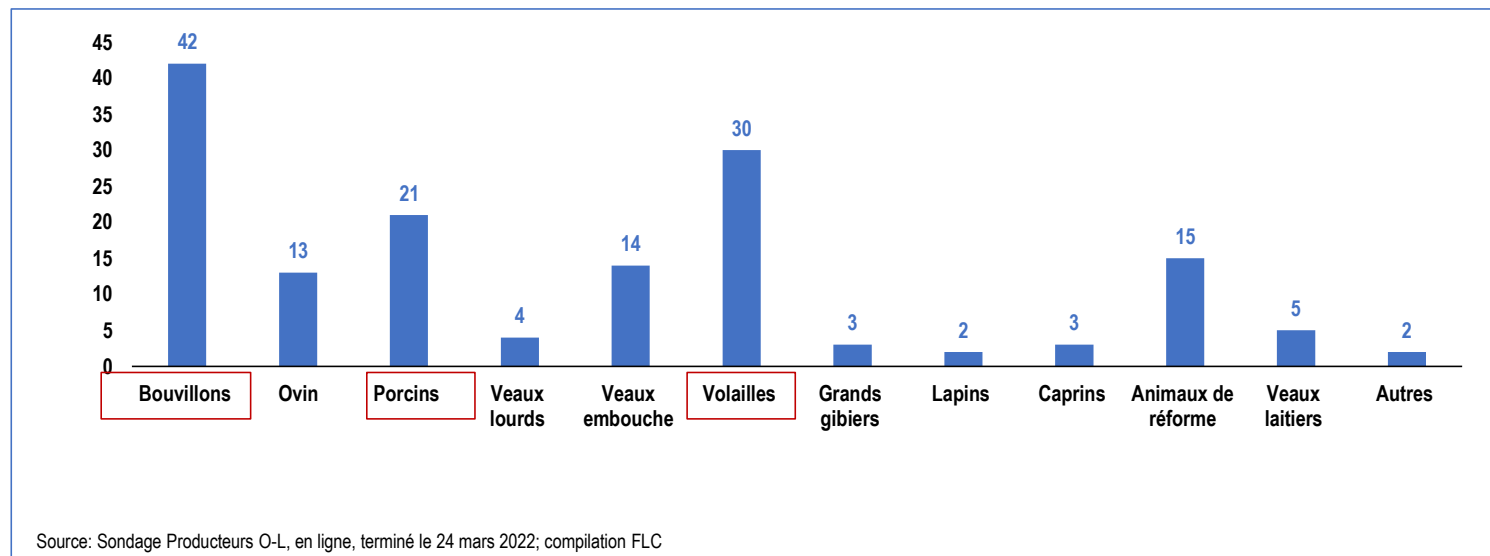
Note : plus d'une possibilité de réponses par entreprise

Commercialisation

Les ventes à forfait

90 répondants

Nombre d'entreprises par secteur utilisant l'abattage à forfait

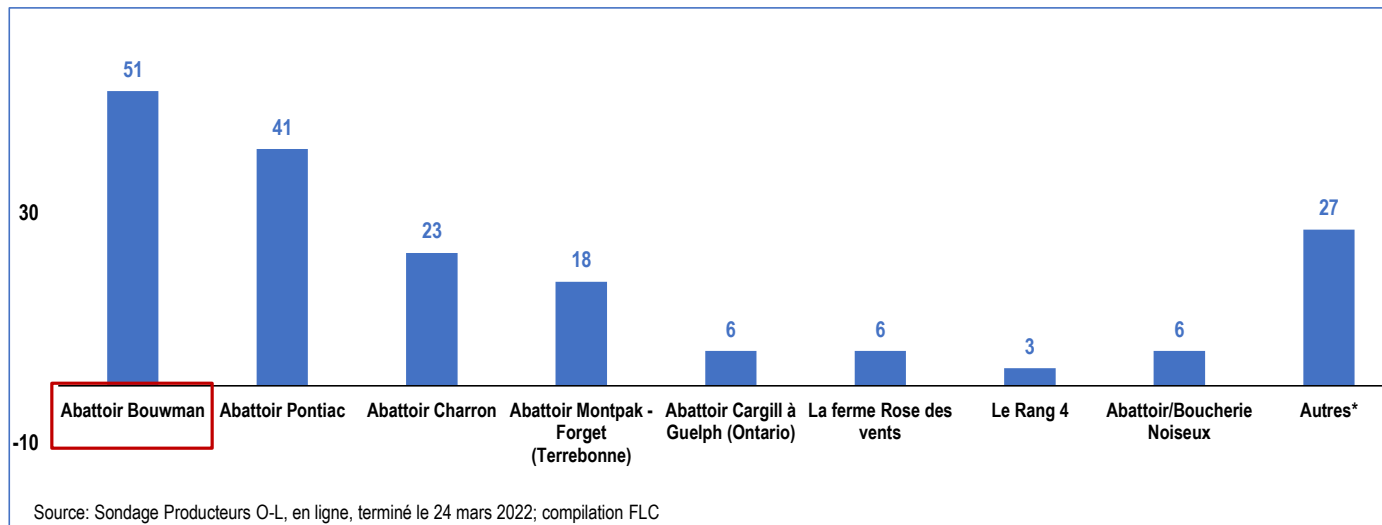


Note : plus d'une possibilité de réponses par entreprise

Abattage et transformation

Les lieux d'abattage utilisés (en nombre de répondants)

107 répondants



*Autres : Abattage à la ferme, en privé, en Montérégie, en Ontario, ou dans le Centre-du-Québec.

Le choix de l'abattoir repose sur (liste non exhaustive) : Prix, distance, disponibilité, qualité, certification, fonctionnement en place depuis plusieurs années, centralisation (abattage + découpe), manque de connaissances des autres abattoirs, etc.

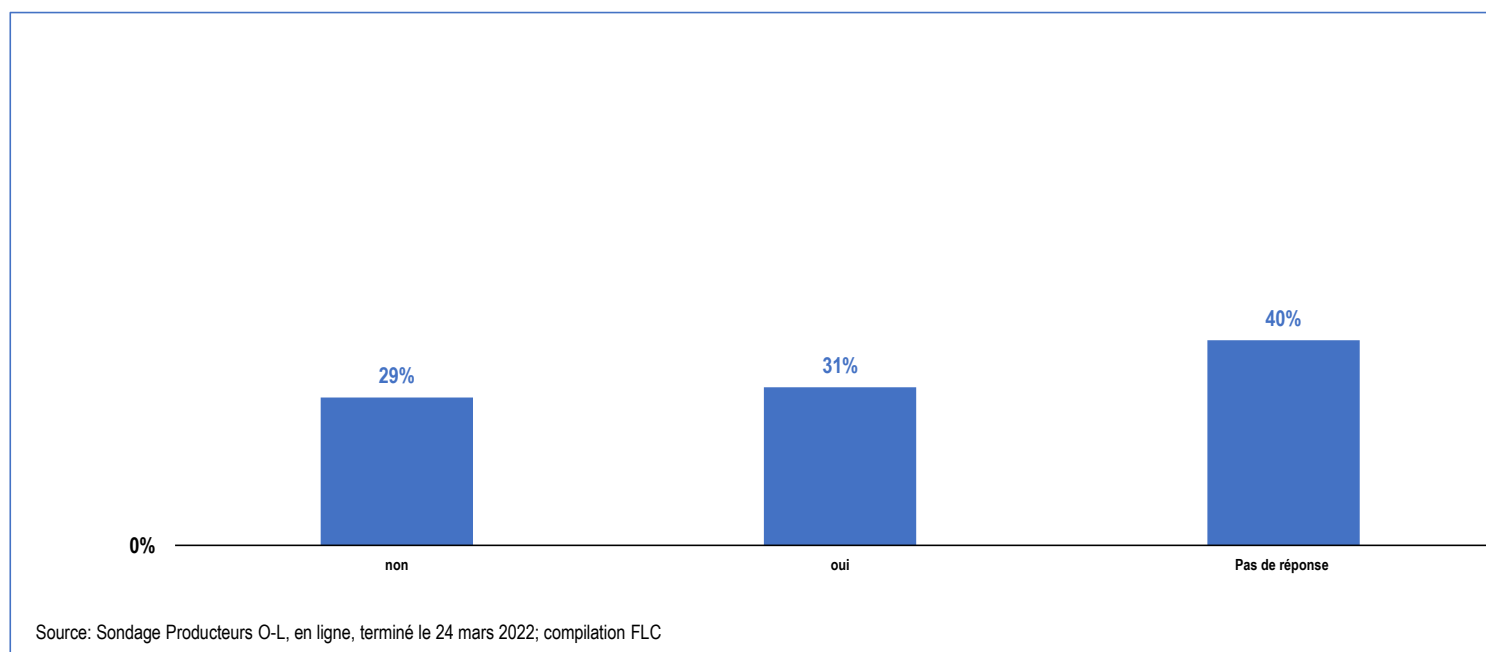
La majorité des participants n'ont pas changé d'abattoirs au cours des 3 dernières années (102 sur 141) et la majorité (87 sur 134) ne compte pas changer d'abattoir au cours des 3 prochaines années.

Note : plus d'une possibilité de réponses par entreprise

Abattage et transformation

Utilisation des services de transformation de l'abattoir (en % de répondants)

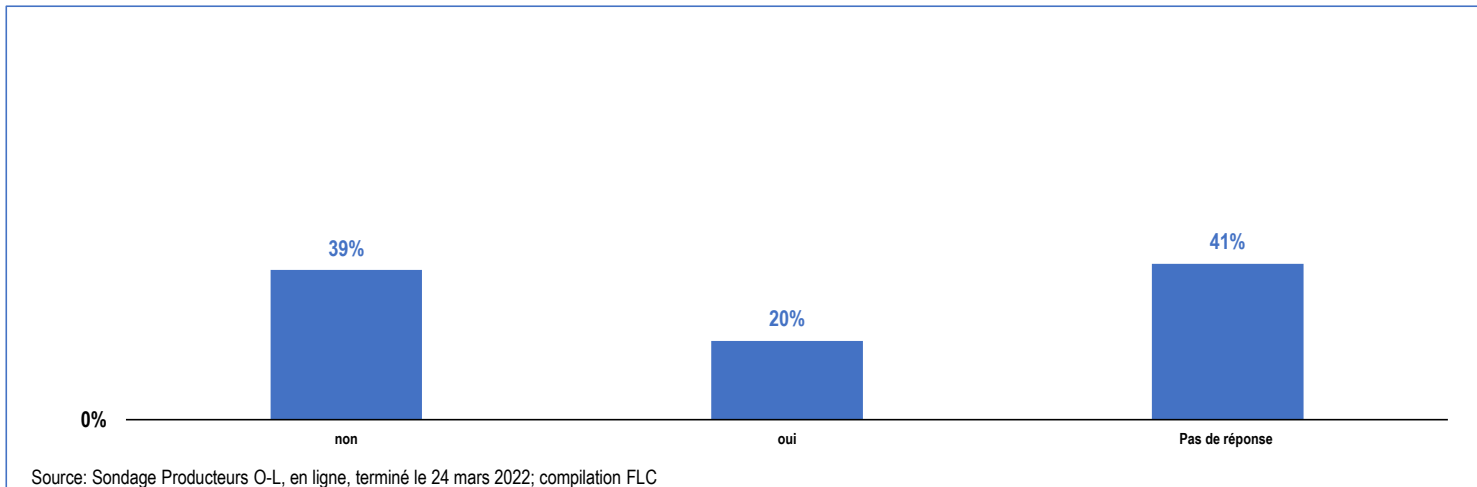
149 répondants



Abattage et transformation

Utilisation des services de transformation offerts par un détenteur de permis C1 autre de l'abattoir (en % de répondants)

148 répondants

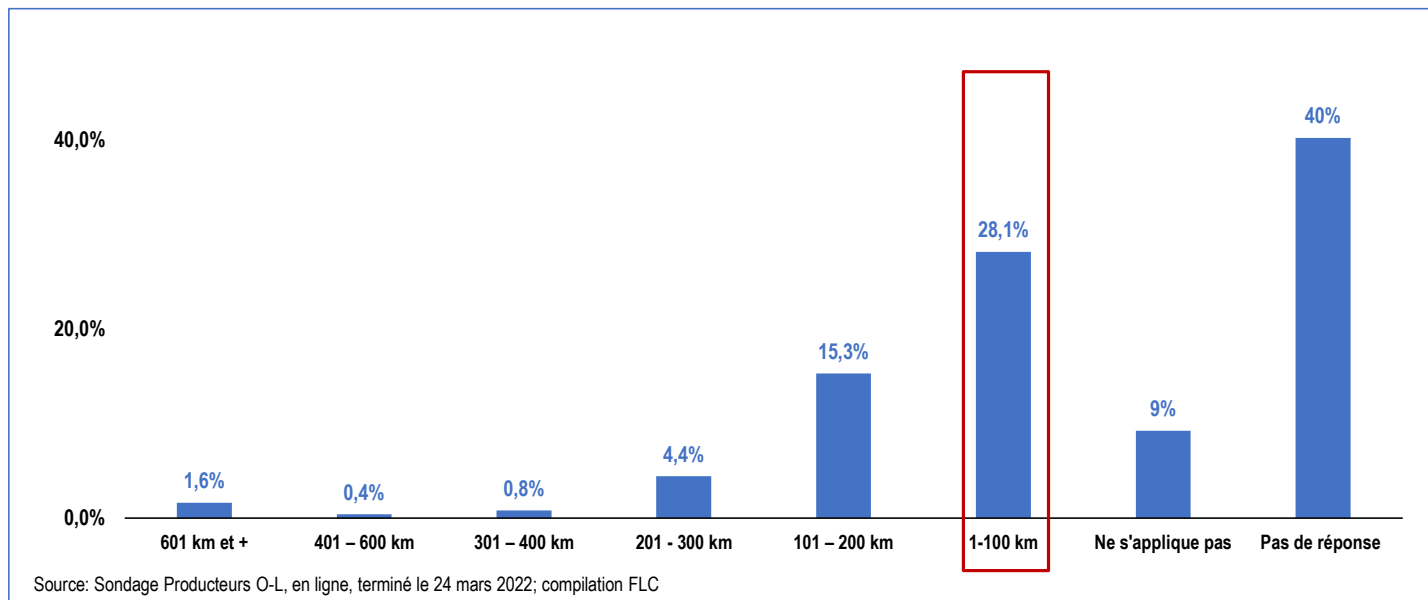


Parmi les répondants qui ont répondu « oui », des abattoirs ont été cités, des centres de découpes C1, comme Ferme aux saveurs des monts, inc., les Viandes Grand Duc, Le Ranch d'Amérique, La ferme Moreau, etc. sont utilisés. D'autres établissements ont été également nommés.

Abattage et transformation

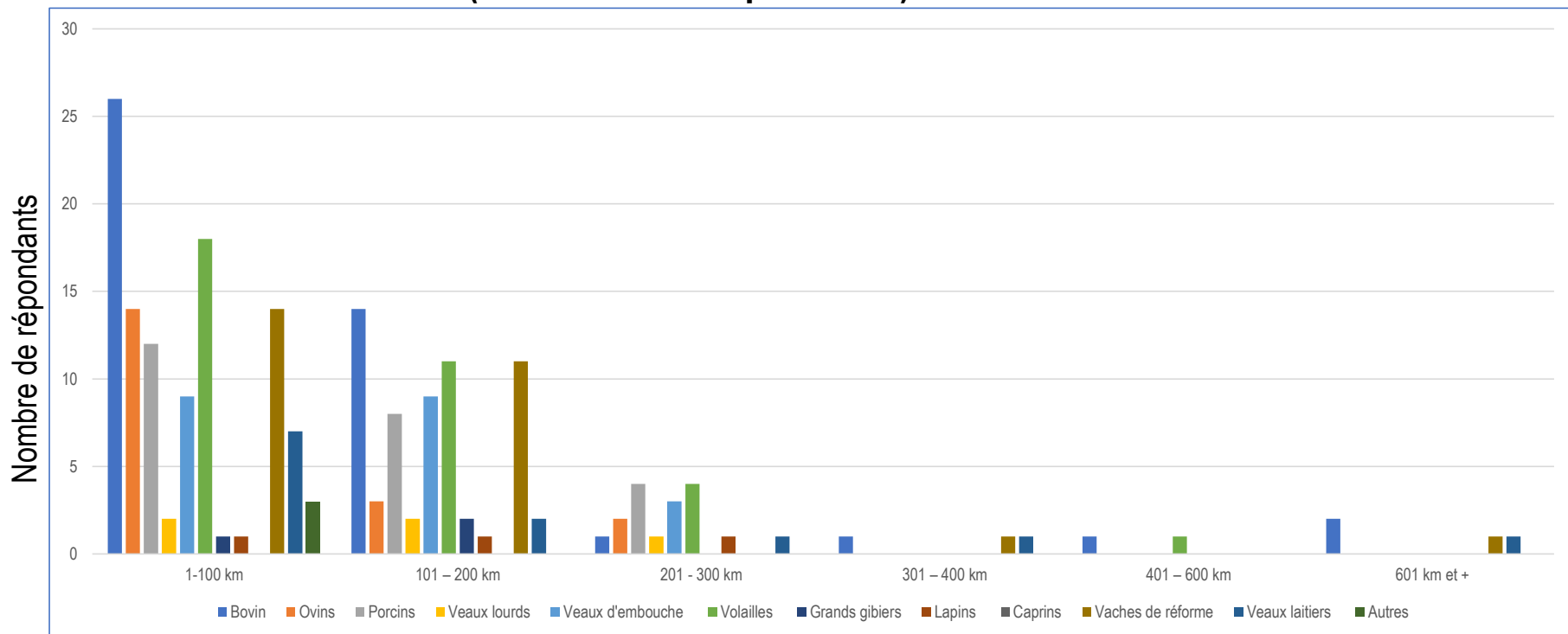
Distance actuelle à parcourir des fermes aux abattoirs (en % de répondants)

149 répondants



Abattage et transformation

Distance actuelle à parcourir des fermes aux abattoirs en fonction des types d'animaux commercialisés en 2021 (en nombre de répondants) 149 répondants



Source: Sondage Producteurs O-L, en ligne, terminé le 24 mars 2022; compilation FLC

Abattage et transformation

Distance actuelle à parcourir des fermes aux abattoirs (en nombre d'animaux commercialisés en 2021)

149 répondants

Détails	Bovins	Ovins	Porcins	Veaux lourds	Veaux d'embouche	Volailles	Grands gibiers	Lapins	Vaches de réforme	Veaux laitiers
1-100 km	1 250	1 276	7 138	22	162	328 205	160	20	159	120
101 – 200 km	331	175	199	4	213	1 219	102	40	58	75
201 - 300 km	5	100	110	5	34	44 374		75		5
301 – 400 km	500								27	52
401 – 600 km	50					25				
601 km et +	2 290								50	55
Total général	4 426	1 551	7 447	31	409	373 823	262	135	294	307

Source: Sondage Producteurs O-L, en ligne, terminé le 24 mars 2022; compilation FLC

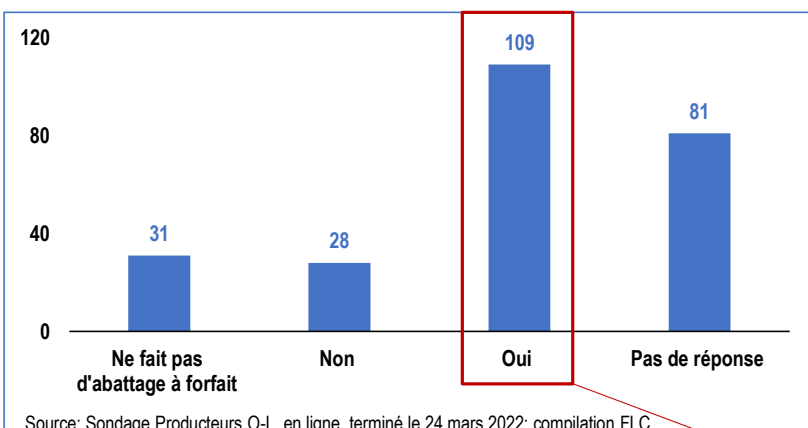
Les bovins sont les animaux qui parcourent les plus longues distances pour être abattus.

Limite et contraintes de l'abattage et services

L'accès à un abattoir, est-il difficile ?

168 répondants

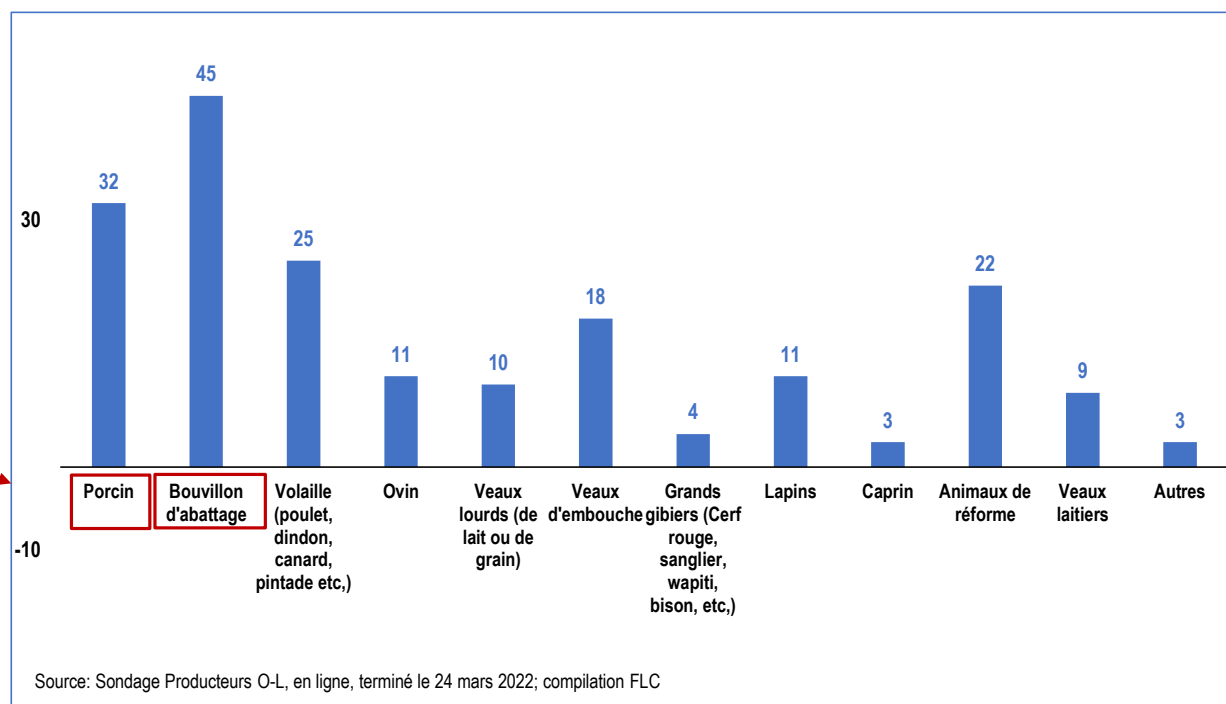
En nombre de répondants



44 % affirment avoir eu des difficultés à trouver un abattoir.

11% n'ont pas de difficultés, et 33% n'ont pas répondu à la question.

Identification du secteur avec le plus de difficultés (en nombre de répondants)

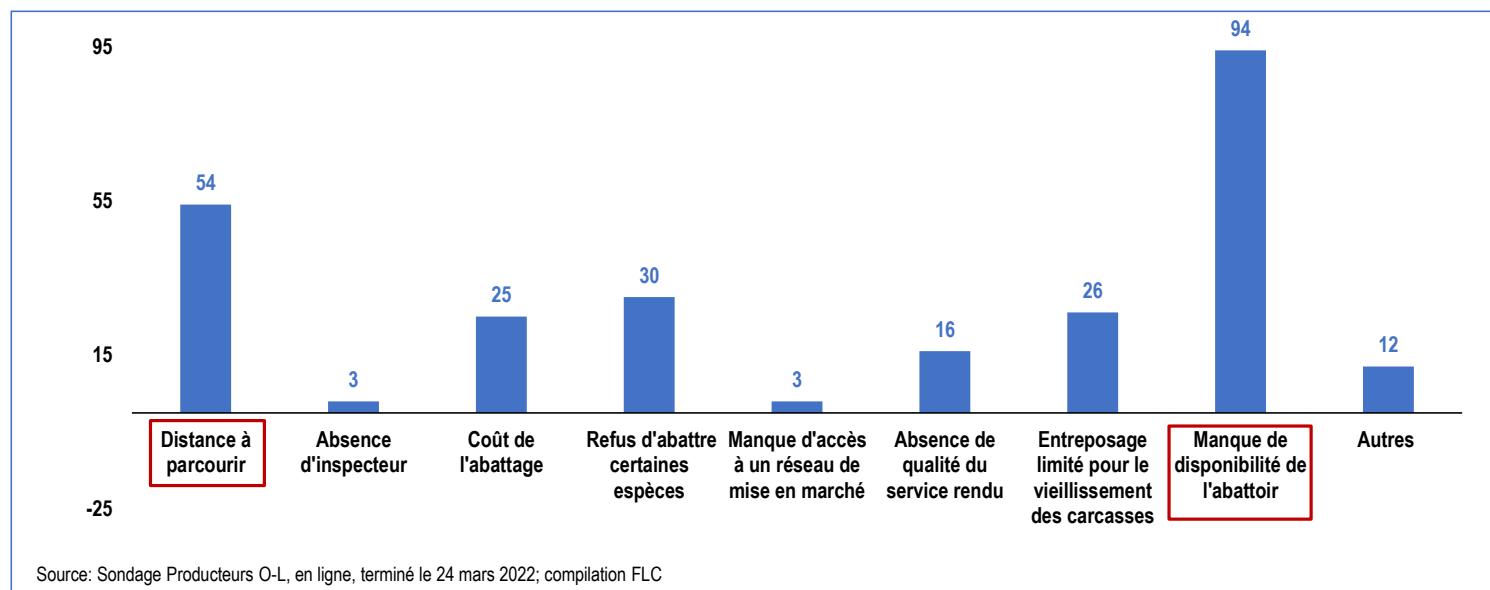


Limite et contraintes de l'abattage et services

Difficultés de l'accès à l'abattage

109 répondants

Les raisons expliquant les difficultés d'accès à un abattoir pour les animaux de boucherie (en nombre de répondants)



Il y a aussi de la difficulté à l'accès aux centres de découpe notamment pour les raisons suivantes : manque de disponibilité, distance à parcourir, absence de permis C1 du transformateur, etc.

Note : plus d'une possibilité de réponses par entreprise

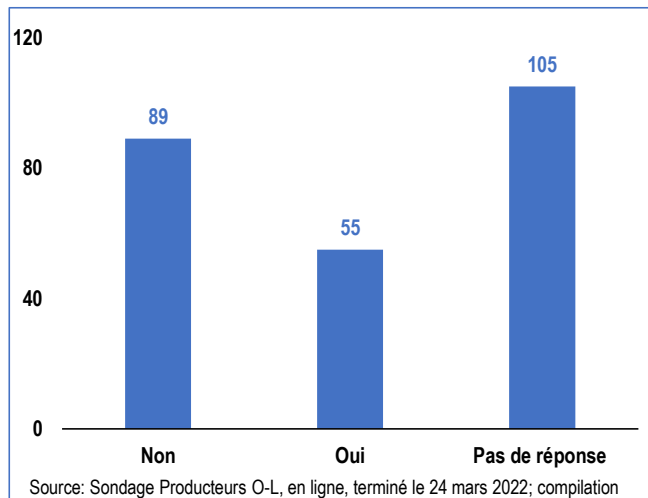
Limite et contraintes de l'abattage et services

La disponibilité des places d'abattage

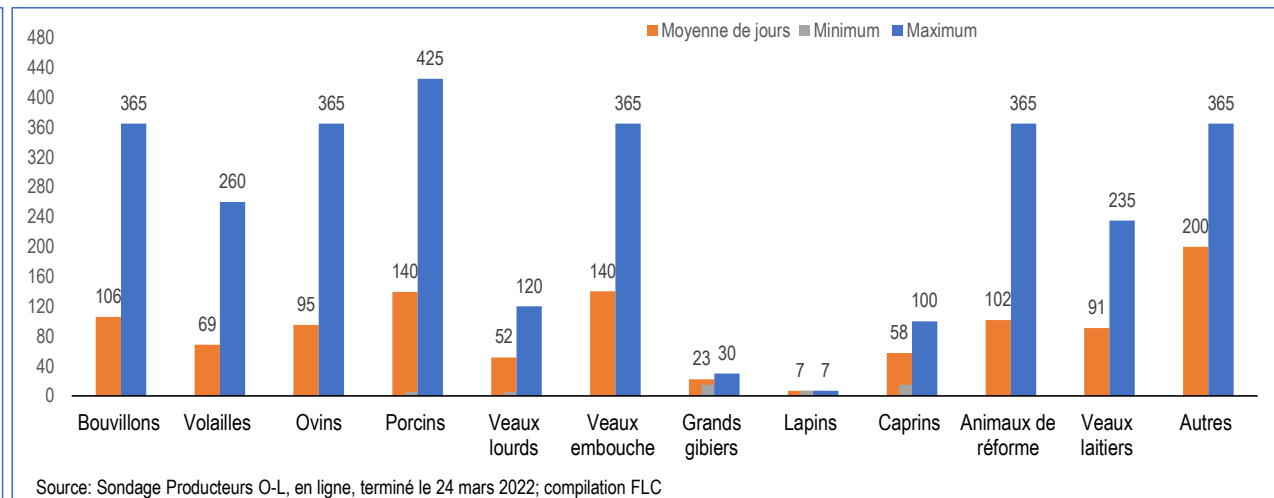
144 répondants

Les délais sont-ils raisonnables ?

(en nombre de répondants)



Délais selon le secteur (en nombre de jours)



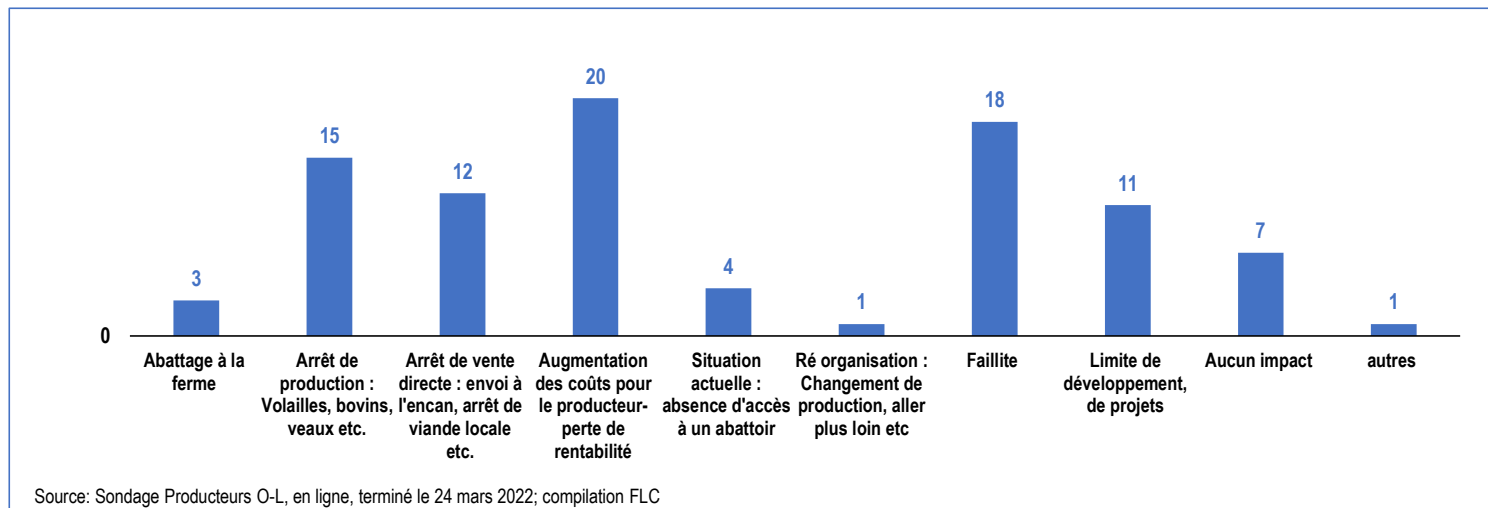
* Note : bouvillons maximums >365 jours

Effets socio-économiques

Fermeture d'un abattoir et ses conséquences

106 répondants

La fermeture anticipée d'un abattoir augmenterait (liste non exhaustive) l'abattage à la ferme, les faillites, les arrêts de production, les arrêts de ventes directes, les réorganisations d'entreprises, et pour certains il n'y aurait aucun impact.

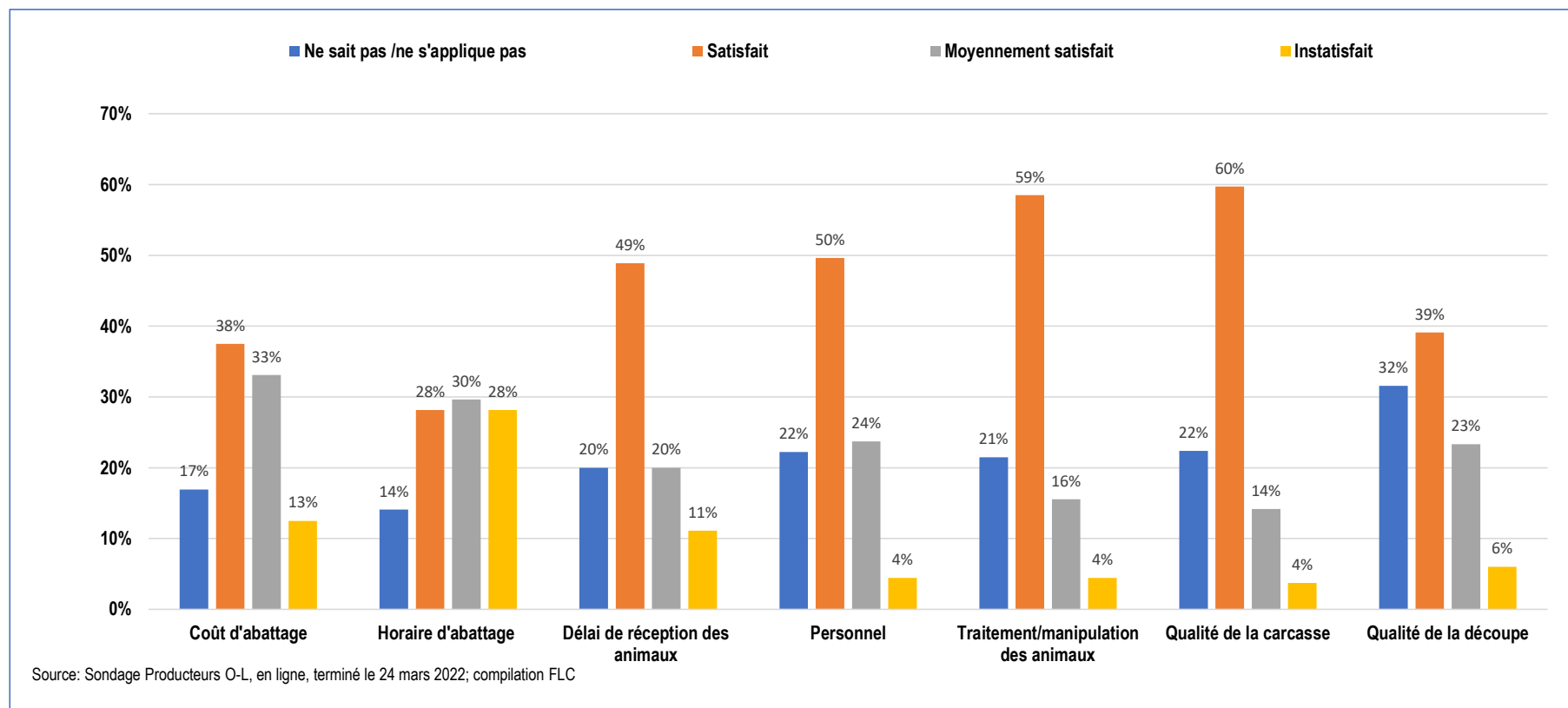


Les impacts soulevés par la fermeture d'un abattoir sur la relève sont la réorientation de cette dernière vers d'autres types de productions (ex. maraîchers), un handicap financier pour elle avant même de commencer, une augmentation de la perte d'intérêt pour la viande, ou encore une augmentation du marché illégal (liste non exhaustive).

État de satisfaction général des services

Satisfaction générale des services d'abattage (en % de répondants)

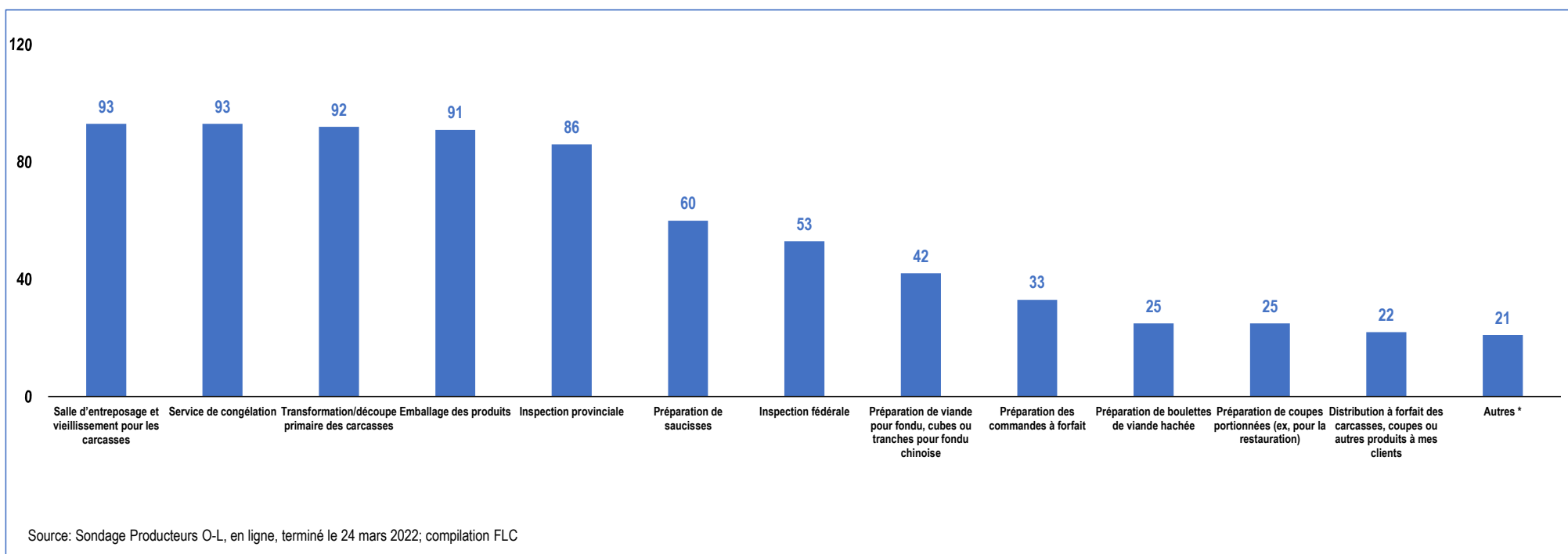
135 répondants



Besoins et attentes des services

Services essentiels que devraient offrir les abattoirs (en nombre de répondants)

122 répondants



Besoins et attentes des services

Comparaison des services essentiels et des abattoirs existants

122 répondants

Si on regarde les services essentiels les plus attendus par les éleveurs face aux services existants actuels, les besoins semblent globalement couverts :

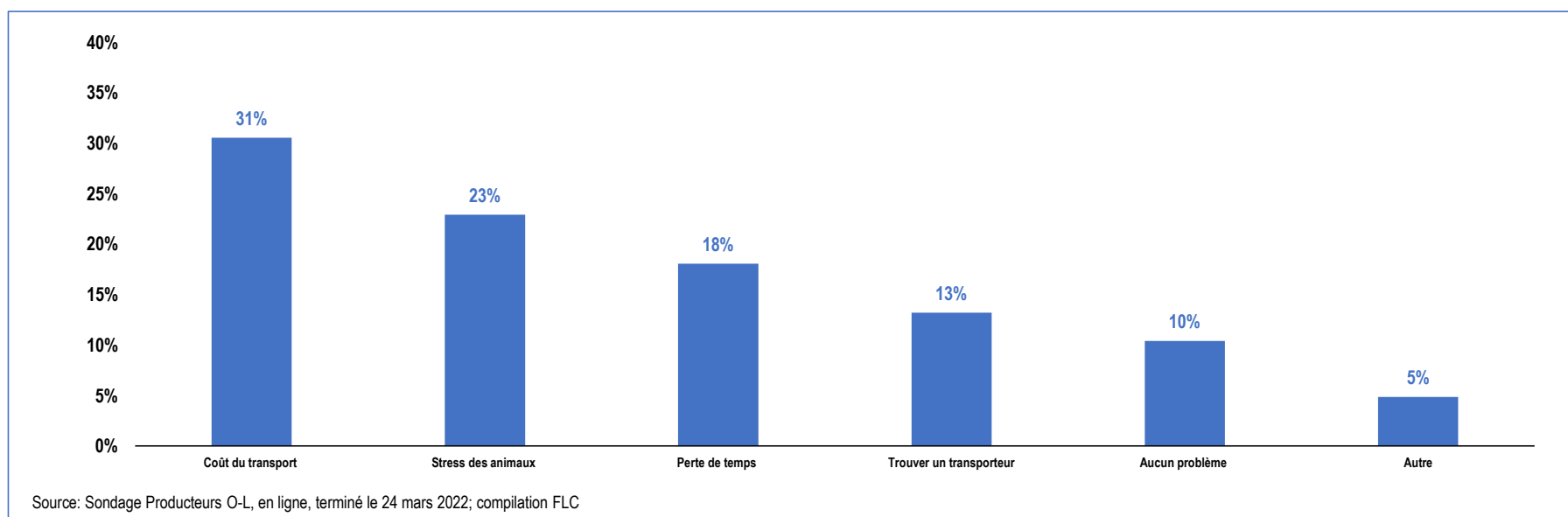
Services essentiels offerts par :	Bouwman	Pontiac	Charron	Rose des vents
Inspection provinciale	✓	✓	✓	✓
Salle de vieillissement/entreposage	✓	✓	Nap	Nap
Transformation/découpe	✓	✓		
Emballage des produits	✓	✓	✓	✓
Transport		✓	✓	

Note : Aucun établissement ne couvre l'inspection fédérale dans les régions (demande de 53/121 participants).

Enjeux de transport

Principales difficultés des transports animaux vivants (en % d'entreprises)

126 répondants

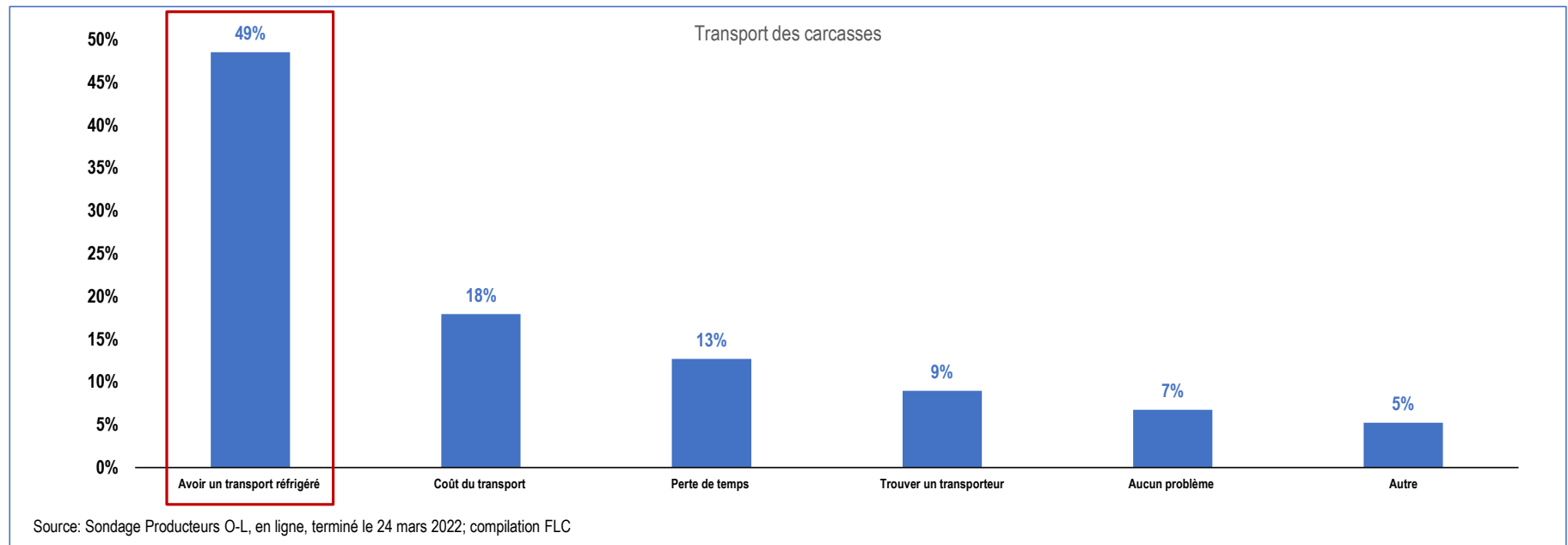


Il y a une majorité d'entreprises (104 sur 123) qui n'ont pas arrêté leurs productions à cause du transport.

Enjeux de transport

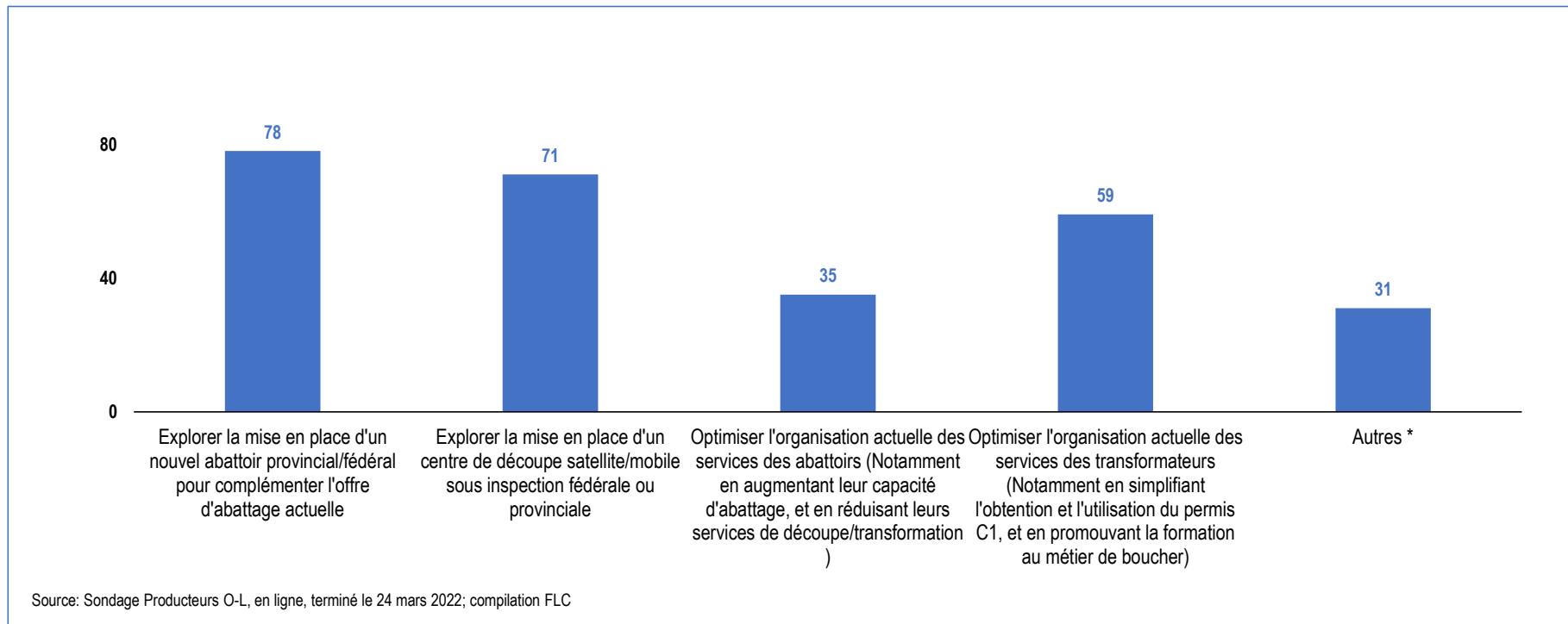
Principales difficultés des transports de carcasses (en % d'entreprises)

126 répondants



Pistes de solutions préliminaires

Principales pistes de solution souhaitées (en nombre de répondants) selon l'enquête 130 répondants

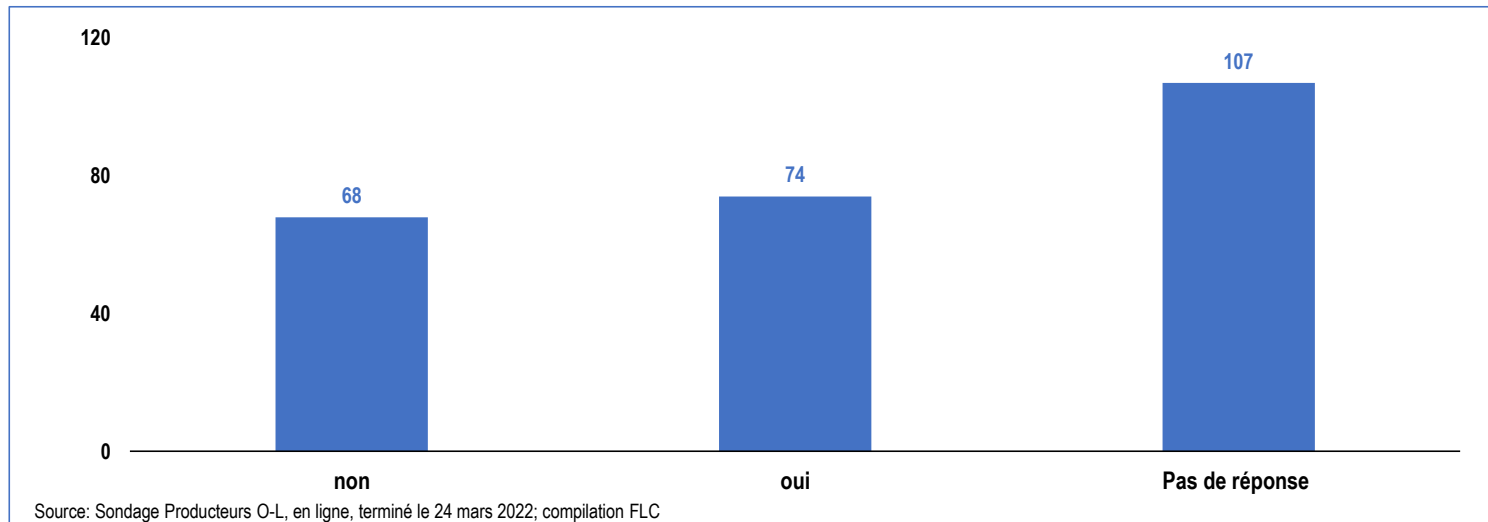


* Autres (liste non exhaustive) : Créer plusieurs petits abattoirs/salle de découpe de région, **autoriser l'abattage/découpe à la ferme**, augmenter la capacité des salles d'entreposage, **travailler sur les lois interprovinciales**, avoir un service de **transport mutualisé**, mener des actions au niveau de **la main-d'œuvre**, répartir la production de poulets sur 52 semaines, **suivre l'ouverture de Ferme-Neuve**, etc. Note : plus d'une possibilité de réponses par entreprise

Implication dans un projet

Nombre d'implication favorable dans un projet (en nombre de répondants)

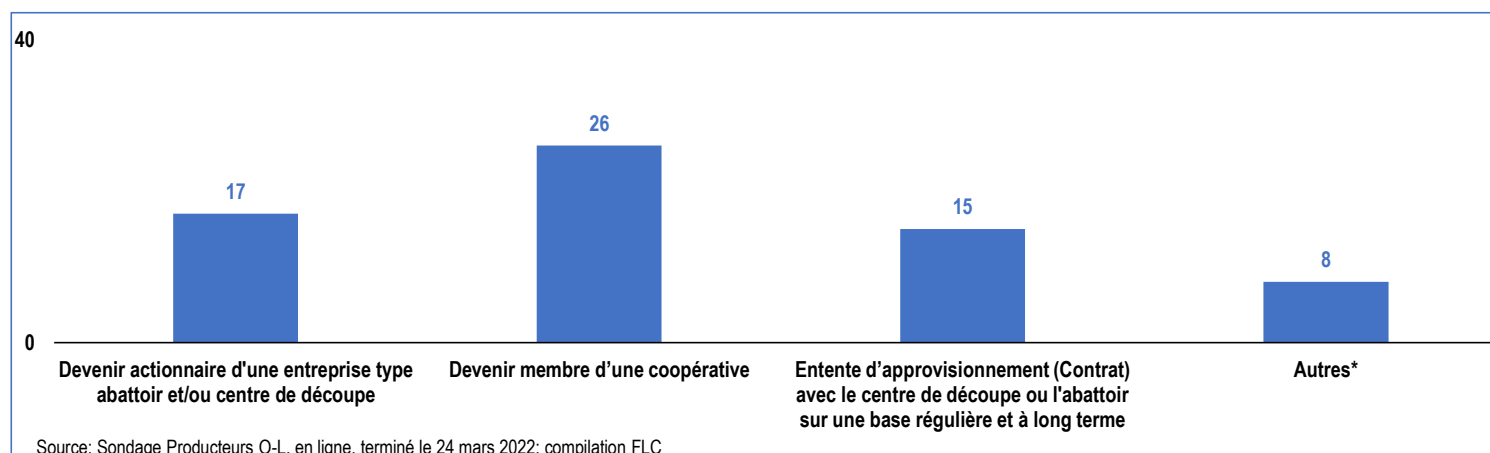
142 répondants



Implication dans un projet

Profil d'implication dans un projet (en nombre d'entreprises)

66 répondants



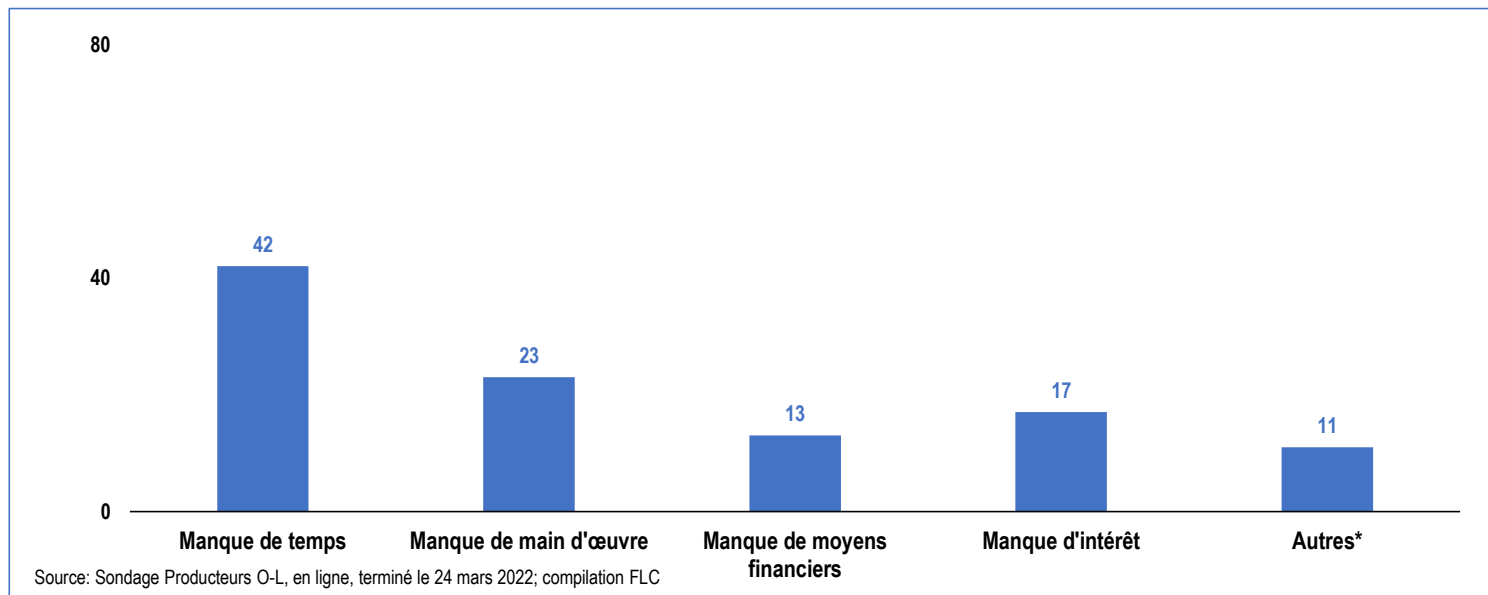
* Consultations, évaluations, etc.

À court terme, la majorité des entreprises n'ont pas de projets pouvant contribuer à l'amélioration des services de l'abattage. Les seuls projets spécifiés sont de devenir des projets pilotes d'abattage à la ferme, de participer au projet de Ferme-Neuve, de construire une boucherie C1, de construire un centre de découpe public, d'acheter des supports de refroidissement, ou d'augmenter leur volume de bêtes.

Implication dans un projet

Profil de non-implication dans un projet (en nombre d'entreprises)

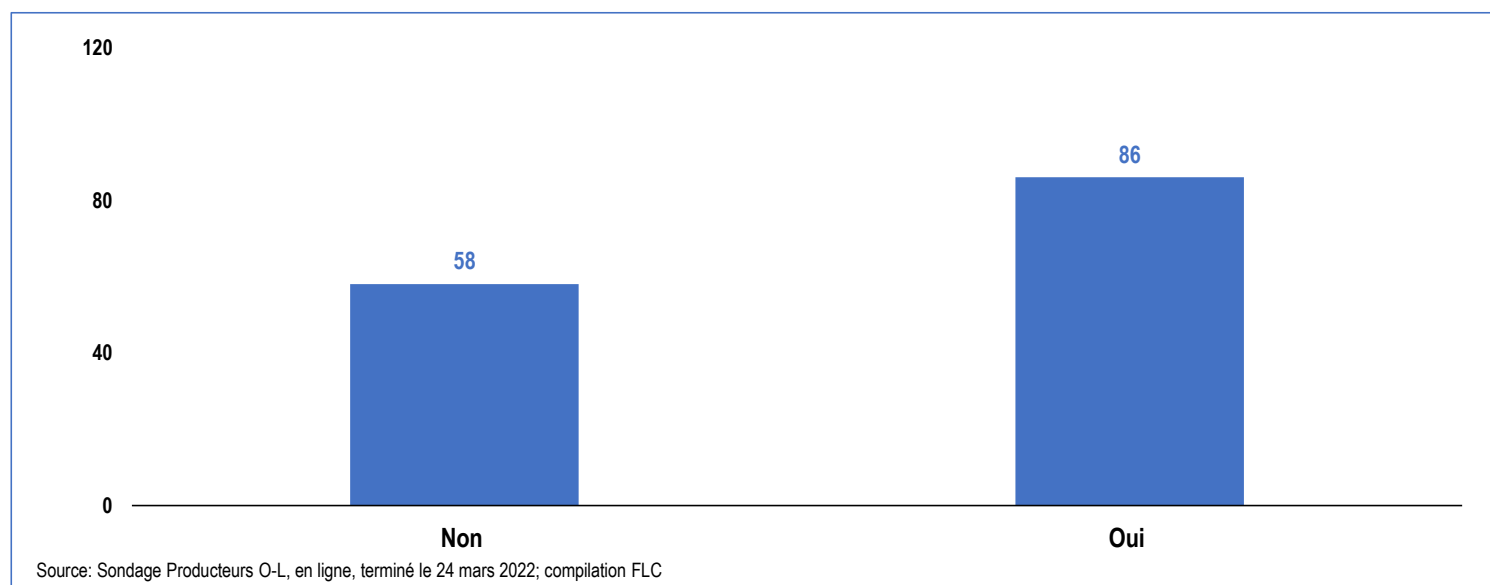
66 répondants



* Autres (liste non exhaustive) : déjà impliqué dans un projet, préretraite, autre personne de leur société impliquée

Abattage à la ferme

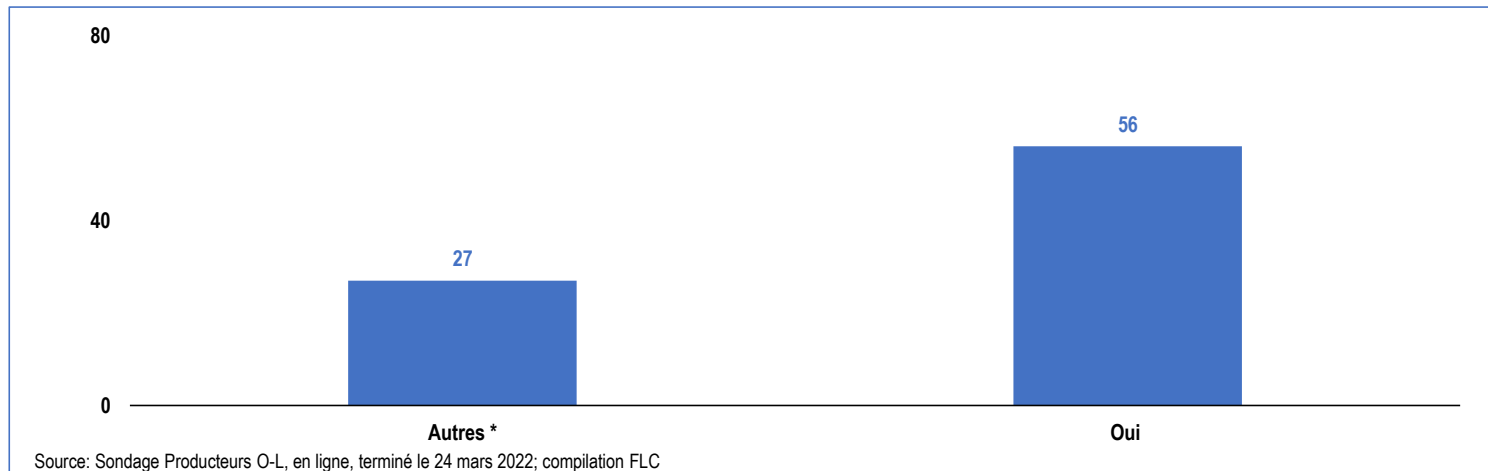
Nombre d'implication favorable dans l'abattage à la ferme (en nombre d'entreprises) *144 répondants*



Abattage à la ferme

Nombre de répondants favorable à s'impliquer dans une formation et à investir pour permettre l'abattage sécuritaire et sanitaire des volailles à la ferme (en nombre d'entreprises)

83 répondants



* Liste non exhaustive : Ce n'est pas la production cible (volaille), trop petit, manque de main-d'œuvre, c'est déjà en place, préférence de l'abattoir mobile, absence de temps/intérêts, à voir le prix/rentabilité, etc.

4. Description de l'environnement d'affaires

Les résultats de l'enquête auprès des éleveurs régionaux ont tous été présentés dans la section 4 et les principaux constats en découlant sont présentés à la section 6 de ce rapport.

Section 5 – L’exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

Québec

Canada

International

Identification des coûts et bénéfices, avantages/inconvénients des exemples

5. L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

A. Exploration de modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

Les modèles à l'étude ont été sélectionnés selon les critères suivants :

- Innovation
- Rentabilité
- Faisabilité

Les sources proviennent des :

- Anciens et actuels mandats réalisés par FLC pour les services de l'abattage
- Actualités et reportages récents sur l'abattage
- Veilles agricoles et réglementaires

Les sources sont listées à la fin de ce rapport.

L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

1. Québec

➤ La modification du chapitre P-29 (Projet de loi n 99)

Objectif : Permettre l'accessibilité à des projets pilotes comme celui de l'abattage à la ferme de volailles.

La loi sur les produits alimentaires, Chapitre P-29 a changé en 2021. Les modifications introduites par ce projet de loi visent principalement « à donner plus de flexibilité aux entreprises et à réduire leur fardeau administratif » selon le cabinet du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation».

Le principal impact de ce changement pour les services de l'abattage se trouve au niveau des projets pilotes.

Dans le cadre d'un projet pilote, le MAPAQ permet l'abattage à la ferme de poulets depuis avril 2022. Les candidatures pour devenir un projet pilote peuvent être soumises jusqu'au 30 juin 2022. L'abattage à la ferme pourra uniquement se faire à partir du 1^{er} septembre 2022 pour un maximum de 300 poulets/an.

Des conditions d'admissibilité sont requises, et les demandeurs s'engagent à recevoir des visites d'inspection du MAPAQ.

La vidéo ci-contre est un exemple d'un projet pilote d'abattage à la ferme présenté sur Facebook par Dominic Lamontagne : [UNION PAYSANNE -](#)

[Dominic Lamontagne nous offre un tour... | Facebook](https://www.facebook.com/unionpaysanne/posts/10163697122930582/) : <https://www.facebook.com/unionpaysanne/posts/10163697122930582/>

L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

1. Québec

➤ Réouverture de l'abattoir de Ferme-Neuve (consultation de la présidente du projet)

Objectif : Augmenter la capacité d'abattage dans la région de Ferme - Neuve (Laurentides) avec un abattoir provincial

L'abattoir de Ferme-Neuve a été fermé pour plusieurs raisons comme des problématiques environnementales, un contexte favorisant les ventes à l'encan, ou une rentabilité de l'abattoir difficile. Aujourd'hui le projet de réouverture est une opportunité pour le développement des services de l'abattage.

L'ouverture est prévue pour 2022-2023. Le modèle d'affaires de l'abattoir a été entièrement révisé, afin de devenir un abattoir provincial de type A1 et de répondre au déficit de capacité des abattages. Le fonctionnement est coopératif et l'abattoir permettrait également la découpe. Il est important pour que ce projet fonctionne de prendre en compte les différents dysfonctionnements ayant provoqué la fermeture à l'époque, notamment au niveau de la communication, ou de l'engagement des producteurs envers l'abattoir.

L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

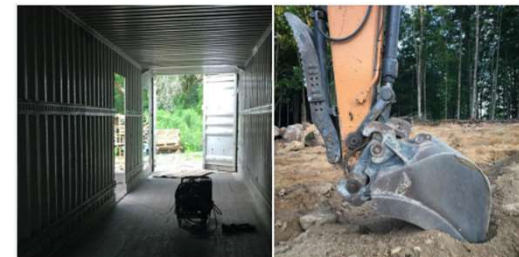
1. Québec

➤ Le petit abattoir – Granby

Objectif : Augmenter la capacité d'abattage de la région de Granby (Estrie) avec un microabattoir de volailles fédéral

Le petit abattoir coop. est un projet d'abattage de volailles (avec une éventuelle possibilité d'application par la suite pour les lapins). Le fonctionnement est coopératif, et les infrastructures sont 5 conteneurs maritimes (53 pieds) adaptés en HACCP et aux normes d'inspection fédérales. En octobre 2021, la coopérative était en recrutement de son équipe pour la continuité de son projet. La capacité de l'abattoir serait de 800 volailles/ jour. Et ils offriraient des formations aux éleveurs pour abattre eux-mêmes leurs volailles. Le projet devrait aboutir en août/automne 2022. Le coût d'un conteneur usagé serait de 5000\$. Le coût total de cet abattoir serait de 850 000\$ à 900 000\$.

Les aides reçues pour ce projet sont entre autres : Gouvernement PACAR : 200 000 \$ et FARR, 175 000\$; MRC, 4700 \$; Ruche Montréal : 25 000\$.



Photos:

<https://www.facebook.com/lepetitabattoir/photos/pcb.529922495026287/529922438359626/>

L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

1. Québec

➤ Abattoir mobile Saguenay-Lac-Saint- Jean

Objectif : Augmenter la capacité d'abattage dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean avec un abattoir mobile

Un abattoir mobile devrait être au programme pour 2023 pour la région Saguenay-Lac-Saint-Jean. Le modèle prendra en compte l'échec du projet en Abitibi pour sa préparation. Selon le chargé de projet, 75% des producteurs sont intéressés par le service. Concernant le financement, Radio-Canada a reçu une réponse du MAPAQ, qui implique « un assouplissement quant aux exigences d'installations prévu afin de donner plus de flexibilité aux exploitants dans les moyens (...) et ainsi faciliter les projets de démarrage d'entreprise d'agrandissement d'un abattoir ou d'innovation comme les projets d'abattoirs mobile ».

Note : Il y a en cours un projet de faisabilité pour le Bas-Saint-Laurent sur la faisabilité d'un abattoir mobile. Ces études seront disponibles pour d'autres régions intéressées par l'abattage mobile en 2023.

L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

2. Canada

➤ Réglementation en Alberta sur l'abattage à la ferme et les boucheries mobiles

Objectif : Permettre l'abattage à la ferme (volailles et quadrupèdes) avec une réglementation

L'Alberta a mis en place un système de licence « OFSO - On Farm Slaughter Operation ». Cette licence permet l'abattage et la transformation non inspectés d'animaux achetés par des clients individuels, sur les terres du titulaire de la licence, pour la consommation par les clients individuels et leurs ménages uniquement. L'éleveur, un client ou une autre personne agréée par le titulaire de la licence (l'éleveur) peut effectuer l'abattage.

Ainsi un client, jusqu'à 3 particuliers, peut acheter un animal de plus de 500 livres pour l'abattage dans un OFSO. En revanche, pour les animaux de moins de 500 livres, ils ne peuvent être vendus qu'à un client individuel pour la consommation de leur ménage uniquement.

Les produits issus de cette licence ont un étiquetage spécifique.

Cette licence permet également de fournir un emplacement d'abattage 4H (projet populaire qui offre des options et ressources notamment au niveau des productions de bœufs) ou pour les cérémonies religieuses.

Cette licence est assez restrictive (pour limiter les éclosions de maladies), puisque le client doit être propriétaire de l'animal. Au 14-04-2021, environ 170 licences OFSO avaient été recensées.

L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

2. Canada

➤ Réglementation en Alberta sur l'abattage à la ferme et les boucheries mobiles

En Alberta, il existe également des bouchers mobiles agréés, qui permettent d'aider l'abattage à la ferme ou dans les locaux du propriétaire. Le boucher mobile avec une licence peut abattre l'animal sur le terrain du producteur pour sa consommation personnelle.

La viande ne peut être vendue au public, mais uniquement au producteur. Et depuis janvier 2022, les exemptions pour l'abattage 4H (projet populaire qui offre des options et ressources notamment au niveau des productions de bœufs) ne seront plus accordées aux bouchers mobiles. Il y aura les deux options suivantes :

- Apporter les animaux vers un OFSO
- Le propriétaire 4H (adhérent du programme présenté au-dessus) peut demander une licence OFSO, puis procéder à l'abattage.

L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

2. Canada

➤ Réglementation en Alberta sur l'abattage à la ferme et les boucheries mobiles

Enfin au niveau des boucheries mobiles, en Alberta, il y a deux possibilités :

- L'animal abattu à la ferme peut être transformé dans une boucherie mobile. Mais la viande issue de la boucherie est destinée uniquement au ménage de l'individu. Elle ne peut pas être redistribuée.
- La boucherie mobile peut acheter de la viande inspectée pour la transformer et la revendre au public en Alberta.

Note : il existe également un abattoir mobile au YUKON avec une procédure de réservation en ligne : <https://yukon.ca/fr/reservation-abattoir-mobile>

L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

2. Canada

➤ Réglementation en Colombie-Britannique sur les abattages à la ferme

Objectif : Permettre l'abattage à la ferme (volailles et quadrupèdes) avec une réglementation

Il existe deux types de licences possibles en Colombie-Britannique :

La licence « Farmgate » : Inspection 1X/an

- Elle est destinée aux producteurs à faibles volumes, intéressés par l'abattage de leurs propres animaux à la ferme.
- Elle permet une production annuelle d'un maximum de 5 unités animales (5 000 lb ou 2268 kg, poids vif).
- Elle permet une vente directe des produits carnés aux consommateurs, à la ferme, sur les marchés de producteurs de leur district régional et sur les marchés de producteurs situés à moins de 50 km de leur ferme (y compris dans un autre district régional).
- Les produits carnés sont destinés à l'achat par l'utilisateur final et ne peuvent pas être revendus.

La licence « Farmgate Plus » : Inspection 1X/an

- Elle est destinée aux petits producteurs intéressés à abattre leurs propres animaux ou à fournir un abattage personnalisé limité aux producteurs voisins.
- Elle permet une production annuelle d'un maximum de 25 unités animales (25 000 lb ou 11 350 kg de poids vif).
- Elle permet une vente des produits carnés directement aux consommateurs, aux détaillants, aux restaurants et sur les marchés de producteurs à l'échelle de la province.

Les deux licences ont d'autres critères spécifiques tels que l'étiquetage des produits carnés, etc.

L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

2. Canada

➤ Réglementation au Manitoba

Objectif : Permettre l'abattage à la ferme (volailles) avec une réglementation

Au Manitoba, il existe une loi sur la santé publique (c. P210 de la C.P.L.M.: Règlement sur les denrées alimentaires) qui prend en compte une section pour les producteurs sur la vente directe de volaille à un consommateur. Un producteur peut vendre à un consommateur une volaille (y compris éviscérée), produite dans ses locaux à condition que la vente ait lieu dans les locaux du producteur ou dans les locaux du producteur sous réserve de livraison au consommateur à une date ultérieure.

Des exigences supplémentaires sont applicables avec cette section, telles que l'étiquetage, ou une conformité des matériaux, une tenue de registres, etc.

L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

2. Canada

➤ Projet d'abattoir en Ontario

Objectif : Augmenter la capacité d'abattage et de ses services pour la province de l'Ontario avec un abattoir fédéral/Food hub

Un projet d'abattoir/Food hub de 36 millions de dollars à Prescott-Russel est en cours, avec un plan d'affaires divulgué en fin d'année 2022 et une ouverture en 2023. Le lieu envisagé semble être au sud d'Alfred à 1H30 de Montréal ou 50 min de Mirabel.

Le modèle d'affaires semble être un food hub avec différentes sections (viandes rouges, blanches, fruits et légumes).

Par ailleurs, depuis la pandémie, des producteurs/vendeurs de viande en Ontario ont tendance à reprendre les abattoirs provinciaux pour continuer le déploiement de petits abattoirs et soutenir les agriculteurs. Exemples :

- Abattoir Henderson
- Exploitation locale de Quinn's Meat
- Kinder Foods

Recherches documentaires

3. International

➤ **Abattoirs mobiles en Suède, Allemagne, Autriche et France**

Objectif : Augmenter la capacité d'abattage avec un abattoir mobile

L'étude « Potentialités de l'abattoir mobile... » de Nature Progrès Belgique faite en 2017 compare deux modèles d'abattage mobile (suédois et allemand) :

Caractéristiques	Hälsingestintan
Type d'animaux	Bovins
Infrastructure d'accueil	Autonome (auto-suffisant en eau et électricité)
Flux d'abattage	6 bovins/heure - 5000 vaches/an Stockage maximal par jour de 55 carcasses Seuil de rentabilité : 12 animaux par jour
Atelier de découpe et de transformation	Atelier fixe, dans la ville d'Eskilstuna
Rayon d'action	35 fermes
Personnel	5 opérateurs et un vétérinaire sur la plate-forme
Infrastructure	Une semi-remorque avec bureaux et vestiaires et une remorque contenant l'abattoir Une semi-remorque pour le stockage à froid
Débouché	Débouché propre, vendu sous label « viande éthique »
Coût d'installation	1,5 millions d'euros
Prix	Le surcoût au kg de viande varie entre 1 euro pour les steaks hachés et 10 euro pour les pièces de choix

Caractéristiques	Mobiler Metzger
Type d'animaux	Porcs, ovins, caprins, bovins
Infrastructure d'accueil	Besoin d'une connexion à l'eau et à l'électricité (et au gaz pour les porcs)
Atelier de découpe et de transformation	Egalement mobile, dans une seconde remorque
Rayon d'action	300 km
Personnel	Un indépendant + un intérimaire
Infrastructure	Une semi-remorque pour l'abattage, une remorque chambre froide, une remorque atelier de découpe et de transformation
Débouché	Particuliers et éleveurs
Certification bio	Oui



Le modèle suédois a cependant fermé en 2019 contrairement au modèle allemand qui semble toujours fonctionner.

L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

3. International

➤ Abattoirs mobiles en Suède, Allemagne, Autriche et France

Objectif : Augmenter la capacité d'abattage avec un abattoir mobile

En France un projet inspiré de la Suède a vu le jour en 2021, avec « Bœuf Éthique ». Il est consacré uniquement aux bovins. Pour bâtir le projet, il a fallu réunir 2 millions d'euros, dont 1,3 million, pour l'achat de semi-remorques. 602 000 euros ont été apportés par 6 investisseurs via les réseaux sociaux. Le projet est constitué de 3 semi-remorques (un modulable dédié à l'abattage (6 m de haut X 27 m de long), un à la réfrigération et un faisant office de bureau et vestiaire). Une trentaine d'éleveurs ont déjà contractualisé (le camion peut faire jusque 300 km par jour) et 5 professionnels assurent le déplacement des camions. La capacité d'abattage est estimée à 3 animaux par heure.

L'objectif initial est d'avoir une commercialisation gérée par l'abattoir mobile en raison du peu de temps des éleveurs disponibles à la vente directe. La vente est autorisée en grandes surfaces, boucheries et restaurations. La capacité de froid est de maximum 24 carcasses.

En Autriche, il y a eu également un abattoir mobile, le camion schwaiger, inactif à ce jour.

L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

3. International

➤ Centre de découpe en Belgique

Objectif : Augmenter la capacité de découpe avec un centre de formation de découpe mobile

Selon l'étude « Potentialités de l'abattoir mobile... » de Nature Progrès Belgique, la Belgique a développé le projet Epicuris, un camion spécialisé dans la découpe. L'objectif est de fournir une formation sur le métier de boucher. C'est un centre de formation. Le système se compose d'une semi-remorque et se déploie pour avoir des tables, vestiaires, et frigo. L'investissement est de 600 000 euros et la viande est transformée par des apprentis bouchers.

Actuellement, il existerait 3 types de camions Epicuris (unité mobile de boulangerie, unité mobile de découpe de la viande et unité mobile de transformation de la viande).



L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

3. International

➤ Abattoir mobile aux USA

Objectif : Augmenter la capacité d'abattage avec un abattoir mobile

Aux Usa, il existe 9 unités d'abattage mobile inspectées par le FSIS (food safety inspection service).

Dans la région de North Bay, avec la pandémie et les difficultés d'accessibilité aux abattoirs, les producteurs disposent aujourd'hui de 3 abattoirs mobiles dans le comté de Sonoma. En effet, après le scandale de l'abattoir local de Rancho Feeding corp, les producteurs n'avaient plus d'accès à un abattoir local.

Une unité a été mise en fonctionnement par Bay Area Ranchers Co-op avec 39 membres (budget de 1,2 million \$), il y a également JMF Slaughter (une remorque de 36 pieds de long) avec un budget d'environ 400 000 \$ sans le camion-tracteur. Mais selon les entreprises, ce coût est moins élevé qu'un abattoir fixe.

L'USDA exige un emplacement sur une dalle de béton pour le lavage. Les unités ont une capacité de 1 tête/heure ou 8/jour.

Cependant, ces unités sont encore en apprentissage, des avis de suspension ont été émis par l'USDA pour cause, un échec de l'étourdissement de porcs. Pour rectifier la situation, les unités mobiles se sont équipées d'étourdisseur électrique.

L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

3. International

➤ Réglementation aux USA (Programme CIS)

Objectif : Favoriser la réglementation entre états (piste fédérale)

- Le programme Cooperative Interstate Shipment (CIS) favorise l'expansion des possibilités d'affaires pour les établissements de viande et de volaille inspectés par l'État. Dans le cadre de la CEI, les usines inspectées par l'État peuvent fonctionner comme des installations inspectées par le gouvernement fédéral, dans des conditions spécifiques, et expédier leurs produits dans le commerce interétatique et peuvent avoir la possibilité de les exporter vers des pays étrangers, à condition que l'État participant à la CEI ait conclu un accord supplémentaire portant sur l'exportation des produits inspectés de la CEI. Aucun État n'a actuellement d'accord supplémentaire pour l'exportation de produits.
- Le programme CIS est limité aux usines situées dans les 27 États qui ont établi un programme d'inspection de la viande et de la volaille (MPI) et maintiennent des normes réglementaires « au moins égales » au FSIS (food safety and inspection service).
- Dans une autre étude que nous avons réalisée sur le programme CIS, il semble que la réponse soit plus adaptée pour les transformateurs alimentaires que pour les abattoirs (taux de participation faible pour ces derniers).

L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

B. Identification des scénarios les plus prometteurs en fonction des modèles existants et analyses sommaires de faisabilité

Identification de scénarios pouvant répondre à l'amélioration de l'offre de l'abattage des deux régions				
Scénarios =	Abattage à la ferme	Abattoir provincial	Abattoir et/ou centre de découpe mobile	Piste du fédéral
Échelle	Régional – provincial	Régional – provincial	Régional	Inter –provincial
Coût (\$ Peu \$\$ Moyen \$\$\$ Très coûteux)	\$ (Formation)	\$\$\$ (Infrastructure, équipement – main-d'œuvre- communication, etc.) Voir autre étude FLC	\$\$ (Infrastructure, équipement – main-d'œuvre- communication, etc.) Voir autre étude FLC	\$\$\$ (Infrastructure, équipement – main-d'œuvre- communication, etc.) Voir autre étude FLC sur l'Abitibi-Témiscamingue
Rentabilité (+ Peu ++ Moyen +++ Très)	++	(à évaluer avec un plan d'affaires)	(à évaluer avec un plan d'affaires)	(à évaluer avec un plan d'affaires)
Faisabilité (+ Facile ++ Moyen +++ Difficile)	+ (pour volailles) +++ (pour les autres espèces)	+ (Ferme-Neuve) +++ (Nouvel abattoir)	++	+++
Déploiement possible	Court terme (volailles) et long terme (autres)	Court terme (ouverture de Ferme-Neuve) Long terme (nouveau)	Moyen terme	Long terme
Exemple :	Colombie-Britannique	Abattoir de Ferme-Neuve	USA, Europe, etc.	Programme CIS, Abattoir fédéral Ontario

L'exploration des modèles existants et innovants au Québec et ailleurs

Identification de scénarios pouvant répondre à l'amélioration de l'offre de l'abattage des deux régions

Scénarios :	Abattage à la ferme	Abattoir provincial	Abattoir et/ou centre de découpe mobile	Piste du fédéral
Bénéfices	- Moins de main-d'œuvre à déployer/fidéliser que pour un abattoir	- Service ciblé à l'échelle régionale	- Service ciblé à l'échelle régionale	- Développement du commerce interprovincial
Avantages	- Démarche en cours pour la volaille - Augmentation de la capacité d'abattage - Réduire l'abattage à la ferme illégal	- Augmentation de la capacité d'abattage	- Augmentation de la capacité d'abattage/transformation	- Réduction du marché illégal (« sous les ponts »)
Inconvénients	- Risque innocuité	- Ferme-Neuve : Éloignement par rapport à des régions comme Mirabel	- Logistique	- Abattoir fédéral ontarien: Éloignement par rapport à des régions comme Pontiac (plan d'affaires et capacité non déterminés) - Concurrence des produits de l'Ontario

Section 6 – Identification des impacts socio-économiques de l'absence ou présence des infrastructures

Les constats identifiés

Le diagnostic régional en matière de services de l'abattage

6. Identification des impacts socio-économiques de l'absence ou présence des infrastructures

A. Les constats identifiés

Production et la mise en marché

- Il y a de nombreuses petites fermes avec un chiffre d'affaires de moins de 50 000 \$ établies depuis 11 ans et plus, sur les régions des Laurentides et Outaouais.
- Pontiac, Les Collines-de-l'Outaouais, Mirabel, Papineau et Antoine-Labelle sont en 2021 les régions avec le plus de productions d'élevage. Le secteur d'activité principale des Laurentides et Outaouais est le bovin et il y a un fort développement pour les volailles d'abattage.
- Beaucoup de fermes de ces régions n'ont pas identifié de relève (49%). Pour la plupart, les enfants sont soit trop jeunes, les fermes sont actuellement tenues par la succession ou il y a un manque d'intérêt de la relève. Par ailleurs, le sondage montre que la relève semble plus intéressée (à 64%) par l'élevage que la commercialisation de viande.
- Toujours selon le sondage, les animaux les plus commercialisés en 2021 pour les entreprises de moins de 500 000 \$ sont, les volailles et les bovins.
- Selon les chiffres du recensement 2021 disponibles, après les volailles et les bovins, les plus grands inventaires d'animaux recensés des régions sont les porcs totaux puis les moutons totaux.
- Les producteurs de bœufs, de veaux d'embouche, d'ovins, de porcs, et de volailles souhaitent augmenter leurs productions sur les 3 années à venir.
- Les circuits de commercialisation de ventes à la ferme se développent de plus en plus et la période de vente d'animaux reste majoritairement en automne en particulier pour les veaux lourds et d'embouche, les porcs, les grands gibiers, et les ovins.
- Certaines régions recensent une baisse des fermes possédant des stocks de bovins. Pourtant des régions comme Antoine-Labelle possèdent un fort potentiel de mise en marché (pouvoirie, restaurant, marché, etc.).
- Le nombre de poulets élevés hors quota est passé de 100 à 300 volailles.

Identification des impacts socio-économiques de l'absence ou présence des infrastructures

Les enjeux de l'abattage et de la transformation

- La principale difficulté des abattoirs est le manque de main-d'œuvre. Il a également été mentionné que les métiers dans le secteur de l'abattage sont physiques et parfois sous-payés.
- Concernant les boucheries, en plus du manque de main-d'œuvre, une autre problématique a été soulevée : la qualification de la main-d'œuvre au niveau de la découpe. Les qualifications sont souvent déficientes même à la sortie des écoles de boucherie de Québec.
- La pénurie de main-d'œuvre dans l'inspection peut aussi causer des problèmes d'accès à l'abattage en réduisant le nombre de jours disponibles ainsi que des problèmes de mise en marché pour les producteurs.
- Les abattoirs dans le bovin ont des limites au niveau des salles de vieillissement.
- Un enjeu important est la rentabilité des infrastructures d'abattage où les marges sont très faibles. Cet enjeu a été documenté dans d'autres études conduites par FLC. Cela peut expliquer la baisse d'accès au forfait étant donné la faible rentabilité.
- Les communications entre les différents acteurs ne sont pas assez fluides (producteurs, intervenants, abattoirs, etc.).
- Dans les petits abattoirs, il peut y avoir un manque de valorisation des sous-produits d'abattage.
- Le système de traçabilité possède des limites (information au producteur, perte de traçabilité, etc.).

Identification des impacts socio-économiques de l'absence ou présence des infrastructures

Accès aux abattoirs

- La capacité en abattage des régions serait insuffisante. Certains font la distinction entre les services de l'abattage et les centres de découpe.
- On soulève également des limites au niveau des centres de découpe. Il y a un manque de disponibilité, distance à parcourir, absence de permis C1 du transformateur, etc.
- La réglementation sur l'abattage, la transformation, l'équarrissage et la distribution de viandes est relativement complexe et nécessite d'être vulgarisée aux producteurs pour en assurer le respect.
- Il n'existe pas d'abattoirs dans la région pour les petits animaux (lapins, canards, etc.). Et les élevages de bisons, wapitis, grands gibiers et autruches semblent avoir peu d'options pour l'abattage dans les régions. Les distances parcourues pour abattre les lapins sont env. 6H30 aller-retour (Saint-Jérôme à R.Pouliot (Chaudière-Appalaches)), et pour les canards-oies, env 7H10 aller-retour (Mont Laurier – Granby)
- Le sondage confirme que les causes principales de la difficulté à l'accès à l'abattage sont la distance et le manque de disponibilités des abattoirs.
- L'établissement Abattoir les viandes du Pontiac, est un abattoir Halal, donc il n'y a pas d'abattage de porc sur ce lieu. Les producteurs de porcs à forfait n'ont pas beaucoup de choix, ils peuvent faire abattre leurs animaux chez Bouwman ou hors des régions.
- En fonction de leur situation géographique, des producteurs doivent faire plus d'une heure de route pour accéder à un abattoir, ce qui impacte fortement la rentabilité et la logistique (horaires) de ces fermes, menant parfois à la fermeture ou à l'arrêt de production.
- Il y a beaucoup d'abattage en été/automne et moins en hiver.
- Selon les consultations, de nouveaux producteurs émergent avec moins de formation sur la qualité, et de connaissances sur les abattoirs.

Identification des impacts socio-économiques de l'absence ou présence des infrastructures

Accès aux abattoirs

- Les délais pour l'abattage sont jugés déraisonnables par une majorité de répondants
- Le choix de l'abattoir repose sur (liste non exhaustive) : prix, distance, disponibilité, qualité, certification, fonctionnement en place depuis plusieurs années, centralisation (abattage + découpe), manque de connaissances des autres abattoirs, etc.
- La majorité des participants n'ont pas changé d'abattoirs au cours des 3 dernières années et la majorité ne compte pas changer d'abattoir au cours des 3 prochaines années. Les producteurs semblent assez fidèles.
- Il y a aussi de la difficulté à l'accès aux centres de découpe : manque de disponibilité, distance à parcourir, absence de permis C1 du transformateur, etc.
- Les régions se situent à proximité de l'Ontario, cela implique une complexité supplémentaire au niveau de la réglementation de l'abattage et de la mise en marché provinciale et interprovinciale.

Identification des impacts socio-économiques de l'absence ou présence des infrastructures

Effets de la capacité limitée au niveau de l'abattage et la transformation

- Dans les régions Outaouais–Laurentides, on indique un manque de capacité d'abattage et au niveau de la découpe. Les secteurs du bœuf et du porc sont les secteurs les plus touchés. Avec les différents constats identifiés précédemment, dont l'augmentation des productions notamment de volailles, la situation pourrait devenir plus complexe si aucune solution n'est trouvée pour améliorer la capacité d'abattage et de ses services.
- Ce sont le manque d'accessibilité aux services d'abattage et de transformation à proximité et les impacts sur la rentabilité, qui seraient les principales raisons de l'arrêt de ces productions.
- Les besoins de services de découpe et de transformation primaire nécessiteraient des analyses plus approfondies afin de mettre en lumière les enjeux de disponibilité et d'accessibilité des centres de découpe. On note un nombre important d'entreprises disposant d'un permis C-1 « charcuterie de gros », mais très peu semblent offrir des services à forfait.
- Pour certains, la distance des infrastructures est un enjeu important et elle complique la logistique du transport avec les autres tâches (temps consacré par le producteur) et même la rentabilité de l'activité surtout avec le contexte actuel de l'augmentation des prix du carburant. La chaîne du froid pour les carcasses/découpes n'est pas toujours bien respectée à la sortie de l'abattoir et peut constituer un enjeu pour les producteurs.
- La capacité insuffisante des abattoirs ne facilite pas les choses pour le développement du marché local et l'intégration de la relève en production animale. La relève semble pour certains vouloir se rediriger dans d'autres domaines plus rentables, sécuritaires et avec moins d'enjeux difficiles.

Identification des impacts socio-économiques de l'absence ou présence des infrastructures

Effets de la capacité limitée au niveau de l'abattage et la transformation

- La fermeture anticipée d'un abattoir augmenterait (liste non exhaustive) l'abattage à la ferme, les faillites, les arrêts de production, les arrêts de ventes directes, les réorganisations d'entreprises, les changements de production, la croissance des coûts, les pertes de rentabilité et pour certains il n'y aurait aucun impact.
- Les impacts soulevés par la fermeture d'un abattoir sur la relève sont notamment : la réorientation de cette dernière vers d'autres types de productions (ex. maraîchers), une menace financière pour ces nouveaux exploitants avant même de commencer, une augmentation de la perte d'intérêt pour la viande, ou encore une augmentation du marché illégal.
- Certains producteurs sont prêts, souhaitent être des projets pilotes et attendent une nouvelle réglementation permettant l'abattage à la ferme à l'instar d'autres provinces canadiennes.
- Ce sont le manque d'accessibilité aux services d'abattage et de transformation à proximité et les impacts sur la rentabilité, qui seraient les raisons de l'arrêt de ces productions.
- L'abattage à forfait est utilisé principalement pour le bœuf, les volailles et le porc.
- L'accès difficile à un abattoir favoriserait l'abattage à la ferme non contrôlé.

Identification des impacts socio-économiques de l'absence ou présence des infrastructures

Le développement des marchés et l'achat local

- La pandémie Covid-19 semble avoir augmenté la demande pour la préparation de découpes et l'émergence de l'achat local. La demande d'abattage à forfait est en augmentation constante (avant et après pandémie). Selon certains intervenants, il y a une demande récente axée sur les circuits courts.
- Il y semble y avoir de l'intérêt des consommateurs pour les paniers de légumes (pouvant contenir de la viande), les marchés locaux et l'achat local en circuit court. Une étude auprès des consommateurs et une stratégie de mise en marché pourraient aider à confirmer ces hypothèses et orienter les producteurs sur leurs mises en marché.
- Le gouvernement du Québec a misé beaucoup sur l'achat local pour favoriser la croissance économique des régions.

Identification des impacts socio-économiques de l'absence ou présence des infrastructures

Le transport des animaux et des produits carnés

- Les prix du carburant et des assurances à la hausse avec l'inflation auront des effets sur la facture du transport pour les producteurs.
- Les horaires de chargement pour desservir les animaux demandent une organisation logistique pour les transporteurs.
- Le stress des animaux et la distance de transport peuvent avoir un impact sur le bien-être animal, un risque de blessures, et une diminution de la qualité de la viande.
- Le manque d'équipement adapté des producteurs pour le transport à la réception des abattoirs peut parfois retarder le déchargement et la chaîne d'abattage (exemple : les rampes d'accès).
- Les principales difficultés associées aux transports des carcasses seraient l'accès à un transport réfrigéré.
- Il a été également remarqué que les transports entre les producteurs ne sont pas coordonnés.
- Le temps alloué au transport par les producteurs est considéré comme un temps qui pourrait être alloué à la production plutôt qu'au transport.
- Il existe des exigences réglementaires pour le transport réfrigéré (ex. propreté de la remorque, maintien du produit en état, etc.)

Identification des impacts socio-économiques de l'absence ou présence des infrastructures

B. Diagnostic régional

- Identifier les forces, faiblesses, opportunités et enjeux /menaces de la situation régionale découlant des constats des étapes précédentes

INTERNES

Forces

- Positionnement des régions proches de grandes villes (Ottawa, Gatineau, Montréal)
- Des fermes avec des secteurs diversifiés
- Des régions avec des potentiels pour la commercialisation de la viande (pouroiries, restaurants, etc.)
- Des ventes directes aux consommateurs plus élevées que la moyenne de la province
- Valorisation des produits locaux (boucheries, demande clients, etc.)
- Des abattoirs provinciaux et fédéraux établis sur le territoire ou à proximité
- Des établissements de transformation C-1 présents sur le territoire
- La fidélité des producteurs envers leurs abattoirs

Faiblesses

- La capacité déficiente d'abattage et de découpe notamment pour le bœuf et le porc
- L'absence d'abattoirs pour les petits animaux (canard et lapin)
- Les délais pour l'abattage déraisonnable surtout à l'automne
- Le manque de main-d'œuvre et sa qualification pour l'abattage et la transformation
- Le manque de connaissance des services existants et de la réglementation
- L'achalandage saisonnalisée des abattoirs surtout à l'automne
- Le manque de valorisation des sous-produits d'abattage et les coûts de disposition des déchets
- La capacité de conservation limitée dans les abattoirs
- Les marges faibles du secteur de l'abattage
- La communication et la coordination faibles entre producteurs et transformateurs
- La traçabilité des produits parfois déficientes
- Les distances importantes et la désorganisation du transport
- La rentabilité des fermes parfois déficientes

Identification des impacts socio-économiques de l'absence ou présence des infrastructures

B. Diagnostic régional

- Identifier les forces, faiblesses, opportunités et enjeux /menaces de la situation régionale découlant des constats des étapes précédentes

EXTERNES

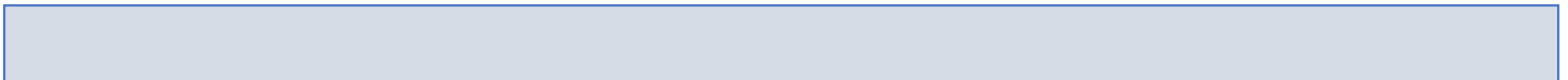
← Opportunités	Menaces →
<ul style="list-style-type: none">• La réouverture de l'abattoir de Ferme-Neuve• Les projets pilotes d'abattage à la ferme de volailles• L'intérêt des producteurs au projet d'abattage à la ferme réglementé• La modernisation possible des équipements des abattoirs• La volonté de certains producteurs/intervenants de devenir des centres de découpe C1• La croissance de la demande pour l'achat local• Le nouvel abattoir en Ontario• Le programme d'appui financier MAPAQ 2022-2024 pour la construction de C1	<ul style="list-style-type: none">• L'augmentation de production avec les élevages émergents et saisonniers en automne• La complexité de la réglementation sur les permis alimentaires notamment pour les centres de découpe C1 et la mise en marché.• La fidélisation des producteurs• La concurrence des grands abattoirs (Cargill, le nouvel abattoir en Ontario)• La croissance des coûts de transport• Le désintéressement de la relève• Le désintérêt des consommateurs pour l'achat local en post pandémie• La fermeture d'un abattoir régional• Le commerce inter – provincial illégal (Ontario – Québec)

Identification des impacts socio-économiques de l'absence ou présence des infrastructures

Détails des opportunités envisagées à ce stade

- La réouverture de l'abattoir à Ferme-Neuve est une opportunité pour de nombreux producteurs de l'Outaouais-Laurentides, néanmoins, l'abattoir se situe à plus d'une heure de route pour des régions comme Mirabel et Pontiac.
- 60% des producteurs sont favorables à explorer la mise en place d'un nouvel abattoir provincial ou fédéral pour compléter l'offre d'abattage actuelle. Et plusieurs se positionneraient sur l'exploitation de la mise en place d'un centre de découpe mobile sous inspection fédérale ou provinciale.
- Les services jugés essentiels : inspection provinciale, salle d'entreposage et de vieillissement, service de congélation, transformation et découpe primaire et service d'emballage des produits.
- Un nombre de producteurs serait favorable à participer à une formation et à investir dans l'abattage à la ferme de volailles.
- Environ la moitié des répondants se disent intéressés à s'impliquer dans un projet d'abattage : membre d'une coopérative, actionnaire, avoir des ententes d'approvisionnement.

Section 7 – Les recommandations



Les recommandations

A. Les recommandations

Les recommandations de FLC s'axent sur 4 volets :

- ⇒ **Volet 1 : Améliorer les communications et informations auprès des producteurs**
- ⇒ **Volet 2 : Étudier les besoins/attentes des clients sur les produits carnés**
- ⇒ **Volet 3 : Améliorer l'écosystème et les capacités d'abattage actuels**
- ⇒ **Volet 4 : Formations et accompagnements des entreprises pour améliorer le fonctionnement de l'écosystème**

Les recommandations

⇒ VOLET 1 : Communication et information

- Préparer **des fiches explicatives ou descriptives/guides/capsules vidéo** adaptées aux producteurs sur :
 - ✓ Le fonctionnement des abattoirs, les enjeux liés aux services d'abattage et les raisons des délais (saisonnalité). En informant les producteurs sur les raisons des délais, ils pourraient s'y préparer, notamment en prenant un rendez-vous plusieurs mois à l'avance avec l'abattoir de leur choix
 - ✓ L'utilisation des permis/ arbre de décision de mise en marché en fonction de la réglementation (voir présentation du MAPAQ), les démarches à faire et les liens utiles
 - ✓ Les différentes possibilités pour faire abattre et découper
 - ✓ Les choix de mises en marché possibles
 - ✓ La préparation au transport et le respect de la chaîne du froid
 - ✓ La qualité (spécifications des abattoirs) et salubrité attendues par les abattoirs
- S'assurer que les nouveaux producteurs aient une « **trousse de démarrage** » avant de se lancer dans une production émergente (la trousse pourrait également être disponible pour tous les intervenants interpellés par de nouveaux producteurs).

Les recommandations

⇒ VOLET 1 : Communication et information

- **Créer une boîte à outils/babillard informatique** (page WEB) pour informer et permettre aux producteurs de réserver et planifier un transporteur (animaux et réfrigéré), de prendre des rendez-vous à l'abattoir de leur choix ou avec un centre de découpe.
 - ✓ Inscrire les abattoirs, les transporteurs et les boucheries accréditées
 - Leur permis (en référence à liste d'établissements sous permis du MAPAQ), les types d'animaux abattus/découpés, leurs coordonnées
 - Les journées d'abattage de chaque espèce
 - Les délais durant les différentes saisons
 - La capacité de conservation et de vieillissement
 - Leur localisation pour fin d'estimation de la durée et des coûts de transport
 - ✓ Identifier les transporteurs d'animaux et de découpes afin que les producteurs puissent réserver, mutualiser et optimiser leurs transports
- **Faciliter la communication** avec les éleveurs d'une même région ou d'une même espèce
 - ✓ Confier à des comités le mandat de mettre à jour les outils informatiques expliqués précédemment
 - ✓ Faire des campagnes de sensibilisations sur le processus d'abattage et les étapes de préparation

Les recommandations - justification

⇒ VOLET 1 : Communication et information

- Créer une boîte à outils/babillard informatique, trousse à outils (page WEB)

1. Pourquoi ce volet:

- Les résultats de la consultation montrent que plusieurs producteurs manquent d'information pour bien tirer profit de l'abattage et de la transformation.
- Il n'est pas toujours facile d'identifier les abattoirs, les transporteurs et les boucheries spécialisées de la région et de bien connaître l'offre de service de ces entreprises.
- La coordination du transport d'animaux vivants est difficile et peut-être la cause de retard à l'abattoir en plus d'imposer des coûts importants aux producteurs.
- L'engorgement de l'abattage en été et en automne cause de sérieux problèmes d'accessibilité aux installations d'abattoirs et de transformation.

2. Les défis que devrait permettre de relever le volet 1

- Orienter les producteurs dans l'écosystème d'abattage et de transformation.
- Améliorer la compréhension du fonctionnement de l'écosystème.
- Faciliter la recherche d'offre de services.
- Accroître la planification de l'utilisation des services d'abattage et de transformation.
- Démystifier la réglementation sur l'abattage, la transformation et la commercialisation de produits carnés.
- Favoriser la mutualisation des transports d'animaux vivants.

Les recommandations

⇒ VOLET 2 : Étude des besoins/attentes des clients sur les produits carnés

- Étudier **les besoins et attentes des clients/consommateurs des régions Outaouais-Laurentides sur les produits carnés**
 - ✓ Créer une enquête auprès des consommateurs pour évaluer par exemple :
 - Profil de consommateur (passager (touriste) ou local, type de consommation, etc.)
 - Canaux de mise en marché préféré (service livraison, kiosque, etc.)
 - Marché de niche pour les consommateurs
 - Critères d'achats des consommateurs (Prix/qualité, viande locale, label, etc.)
 - Habitudes des clients/consommateurs (possibilité de changement des habitudes, etc.)
 - ✓ À la lumière des résultats, définir les possibilités pour aligner l'offre actuelle et les besoins des clients.

Les recommandations - justification

⇒ VOLET 2 : Étude des besoins/attentes des clients sur les produits carnés

1. Pourquoi ce volet:

- Le manque de connaissance des besoins des marchés est une cause importante d'échec dans des projets d'abattage ou de transformation (ex. abattoir mobile Abitibi-Témiscamingue)
- Les attentes et besoins des consommateurs évoluent constamment selon différentes tendances sociétales et l'effet du contexte économique.
- Avant la mise en place de tout nouveau projet, on devrait être à niveau sur les connaissances du marché

2. Les défis que devrait permettre de relever le volet 2

- Connaître les besoins et attentes des clients/consommateurs des régions Outaouais-Laurentides sur les produits carnés au moment opportun
- Garder les producteurs informés sur les tendances de consommation et l'évolution des besoins du marché.
- S'assurer de l'adhésion d'un nombre assez important de producteurs pour tout nouveau projet d'abattage ou de transformation afin de garantir sa rentabilité.

Les recommandations

⇒ VOLET 3 : Améliorer l'écosystème et les capacités d'abattage actuels

- Maintenir des **discussions entre les abattoirs, les producteurs et les intervenants régionaux afin de mettre en œuvre des solutions adaptées aux problématiques:**
 - **Assurer la mise en place des groupes permanents de travail producteurs – intervenants – abattoirs pour :**
 - ✓ Poursuivre les discussions avec les principaux gestionnaires des abattoirs, producteurs et intervenants régionaux pour appuyer la mise en œuvre de solutions adaptées comme :
 - Augmenter les capacités des abattoirs existants (agrandissement, ouverture Ferme-Neuve, abattoir mobile, main-d'œuvre)
 - Améliorer l'organisation et collaboration entre services C1 et abattoirs/ transports mutualisés
 - ✓ Positionner l'intervention régionale afin d'appuyer la mise en œuvre des solutions (ex. **appuis financiers**)
 - ✓ Explorer les pistes **pour solutionner les enjeux de main-d'œuvre** (ex. formation d'apprentis, TET, automatisation, etc.).

Les recommandations

⇒ VOLET 3 : Améliorer l'écosystème et les capacités d'abattage actuels

- Maintenir des **discussions entre les abattoirs, les producteurs et les intervenants régionaux afin de mettre en œuvre des solutions adaptées aux problématiques (suite)** :
 - ✓ Explorer la piste de développement d'un statut fédéral d'un abattoir/transformatrice existant dans les régions ou évaluer la mise en place d'un projet pilote pour positionner la mise en marché légale en Ontario des animaux abattus au Québec
 - ✓ Suivre le plan de développement de l'abattoir fédéral/food hub dans le comté de Prescott Russel afin d'éviter les effets collatéraux pouvant affecter le réseau d'abattoirs/découpes existants dans les régions Outaouais-Laurentides
 - ✓ S'assurer de ne pas déstructurer le réseau d'abattage et de transformation en place. Les seuils de rentabilité des abattoirs sont faibles.
 - ✓ Faire un recensement des projets de construction de C1 dans le but d'identifier les collaborations possibles entre C1 et abattoirs

Note : Un projet de loi a été déposé à l'Assemblée Nationale sans être adopté et pouvant affecter la réglementation sur les normes d'abattage et de transformation des produits carnés

Les recommandations

⇒ VOLET 3 : Améliorer l'écosystème et les capacités d'abattage actuels

- **Explorer la mise en place de services : un abattoir, un centre de découpe mobile et un service de transport réfrigéré** pour accroître la capacité régionale :
 - ✓ Étudier les résultats du modèle du « petit abattoir coop. » de Granby
 - ✓ Explorer la mise en place d'un abattoir/centre de découpe mobile avec trois modules (volailles, porcs, et ruminants) suite à la conduite des études au Saguenay et au Bas-Saint-Laurent disponibles en 2023 et les partenaires impliqués
 - ✓ Explorer la mise en place d'un projet pilote pour mettre à la disposition des producteurs des camions réfrigérés en location (en intégrant les exigences réglementaires comme la propreté ou le maintien en l'état d'origine de la viande)

Pour tous nouveaux projets impliquant un mode de propriété d'infrastructure

- ✓ Réaliser une étude sur les besoins en produits carnés des marchés locaux et régionaux
- ✓ Réaliser une étude de marché sur les besoins d'abattage et produire un plan d'affaires sérieux
- ✓ S'assurer de l'adhésion d'un nombre assez important de producteurs au projet pour garantir sa rentabilité

Les recommandations - justification

⇒ VOLET 3 : Améliorer l'écosystème et les capacités d'abattage actuels

1. Pourquoi ce volet:

- Les entreprises de transformation sont des entités privées dont on ne peut orienter directement le développement.
- Le secteur de l'abattage est relativement fragile, à cause de marges faibles et des coûts d'investissement élevés.
- Il est important d'obtenir des consensus autour des projets qui améliorent l'efficacité de l'écosystème.
- Le désengagement de producteurs dans des projets régionaux a été une cause d'échec, comme ce fut le cas avec l'abattoir mobile d'Abitibi- Témiscamingue.

2. Les défis que devrait permettre de relever le volet 3:

- Améliorer la communication entre les acteurs de l'écosystème.
- Partager et comprendre les enjeux de l'abattage et de la transformation et ceux de la production.
- Optimiser la capacité d'abattage et de transformation à court et moyen termes dans les installations existantes en appuyant les opérateurs d'abattoirs à résoudre leurs enjeux de croissance.
- Répondre aux enjeux de main-d'œuvre des entreprises d'abattage et de transformation.
- Consolider la capacité d'abattage en s'assurant de la viabilité des abattoirs présents sur le territoire des régions d'Outaouais-Laurentides – un abattoir qui ferme a peu de chance de rouvrir et les effets seraient désastreux pour les deux régions.
- Appuyer le projet de réouverture de l'abattoir de Ferme-Neuve. Cet abattoir peut désengorger une partie de la demande d'abattage régionale.

Les recommandations - justification

⇒ VOLET 3 : Améliorer l'écosystème et les capacités d'abattage actuels – justification

2. Les défis que devrait permettre de relever le volet 3 : (Suite)

- Concerner les acteurs de l'écosystème autour de projets porteurs visant à accroître l'offre de service aux producteurs.
 - ✓ Cela pourra permettre une adhésion à tout nouveau projet en plus d'assurer que les acteurs de la transformation ne voient pas une menace dans l'ajout de services d'abattage et de transformation.
 - ✓ On s'assure aussi que le projet proposé ne déstructurera pas le réseau d'abattage et transformation existant.
 - ✓ En impliquant les acteurs, on s'assure d'avoir l'expertise pour développer des projets adaptés et viables.
 - ✓ On s'assure d'obtenir une fidélisation des producteurs concerner par le projet.
- Mener une réflexion sur le mode de propriété et d'opération d'une nouvelle infrastructure, comme celle d'abattage mobile.
- Suivre les études pertinentes réalisées dans les autres régions au Québec.
- Évaluer la faisabilité technique et économique des projets porteurs.
- Réfléchir sur le montage financier afin d'intéresser des investissements à la fois publics et privés.
- Planifier des projets porteurs et adaptés pour les producteurs.
- Anticiper l'impact de tout nouveau projet sur l'écosystème d'abattage régional, comme l'abattoir fédéral/food hub dans le comté de Prescott Russel.

Les recommandations

⇒ VOLET 4 : Formations et accompagnements des entreprises pour améliorer le fonctionnement de l'écosystème

- Offrir des **sessions de formation sur l'abattage de volailles** à la ferme pour répondre à l'ouverture réglementaire et réduire les dérapages
- Offrir **des formations aux producteurs, nouveaux et existants**, sur les enjeux de l'élevage, de l'abattage et de la mise en marché des produits carnés (en relation avec la trousse de documentation indiquée au point 1).
- Mettre sur pied des ateliers de formation sur différents sujets : coût de production, prix de revient, rentabilité, gestion d'entreprise, marketing, etc.
- Réaliser des ateliers et **accompagner les entreprises à réaliser/évaluer des projets de centres de découpe** pour renforcer le réseau.

Les recommandations - justification

⇒ VOLET 4 : Formations et accompagnements des entreprises pour améliorer le fonctionnement de l'écosystème

1. Pourquoi ce volet:

- Le gouvernement du Québec devrait permettre l'abattage et la transformation à la ferme de volailles¹.
- D'autres projets pilotes d'abattage à la ferme pour d'autres espèces pourraient être annoncés dans les prochaines années.
- Il est important d'assurer la réussite de ces projets pour maintenir et diversifier les possibilités d'abattage.
- La formation et l'accompagnement des producteurs sur l'élevage, l'abattage, la transformation, le coût de production, la préparation de plan d'affaires, la commercialisation, etc. sont à même d'améliorer la rentabilité et la performance des entreprises agricoles.

2. Les défis que devrait permettre de relever le volet 4

- Offrir des contenus de formation pertinente aux producteurs agricoles.
- Assurer le succès des projets d'abattage à la ferme.
- Améliorer la capacité d'abattage.

¹ <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Productions/md/programmesliste/abattoirs/Pages/abattage-poulets.aspx>

Les recommandations

Numéro du volet	Recommandations	Exemples d'actions pour répondre à la recommandation	Ordre de priorité
1. Améliorer les communications et informations auprès des producteurs	Préparer des fiches explicatives ou descriptives/guides/capsules vidéo (fonctionnement des abattoirs, choix de mises en marché possibles, préparation au transport/chaine du froid.)	<ul style="list-style-type: none"> - Valider les types de supports à offrir (guides, capsule, etc.) - Valider le processus de diffusion de ces outils - Adapter le nombre et le contenu des fiches/capsules - Valider les contenus des informations avec des partenaires au besoin (MAPAQ, abattoirs, transporteurs, etc.) 	Priorité 2 – court terme
	Préparer une trousse de démarrage pour les nouveaux éleveurs avant le lancement d'une production	<ul style="list-style-type: none"> - Valider le processus de diffusion de cet outil - Définir les critères à inscrire dans la trousse <p>** Formation à inclure</p>	Priorité 1 – court terme
	Créer une boîte à outils/babillard informatique (page WEB) pour informer et permettre aux producteurs de réserver et planifier un transporteur (animaux et réfrigéré), de prendre des rendez-vous à l'abattoir, de leur choix ou avec un centre de découpe.	<ul style="list-style-type: none"> - Inscrire les abattoirs, les transporteurs et les boucheries accréditées - Identifier les transporteurs d'animaux et de découpes afin que les producteurs puissent réserver et optimiser leurs transports - Créer la structure de la page et l'informatisation - Valider le processus de diffusion 	Priorité 2 – moyen et long terme

Les recommandations

Numéro du volet	Recommandations	Exemples d'actions pour répondre à la recommandation	Ordre de priorité
1. Améliorer les communications et informations auprès des producteurs	Faciliter la communication entre les éleveurs d'une même région ou d'une même espèce	<ul style="list-style-type: none"> - Confier à des comités le mandat de mettre à jour les outils informatiques expliqués précédemment - Faire des campagnes de sensibilisations sur le processus d'abattage et les étapes de préparation 	Priorité 3 – moyen et long terme
2. Étudier les besoins/attentes des clients sur les produits carnés	Étudier les besoins et attentes des clients/consommateurs des régions Outaouais-Laurentides sur les produits carnés	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une enquête/étude auprès des consommateurs - Diffuser les résultats 	Priorité 2 – moyen et long terme

Les recommandations

Numéro du volet	Recommandations	Ordre de priorité
3. Améliorer l'écosystème et les capacités d'abattage actuels	<p>Maintenir des discussions entre les abattoirs, les producteurs et les intervenants régionaux afin de mettre en œuvre des solutions adaptées aux problématiques:</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurer la mise en place des groupes de travail producteurs – intervenant – abattoirs Poursuivre les discussions avec les principaux gestionnaires des abattoirs, producteurs et intervenants régionaux pour appuyer la mise en œuvre de solutions adaptées comme : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Augmenter les capacités des abattoirs existants (agrandissement, ouverture Ferme-Neuve, abattoir mobile, main-d'œuvre) ✓ Améliorer l'organisation et collaboration entre services C1 et abattoirs/ transports mutualisés Positionner l'intervention régionale afin d'appuyer la mise en œuvre des solutions (ex. appuis financiers) Explorer les pistes pour solutionner les enjeux de main-d'œuvre (ex. formation d'apprentis, TET, automatisation, etc.). Explorer la piste de développement d'un statut fédéral d'un abattoir/transformateur existant sur les régions ou évaluer la mise en place d'un projet pilote pour positionner la mise en marché légale en Ontario des animaux abattus au Québec Suivre le plan de développement de l'abattoir fédéral/food hub dans le comté de Prescott Russel afin d'éviter les effets collatéraux pouvant affecter le réseau d'abattoirs/découpes existants dans les régions Outaouais-Laurentides S'assurer de ne pas déstructurer le réseau d'abattage et de transformation en place. Les seuils de rentabilité des abattoirs sont faibles. Faire un recensement des projets de construction de C1 dans le but d'identifier les collaborations possibles entre C1 et abattoirs 	Priorité 1 – court terme
	<p>Explorer la mise en place de services : un abattoir, un centre de découpe mobile et un service de transport réfrigéré pour accroître la capacité régionale</p> <ul style="list-style-type: none"> Étudier les résultats du modèle du « Le petit abattoir coop. » de Granby Explorer la mise en place d'un abattoir/centre de découpe mobile suite à la conduite des études au Saguenay et au Bas-Saint-Laurent. Explorer la mise en place d'un projet pilote pour mettre à la disposition des producteurs des camions réfrigérés en location (en intégrant les exigences réglementaires : propreté, maintien du produit en l'état, etc.) 	Priorité 2 – moyen terme

Les recommandations

Numéro du volet	Recommandations	Ordre de priorité
4. Formations et accompagnements des entreprises pour améliorer le fonctionnement de l'écosystème	• Offrir des sessions de formation sur l'abattage de volailles à la ferme pour répondre à l'ouverture réglementaire et réduire les dérapages	Priorité 1 – moyen terme
	• Mettre sur pied des ateliers de formation sur différents sujets : coût de production, rentabilité, gestion d'entreprise , etc.	Priorité 3 – moyen terme
	• Réaliser des ateliers et accompagner les entreprises à réaliser/évaluer des projets de centres de découpe pour renforcer le réseau.	Priorité 2 – moyen long terme

ANNEXES

ANNEXES

Annexe 1

ABATTOIR

10244244 CANADA INC. / ABATTOIR LES VIANDES DU PONTIAC
65 ROUTE 148, SHAWVILLE, J0X 2Y0

Catégorie de permis	Région administrative	MRC	N° permis	Date d'expiration
A-1	OUTAOUAIS	PONTIAC	2474153-1-1-2021	2022-11-21

ABATTOIR BOUWMAN INC.
910 ROUTE 148 OUEST, THURSO, J0X 3B0

Catégorie de permis	Région administrative	MRC	N° permis	Date d'expiration
A-1	OUTAOUAIS	PAPINEAU	1787988-1-1-2021	2022-11-06

ABATTOIR CHARRON INC.
349 STE-JULIE EST, SAINT-ANDRE-AVELLIN, J0V 1W0

Catégorie de permis	Région administrative	MRC	N° permis	Date d'expiration
A-3	OUTAOUAIS	PAPINEAU	764989-1-1-2021	2022-05-31

ANNEXES



Liste des détenteurs de permis ABATTOIR

2022-03-17
Page:1

<u>Exploitant</u>	<u>No. Permis & Permis spécifique</u>	<u>Catégorie</u>	<u>Expiration</u>	<u>Région Administrative</u>	<u>MRC</u>
9181-2958 QUEBEC INC. FERME LA ROSE DES VENTS 2443 RANG 5 SUD MONT-LAURIER J9L 3G7 819-623-5672 Condition :	1906132- 0007- 01- 2021 A-054	A-3	2022-12-15	LAURENTIDES	ANTOINE-LABELLE

LE PERMIS AUTORISE SON TITULAIRE A BATTRE DES VOLAILLES ET DES LAPINS.

ANNEXES



Liste des détenteurs de permis ABATTOIR DE PROXIMITÉ

Exploitant	Adresse du premier atelier de préparation	Adresse du deuxième atelier de préparation	Expiration
BOURGEOIS PIERRE / FERME BOURGEOIS			2022/06/30
7161, ROUTE SIR WILFRID LAURIER	7161, ROUTE SIR WILFRID LAURIER		
MIRABEL J7N 1L6	MIRABEL J7N 1L6		
450-258-2117	450-258-2117		

ANNEXES

Liste des détenteurs de permis CHARCUTERIE DE GROS

<u>Exploitant</u>	<u>No. Permis & Permis spécifique</u>	<u>Catégorie</u>	<u>Expiration</u>	<u>Région Administrative</u>	<u>MRC</u>
133777 CANADA INC. LE CAVEAU FRUITS ET LEGUMES 131 RUE SAINT-VINCENT SAINTE-AGATHE-DES-MONTS J8C 2C7 438-288-4214 Condition :	0744474-0006-01-2021 C-558	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-06-12	LAURENTIDES	LES LAURENTIDES
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES, VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE A L'EXCLUSION DES OPERATIONS DE FUMAGE. L'EXECUTION DES OPERATIONS DEVRA ETRE EN CONFORMITE AVEC LE CONTRAT DATE DU 19 NOVEMBRE 2018 ENTRE 3403653 CANADA INC, CHARBONNEAU ET L'HORAIRE CONFIRME AU MAPAQ LE 2 JANVIER 2019.					
2747-5946 QUEBEC INC. AUBERGE DU DOMAINE 84 RUE PRINCIPALE NOTRE-DAME-DU-LAUS J0X 2M0 819-767-2235 Condition :	1097074-0001-01-2022 C-539	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2023-02-27	LAURENTIDES	ANTOINE-LABELLE
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE. A L'EXCLUSION DES OPERATIONS DE FUMAGE.					
9110-1600 QUEBEC INC. COUPE DE VIANDE DE-NI 1818 BOUL. ST-PLACIDE SAINT-PLACIDE J0V 2B0 450-654-6262 Condition :	1442700-0001-01-2022 C-626	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2023-01-28	LAURENTIDES	DEUX-MONTAGNES
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE. A L'EXCLUSION DE L'OPERATION DE FUMAGE.					
9113-5178 QUEBEC INC. GASPOR 215 BOUL. MAISONNEUVE SAINT-JEROME J5L 0A1 450-712-0191 Condition :	1725917-0003-02-2021 C-1129	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-11-10	LAURENTIDES	LA RIVIERE-DU-NORD
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE. A L'EXCLUSION DE L'OPERATION DE FUMAGE.					

ANNEXES

Liste des détenteurs de permis CHARCUTERIE DE GROS

<u>Exploitant</u>	<u>No. Permis & Permis spécifique</u>	<u>Catégorie</u>	<u>Expiration</u>	<u>Région Administrative</u>	<u>MRC</u>
9185-8781 QUEBEC INC. LES ALIMENTS FREMYA 70 116E AVENUE SAINT-JEROME J7Y 1C6 450-565-1036 Condition :	1803605-0002-01-2021 C-1270	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-12-19	LAURENTIDES	LA RIVIERE-DU-NORD
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE, A L'EXCLUSION DE L'OPERATION DE FUMAGE. LA PREPARATION D'ALIMENTS CARNES DEVRA ETRE REALISEE EN ALTERNANCE AVEC LA PREPARATION DE PRODUITS MARINS TELLE QU'AUTORISEE AU PERMIS FC-204.					
9181-2958 QUEBEC INC. FERME LA ROSE DES VENTS 2443 RANG 5 SUD MONT-LAURIER J9L 3G7 819-623-5672 Condition :	1906132-0004-01-2021 C-770	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-07-30	LAURENTIDES	ANTOINE-LABELLE
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE, A L'EXCLUSION DES OPERATIONS DE FUMAGE.					
9183-2352 QUEBEC INC. NORDEST 3816 ROUTE EUGENE TRINQUIER MONT-LAURIER J9L 0R2 819-623-5474 Condition :	1935239-0004-01-2021 C-1109	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-12-09	LAURENTIDES	ANTOINE-LABELLE
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE, INCLUANT LES OPERATIONS DE CUISSON ET DE FUMAGE.					
9250-4398 QUEBEC INC. CUISINE TORINO 3970 RUE ALFRED-LALIBERTE BOISBRIAND J7H 1P8 514-329-4111 Condition :	2103917-0002-01-2021 C-1055	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-11-15	LAURENTIDES	THERESE-DE BLAINVILLE
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE, A L'EXCLUSION DES OPERATIONS DE FUMAGE.					

ANNEXES

Liste des détenteurs de permis CHARCUTERIE DE GROS

Exploitant	No. Permis & Permis spécifique	Catégorie	Expiration	Région Administrative	MRC
9279-5574 QUEBEC INC. 2020 RUE SAINT-GEORGES SAINT-JEROME J7Y 1H9 450-438-8548 Condition :	2577839-0003-01-2021 C-1439	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-11-25	LAURENTIDES	LA RIVIERE-DU-NORD
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE.					
9403-4097 QUEBEC INC. 12040 RUE ARTHUR-SICARD MIRABEL J7J 0E9 450-508-3503 Condition :	2628717-0001-01-2021 C-1368	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-09-17	LAURENTIDES	MIRABEL
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE, A L'EXCLUSION DES OPERATIONS DE FUMAGE.					
9435-6391 QUEBEC INC. LES FUMISTES 1520 ROUTE 117 VAL-DAVID J0T 2N0 514-688-6486 Condition :	2691236-0002-01-2021 C-1410	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-07-08	LAURENTIDES	LES LAURENTIDES
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE.					
LABELLE JOSEE 1780 ROUTE 117 MONT-TREMBLANT J8E 2Y2 514-295-9674 Condition :	2080500-0002-02-2021 C-1164	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-12-03	LAURENTIDES	LES LAURENTIDES
LIMITE A LA PREPARATION DE VIANDE OU D'ALIMENTS CARNES, VENDU A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE, A L'EXCLUSION DE L'OPERATION DU FUMAGE.					

ANNEXES

Liste des détenteurs de permis CHARCUTERIE DE GROS

Exploitant	No. Permis & Permis spécifique	Catégorie	Expiration	Région Administrative	MRC
LES DENREES DERF 212 RUE POIRIER SAINT-EUSTACHE J7R 6B1 514-791-8614 Condition :	2422093-0003-01-2021 C-1299	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-12-04	LAURENTIDES	DEUX-MONTAGNES
LIMITE A LA PREPARATION AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT SECHE, A L'EXCLUSION DES OPERATIONS DE CONGELATION, DE FUMAGE ET DE CUISSON.					
LES VIANDES GRAND DUC MR INC. 11 CHEMIN SAINT-JERUSALEM LACHUTE J8H 2C5 450-562-6641 Condition :	2488728-0001-02-2021 C-1214	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-12-19	LAURENTIDES	ARGENTEUIL
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERES OU CONGELES.					
MARCHE ROBERT TELLIER MONT-TREMBLANT INC. 412 ROUTE 117 MONT-TREMBLANT J8E 2X5 819-681-0330 Condition :	1376469-0002-01-2021 C-956	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-12-17	LAURENTIDES	LES LAURENTIDES
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE 1500 SOUS-MARINS A LA VIANDE PAR SEMAINE VENDUS A L'ETAT REFRIGERE. LES OPERATIONS SERONT EFFECTUEES A LA FIN DES ACTIVITES RELIEES A LA BOUCHERIE. LES OPERATIONS DE CUISSON ET DE FUMAGE SONT EXCLUES.					
PRODUCTIONS LA FAYETTE INC. 12505 RUE SERVICES A-2 MIRABEL J7N 1E5 450-476-0170 Condition :	1836444-0001-01-2021 C-958	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-06-04	LAURENTIDES	MIRABEL
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE, A L'EXCLUSION DE L'OPERATION DE FUMAGE. LA PREPARATION D'ALIMENTS CARNES DEVRA ETRE REALISEE EN ALTERNANCE AVEC LA PREPARATION DE PRODUITS MARINS TELLE QU'AUTORISEE AU PERMIS FC-121.					

ANNEXES

Liste des détenteurs de permis CHARCUTERIE DE GROS

<u>Exploitant</u>	<u>No. Permis & Permis spécifique</u>	<u>Catégorie</u>	<u>Expiration</u>	<u>Région Administrative</u>	<u>MRC</u>
3982980 CANADA INC. 40 RUE ADRIEN-ROBERT GATINEAU J8Y 3S2 819-777-5552 Condition :	1520307-0006-01-2022 C-1450	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2023-05-03	OUTAOUAIS	GATINEAU
LIMITE A LA PRÉPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE, A L'EXCLUSION DES OPERATIONS DE FUMAGE					
6929648 CANADA INC. FERME MOREAU 191 CHEMIN SAINT-ANDRE RIPON J0V 1V0 819-983-1497 Condition :	1916805-0001-01-2021 C-525	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-09-23	OUTAOUAIS	PAPINEAU
LIMITE A LA PRÉPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE. LES OPERATIONS DE CUISSON ET DE FUMAGE SONT PERMISES.					
7097514 CANADA INC. DISTRIBUTION JAREL 2010 266 RUE VICTORIA, LOCAL 2 THURSO J0X 3B0 819-985-3259 Condition :	2318314-0001-01-2021 C-1187	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-08-06	OUTAOUAIS	PAPINEAU
LIMITE A LA PRÉPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE, A L'EXCLUSION DE L'OPERATION DE FUMAGE.					
8748934 CANADA INC. TRANSFORMATION PAR TOUTATIS 299 CHEMIN INDUSTRIEL L'ANGE-GARDIEN J8L 0A9 819-617-1545 Condition :	2241925-0018-01-2021 C-1186	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-08-06	OUTAOUAIS	LES COLLINES-DE-L'OUTAO UAIS
LIMITE A LA PRÉPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE, A L'EXCLUSION DES OPERATIONS DE FUMAGE ET DE CUISSON.					

ANNEXES

Liste des détenteurs de permis CHARCUTERIE DE GROS

<u>Exploitant</u>	<u>No. Permis & Permis spécifique</u>	<u>Catégorie</u>	<u>Expiration</u>	<u>Région Administrative</u>	<u>MRC</u>
<p>ABATTOIR BOUWMAN INC. 910 ROUTE 148 OUEST THURSO J0X 3B0 819-281-3830 Condition :</p>	1787988-0002-01-2021 C-759	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-11-06	OUTAOUAIS	PAPINEAU
LE PERMIS AUTORISE SON TITULAIRE A PREPARER, CONDITIONNER OU TRANSFORMER DES VIANDES OU ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE DANS UN ATELIER CONFORME A LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES ET SES REGLEMENTS.					
<p>ABATTOIR CHARRON INC. 349 ROUTE SAINTE-JULIE EST SAINT-ANDRE-AVELLIN J0V 1W0 819-983-2331 Condition :</p>	0764989-0002-01-2021 C-380	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-05-31	OUTAOUAIS	PAPINEAU
LE PERMIS AUTORISE SON TITULAIRE A PREPARER, CONDITIONNER OU TRANSFORMER DES VIANDES OU ALIMENTS CARNES, VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE.					
<p>CHASSE AUX SANGLIERS INC. RANCH D'AMERIQUE 514 MONTEE BERNARD SAINT-EMILE-DE-SUFFOLK J0V 1Y0 819-426-2607 Condition :</p>	1665969-0005-01-2021 C-1212	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-06-06	OUTAOUAIS	PAPINEAU
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE A L'EXCLUSION DES OPERATION DE FUMAGE.					
<p>FERME AUX SAVEURS DES MONTS INC. 883 CHEMIN DU RANG 6 VAL-DES-MONTS J8N 7V3 819-643-4363 Condition :</p>	1822879-0001-02-2021 C-889	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-05-28	OUTAOUAIS	LES COLLINES-DE-L'OUTAO UAIS
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE, A L'EXCLUSION DE L'OPERATION DE FUMAGE.					

ANNEXES

Liste des détenteurs de permis CHARCUTERIE DE GROS

<u>Exploitant</u>	<u>No. Permis & Permis spécifique</u>	<u>Catégorie</u>	<u>Expiration</u>	<u>Région Administrative</u>	<u>MRC</u>
RAPHAEL RABY & ELIZABETH MARIA MEDEIROS LE DOMAINE DU MANGALICA 675 MONTEE DU GARE LOCHABER J0X 3B0 819-923-8588 Condition :	2730552-0001-01-2021 C-1440	CHARCUTERIE GÉNÉRALE	2022-12-19	OUTAOUAIS	PAPINEAU
LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE, A L'EXCLUSION DES OPERATIONS DE FUMAGE.					

Annexe 2

Programme Compétitivité et environnement 2022-2024

[Programme Compétitivité et environnement \(gouv.qc.ca\)](http://gouv.qc.ca)

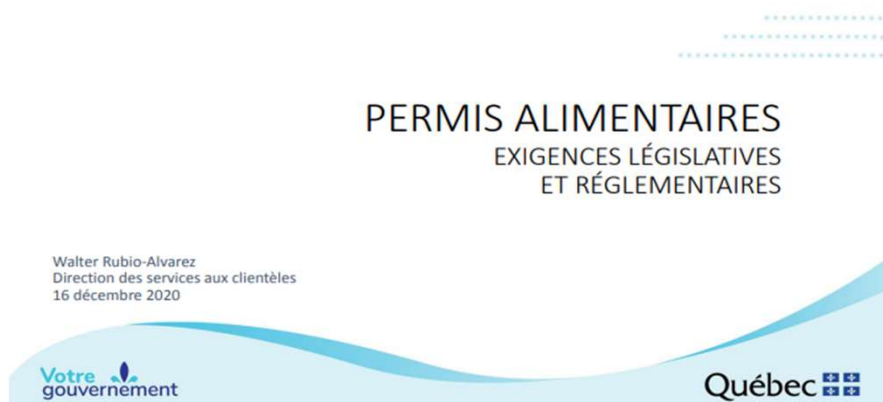
Projets admissibles

Pour être admissible, le projet doit correspondre à :

- la construction d'un nouvel établissement d'abattage ou de transformation laitière, un atelier d'équarrissage, un établissement de vente en gros de produits carnés (C1) lié à un abattoir sous inspection provinciale;
- la remise en service un établissement d'abattage ou de transformation laitière, un atelier d'équarrissage ou un établissement de vente en gros de produits carnés (C1) lié à un abattoir sous inspection provinciale et qui n'est plus exploité depuis 6 mois;
- l'augmentation du niveau de service d'un établissement de transformation laitière ou des *viandes*;
- au développement d'outils collectifs pour le secteur (ex. : outils informatiques, administratifs, de gestion, de suivi, de prise de décision ou de calcul du coût de revient);
- au développement des compétences des employés ou des actionnaires de l'entreprise;
- des initiatives collectives pour le développement économique du secteur ou de la région ou en matière de *développement durable*;
- la valorisation des *matières résiduelles* de façon collective;
- la construction d'une ligne *d'abattage humanitaire* pour le porc;
- des mesures de biosécurité pour le transport d'animaux.

ANNEXES

Annexe 3 [Permis alimentaires - http://bovin.qc.ca/wp-content/uploads/2020/12/Permis_alimentaires_20201216.pdf](http://bovin.qc.ca/wp-content/uploads/2020/12/Permis_alimentaires_20201216.pdf)



Annexe 3

MANDAT DU MAPAQ

Le MAPAQ a le mandat d'exercer une surveillance de toute la chaîne alimentaire aux fins de la protection de la santé publique de même qu'à l'amélioration de la santé et du bien-être des animaux. Il est responsable, notamment, de l'inspection auprès des intervenants de l'agroalimentaire, soit les établissements de :

- Production;
- Transformation;
- Distribution;
- Détail et restauration.

LOI SOUS L'ADMINISTRATION DU MAPAQ

[Loi sur les produits alimentaires](#) (Chapitre P-29)

[Règlement sur les aliments](#) (Chapitre P-29, r.1).

- Règlement sur les eaux embouteillées (Chapitre P-29, r.2).
- Règlement sur l'indication de l'origine des fruits et légumes frais (Chapitre P-29, r.3.1).
- Règlement sur le remboursement des coûts d'inspection permanente (Chapitre P-29, r.4).

[Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité](#) (Chapitre R-19.1)

Annexe 3

INNOCUITÉ DES ALIMENTS

Chapitre P-29, article 3 : Nul ne peut préparer, détenir, donner... des aliments destinés à la consommation humaine si ces aliments :

- Sont impropres à la consommation;
- Leur innocuité n'est pas assurée;
- Ne sont pas conformes aux exigences de la présente loi et ses règlements.

Innocuité Non Assurée et Danger imminent

- Agents microbiens pathogènes (virus, bactéries, moisissures, parasites).
- Substances chimiques.
- Dangers physiques.
- ...

VENTE DE VIANDE À LA FERME

Abattage

Découpe

Transport et
Conservation

Vente

Annexe 3

ABATTAGE

Les viandes vendues au détail, que ce soit à l'établissement d'un exploitant agricole ou dans un marché public, doivent provenir exclusivement d'un animal issu d'un:

- Abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale;
- Atelier de préparation de viandes titulaire d'un permis provincial ou d'un agrément fédéral.

Votre
gouvernement

Québec

ABATTAGE

Ces viandes ne peuvent pas provenir d'un:

- Détaillant ou restaurateur;
- Abattoir de proximité;
- Atelier où l'on assure la fourniture de services de préparation de viandes ou d'aliments carnés moyennant rémunération (ex. : découpes à forfait).

Votre
gouvernement

Québec

Annexe 3

ABATTAGE

- Si le producteur abat lui-même ses bovins à sa ferme ou les fait abattre dans un abattoir de proximité, ce ne sera que pour sa consommation personnelle seulement et non pour la vente au détail de cette viande.
- Le propriétaire d'un abattoir de proximité peut vendre au détail la viande de bovins qu'il a abattu dans ses installations. Toutefois, il a l'obligation d'afficher que la viande vendue provient d'animaux abattus dans un abattoir qui n'est pas sous inspection permanente (provincial ou fédéral).
 - Inscription : « Avis : Des viandes et des aliments carnés en vente ici proviennent d'animaux abattus et transformés sans inspection permanente ».

DÉCOUPE DES VIANDES

EXEMPLE 5

Vous êtes un exploitant agricole qui vend des viandes issues d'animaux qu'il a élevés et qui ont été abattus dans un abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale.



Marchés publics – Exigences de commercialisation

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/publications/Marche_public.pdf

Annexe 3

TRANSPORT ET CONSERVATION

Pendant le transport jusqu'à la ferme et dans le lieu d'entreposage :

- S'assurer de maintenir les viandes ou tout aliment carné entre 0 °C et 4 °C, car à cette température la multiplication des microorganismes est ralentie;
- S'assurer de maintenir les viandes ou tout aliment carné congelés à - 18 °C ou moins, car à cette température la multiplication des microorganismes à l'origine de la dégradation des aliments est arrêtée.

Votre
gouvernement

Québec

VENTE EN GROS

EXEMPLE 5

Vous êtes un exploitant agricole qui vend des viandes issues d'animaux qu'il a élevés et qui ont été abattus dans un abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale.

La découpe a été effectuée dans un atelier de charcuterie générale à des fins de vente en gros.

Si la coupe, la mise sous vide et l'emballage des viandes sont réalisés dans un atelier de préparation (C1), vous n'aurez pas besoin d'un permis de vente en gros de produits carnés lorsque vous les vendrez à d'autres commerces, à condition qu'il n'y ait aucune autre préparation que le maintien au froid de ces viandes.

Votre
gouvernement

Québec

Annexe 3

VENTE EN GROS

EXEMPLE 5

Vous êtes un exploitant agricole qui vend des viandes issues d'animaux qu'il a élevés et qui ont été abattus dans un abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale.

Après avoir fait abattre le bœuf dans un abattoir inspecté (provincial ou fédéral), si le producteur fait lui-même la découpe, la mise sous vide et l'emballage des viandes dans ses installations, le permis de vente en gros de produits carnés sera requis. Exigences d'aménagements sont à prévoir pour le respect des locaux obligatoires.

La découpe a été effectuée sur les lieux mêmes de l'exploitation.

Guide - Demande de permis de vente en gros de produits carnés

<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/Publications/Pages/Details-Publication.aspx?guid=%7bb366d3b-adeb-42db-8f3b-978412c46869%7d>

Votre
gouvernement

Québec

VENTE EN GROS

CATÉGORIES DE PERMIS

CHARCUTERIE GÉNÉRALE

Le permis relatif à la charcuterie générale permet tous les types de transformations alimentaires à base de viande, sauf la mise en conserve. Exemples :

- Pâté à la viande
- Sandwich
- Jambon
- Viande fumée
- Saucisson
- Poudet entier
- Saucis à spaghetti
- Terrine
- Charcuterie fermentée (ou séchée)
- Viande hachée
- Saucisse
- Bouillon de poulet à base de conserve de poulet
- Coupes de viande fraîche
- Pâtés alimentaires finis à la viande
- Saucis et saucis à base de viande

CONSERVES DE VIANDE

Le permis relatif aux conserves de viande autorise la mise en conserve de viande et de mets préparés selon un procédé de stérilisation qui permet de prolonger la durée de vie des produits finis et de les maintenir à la température ambiante.

Guide - Demande de permis de vente en gros de produits carnés

<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/md/Permis/Pages/preparation.aspx>

Votre
gouvernement

Québec

Annexe 3

VENTE DIRECTE AU CONSOMMATEUR

EXEMPLE 5

Vous êtes un exploitant agricole qui vend des viandes issues d'animaux qu'il a élevés et qui ont été abattus dans un abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale.

La découpe a été effectuée dans un atelier de charcuterie générale à des fins de vente en gros.

Si la coupe, la mise sous vide et l'emballage des viandes sont réalisés dans un atelier de préparation (C1), seul le permis « vente au détail – maintien chaud ou froid » sera requis.

Guide - Demande de permis de restauration et de vente au détail

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/md/Formulaires/Pages/permisresto_statique.aspx

Votre
gouvernement

Québec

VENTE DIRECTE AU CONSOMMATEUR

EXEMPLE 5

Vous êtes un exploitant agricole qui vend des viandes issues d'animaux qu'il a élevés et qui ont été abattus dans un abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale.

Après avoir fait abattre le bœuf dans un abattoir inspecté (provincial ou fédéral), si le producteur réalise la découpe, la mise sous vide et l'emballage dans ses viandes, le permis de « vente au détail – préparation générale » sera requis.

La découpe a été effectuée sur les lieux mêmes de l'exploitation.

Guide - Demande de permis de restauration et de vente au détail

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/md/Formulaires/Pages/permisresto_statique.aspx

Votre
gouvernement

Québec

Annexe 3

VENTE DIRECTE AU CONSOMMATEUR

VIANDES (DÉCOUPES) ET ALIMENTS CARNÉS	
Sur le site d'exploitation	<p><u>Vente au détail – préparation générale & Formation obligatoire</u> (si la découpe est effectuée sur les lieux d'exploitation)</p> <p><u>Vente au détail – maintien chaud ou froid</u> (si la découpe est effectuée dans un atelier de charcuterie possédant un permis de vente en gros de produits carnés)</p>
Extérieur du site d'exploitation (marchés publics, événements spéciaux, foires, kiosques temporaires, ...)	Copie du permis

VENTE DIRECTE AU CONSOMMATEUR

Restauration

Préparation d'aliments en vue de les vendre comme repas ou comme collations.

Vente au détail

Préparation de produits alimentaires, autres que des repas et collations.

Sans but lucratif

Pour des organismes qui effectuent des activités de restauration ou de vente au détail dans un but religieux, philanthropique, charitable, scientifique, artistique, social, professionnel, sportif ou autres du même ordre. Ce permis permet de tenir des activités alimentaires dans différents lieux. Une seule demande de permis pour l'ensemble des succursales de votre organisation pour une durée d'un an.

Événements spéciaux

Pour des événements de courte durée (30 jours consécutifs et moins) où s'effectuent des activités de restauration ou de vente au détail.

Annexe 3

EXIGENCES

12. Cochez les exigences réglementaires que vous vous engagez à respecter en ce qui concerne l'aménagement sanitaire de votre établissement ou de votre véhicule et inscrivez les renseignements relatifs à la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires.

Pour obtenir plus d'information sur les exigences réglementaires, référez-vous à la page 18 du guide *Demande de permis de restauration et de vente au détail*.

Exigences relatives à l'aménagement sanitaire des lieux et des véhicules

- Disposer d'une installation réservée à la préparation d'aliments.
- Disposer d'une aire ou d'un local pourvu d'un évier.
- Disposer d'eau potable courante froide et chaude (60 °C ou plus).
- Disposer d'un distributeur à savon liquide ou en poudre et de serviettes jetables.
- Disposer d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.
- Disposer d'un système de ventilation adapté aux activités d'exploitation.
- Disposer d'un récipient pour les déchets.

Exigences relatives à la formation en hygiène et salubrité alimentaires

Nom du gestionnaire responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires

Numéro de l'attestation du gestionnaire

Votre gouvernement Québec

FORMATION OBLIGATOIRE

La personne responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaire doit suivre la formation de [gestionnaire d'établissement alimentaire](#).

Exemption :

Sont exemptés de la formation obligatoire, outre les exemptions prévues à l'article 2.2.4.7 du Règlement, les établissements qui ne font uniquement que maintenir des aliments au chaud ou froid dans leur établissement.

Par exemple, les pharmacies ou les producteurs agricoles qui maintiennent des viandes ou aliments carnés au froid, à condition qu'ils n'aient pas préparés eux-mêmes ces viandes ou aliments carnés.

Votre gouvernement Québec

Annexe 3

50 %

Un détaillant, détenteur d'un permis de vente au détail, peut vendre des produits carnés uniquement à un restaurateur à hauteur de moins de 50 % des ventes totales de produits carnés et de viandes sans avoir à détenir un permis de vente en gros de produits carnés.

Votre
gouvernement

Québec

PRÉPARATION D'ALIMENTS VENTE AU DÉTAIL

m) exploiter un lieu ou un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments destinés à la consommation humaine...

- Lieu : aire, local...

- En vue de : permis est exigé pour un lieu même si la vente ne se fait pas à ce lieu.

- Moyennant rémunération : prix, contribution volontaire, profit ou perte...

- Don de nourriture = aucune rémunération = pas de permis.

Votre
gouvernement

Québec

Annexe 3

PRÉPARATION

Abattre, assaisonner, chauffer, coaguler, concentrer, confire, congeler, cuire, décongeler, décoquiller, découper, dépecer, dépiauter, déshydrater, désosser, emballer, enrober, évaporer, éviscérer, extraire, façonner, fermenter, fileter, filtrer, fumer, garnir, griller, hacher, laver, mariner, mélanger, mettre en conserve, mirer, morceler, moudre, mouler, parer, pasteuriser, peler, piquer, presser, réchauffer, réemballer, saler, saigner, saumurer, saurer, sécher, torréfier, trancher et tout autre genre de traitement ou de conditionnement d'aliments, à l'exception du parage des parties non comestibles, du lavage à l'eau et de l'emballage des fruits et légumes frais entiers, de l'emballage des oeufs de consommation en coquille et de l'infusion, la dilution ou la reconstitution avec de l'eau d'un produit sec ou concentré pour service direct au consommateur en portion individuelle, sans chauffage subséquent de cette portion;

PRÉPARATION

Maintenir chaud ou froid des aliments à l'exception des boissons, des glaces aromatisées et de la glace.

Annexe 3

VENTE PAR INTERNET

Plateformes de commerce électronique

- Individuelles.
- Collectives.

Besoin d'un permis de vente au détail – préparation générale parce que vente directe au consommateur.

Votre
gouvernement

Québec

CONSIGNATION

Lieu de préparation



Permis « vente au détail – préparation générale »
Adresse du lieu de préparation

Lieu de consignment



Permis « vente au détail – maintien au chaud ou au froid »
Adresse du lieu de consignment

Les produits doivent être étiquetés selon les règles d'étiquetage et l'adresse du lieu de préparation doit y figurer.

Votre
gouvernement

Québec

ANNEXES

Annexe 3

ÉTIQUETAGE

Les produits préemballés doivent porter une étiquette avec les inscriptions suivantes :

- Nom usuel;
- Déclaration de la quantité nette (poids);
- Nom et adresse du principal établissement responsable (adresse physique);
- Liste des ingrédients (y compris les allergènes alimentaires);
- Tableau de la valeur nutritive (TVN) (si applicable, [voir les exemptions](#));
- Date limite de conservation ([si applicable](#)).

Exigences fondamentales concernant l'étiquetage :

<https://www.inspection.gc.ca/aliments/exigences-et-directives/etiquetage/industrie/fra/1383607266489/1383607344939>

Pour la déclaration des allergènes :

<http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/l-etiquetage-des-aliments-pour-l-industrie/liste-d-ingredients-et-allergene/fra/1383612857522/1383612932341?chap=2#s7c2>

Création de TVN, détermination de durée de vie, etc. :

Liste de laboratoires et consultants privés :

[Fondation Initia](#)

QUESTIONS SUR LES PERMIS

Direction des services aux clientèles
Service de gestion de la clientèle

restauration et de vente au détail
permislegers@mapaq.gouv.qc.ca

vente en gros
permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca



ANNEXES

Annexe 4

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Aide-memoire_Exploitants_Restauration.pdf

AIDE-MÉMOIRE

pour les exploitants d'établissements
de restauration et de vente au détail

DISPOSITIONS LÉGALES ET RÉGLEMENTAIRES EN MATIÈRE

D'HYGIÈNE ET DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

Annexe 4

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	4
1. LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES	6
ARTICLES CLÉS DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (RLRQ, CHAPITRE P-29)	
Section 1 de la Loi: Dispositions générales	7
Section 2 de la Loi	8
Section 3 de la Loi: Régime d'autorisation	10
Section 4 de la Loi: Suspension, annulation ou refus de renouveler le permis	10
Section 5 de la Loi: Inspection, saisie et enquête	10
2. RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS	12
ARTICLES CLÉS DU RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS (RLRQ, CHAPITRE P-29, R.1)	
Chapitre 1 – Dispositions générales	15
Chapitre 2 – Lieux, opérations, véhicules	17
Chapitre 3 – Conditionnement et vente	23
Chapitre 6 – Viandes propres à la consommation humaine	26
Chapitre 9 – Produits marins	30
Chapitre 11 – Produits laitiers et succédanés de produits laitiers	30

Annexe 4

INTRODUCTION

L'exploitant d'un établissement de restauration ou de vente au détail joue un rôle de premier plan dans le maintien de la salubrité des aliments. Il a la responsabilité de respecter les lois et règlements applicables au domaine alimentaire et de s'assurer que les produits alimentaires qu'il offre sont de qualité et ne présentent aucun risque pour la santé des consommateurs. Aussi importe-t-il que l'exploitant prête une attention soutenue au respect des exigences légales et réglementaires qui le concernent, notamment à l'égard des activités de préparation d'aliments.

La Loi sur les produits alimentaires et le Règlement sur les aliments contiennent l'ensemble des normes qui concernent les droits d'exploitation des permis, les pouvoirs relatifs aux rappels des aliments et aux saisies d'aliments non conformes, l'inspection, l'aménagement des établissements, etc. Ces règles et normes visent notamment à assurer l'adoption de bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires.

L'*Aide-mémoire pour les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail* vise à fournir un outil pour aider les restaurateurs et les détaillants à se conformer à la législation québécoise. Les articles clés qui sont détaillés dans ce document sont extraits de la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chap. P-29) et les règlements qui s'y rattachent. Dans le but de faciliter la consultation, seuls les articles qui intéressent plus particulièrement les responsabilités et les exigences qui sont étroitement liés aux activités de restauration et de vente au détail ont été extraits de la Loi et du Règlement.

Cette législation, administrée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), donne au Ministère les moyens d'agir afin de prévenir les toxi-infections alimentaires et de protéger les consommateurs. Il y a lieu de noter que les aliments vendus au détail sont soumis à d'autres lois et règlements, notamment la Loi ou le Règlement sur les aliments et les drogues ou encore la Loi ou le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation du gouvernement fédéral.

Précisons que l'exploitant qui se livre à des activités de restauration ou de vente au détail d'aliments doit respecter non seulement les articles présentés dans l'aide-mémoire, mais aussi l'ensemble des exigences de la Loi sur les produits alimentaires. Il est de la responsabilité de chaque exploitant de s'assurer du respect des règlements.

Enfin, soulignons que les articles reproduits dans les lignes qui suivent portent les mêmes numéros que ceux qui sont utilisés dans la Loi sur les produits alimentaires. En cas de disparité entre les articles cités dans le présent aide-mémoire et ceux de la Loi sur les produits alimentaires, cette dernière a préséance.

1 LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

Articles clés de la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

Section 1 de la Loi: Dispositions générales

L'article 1 définit les termes utilisés dans la Loi. Les paragraphes suivants concernent plus particulièrement les restaurateurs et détaillants.

Article 1.

(...)

b) **«ALIMENT»:** tout ce qui peut servir à la nourriture de l'homme ou des animaux y compris les boissons à l'exception des boissons alcooliques au sens de la Loi sur la Société des alcools du Québec (chapitre S-13) et des produits de cannabis comestibles au sens de la Loi encadrant le cannabis (chapitre C-5.3);

b.1) **«GLACE»:** la glace utilisée pour la préparation ou la conservation d'un aliment ou destinée à la consommation humaine ou destinée à entrer en contact avec un aliment, avec de l'eau régie par le Règlement sur l'eau potable édicté en vertu de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) ou avec toute boisson alcoolique au sens de la Loi sur la Société des alcools du Québec;

(...)

h) **«VENTE AU DÉTAIL»:** toute vente de produits, à l'exclusion des repas ou collations, faite à un acheteur ou à un usager, pour fins de consommation ou d'usage et non de revente;

i) **«VENTE EN GROS»:** toute vente de produits faite à un acheteur pour fins de revente en état ou après préparation, conditionnement ou transformation;

j) **«DÉTAILLANT»:** toute personne qui fait de la vente au détail;

k) **«RESTAURATEUR»:** toute personne qui sert ou vend des repas ou collations pour fins de consommation et moyennant rémunération, l'exploitant d'un établissement d'enseignement ou de tout établissement régi par la Loi sur les services de santé et les services sociaux (chapitre S-4.2), la Loi sur les services de santé et les services sociaux pour les autochtones cris (chapitre S-5), la Loi sur le système correctionnel du Québec (chapitre S-40.1), le gouvernement, ses ministères et organismes.

Pour l'application de la présente loi, sont assimilées à un aliment l'eau embouteillée, l'eau au volume de même que l'eau destinée à être de l'eau embouteillée ou de l'eau au volume ainsi que l'eau qui sert ou qui est destinée à servir à la préparation ou à la conservation des aliments, dans la mesure où ces aliments ou ces eaux sont destinés à la consommation humaine à des fins promotionnelles ou commerciales. La glace est également assimilée à un aliment.

Annexe 4

Section 2 de la Loi

Cette section décrit, de façon générale, les responsabilités des exploitants concernant l'hygiène et la salubrité sur les lieux de leur exploitation.

Responsabilités de l'exploitant relatives à l'innocuité des produits alimentaires

Article 3. Nul ne peut préparer, détenir en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération, recevoir, acheter pour fins de revente, mettre en vente ou en dépôt, vendre, donner à des fins promotionnelles, transporter, faire transporter ou accepter pour transport, tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à cette consommation, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.

Responsabilités de l'exploitant relatives à l'hygiène et la salubrité des lieux

Article 3.1 L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.

Cet exploitant doit empêcher que l'état ou l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

Responsabilités de l'exploitant relatives à l'état des lieux, des véhicules et de l'équipement

Article 3.2 L'exploitant visé à l'article 3.1 doit :

- 1° utiliser du matériel ou des installations en bon état de fonctionnement conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits;
- 2° utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits;
- 3° aménager et entretenir les abords de la conserverie, de l'établissement ou du lieu de manière à ce que les locaux, le matériel ou les produits ne soient pas contaminés.

Responsabilités de l'exploitant relatives à son personnel et au respect de la réglementation

Article 3.3 L'exploitant visé à l'article 3.1 doit s'assurer que les personnes présentes dans les aires de manipulation ou d'entreposage des produits, du matériel ou des emballages ou dans les aires de préparation des produits de même que dans un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine respectent les règles d'hygiène et de salubrité prévues par règlement. Il doit également s'assurer que lui-même et son personnel présents dans ces aires et lieu respectent les mesures prévues par règlement.

Responsabilités de l'exploitant relatives aux retraits ou rappels d'aliments

Article 3.4 L'exploitant visé à l'article 3.1 doit retirer ou rappeler tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à la consommation humaine, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée ou dont l'absence d'information ou l'information apparaissant sur le produit ou son emballage n'en permet pas la consommation sécuritaire. À cette fin, cet exploitant doit se doter d'un système de traçabilité conforme aux exigences prescrites par règlement.

Article 3.5 Toute personne qui **ANNEXES** produit à des fins commerciales, philanthropiques ou de don à des fins promotionnelles faisant l'objet d'un rappel doit s'y conformer.

Responsabilités de l'exploitant relatives aux indications utilisées sur les aliments

Article 4. Nul ne peut faire emploi sur un produit, son récipient, son étiquette, son emballage, sur un écriteau afférent ou dans un document concernant la publicité, la détention, la manutention ou la mise en circulation d'un produit pour la vente, d'une indication inexacte, fautive, trompeuse ou susceptible de créer chez l'acheteur une confusion sur l'origine, la nature, la catégorie, la classe, la qualité, l'état, la quantité, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit.

Est assimilée à une indication inexacte, fautive ou trompeuse, l'absence d'indication ou une indication incompréhensible ou illisible sur l'un des éléments mentionnés au premier alinéa.

ANNEXES

Annexe 4

Section 3 de la Loi : Régime d'autorisation

Cette section prescrit les types d'exploitations qui sont tenus de détenir un permis. Les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail doivent se référer plus spécifiquement aux paragraphes *m* et *n* de l'article 9.

Responsabilités de l'exploitant relatives à la détention d'un permis

Pour plus d'information concernant les permis, il est conseillé de se référer au guide *Demande de permis de restauration et de vente au détail* au www.mapaq.gouv.qc.ca/permisalimentaire.

Section 4 de la Loi : Suspension, annulation ou refus de renouveler le permis

Cette section indique les conditions pouvant mener le ministre à la suspension, l'annulation ou le refus de renouveler le permis. Pour plus de précisions, se référer à l'article 15 de la Loi sur les produits alimentaires.

Section 5 de la Loi : Inspection, saisie et enquête

Cette section décrit les différents outils mis à la disposition du personnel inspecteur afin de veiller à l'application de la Loi et de ses règlements. Elle fait aussi état des responsabilités de l'exploitant lors d'une inspection. En voici quelques extraits. Pour plus de précisions, consulter l'intégralité des articles 33 à 33.9.2, 35 et 36.

L'inspecteur peut, entre autres, dans l'exercice de ses fonctions :

- Procéder à l'inspection des lieux, des locaux, de l'équipement, du matériel, des appareils et de tout produit, animal ou autre objet auxquels s'applique la présente loi;
- Exiger de suspendre ou de restreindre, pendant la durée de l'inspection, toute activité ou toute opération auxquelles s'applique la présente loi;
- Prélever gratuitement des échantillons;
- Ordonner l'immobilisation de tout véhicule servant au transport d'un produit ou d'un animal et en faire l'inspection;
- Ordonner, restreindre ou interdire le déplacement de tout produit, animal ou autre objet;
- Interdire ou limiter l'accès aux lieux ou à tout équipement, matériel, appareil ou tout produit, animal ou autre objet s'y trouvant et auxquels s'applique la présente loi;
- Effectuer des essais de tout équipement, matériel, appareil ou tout autre objet auxquels s'applique la présente loi;
- Prendre des photographies;
- Exiger la communication pour examen, reproduction ou établissement d'extraits, de tout livre, connaissance ou autre document ou dossier, s'il a des motifs raisonnables de croire qu'ils contiennent des renseignements relatifs à l'application de la présente loi ou de ses règlements;

Saisir tout produit, tout animal ou tout autre objet auquel s'applique la présente loi, s'il a des motifs raisonnables de croire qu'une infraction a été commise à leur égard ou que ce produit est impropre à la consommation humaine, qu'il est altéré de manière à le rendre impropre à la consommation humaine ou que son innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou que ce produit représente un danger pour la vie ou la santé des consommateurs.

De son côté, l'exploitant est responsable :

D'aider le personnel inspecteur en lui facilitant l'accès au produit ou au lieu;

De ne pas entraver le travail du personnel inspecteur en tentant de l'induire en erreur ou en refusant d'obéir à un ordre qu'il est autorisé à émettre en vertu de la présente loi ou de ses règlements.

Annexe 4

2 RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS

Règlement sur les aliments (RLRQ, chapitre P-29, R.1)

Le Règlement sur les aliments compte 11 chapitres qui sont eux-mêmes subdivisés en plusieurs sections. Voici les titres de ses 11 chapitres, accompagnés d'un résumé schématique.

Chapitre 1 – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- Application générale et définitions concernant les enregistrements et les différents permis relatifs aux aliments et règlements inhérents.

Chapitre 2 – LIEUX, OPÉRATIONS, VÉHICULES

- Règlements applicables concernant les locaux, les aires ou les véhicules servant à la préparation des produits alimentaires.
- Eau utilisée pour la consommation humaine, les déchets, le matériel, l'équipement. ANNEXES
- Règles applicables pour les manipulateurs d'aliments, formation obligatoire, registres et pièces justificatives.

Chapitre 3 – CONDITIONNEMENT ET VENTE

- Règlements applicables concernant la dénomination et la composition des produits, les récipients et les emballages, les indications et les marques, de même que les distributeurs automatiques et les cantines ambulantes.

Chapitre 5 – ŒUFS EN COQUILLE ET ŒUFS TRANSFORMÉS

- Dispositions générales sur les œufs en coquille.
- Normes relatives à la construction, à l'aménagement et aux activités d'un poste de classement des œufs.
- Entreposage et emballage des œufs en coquille, dispositions relatives aux œufs pondus par une espèce autre que la poule domestique, œufs transformés, qualité, emballage et marquage des œufs, etc.

Chapitre 6 – VIANDES PROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE

- Définitions, normes de construction et d'équipement des abattoirs, conserveries de viandes et ateliers de charcuteries à des fins de vente en gros, normes relatives à tous les ateliers.
- Vente au détail et activités de restauration.

Chapitre 7 – VIANDES NON COMESTIBLES

- Dispositions générales concernant les cadavres ou parties d'animaux morts, les sous-produits d'animaux ou de produits carnés, les huiles et les graisses animales. Normes opérationnelles. Emballages et vignettes.
- Dispositions relatives aux viandes impropres à la consommation humaine.

Chapitre 8 – PRODUITS DE L'ÉRABLE ET LEURS SUCCÉDANÉS

- Dispositions générales, normes relatives à l'exploitation d'une érablière, au classement du sirop, aux succédanés, etc.

Chapitre 9 – PRODUITS MARINS

- Dispositions générales, normes relatives à la construction et à l'équipement des établissements de préparation des produits marins et des conserveries de produits marins, normes relatives aux bateaux de pêche, etc.
- Transport des produits marins à destination du marché de consommation (véhicule de transport, matériel, etc.), normes sur les produits marins vivants, etc.

Chapitre 10 – PRODUITS D'EAU DOUCE

- Dispositions générales applicables aux produits d'eau douce, normes de construction et d'équipement d'établissements de préparation et de conserveries de produits d'eau douce, etc.

Chapitre 11 – PRODUITS LAITIERS ET SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS

- Dispositions générales et définitions sur les produits laitiers et leurs succédanés, normes de construction, d'aménagement et de fonctionnement d'une ferme laitière ou des usines laitières.
- Normes relatives à la qualité du lait et de la crème crus.
- Dispositions particulières applicables à la préparation de certains fromages au lait cru ou non pasteurisé, normes applicables à la composition des produits laitiers (pourcentage de gras dans le lait, addition de vitamine D, babeurre, yogourt, etc.), étiquetage et emballage des produits laitiers, succédanés de produits laitiers, etc.
- Vente au détail de produits laitiers et de succédanés de produits laitiers dans la restauration.

Dans le but de simplifier la consultation de l'aide-mémoire, les articles des chapitres 5 à 11 qui portent spécifiquement sur les œufs, les viandes, les viandes non comestibles, les produits de l'érable, les produits marins et d'eau douce et les produits laitiers et succédanés, ne sont pas repris dans l'aide-mémoire pour les établissements de détail et de restauration.

Les articles à portée générale se retrouvent déjà dans les chapitres 1 à 3. Certains autres articles du chapitre 6 et 11, spécifiques aux viandes et applicables aux établissements de détail, sont retranscrits en raison de leur pertinence.

Annexe 4

Articles clés du Règlement sur les aliments

Chapitre 1 – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Cette section donne une liste d'expressions réglementées. Le paragraphe qui suit précise les actions reliées à la préparation servant à définir si ces activités sont visées par la réglementation.

1.1.1. Définitions : Dans le présent règlement, à moins que le contexte n'indique un sens différent, les expressions suivantes signifient :

(...)

j) «préparation» : abattre, assaisonner, chauffer, coaguler, concentrer, confire, congeler, cuire, décongeler, décoquiller, découper, dépecer, dépiauter, déshydrater, désosser, emballer, enrober, évaporer, éviscérer, extraire, façonner, fermenter, fileter, filtrer, fumer, garnir, griller, hacher, laver, mariner, mélanger, mettre en conserve, mirer, morceler, mouliner, mouler, parer, pasteuriser, peler, piquer, presser, réchauffer, réemballer, saler, saigner, saumurer, saurer, sécher, torréfier, trancher tout autre genre de traitement ou de conditionnement d'aliments, à l'exception du parage des parties non comestibles, du lavage à l'eau et de l'emballage des fruits et légumes frais entiers, de l'emballage des oeufs de consommation en coquille et de l'infusion, la dilution ou la reconstitution avec de l'eau d'un produit sec ou concentré pour service direct au consommateur en portion individuelle, sans chauffage subséquent de cette portion;

k) (...) Le paragraphe j du premier alinéa s'applique également aux fins de la Loi et inclut, pour l'application des paragraphes m et n du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, maintenir chaud ou froid des aliments à l'exception des boissons, des glaces aromatisées et de la glace.

Exigences relatives aux températures de conservation des aliments

1.4.1. Température de conservation : Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18°C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit.

Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou de détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés.

Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.

Exigences relatives à l'exclusivité de l'utilisation des locaux de préparation

1.4.4. Le local, l'aire, l'équipement, le matériel ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits aux fins de vente, d'exercice de l'activité de restaurateur ou de fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des produits doit servir exclusivement à la préparation de produits.

La préparation de produits aux fins visées au premier alinéa doit en outre se faire ailleurs que dans une cuisine domestique, dans l'un ou l'autre des cas suivants :

- 1°** lorsque la préparation de produits est effectuée aux fins de vente en gros;
- 2°** lorsque la préparation de produits est effectuée dans une quantité supérieure à 100 kg/mois;
- 3°** lorsqu'il s'agit de produits laitiers autres que ceux visés à l'article 11.1.3 ou de succédanés de produits laitiers.

Le présent article ne s'applique pas aux personnes visées à l'article 1.3.5.C.5.

Exigences relatives aux indications fausses et trompeuses et à la falsification

1.5.1. Prohibition de tromper : Est prohibée toute tromperie ou tentative de tromperie, toute déclaration ou indication fausse, inexacte ou trompeuse, sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit :

- a)** sur la nature, l'état, la composition, l'identité, la provenance, l'origine, l'utilisation, la destination, la qualité, la quantité, la valeur, le prix ou une particularité du produit;
- b)** sur le lieu, la date ou les procédés de préparation, fabrication, conservation ou conditionnement du produit;
- c)** sur le mode d'emploi ou de conservation du produit;
- d)** sur l'identité, les qualités ou aptitudes du producteur, préparateur, fabricant, conserveur, conditionneur, distributeur ou de l'agent de vente ou de livraison du produit.

1.5.2. Falsification et manœuvres prohibées : Est prohibée toute falsification ou tentative de falsification du produit, toute modification frauduleuse de la composition, de la qualité ou de la quantité du produit, toute opération ou manœuvre tendant à masquer la mauvaise qualité du produit, à le présenter sous une apparence trompeuse ou à fausser le résultat du pesage, mesurage, dosage ou de l'analyse du produit, de même que toute indication frauduleuse tendant à faire croire à une opération exacte ou à un contrôle officiel qui n'a pas eu lieu.

Est également prohibée la détention ou la mise en vente ou en circulation, de moyens propres à effectuer telle falsification, modification, opération, manœuvre ou indication.

Annexe 4

Chapitre 2 – LIEUX, OPÉRATIONS, VÉHICULES

Exigences relatives à l'absence d'animaux, insectes et rongeurs

2.1.2. Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.

Malgré le premier alinéa, toute personne qui accède à l'aire de service au public peut être accompagnée d'un chien lui permettant de pallier un handicap.

Exigences relatives aux supports de rangement

2.1.2.1. Dans un lieu ou un véhicule, les produits non emballés doivent être placés dans des récipients ou contenants à l'exception des fruits et légumes frais lors de leur récolte.

Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher.

Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.

Exigences relatives à l'éclairage

2.1.2.2. Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à 1 m du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.

Ce système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.

Exigences relatives à l'eau potable et aux installations pour le lavage des mains

2.1.3. Le lieu ou le véhicule doit être aéré, ventilé et disposer :

- 1° d'eau potable courante chaude et froide;
- 2° d'un appareil distributeur de savon liquide ou en poudre.
- 3° La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60 °C.

Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation des produits doit, en plus, disposer d'un évier, de serviettes individuelles jetables et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

2.1.3.1. L'eau utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments ainsi que pour le lavage des équipements entrant en contact direct avec les produits doit être de l'eau potable.

Dans le cas de la glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, elle doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage.

Exigences relatives aux installations nécessaires à la réfrigération

2.1.3.2. Le lieu ou le véhicule doit être pourvu des installations, locaux ou compartiments nécessaires pour y maintenir les températures prescrites à l'article 1.4.1 et l'exploitant doit disposer d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C.

Chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doit être muni d'un thermomètre ou d'un thermographe en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C qui indique la température la plus chaude de l'endroit.

Exigences relatives aux récipients à déchets

2.1.3.3. Le lieu ou le véhicule doit disposer de récipients pour les déchets, rebuts ou détritux.

Ces récipients doivent être étanches, non absorbants, rigides et munis d'un couvercle et ne doivent pas être en carton. Ils doivent être lavés ou nettoyés et désinfectés dès qu'ils sont vidés.

Exigences relatives à l'état et la qualité de l'équipement et des matériaux

2.1.4. Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits, à l'exception des fruits et légumes frais entiers qui ne font pas l'objet de préparation, doivent être faites d'un matériau :

- 1° qui ne peut être corrodé;
- 2° résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection;
- 3° non toxique et non en état ou en voie de putréfaction;
- 4° non absorbant et imperméable;
- 5° inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits.

Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.

ANNEXES

Annexe 4

Le matériel et l'équipement fabriqués par assemblage autrement que par soudure ou joint imperméable doivent être démontables et chacun des éléments doit être accessible de façon à en permettre le lavage, le nettoyage, la désinfection et l'inspection.

Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.

Exigences relatives à l'état des locaux

2.1.5. Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits :

- 1° les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écaillures;
- 2° les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide;
- 3° les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs.

Exigences relatives aux marchés publics

2.1.6. **Marché public :** Les locaux et le matériel d'un établissement de marché public, dont l'exploitant met des emplacements à la disposition de vendeurs de produits, doivent être propres et ce marché doit comprendre :

- a) un réseau d'eau potable, chaude et froide, sous pression;
- b) un réseau d'évacuation tant des eaux pluviales que des eaux usées. Ce réseau doit être curable et conçu sur le mode séparatif, avec regard de visite, chasses d'eau, bouches siphoniques, grilles de protection et intercepteur de solides;
- c) des locaux sanitaires comportant des lavabos, distributeurs de savon liquide, dispositifs pour essuyer ou assécher, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition des vendeurs et de leur personnel;
- d) un compartiment servant à remettre le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement.

Dans le cas où des étaux de viandes ou d'aliments carnés y sont installés, l'établissement de marché public, en plus d'être assujéti aux sous-sections 6.4.1 et 6.7.1, doit également comprendre :

- e) des postes d'eau chaude et d'eau froide installés et aménagés, à chaque étal, de façon à permettre le lavage ou le nettoyage sous pression des locaux, du matériel et des emplacements, outils ou instruments de travail;
- f) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement.

Exigences relatives à la propreté des locaux, de l'équipement, etc.

2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.

Exigences relatives au personnel

2.2.3. Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendus aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits.

Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac.

Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent :

- 1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;
- 2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;
- 3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail;
- 4° (*paragraphe abrogé*);
- 5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux;
- 6° s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.

Exigences relatives à la santé du personnel

2.2.3.1. Toute personne visée au premier alinéa de l'article 2.2.3 doit :

- 1° être exempte de toute maladie contagieuse transmissible par les produits;
- 2° être exempte de toute lésion cutanée infectée;
- 3° si elle a une lésion cutanée non infectée ouverte, porter un pansement propre et imperméable;
- 4° si la lésion visée au paragraphe 3 se trouve sur la main, au poignet ou à l'avant-bras, porter un gant propre, imperméable et suffisamment long pour recouvrir intégralement le pansement recouvrant celle-ci et ce gant doit être jeté à chaque fois qu'il est enlevé.

Annexe 4

Interdiction relative aux gants de latex

2.2.3.2. Le port de gants faits ou saupoudrés de latex par toute personne visée au premier alinéa de l'article 2.2.3 dans une conserverie, un établissement, un lieu ou un véhicule visé à l'article 33 de la Loi est interdit (...).

Exigences relatives aux produits de nettoyage et d'assainissement

2.2.3.3. Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant ou pesticide qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. 1985, c. F-27) ou par la Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, c. 28) ou qui n'est pas inscrit sur la Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et accessible sur son site, à l'adresse www.inspection.gc.ca.

Exigences relatives à la prévention de la manipulation des aliments par le public

2.2.4. Les aliments non emballés et détenus pour fins de vente au détail, sauf les fruits et légumes frais et entiers et les aliments en vrac, doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.

Exigences à l'égard de la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires

Les articles 2.2.4.1 à 2.2.4.9 précisent les responsabilités de l'exploitant concernant les personnes à former, les types de formations et leurs contenus ainsi que les registres de formations. Pour plus d'information à ce sujet, il est également conseillé de se référer au site Internet du MAPAQ au www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene.

Exigences relatives à la tenue de registres des opérations

2.2.5. Registre des opérations : Toute personne tenue de se munir d'un permis ou de s'enregistrer en vertu de la Loi doit tenir des registres et pièces justificatives de ses opérations et les garder à la disposition des inspecteurs.

Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer :

- a) la nature et la quantité des produits achetés ou reçus;
- b) la date de leur achat ou réception et, dans le cas des mollusques bivalves marins vivants et pour chaque lot, l'espèce, la date de cueillette ou de récolte et la zone ou le secteur de zone d'où provient ce lot;
- c) les nom et adresse du fournisseur et, dans le cas de l'entreposeur, les nom et adresse de l'entrepositaire ainsi que le numéro correspondant à un même lot de produits entreposés avec mention du numéro de l'estampille dans le cas des viandes et aliments carnés en provenance d'un exploitant autorisé.

2.2.6. De plus, dans le cas de l'entreposeur, du courtier en alimentation ou du détaillant approvisionnant un restaurateur et de toute personne tenue de se munir d'un permis, ces registres et pièces justificatives doivent indiquer :

- a) la nature et la quantité des produits vendus ou livrés;
- b) la date de leur vente ou livraison;
- c) les nom et adresse du destinataire.

Dans le cas de l'entreposeur, ces registres doivent indiquer également le numéro de lot d'où proviennent les produits livrés.

2.2.7. Dans le cas du détaillant ou du restaurateur, les factures peuvent tenir lieu de registres ou pièces justificatives à condition de contenir les mêmes indications que celles requises par les articles 2.2.5 et 2.2.6.

2.2.8. Ces registres, pièces justificatives ou factures doivent être conservés pendant 1 an au moins à compter du jour de la dernière inscription qui y est portée ou de leur rédaction.

Exigences relatives à l'état et à l'identification d'un véhicule

2.3.1. État du véhicule : Tout véhicule lorsqu'il est affecté au transport d'un aliment doit en tout temps, être adapté à cet usage et maintenu dans un état d'entretien, de propreté et de salubrité convenant à la nature du produit transporté.

2.3.4. Prohibition : Est prohibé le transport d'un produit qui n'est pas conditionné, emballé et marqué conformément aux normes prescrites, ou dont le récipient ou l'emballage est défectueux ou mal fermé.

2.3.5. Opérations prohibées : Est prohibé le dépôt ou le transvasement du produit sur la voie publique ou à proximité de cette voie ou dans un endroit exposé au soleil ou aux conditions atmosphériques, ou qui n'est pas à l'abri de toute cause de pollution, de contamination ou de dépréciation pour le produit, le récipient ou l'emballage.

2.3.6. Inscriptions : Tout véhicule affecté à la vente et à la livraison à domicile, à l'établissement d'un détaillant ou d'un restaurateur ou à tout lieu de consommation, doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents d'au moins 8 cm de hauteur, sur ses faces latérales, des inscriptions indiquant le nom et adresse de son propriétaire ou ceux du vendeur, fabricant ou préparateur des aliments détenus à bord.

Annexe 4

Chapitre 3 – Conditionnement et vente

Exigences relatives à la dénomination d'un produit

3.1.1. Dénomination : La dénomination appliquée au produit doit indiquer la nature exacte de ce produit et être applicable à tout produit présentant des caractères analogues. Elle doit être précise et ne prêter à aucune équivoque.

Dans le cas d'un produit artificiel, synthétique, de fantaisie ou d'imitation, la dénomination doit être propre à distinguer nettement celui-ci d'un produit dont il existe un type défini, naturel ou fixé par l'usage.

3.1.4. Composition, particularités : La composition et les particularités du produit doivent être conformes à celles alors prévues pour ce produit sous le régime d'une loi du Québec ou, en l'absence de telle prévision, à celles alors prévues pour ce produit sous le régime de la Loi des aliments et drogues (L.R.C. 1985, c. F-27), de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1^{re} suppl.)) ou de la Loi relative aux aliments du bétail (L.R.C. 1985, c. F-9). Il en est de même de la dénomination et de toute mention qui l'accompagne.

Exigences relatives aux contenants, ustensiles et emballages

3.2.1. Règle fondamentale : Tout récipient, emballage, appareil, dispositif, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter, livrer ou servir le produit, doit être propre, le cas échéant aseptique, bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération.

Il ne doit pas être susceptible de transmettre au produit un goût, une odeur ou impureté quelconque, ni avoir été exposé à quelque cause d'insalubrité, ni avoir renfermé quelque substance dont le voisinage ou le contact serait de nature à compromettre la qualité ou la salubrité du produit.

3.2.2. Mesurage : Le mesurage du produit doit se faire au moyen d'un instrument de mesure exact et précis.

3.2.3. Le récipient renfermant des conserves doit être complètement étanche et hermétiquement fermé, sans aucun bombement, trace de fuites ou autre signe extérieur susceptible de correspondre à une altération du produit.

Ce récipient doit renfermer seulement la quantité maximale de produit qu'il est possible d'y introduire sans altérer l'aspect, la qualité ou la conservation du produit.

3.2.4. Matériaux de bouchage, pellicules et matières enveloppantes : Les matériaux de bouchage des bouteilles doivent être neufs, sauf s'ils sont de verre ou aussi résistants et faciles à nettoyer que le verre, et être bactériologiquement propres.

Il en est de même des papiers, pellicules, tissus, enduits, matières plastiques, boyaux, vessies et autres matières analogues servant à envelopper, couvrir ou protéger le produit, des sacs ou emballages de papier, de tissu, de matière plastique ou transparente.

Exigences relatives à l'étiquetage

3.3.3. Inscriptions obligatoires : Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient, l'emballage ou l'enveloppe qui le contient :

- a) les inscriptions nécessaires pour révéler :
 - ii. la nature, l'état, la composition, l'utilisation, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit;
 - iii. les nom et adresse du fabricant, préparateur, conditionneur, emballer, fournisseur ou distributeur;
 - iv. le lieu de fabrication, préparation ou conditionnement du produit;
- b) (*paragraphe abrogé*).

L'énumération des composants doit figurer par ordre d'importance décroissant.

L'indication de poids doit tenir compte de la perte que peut normalement subir le produit après son conditionnement et être exprimée en poids net.

En plus des autres renseignements prévus au présent article, tout contenant, récipient ou emballage de chair de mollusque ou de mollusques bivalves marins offerts en vente vivants doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, une inscription précisant la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et la date de cueillette ou de récolte afférente à ce lot.

De plus, le contenant, le récipient ou l'emballage de chair de mollusque doit indiquer la date de préparation.

Les quatrième et cinquième alinéas du présent article ne s'appliquent pas aux conserves de mollusques.

3.3.4. Inscription à l'étalage : À l'étalage d'un commerce de vente au détail, le produit, son emballage ou récipient ou un écriteau afférent à un même lot de produits identiques doit porter une inscription qui fait mention :

- a) de la dénomination du produit, lorsqu'il peut y avoir incertitude sur la nature exacte de celui-ci;
- b) de l'indication de l'origine du produit, dans le cas d'un produit agricole qui présente de l'analogie avec un produit agricole du Québec et ne vient pas du Québec;
- c) (*paragraphe abrogé*);

d) de la zone ou du secteur de zone de cueillette ou de récolte et de la date de cueillette ou de récolte afférentes à un même lot pour les mollusques bivalves marins vivants commercialisés en vrac.

De plus, lorsqu'ils sont commercialisés en vrac, les mollusques bivalves marins vivants du lot exposé doivent tous être du même lot.

3.3.6. Indication de l'origine : L'indication de l'origine d'un produit agricole se fait par l'inscription du nom du pays d'origine ou s'il s'agit d'un produit canadien, du mot «Canada» ou du nom de la province d'origine ou d'une expression ou désignation équivalente.

Le mot «Québec» est exclusivement réservé aux produits agricoles du Québec.

Annexe 4

3.3.7. Indications prohibées : Est interdite toute indication ou marque relative à un contrôle sanitaire ou autre, à un certificat officiel, une garantie, une loi ou un règlement, à moins qu'elle ne soit autorisée ou prescrite par une loi ou un règlement et ne soit utilisée de la manière et dans les conditions prévues par cette loi ou ce règlement.

Est également interdite, sauf dans le commerce pharmaceutique, toute indication de propriétés curatives ou préventives au sujet du produit, à moins qu'elle ne soit autorisée ou prescrite par une loi ou un règlement et ne soit utilisée de la manière et dans les conditions prévues par cette loi ou ce règlement.

Toute indication, expression, appellation, image, marque, publicité ou réclame relative à un contrôle sanitaire ou autre, à un certificat officiel, à une garantie de salubrité, à une inspection d'une autorité publique, à une estampille ou à une légende d'inspection prescrit par une loi ou un règlement, doit être utilisée ou se faire uniquement selon la manière et dans les conditions stipulées par cette loi ou ce règlement.

Exigences relatives aux cantines ambulantes

3.4.7. Cantine ambulante : Un véhicule de fourniture d'aliments connu sous l'appellation générique de «cantine mobile ou ambulante» doit être pourvu :

- a) d'un lavabo alimenté d'eau chaude et d'eau froide, d'une excellente qualité hygiénique, bactériologique et chimique, en quantité suffisante pour permettre aux manipulateurs d'aliments de se tenir propres ainsi que l'équipement et les ustensiles qu'ils utilisent;
- b) de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles placés dans des distributeurs automatiques;
- c) d'un réfrigérateur mécanique pour les aliments périssables;
- d) d'un réservoir pour les eaux usées;
- e) d'un contenant à déchets étanche et fermé;
- f) d'un thermomètre et d'un thermostat dans le compartiment froid et dans le compartiment chaud.

Chapitre 6 – Viandes propres à la consommation humaine

Dans le but de simplifier la consultation, seuls certains articles applicables aux établissements de détail sont transcrits dans cette section.

Interdiction relatives aux viandes et aliments carnés

6.4.1.5. Nettoyage, désinfection des instruments et accessoires : Le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes doivent être nettoyés et désinfectés :

- a) à la fin des opérations de la journée; ou
- b) avant d'être réutilisés s'ils sont contaminés.

6.4.1.8. Absence de contact : Les viandes ne doivent pas être en contact avec le sol ou les murs de la pièce. Tous les récipients ou contenants de viandes doivent être placés sur des supports à plus de 10 cm du sol.

6.4.1.13. Prohibitions : Il est interdit :

- a) d'employer pour la préparation ou la conservation des viandes ou aliments carnés, des antiseptiques ou des substances nuisibles ou dangereuses pour la santé;
- b) de faire usage, pour la salaison, d'une saumure altérée ou contaminée;
- c) d'ajouter du sang ou tout additif à la viande hachée;
- d) d'ajouter de la viande de porc à du bœuf ou du veau haché.

Exigences relatives aux règles de provenance des viandes et aliments carnés pour un détaillant

6.5.2.13. Emballage neuf : Tout emballage de viandes ou d'aliments carnés portant la reproduction de l'estampille ou une étiquette ou vignette la reproduisant doit être neuf et être utilisé une seule fois.

6.5.2.26. Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant qui fait, même occasionnellement, de la vente en gros à un restaurateur doivent, quelle que soit leur destination, provenir exclusivement :

- a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe a du premier alinéa de l'article 9 de la Loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1er suppl.)); et
- b) de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un abattoir ou un atelier dont l'exploitant est un exploitant autorisé ou dans un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.

Annexe 4

Seul le paragraphe a du premier alinéa s'applique aux viandes de pintade, de faisane, de perdrix ou de caille, alors que seul le paragraphe b s'applique aux viandes de caribou.

La règle de provenance prévue au premier alinéa ne s'applique pas au lièvre non éviscéré et non dépouillé.

Le paragraphe a du premier alinéa s'applique à tout détaillant autre que celui visé à ce premier alinéa.

Toutefois, les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant ne peuvent provenir :

- a) d'un autre détaillant;
- b) de la personne visée à l'article 6.5.2.30;
- c) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros qui ne détient pas le permis visé au paragraphe b du premier alinéa de l'article 9 de la Loi; ou
- d) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de fourniture de services moyennant rémunération.

Exigences relatives aux règles de provenance des viandes et aliments carnés pour un restaurateur

6.5.2.28. Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un restaurateur doivent provenir exclusivement :

- a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe a du premier alinéa de l'article 9 de la Loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 [1er suppl.]); et
- b) de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes qui les a reçues exclusivement d'un abattoir ou d'un atelier décrit aux paragraphes a et b du premier alinéa de l'article 6.5.2.26.

Toutefois, dans le cas du paragraphe b du premier alinéa, les viandes ou aliments carnés ne peuvent provenir :

- a) d'un autre restaurateur;
- b) de la personne visée à l'article 6.5.2.30;
- c) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros qui ne détient pas le permis visé au paragraphe b du premier alinéa de l'article 9 de la Loi; ou
- d) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de fourniture de services moyennant rémunération.

La règle de provenance prévue au premier alinéa ne s'applique pas au caribou.

Cependant, les viandes de caribou doivent provenir d'un caribou :

- a) abattu conformément au paragraphe b du quatrième alinéa de l'article 6.2.1; et
- b) qui a subi une inspection post mortem dans un atelier de charcuterie exploité par un exploitant autorisé ou un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.

La section 6.7 concerne les activités de vente au détail, de restaurateur et d'entreposage des viandes et aliments carnés

6.7.1.5. Matériaux des étals et comptoirs : Les étals et comptoirs placés dans ces locaux doivent être en matériau dur, lisse, lavable et non absorbant.

6.7.1.6. Tringles-crochets : Les tringles et crochets servant à suspendre les viandes et abats doivent être en métal inoxydable et placés de telle façon que les viandes fraîches, préparées ou conservées qui y sont suspendues ne touchent ni les murs ni le sol.

6.7.1.7. Tablettes-récipients : Les viandes non suspendues doivent être disposées sur des tablettes en métal inoxydable ou dans des récipients inoxydables propres et lavables.

6.7.1.9. Les viandes ne doivent être exposées en dehors des installations frigorifiques que le temps nécessaire aux opérations de préparation et de découpe.

Les viandes ou les aliments carnés non emballés et détenus pour fins de vente au détail doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.

6.7.1.11. Vente au détail d'aliments : Les entreprises de vente au détail de produits alimentaires détenant des viandes ou aliments carnés doivent répondre aux exigences suivantes:

l'emplacement où sont détenus les viandes ou aliments carnés doit être distinct de l'emplacement des autres produits alimentaires;

(...)

Exigences relatives à la vente de viandes sur la voie publique

6.7.1.12. Commerce spécial : Les personnes qui exercent le commerce spécial des viandes ou aliments carnés sur la voie publique ou de porte en porte doivent se conformer aux conditions suivantes :

- a) elles doivent détenir les viandes ou aliments carnés sous réfrigération à une température d'au plus 4 °C jusqu'à leur livraison au consommateur;
- b) ce commerce spécial doit s'exercer au moyen, soit d'une échoppe fermée, étanche, en matériau lisse et lavable, soit d'un véhicule réservé uniquement au transport des viandes ou aliments carnés et qui répond aux exigences de la section 6.8;
- c) les véhicules et échoppes doivent être pourvus d'étals recouverts de plaques lavables et permettant de placer ou d'exposer les viandes à l'abri des manipulations du public.

Annexe 4

Exigences concernant la préparation de la viande hachée

6.7.1.14. Hache-viande : Les appareils utilisés à la préparation de la viande hachée sont démontés et nettoyés après chaque jour d'utilisation.

Le hachage des viandes doit se faire uniquement dans la chambre froide.

Exigences relatives à la décongélation de viande ou produits carnés

6.7.1.16. Décongélation : Les viandes ou aliments carnés congelés soumis à un traitement de décongélation doivent :

- a) être décongelés à une température ambiante d'au plus 4 °C;
- b) être maintenus en cet état jusqu'à leur livraison au consommateur; et
- c) porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit de produits décongelés.

Chapitre 9 – Produits marins

Exigences relatives au vivier et à l'état des produits marins

9.10.1. État : Les produits marins destinés à la vente à l'état vivant doivent être maintenus dans cet état jusqu'à leur livraison à l'acheteur.

9.10.2. Vivier : Le vivier utilisé pour le transport ou la conservation de produits marins vivants destinés à la vente, doit être en matériau imputrescible, imperméable, non toxique, lavable et désinfectable.

Chapitre 11 – Produits laitier et succédanés de produits laitiers

Exigences relatives à la température de conservation de certains produits laitiers

(...)

Les fromages suivants faits de lait pasteurisé dont le taux d'humidité est d'au moins 36% mais d'au plus 44% peuvent être conservés à une température ambiante d'au plus 24 °C durant les 24 heures qui suivent la date de leur préparation à l'usine laitière:

- 1° le fromage cheddar frais;
- 2° le fromage cheddar en grains;
- 3° le fromage non affiné à pâte ferme ou à pâte demi-ferme dont la teneur minimale en matière grasse est de 5%.

ANNEXES

Annexe 4

Renseignements utiles

Pour obtenir de plus amples renseignements, visitez le site Internet du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, au www.mapaq.gouv.qc.ca, ou composez le **1 800 463-5023**.

SOURCES

SOURCES

<https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/modernisation-de-la-loi-sur-les-produits-alimentaires-le-ministre-andre-lamontagne-presente-un-projet-de-loi-visant-a-reduire-le-fardeau-administratif-en-alimentation-32301>

[MAPAQ - Projet pilote : abattoirs de poulets à la ferme \(gouv.qc.ca\)](#)

[L'abattage de poulets à la ferme sera permis | La Presse](#)

<https://www.granbyexpress.com/actualite/objectif-automne-2020-pour-le-petit-abattoir/>

<https://www.facebook.com/lepetitabattoir>

<https://www.lapresse.ca/actualites/2020-06-22/le-petit-abattoir-verra-le-jour>

[Le grand projet du petit abattoir de Granby | Radio-Canada.ca](#)

[Le petit abattoir prend son envol | Actualités | La Voix de l'Est - Granby \(lavoixdelest.ca\)](#)

<https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/competitivite-des-abattoirs-regionaux-ottawa-et-quebec-accordent-une-aide-financiere-de-375315-a-la/>

[Le petit abattoir commencera ses activités en août | Le Devoir](#)

<https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1870079/abattoir-mobile-viande-saguenay-lac-saint-jean>

<https://ms-my.facebook.com/471020985450/videos/1129653257866141>

[L'abattage légal à la ferme est une aubaine potentielle pour les producteurs - Manitoba Co-operator \(manitobacooperator.ca\)](#)

[L'Alberta assouplit les règles d'abattage des animaux après que la pandémie a frappé les emballeurs - Alberta Farmer Express \(albertafarmexpress.ca\)](#)

<https://open.alberta.ca/publications/meat-inspection-regulation-on-farm-slaughter-operation-technical-guide>

[permis d'abattage à la ferme | Alberta.ca](#)

<https://youngagrarians.org/your-qs-answered-on-albertas-new-on-farm-slaughter-operation-licence/>

<https://lethbridgenewsnow.com/2021/04/14/on-farm-slaughter-operations-provinc-popular-in-alberta/>

SOURCES

<https://www.producer.com/livestock/b-c-govt-expands-opportunities-for-on-farm-slaughter/>

<https://www2.gov.bc.ca/gov/content/industry/agriculture-seafood/food-safety/meat-inspection-licensing>

[Food and Food Handling Establishments Regulation, M.R. 339/88 R \(gov.mb.ca\)](#)

<https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1798674/centre-alimentaire-cupr-alfred-plantagenet-projet-36-millions>

[Un projet d'abattoir de 36 millions de dollars à Prescott-Russell créera 65 emplois - The Review Newspaper](#)

<https://www.parrysound.com/news-story/10562433-proposed-abattoir-could-be-a-game-changer-for-parry-sound-muskoka-farmers/>

[Propriété au sud d'Alfred considérée comme un site possible pour le carrefour alimentaire de l'Est de l'Ontario - The Review Newspaper](#)

<https://www.realagriculture.com/2020/04/food-hub-including-federally-inspected-abattoir-set-for-eastern-ontario/>

<https://www.kingstonist.com/news/quinns-meats-finds-new-owner-enright-cattle-company/>

<https://www.cbc.ca/news/canada/ottawa/abattoir-ottawa-meat-beef-pandemic-1.6106125>

<https://farmersforum.com/western-ontario-new-trend-of-beef-farmers-taking-over-abattoirs/>

« Potentialités de l'abattoir mobile... » de Nature Progrès Belgique

<https://www.bourgognefranche-comte.fr/elle-cree-le-premier-abattoir-mobile-de-france>

<https://miimosa.com/fr/projects/la-premiere-viande-de-boeuf-ethique-en-france>

https://amap-aura.org/wp-content/uploads/2019/05/FLE_06052019_Boeuf-Ethique_Emilie-Jeannin.pdf

<https://www.reussir.fr/bovins-viande/le-boeuf-ethique-ne-eleve-et-abattu-sur-un-meme-site>

SOURCES

<https://www.usda.gov/media/blog/2010/08/30/introduction-mobile-slaughter-units>

<https://www.northbaybusinessjournal.com/article/article/3-sonoma-county-mobile-slaughterhouses-roll-out-as-ranchers-seek-to-trim-co-programme-coopératif-d'expédition-interétatique> | Service de salubrité et d'inspection des aliments (usda.gov)