



MÉMOIRE SUR LE PROJET DE RÈGLEMENT

RÈGLEMENT MODIFIANT LE RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS

Présenté à la Direction de la salubrité des aliments du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec



Par l'Ordre des médecins vétérinaires du Québec
Mars 2026

Mars 2026

Table des matières

1. ORDRE DES MÉDECINS VÉTÉRINAIRES DU QUÉBEC.....	3
MISSION ET RAISON D'ÊTRE	3
MÉDECINS VÉTÉRINAIRES	3
2. INTRODUCTION	4
3. EXPOSÉ GÉNÉRAL	6
3.1. Commentaires généraux	6
3.2. Encan et réception de l'animal	7
3.3. Inspection ante mortem, fiches d'élevage et décision sur l'ordre d'abattage..	9
3.4. Insensibilisation des animaux, accrochage et saignée	11
3.5. Échaudage, plumaison, éviscération, accrochage et retrait d'organes.....	12
3.6. Inspection post mortem	12
3.7. Rinçage, normes d'habillage et refroidissement	13
3.8. Étiquetage	13
4. RECOMMANDATIONS DE L'ORDRE	14
5. CONCLUSION	18

Mars 2026

1. ORDRE DES MÉDECINS VÉTÉRINAIRES DU QUÉBEC

MISSION ET RAISON D'ÊTRE

L'Ordre des médecins vétérinaires du Québec (ci-après, l'« Ordre ») est un organisme constitué en vertu du Code des professions et de la Loi sur les médecins vétérinaires.

Sa mission est d'assurer la protection du public. À cette fin, l'Ordre encadre et surveille l'exercice de la profession et veille au développement professionnel des médecins vétérinaires dans le but de contribuer pleinement à la santé publique ainsi qu'à la santé et au bien-être animal.

Dans le but d'accomplir sa mission, l'Ordre contrôle l'admission à l'exercice de la profession, surveille la pratique illégale de la médecine vétérinaire et voit au développement des compétences de ses membres ainsi qu'au respect des lois et règlements qui encadrent l'exercice de la profession vétérinaire.

À l'instar des autres ordres professionnels, l'Ordre est régulièrement appelé à se prononcer sur d'importants enjeux de société, et il le fait en priorisant l'intérêt du public.

Ainsi, l'Ordre est un organisme de référence pour les médecins vétérinaires, le public, les partenaires et le gouvernement en matière d'exercice de la médecine vétérinaire, de santé et de bien-être animal ainsi que de questions de santé publique liées à la santé animale au Québec.

MÉDECINS VÉTÉRINAIRES

L'Ordre regroupe et encadre près de 3 200 médecins vétérinaires au Québec, tous formés au niveau universitaire et postuniversitaire dans une discipline scientifique de haute technicité. Par leurs connaissances approfondies, leur expertise clinique et leur présence sur le terrain, les médecins vétérinaires jouent un rôle central dans l'évaluation, la prévention et la gestion des risques liés aux agents pathogènes, tant en santé animale qu'en santé publique. Ils assurent également une utilisation judicieuse des médicaments, notamment des antimicrobiens, afin de prévenir la présence de résidus et de limiter le développement de résistances, un enjeu majeur pour la santé de la population.

Mars 2026

Le bien-être animal constitue aujourd'hui un enjeu sociétal majeur, au cœur des préoccupations de la population. À cet égard, les médecins vétérinaires occupent une position incontournable : ils sont les seuls professionnels à détenir l'ensemble des compétences scientifiques, cliniques et réglementaires nécessaires pour évaluer rigoureusement l'état de santé d'un animal, assurer son suivi et contribuer activement à la protection de son bien-être.

En outre, il convient de souligner qu'environ le tiers des médecins vétérinaires au Québec travaillent dans des secteurs directement liés à l'agriculture et à l'agroalimentaire. Ils interviennent notamment dans les grandes productions animales, telles que les productions porcine et avicole, ainsi que dans les productions de bovins et de petits ruminants. Leur expertise s'étend également aux productions animales dites mineures, comme les élevages de cerfs, de lapins et de sangliers.

De surcroît, plusieurs des activités vétérinaires en santé publique concernent directement ou indirectement les productions animales. Ces activités comprennent l'inspection des viandes, les services diagnostiques dans les laboratoires gouvernementaux, le contrôle des épizooties, l'épidémiosurveillance, ainsi que les initiatives en enseignement et en recherche. À travers toutes ces activités, le médecin vétérinaire veille à la mise à la disposition des consommateurs de produits alimentaires salubres, qui ne présentent pas de risque pour la santé publique, et contribue à la prévention des éclosions de maladies d'origine alimentaire au sein de la population.

Pour toutes ces raisons, les médecins vétérinaires sont parmi les professionnels les mieux outillés pour analyser et apprécier les propositions formulées par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) dans le cadre de ce projet de règlement.

2. INTRODUCTION

En février dernier, le MAPAQ a présenté un projet de règlement menant à une modification au Règlement sur les aliments afin de favoriser l'abattage de proximité et, sous certaines conditions, l'abattage à la ferme. Cette initiative s'inscrit dans le cadre des objectifs du gouvernement énoncés dans sa Stratégie pour l'agriculture de proximité 2025-2030, notamment l'allègement du cadre réglementaire, l'accélération du développement de solutions en abattage de proximité,

Mars 2026

l'amélioration de l'accompagnement des fermes et l'accroissement de la présence des produits locaux dans divers lieux de vente.

Ces orientations répondent à des défis bien réels : l'éloignement des installations d'abattage, les faibles volumes à traiter, la diversité des espèces élevées ainsi que les contraintes propres aux abattoirs, comme les coûts d'exploitation élevés, la disponibilité limitée de la main-d'œuvre spécialisée et la saisonnalité des approvisionnements. Elles visent à soutenir la vitalité économique des fermes de proximité et à renforcer les circuits courts de commercialisation.

L'Ordre reconnaît l'importance de ces objectifs pour le secteur bioalimentaire. Toutefois, il estime essentiel que les assouplissements réglementaires envisagés s'accompagnent de mesures rigoureuses visant à garantir la salubrité des viandes via la santé des animaux, la traçabilité des produits carnés, la protection de la santé publique ainsi que le bien-être animal. Il importe également que ces mesures reposent sur un encadrement structuré et vérifiable, et non uniquement sur la bonne volonté et l'engagement volontaire des producteurs à s'y conformer. Ces enjeux sont au cœur du mandat de l'Ordre, qui vise la protection du public et la promotion de pratiques responsables et sécuritaires.

Afin d'enrichir sa réflexion et de formuler des recommandations équilibrées, l'Ordre a consulté plusieurs acteurs clés, dont :

- l'Association des médecins vétérinaires praticiens du Québec;
- M. Mohamed Rhouma, D.M.V., M. Sc., Ph. D., professeur agrégé en hygiène vétérinaire, coordonnateur du certificat en technologie et innocuité des aliments (CTIA) et codirecteur de la Chaire de recherche en salubrité des viandes de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal;
- la Dre Marie-Lou Gaucher, m.v., M. Sc. Ph. D., professeur agrégée en santé publique vétérinaire et en hygiène des viandes et codirectrice de la Chaire de recherche en salubrité des viandes de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal.

Ces consultations ont permis de recueillir des avis éclairés sur les effets potentiels de ce projet de règlement, tant sur la santé publique et le bien-être animal que sur les relations entre les producteurs et les professionnels de la santé animale.

Par le présent mémoire, il apparaît essentiel pour l'Ordre d'examiner les points critiques qui jalonnent le parcours des animaux de production dont la viande est

Mars 2026

destinée à la consommation. La suite du document se penche ainsi sur le cheminement du poulet à titre d'exemple, de sa réception jusqu'à sa distribution au consommateur en passant par l'abattage de proximité, afin d'illustrer les étapes clés où se jouent la salubrité, la gestion des risques sanitaires et la prévention des maladies transmissibles.

Cet exposé général vise à identifier les points névralgiques du système d'abattage de proximité et à souligner la nécessité d'un encadrement réglementaire ciblant en priorité ces points critiques, de manière à réduire au minimum les risques pour la santé publique, la salubrité alimentaire et le bien-être animal. Il montrera également en quoi l'expertise vétérinaire demeure indispensable pour assurer une gestion rigoureuse et sécuritaire de l'ensemble de la chaîne d'abattage.

3. EXPOSÉ GÉNÉRAL

3.1. Commentaires généraux

Le développement de l'abattage de proximité et de l'abattage à la ferme s'inscrit dans une volonté gouvernementale d'allègement réglementaire et de soutien aux activités agricoles. Toutefois, l'Ordre des médecins vétérinaires du Québec estime que ces évolutions doivent être analysées avec rigueur, à la lumière des objectifs fondamentaux poursuivis par ce projet de règlement, soit la protection de la santé publique, la salubrité des aliments et le bien-être animal.

À cet égard, le modèle actuel d'abattage de poulets à la ferme présente une marge de sécurité particulièrement faible. L'exploitant y cumule les rôles d'éleveur, d'abatteur et de vendeur, sans qu'un intervenant indépendant n'assure un contrôle minimal de la salubrité ou du bien-être animal. Tel que prévu dans le cadre réglementaire proposé, ces activités s'exercent sans inspection permanente et sans obligation de formation, reposant essentiellement sur la bonne foi et les connaissances personnelles de l'exploitant. En l'absence de vérification tierce — hormis quelques visites vétérinaires planifiées et un suivi administratif limité — le public est exposé à des risques accrus en matière de salubrité et de traçabilité, ce qui constitue, de l'avis de l'Ordre, une lacune importante en matière de protection du public.

Par ailleurs, certaines modifications réglementaires récentes, notamment le projet de règlement publié à la Gazette officielle du Québec le 11 mars 2026 visant à faire passer de 20 à 60 le nombre maximal de places autorisées pour un service de repas

Mars 2026

à la ferme, illustrent une tendance plus large à la multiplication et à l'intensification des usages sur les exploitations agricoles. Dans un contexte où des activités sensibles, comme l'abattage de proximité, sont exercées dans des installations ne faisant pas l'objet d'une inspection permanente, l'augmentation des capacités d'accueil et des flux de personnes sur les sites agricoles contribue à accroître les risques en matière de salubrité, de biosécurité et de santé publique. Ces évolutions renforcent la nécessité d'un encadrement cohérent et adapté.

Bien que l'implication systématique de médecins vétérinaires et d'inspecteurs qualifiés à toutes les étapes du processus représenterait, d'un point de vue biosécuritaire, la situation idéale, l'Ordre reconnaît la volonté gouvernementale de maintenir un modèle sans inspection permanente. Dans ce contexte, le rôle de l'inspecteur appelé à visiter ponctuellement ces établissements devient déterminant. Celui-ci doit disposer d'une formation reconnue lui permettant d'évaluer la conformité en matière de santé animale, de salubrité et de protection du public, tout en ayant l'obligation de consulter un médecin vétérinaire — minimalement par télé-médecine — lorsque la situation requiert un jugement vétérinaire, et d'en assurer la traçabilité.

Enfin, l'Ordre rappelle que l'évaluation de l'innocuité des viandes et la décision d'approuver ou de condamner celles-ci constituent expressément des actes vétérinaires réservés en vertu de l'article 7 de la Loi sur les médecins vétérinaires. Confier de telles responsabilités à une personne ne détenant pas la formation requise, même si le projet de règlement évite d'en faire mention explicite, représente un risque important pour la santé publique et justifie un rehaussement des exigences minimales d'encadrement prévues au Règlement sur les aliments.

3.2. Encan et réception de l'animal

Les encans, ventes publiques aux enchères, constituent un point de passage important dans la mise en marché de certains animaux de production. À ce titre, ils représentent un maillon particulièrement critique au regard des objectifs du présent projet de règlement. Bien que celui-ci ne vise pas explicitement les encans et que tous les animaux de production n'y transitent pas nécessairement, ces ventes publiques regroupent, sur un même site et sur une courte période, des animaux venant de multiples exploitations. Ils sont souvent récemment acquis ou déplacés, ce qui accroît les risques en matière de biosécurité, de santé animale et, ultimement, de protection du public. Or, ces lieux ne font plus l'objet d'une présence régulière d'inspecteurs du MAPAQ. Selon les informations qui nous sont rapportées, la

Mars 2026

surveillance de la conformité des encans reposerait principalement sur un mécanisme de signalement et de traitement des plaintes, un processus qui serait peu utilisé pour dénoncer des irrégularités. L'Ordre s'inquiète du fait que la surveillance effective de ces activités repose presque exclusivement sur ce mécanisme : ce dernier dépend de la bonne foi des producteurs, et ce, malgré les conséquences potentielles que des pratiques déficientes pourraient engendrer sur la santé des personnes qui consommeront les produits issus de ces animaux.

Par ailleurs, le resserrement des règles entourant le transport des animaux a eu pour effet de complexifier la gestion des animaux fragilisés aux encans. Lorsqu'un animal est isolé dans l'enclos prévu à cet effet, les transporteurs refusent généralement d'en assurer le déplacement, craignant des sanctions importantes en cas de non-conformité. Cette situation crée un véritable cul-de-sac : l'animal ne peut être déplacé vers une autre destination et devrait, en principe, être euthanasié. Dans les faits, l'abattage de proximité est parfois perçu comme la seule solution viable.

Nous comprenons que l'article 6.7.1.B.2 du projet de règlement, qui exige que les animaux soient en la possession du producteur agricole depuis au moins un mois — ou deux semaines, selon l'espèce — vise notamment à limiter ces risques. Toutefois, en l'absence d'une surveillance structurée, continue et effective sur le terrain, l'application de cette exigence demeure difficilement vérifiable et largement théorique. Cette absence de vigie structurée dans les encans limite la capacité du Ministère à faire respecter la disposition réglementaire 6.7.1.B.2 pour les animaux qui en sont issus, ce qui pourrait certainement mener des animaux fragilisés ou malades sur les étals des abattoirs de proximité.

L'Ordre estime qu'il est nécessaire d'intégrer un encadrement réglementaire minimal à ces activités, assorti d'un mécanisme de surveillance adéquat. Une telle mesure permettrait de combler les lacunes identifiées, de renforcer la biosécurité, d'assurer une application effective des exigences réglementaires et de réduire les risques pour la population associés à l'absence actuelle d'inspection permanente.

À l'instar des encans, la réception des animaux à l'abattage constitue une étape de transition critique, où des animaux provenant de différentes fermes ou sources sont regroupés dans un même lieu. Le projet de règlement prévoit déjà des exigences visant à prévenir les blessures et les chutes dans les aires d'attente, ce qui contribue à la sécurité physique des animaux. Toutefois, comme pour les encans, il ne prévoit pas d'exigences spécifiques relatives à la biosécurité. Or, le regroupement d'animaux de différentes provenances, voire d'espèces différentes, combiné à des pratiques de

Mars 2026

nettoyage insuffisantes dans des aires où les animaux passent parfois plusieurs heures, augmente les risques de contamination croisée et de transmission de maladies. Une gestion biosécuritaire rigoureuse est essentielle à cette étape pour limiter la propagation de maladies hautement transmissibles, telles que la grippe aviaire, qui peuvent se diffuser rapidement dans des conditions inadéquates.

Les récentes éclosions ont montré l'ampleur des conséquences économiques possibles — pertes d'animaux, interruptions de production, abattages préventifs, coûts d'urgence et pertes de marchés commerciaux. Une gestion rigoureuse des aires d'attente représente ainsi une mesure de contrôle primordiale pour prévenir l'introduction et la propagation d'agents pathogènes au sein de la chaîne d'abattage et dans les produits carnés finis.

3.3. Inspection ante mortem, fiches d'élevage et décision sur l'ordre d'abattage

Dans les abattoirs de proximité et lors de l'abattage à la ferme, les activités ne sont pas réalisées sous l'inspection permanente d'un médecin vétérinaire, contrairement aux grands abattoirs. Dans un contexte optimal d'abattage, l'inspection ante mortem, effectuée alors que l'animal est toujours vivant, constitue une étape déterminante du processus : elle vise à évaluer l'état de santé des animaux et à détecter toute anomalie avant leur entrée sur la chaîne d'abattage. Cette inspection repose sur un examen médical et un jugement clinique qui relèvent exclusivement de la médecine vétérinaire, conformément à l'article 7 de la Loi sur les médecins vétérinaires. Or, dans sa forme actuelle, le projet de règlement ne prévoit pas l'implication obligatoire d'un médecin vétérinaire au moment critique précédant l'abattage. L'examen ante mortem est donc exclu, malgré son caractère fondamental. Dans une perspective optimale de protection de la santé publique et de bien-être animal, l'inspection ante mortem devrait pourtant être réalisée de façon systématique avant l'abattage et en présence d'un médecin vétérinaire, qui a l'habileté de poser un examen médical complet et de prendre les décisions cliniques qui en découlent.

L'Ordre reconnaît toutefois que certaines vérifications ante mortem puissent être effectuées par du personnel formé adéquatement afin de déceler des anomalies de manière relativement fiable. Par exemple, une telle inspection permettrait de vérifier les conditions de transport, d'identifier les signes externes de maladie (diarrhée, boiteries, anomalies de comportement, etc.) et de déterminer si un médecin vétérinaire doit être consulté. L'interprétation de la fiche d'élevage prévue au

Mars 2026

règlement exige également une formation adéquate de la personne appelée à l'analyser. Celle-ci doit être en mesure de prendre une décision éclairée et de s'assurer que l'entrée des animaux dans la chaîne d'abattage ne représente pas un risque, notamment par le respect des temps de retrait des médicaments — un élément crucial pour prévenir la présence de résidus d'antibiotiques dans la viande et contribuer à limiter les risques d'antibiorésistance. Bien que le projet de règlement prévoie l'exigence d'une formation pour certaines activités d'abattage, aucune information n'est actuellement rendue publique quant à sa durée, aux contenus couverts, aux modalités d'évaluation des compétences ni à l'identité ou aux qualifications des formateurs. En l'absence de ces précisions, il demeure difficile d'apprécier la portée réelle de cette formation et sa capacité à garantir un niveau de compétence suffisant pour assurer la protection de la santé publique et le bien-être animal.

Le projet de règlement prévoit qu'une visite d'élevage soit réalisée par un médecin vétérinaire au moins deux fois par année, ce que l'Ordre considère comme une clause acceptable. Toutefois, alors que le médecin vétérinaire a l'obligation déontologique de préserver son indépendance professionnelle, l'Ordre est d'avis que ce mécanisme risque de placer le médecin vétérinaire traitant dans une situation d'apparence de conflit d'intérêts. En effet, le professionnel qui offre des services à un client est le même qui doit se prononcer sur l'état du lot ou du troupeau en vue de l'abattage, source de revenus de son client. Cette proximité fonctionnelle peut fragiliser la perception d'impartialité du médecin vétérinaire, particulièrement dans un modèle d'abattage non inspecté où les activités reposent largement sur l'autodéclaration et la conformité volontaire, et où il n'est pas prévu qu'un médecin vétérinaire puisse briser le secret professionnel et dénoncer les situations problématiques. Il serait pertinent d'envisager le recours à un médecin vétérinaire véritablement indépendant, ou de mettre en place un mécanisme garantissant une distance professionnelle suffisante entre les services habituels et l'évaluation sanitaire en vue de l'abattage.

Le médecin vétérinaire traitant est tenu au secret professionnel. Bien que le règlement exige qu'il rédige un rapport devant être conservé sur le site de l'élevage, le médecin vétérinaire ne pourra pas dénoncer une situation jugée problématique si aucune vérification n'est faite par le personnel du MAPAQ. Il serait pertinent de prévoir par règlement un mécanisme permettant au médecin vétérinaire traitant d'être exceptionnellement relevé de son secret professionnel pour les informations relatives à la condition des animaux destinés à l'abattage dans un abattoir de

Mars 2026

proximité et/ou de s'assurer que le mécanisme de vérification des documents par le MAPAQ soit quasi systématique.

Selon des informations confidentielles transmises par des membres de l'Ordre, la fréquence des inspections du MAPAQ a également été réduite à une visite tous les trois mois dans les abattoirs de proximité, sans possibilité d'ajustement selon les facteurs de risques ou les besoins.

Autrefois, les inspecteurs pouvaient se présenter plus régulièrement, mais les compressions budgétaires ont entraîné une rigidification du calendrier d'inspection. Cette diminution de la présence sur le terrain nous inquiète grandement, car elle risque de limiter la capacité de détection précoce des situations problématiques et d'affaiblir par le fait même le suivi et l'encadrement des pratiques. À l'image des inquiétudes exprimées par l'Institut professionnel de la fonction publique du Canada — qui prévient que les compressions à l'Agence canadienne d'inspection des aliments affaiblissent les capacités d'inspection, de surveillance et de réponse aux risques alimentaires —, les réductions budgétaires envisagées au MAPAQ nous préoccupent vivement, car elles représentent le même type de menace pour la santé publique et la salubrité alimentaire.

3.4. Insensibilisation des animaux, accrochage et saignée

Dans un abattoir de proximité, l'abattage se déroule en plusieurs étapes qui doivent toutes être réalisées correctement afin d'assurer à la fois le bien-être des animaux, la salubrité des aliments et la sécurité des opérations.

La première de ces étapes est l'insensibilisation. Elle vise à rendre l'animal inconscient avant la mise à mort afin d'éviter toute souffrance inutile, ce qui ne peut être adéquatement réalisé que par du personnel adéquatement formé. En plus de compromettre le bien-être animal, une insensibilisation mal exécutée peut affecter les étapes subséquentes de l'abattage.

Une fois l'animal insensibilisé, la saignée manuelle doit être effectuée rapidement et correctement. Cette étape est essentielle pour assurer une mort rapide, limiter la multiplication des bactéries et préserver la qualité ainsi que la durée de conservation de la viande. Déjà encadrée par la réglementation, la saignée exige une formation appropriée du personnel et l'utilisation rigoureuse d'outils propres et désinfectés entre chaque animal afin d'éviter toute contamination.

Enfin, l'accrochage des carcasses constitue une étape charnière entre l'abattage et les opérations de transformation subséquentes. Il doit être effectué au moyen

Mars 2026

d'installations conformes aux exigences réglementaires et par du personnel bien formé, particulièrement lorsque plusieurs espèces sont manipulées dans un même abattoir de proximité. Bien que cette étape soit généralement maîtrisable, la manipulation sécuritaire et adaptée à chaque animal repose largement sur la compétence de l'employé, ce qui souligne l'importance d'une formation rigoureuse et continue.

En conclusion, bien qu'il ne soit pas question ici d'actes réservés exclusivement aux médecins vétérinaires, en l'absence d'un médecin vétérinaire ou d'un inspecteur pouvant exercer une surveillance permanente, la formation du personnel de l'abattoir devient cruciale.

3.5. Échaudage, plumaison, éviscération, accrochage et retrait d'organes

L'échaudage constitue un autre point de contrôle critique : une mauvaise maîtrise de la température, du temps d'exposition ou du renouvellement de l'eau peut entraîner une altération de la viande ou même une contamination cutanée, et ainsi affecter la qualité ainsi que la durée de conservation de la viande. Cette étape nécessite un suivi rigoureux. Pour les citoyens, une mauvaise technique d'échaudage se traduit par un risque accru de consommer une viande de qualité inférieure ou moins sécuritaire.

La plumaison (ou le dépouillement, pour les mammifères) comporte également des enjeux de salubrité, notamment liés au retrait complet des plumes et à la limitation de la présence possible de matières fécales. Cela renforce l'importance d'un contrôle strict afin de prévenir la contamination.

L'étape d'éviscération demeure critique afin d'éviter tout contact entre la carcasse et le contenu intestinal. Une erreur à ce stade peut entraîner une contamination directe de la viande, exposant les citoyens à des risques sanitaires évitables, ce qui justifie l'importance, une fois de plus, de mettre en place une formation adéquate en techniques d'abattage.

Encore une fois, ces étapes considérées individuellement ne sont pas des actes réservés exclusivement aux médecins vétérinaires. Mais, en l'absence d'un médecin vétérinaire ou d'un inspecteur pouvant exercer une surveillance permanente, la formation du personnel de l'abattoir devient cruciale.

3.6. Inspection post mortem

L'inspection post mortem consiste à examiner conjointement la carcasse et les viscères afin de détecter toute lésion pathologique, présence de contaminants ou

Mars 2026

anomalie. Dans un abattoir sous inspection permanente, cette étape est réalisée par un médecin vétérinaire, dont l'expertise permet de porter un jugement sur la sécurité du produit. De plus, dans ces établissements, le vétérinaire peut procéder à des prélèvements à des fins de dépistage de résidus d'antibiotiques ou en cas de suspicion de médicaments utilisés frauduleusement, tels que les anabolisants. Dans un abattoir de proximité, cette inspection post mortem n'est pas réalisée par un médecin vétérinaire. En l'absence de formation suffisante, le personnel risque d'éliminer des carcasses à tort, entraînant des pertes économiques, ou, inversement, de permettre à des carcasses qui présentent des risques sanitaires de poursuivre le processus les amenant à l'assiette des consommateurs. Cela compromet ainsi la santé publique et augmente les coûts liés aux maladies d'origine alimentaire pour un système de santé déjà très sollicité.

On suppose que, dans ces abattoirs de proximité, lorsqu'une anomalie ou une lésion est détectée, les exploitants disposent de deux options : soumettre la carcasse à l'examen d'un médecin vétérinaire ou procéder à sa destruction complète. Contrairement à la volaille, pour laquelle la plus faible valeur d'une carcasse permet de justifier sa condamnation dans l'éventualité où une anomalie est relevée, la valeur monétaire élevée des carcasses d'animaux de plus grandes espèces animales (bovins, ovins et porcins, par exemple) pourrait représenter un obstacle à l'élimination d'emblée des carcasses suspectes si une inspection vétérinaire n'est pas envisageable, mettant ainsi le public à risque de consommer une viande impropre à la consommation.

3.7. Rinçage, normes d'habillage et refroidissement

Ces étapes prises individuellement ne sont pas des actes réservés exclusivement aux médecins vétérinaires. Mais, en l'absence d'un médecin vétérinaire ou d'un inspecteur pouvant exercer une surveillance permanente, la formation du personnel de l'abattoir devient cruciale, puisque des manipulations non conformes amènent un risque important de contamination de la viande.

3.8. Étiquetage

En général, le but de l'étiquetage est d'apposer sur les produits carnés un ensemble d'informations claires et lisibles, qui permettent d'assurer leur traçabilité, de garantir au consommateur une information transparente et conforme aux exigences réglementaires ainsi que de faciliter le rappel des produits en cas de non-conformité.

Mars 2026

Bien que le projet de règlement prévoie que le producteur ou l'exploitant doive informer le ministre avant la vente dans un marché public, assurant ainsi une certaine traçabilité des produits, l'Ordre considère que chaque produit devrait comporter un étiquetage détaillé, qui inclut notamment un numéro ou un code de lot sur le produit carné. Cela faciliterait le retraçage rapide en cas de problème sanitaire et renforcerait la confiance du public dans les produits provenant de ces établissements. De plus, le projet de règlement prévoit des exigences différentes selon la catégorie d'abattoir de proximité. Afin de maintenir une communication claire et transparente vis-à-vis du consommateur, l'étiquetage devrait être harmonisé, la mention spécifiant que l'aliment carné provient d'animaux abattus et transformés sans inspection permanente devrait être maintenue et mise en évidence sur l'emballage, tout comme les dates d'abattage et d'emballage. Toutes ces informations devraient être requises, quelle que soit l'espèce, la catégorie d'abattoir ou le lieu de vente ou de remise.

Enfin, l'Ordre considère qu'il serait prudent que les emballages et les étiquettes soient gardés dans des coffrets ou des locaux verrouillés, dont l'accès est contrôlé et soumis à des règles de garde rigoureuses, à l'instar de ce qui a cours dans les autres catégories d'abattoirs. Dans le même esprit, l'Ordre considère que les produits chimiques non alimentaires, notamment les produits de nettoyage et d'assainissement, devraient être approuvés pour un usage en milieu alimentaire et entreposés dans des lieux appropriés, distincts des zones de production et de transformation, conformément aux pratiques en vigueur dans les autres catégories d'abattoirs.

4. RECOMMANDATIONS DE L'ORDRE

1. Formation obligatoire

Compte tenu du nombre important de points critiques identifiés dans les opérations d'abattage, sans surveillance en continu et de l'importance des responsabilités qui en découlent en matière de santé publique, l'Ordre recommande d'imposer, par règlement, une formation certifiée en hygiène (incluant l'hygiène personnelle, l'utilisation d'équipements de protection appropriés ainsi que la prévention de la contamination croisée), en salubrité des aliments (micro-organismes, dangers, nettoyage et assainissement ainsi que la gestion des risques), en bien-être animal et en techniques d'abattage. Cette formation serait détaillée en termes de durée (au moins 12 heures) et de contenu, et toucherait tout le personnel intervenant sur la

Mars 2026

chaîne d'abattage et de conditionnement. Autrement, puisque le projet de règlement prévoit déjà qu'au moins une personne suive cette formation, l'Ordre recommande d'attribuer à cette personne, par règlement, le rôle de responsable des autres employés sur place, en cohérence avec l'article 6.7.1.A.3 du projet de règlement.

L'Ordre considère également que les producteurs demandant un permis d'abattage de poulets à la ferme devraient bénéficier d'une formation imposée par règlement. Elle pourrait prendre la forme, par exemple, d'un accompagnement par un médecin vétérinaire dans le cadre du Programme intégré de santé animale du Québec (PISAQ) pour la partie santé et biosécurité, et par un diplômé du CTIA de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal pour les opérations d'abattage.

La réussite de cette certification ou formation — comprenant des modules pratiques obligatoires et un seuil de réussite rehaussé — devrait être préalable à la délivrance du permis d'exploitation.

2. Soutien aux inspections et supervision à distance

L'Ordre recommande de considérer l'embauche, par le MAPAQ, de diplômés du CTIA dont le certificat est reconnu pour s'ajouter aux inspecteurs actuellement à l'emploi du MAPAQ afin d'augmenter la fréquence des inspections dans les abattoirs de proximité. Chaque inspecteur devrait également être soutenu à distance en tout temps par un médecin vétérinaire (télémédecine) et en personne pour des cas plus complexes. Cela assurerait une expertise continue et un processus décisionnel clair en cas de problème.

3. Clause de concordance et encadrement des responsabilités

L'Ordre recommande d'ajouter au projet de règlement une clause de concordance précisant que l'attestation de formation en opérations d'abattage n'autorise en aucun cas l'accomplissement d'actes réservés aux médecins vétérinaires (examens ante mortem, approbation et condamnation d'office des viandes destinées à la consommation). L'Ordre suggère également de renforcer l'implication du médecin vétérinaire, notamment par la validation périodique des protocoles d'abattage, de bien-être animal et de salubrité, afin d'assurer une supervision cohérente avec le cadre professionnel et les risques associés aux opérations d'abattage.

Mars 2026

4. Communication et transparence envers le public

L'Ordre recommande que le MAPAQ assume son devoir envers le public en l'informant clairement des risques liés aux produits carnés provenant des abattoirs de proximité. Une communication proactive est essentielle pour maintenir la confiance du public et assurer la transparence sur les mesures mises en place pour garantir la salubrité.

5. Traçabilité des produits

L'Ordre recommande d'imposer par règlement que les producteurs agricoles emballent et étiquettent, dans un langage simple et lisible, toutes les viandes qu'ils traitent en appliquant les mêmes standards que ceux prévus aux articles 6.4.3.A.15 et 6.7.1.A.11, soit : la date d'abattage, la date d'emballage, un identifiant de lot (au minimum le lot d'abattage ou la journée d'abattage) et la mention obligatoire d'absence d'inspection permanente. Ces informations devraient être apposées sur tous les emballages, quel que soit le lieu de vente ou de remise. L'Ordre recommande également de modifier l'article 6.4.3.A.16 afin de rendre obligatoire l'affichage cumulatif de l'information selon laquelle les viandes et les produits carnés proviennent d'animaux abattus et transformés sans inspection permanente lorsque ces viandes et produits sont utilisés en restauration. Il y aurait donc une inscription directement sur le menu et un affichage bien en vue, au moyen d'une affiche dans les standards de forme requis identiques aux autres points de vente. Cette transparence envers le consommateur est d'autant plus pertinente dans le contexte où le gouvernement prévoit tripler le nombre maximal de places autorisées pour un service de repas à la ferme, comme stipulé dans le projet de règlement modifiant le Règlement sur l'autorisation d'aliénation ou d'utilisation d'un lot sans l'autorisation de la Commission de protection du territoire agricole du Québec.

6. Réduction de la dépendance à la bonne foi des producteurs

L'Ordre recommande de mettre en place des mécanismes solides de contrôle et de vérification afin de réduire la dépendance actuelle à la bonne foi du producteur et de l'exploitant. Cela garantirait ainsi une conformité réelle aux normes sanitaires et une meilleure protection du consommateur. Il serait également pertinent de prévoir par règlement un mécanisme permettant au médecin vétérinaire traitant d'être exceptionnellement relevé de son secret professionnel pour les informations relatives à la condition des animaux destinés à l'abattage dans un abattoir de

Mars 2026

proximité et/ou de s'assurer que le mécanisme de vérification des documents par le MAPAQ soit quasi systématique.

7. Réglementation et contrôle

L'Ordre recommande d'imposer, par règlement, une fréquence minimale d'inspections inopinées. L'Ordre recommande également de rendre obligatoires des rapports nécessitant des actions correctives formelles à la suite de chaque inspection, afin d'assurer le suivi des non-conformités observées, et adapter la fréquence de surveillance en conséquence.

L'Ordre suggère aussi d'imposer, dans le projet de règlement, des sanctions lorsque l'abattoir de proximité ou l'abattoir à la ferme se retrouve en non-conformité réglementaire.

8. Soutien financier par des campagnes PISAQ ciblées

L'Ordre propose que le gouvernement utilise le PISAQ pour soutenir financièrement les producteurs ainsi que les exploitants d'abattoirs de proximité afin de leur donner accès à la visite d'un médecin vétérinaire. Ce dernier pourrait ainsi les informer sur les risques inhérents à l'abattage sans inspection permanente, les sensibiliser à l'importance de leurs responsabilités et les former.

9. Fragmentation réglementaire

L'Ordre s'inquiète qu'un cadre réglementaire à deux vitesses favorise la multiplication d'abattoirs de proximité et permette à de grandes firmes de scinder leurs activités pour diluer leur responsabilité, ce qui augmenterait les risques pour la santé publique. Il recommande donc des critères stricts d'octroi des permis ainsi que des mécanismes de transparence pour éviter ces contournements.

10. Élaboration et obligation réglementaire d'un guide inspiré du Manuel des méthodes d'inspection des abattoirs

L'Ordre demande au ministère de produire un guide unique regroupant toutes les exigences en matière de locaux, d'équipements, de formation en hygiène générale et en salubrité ainsi que d'aménagement pour l'abattage de proximité (incluant l'abattage à la ferme) et de le rendre obligatoire par règlement. Inspiré du Manuel des méthodes d'inspection des abattoirs, ce guide devrait être élaboré par des médecins vétérinaires, en collaboration avec le MAPAQ et d'autres professionnels de la salubrité des aliments, et proposer des normes et des procédures harmonisées et à

Mars 2026

jour. Il servirait de référence pour la délivrance et le renouvellement des permis d'exploitation.

11. Mise en place d'une surveillance permanente à l'encan

L'Ordre recommande de rétablir une surveillance permanente dans les encans afin d'assurer l'application effective des dispositions réglementaires, notamment pour les animaux fragilisés et les enjeux de biosécurité. À défaut d'une présence sur le terrain, les exigences prévues à l'article 6.7.1.B.2 ne peuvent être adéquatement vérifiées ni appliquées en pratique, ce qui limite leur portée réelle. L'absence de contrôle sur place et l'acheminement potentiel d'animaux vers des abattoirs de proximité sans supervision suffisante augmentent les risques pour la santé publique et la santé animale. Une présence indépendante garantirait le respect rigoureux des normes et une meilleure protection du public.

12. Encadrement accru des animaux anormaux dans les abattoirs de proximité

L'Ordre recommande de mieux encadrer et de renforcer la surveillance de la réception et de l'abattage des animaux présentant des anomalies dans les abattoirs de proximité. Une trop grande tolérance pourrait encourager certains producteurs à y envoyer davantage d'animaux anormaux : cela mènerait à une dérive liée à l'augmentation des volumes permis et aurait pour résultat d'accroître les risques au niveau de la salubrité des aliments et pour la santé publique.

5. CONCLUSION

L'Ordre des médecins vétérinaires du Québec saisit la volonté du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation de favoriser l'abattage de proximité et l'abattage à la ferme afin de soutenir l'économie locale et la commercialisation des produits agricoles. Cette orientation répond à des préoccupations légitimes de rentabilité et de stabilité pour les producteurs.

Néanmoins, l'Ordre demeure préoccupé par les risques associés aux modalités proposées, notamment en matière de la garantie de la salubrité des produits carnés issus de ces établissements, de leur traçabilité, de la protection de la santé publique ainsi que de la transparence envers le public. Il est essentiel que les assouplissements réglementaires envisagés soient accompagnés de mesures adéquates et structurantes visant à assurer le bien-être animal et la salubrité des aliments afin de préserver la confiance du public dans les produits locaux. Il importe également que ces mesures reposent sur des mécanismes d'encadrement clairs et

Mars 2026

vérifiables, plutôt que principalement sur la seule déclaration des exploitants dans le cadre des activités d'abattage et d'étiquetage au sein de ces établissements.

Par le présent mémoire, l'Ordre souhaite réitérer l'importance d'intégrer les médecins vétérinaires comme partenaires clés dans la mise en œuvre de ces changements. L'Ordre offre sa collaboration pour élaborer des mécanismes de contrôle adaptés, des protocoles clairs et des outils de formation afin d'assurer un équilibre entre développement économique et protection de la santé publique.