

L'ABATTAGE DE PROXIMITÉ ET L'ABATTAGE À LA FERME

UNE PRATIQUE QUI COMPORTE DES RISQUES EN SANTÉ PUBLIQUE ET EN BIEN-ÊTRE ANIMAL

Le 4 février 2026, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (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. 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.

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 des médecins vétérinaires du Québec reconnaît l'importance de ces objectifs pour le secteur bioalimentaire. Toutefois, comme elles sont réalisées sans inspection permanente d'un médecin vétérinaire, elles comportent des risques importants qui doivent être clairement reconnus et encadrés. 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.



Sans règles claires et uniformes, ces pratiques peuvent fragiliser la protection du public et miner la confiance envers le système alimentaire.

PRINCIPALES DISPOSITIONS DU RÈGLEMENT QUI PRÉOCCUPENT L'ORDRE

- La possibilité, pour un producteur agricole, de vendre directement aux consommateurs la viande provenant de ses animaux abattus dans un abattoir de proximité;
- La possibilité d'exploiter un abattoir de poulets à la ferme et de vendre les produits à la ferme ou dans un marché public;
- L'augmentation du volume annuel maximal à 5 000 kg, toutes espèces confondues et dans un même lieu, pour les abattoirs de proximité, ainsi qu'à 300 poulets pour les abattoirs à la ferme;
- L'absence d'exigences suffisantes en matière d'affichage et d'étiquetage, qui ne varient pas selon les points de vente¹;
- L'absence de formation obligatoire pour exploiter un abattoir de poulets à la ferme.



¹À noter également que 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 vient également tripler le nombre maximal de places autorisées pour un service de repas à la ferme, multipliant ainsi les risques et renforçant l'importance d'imposer un affichage clair, visible et précis pour le consommateur.



AU CŒUR DE LA SANTÉ PUBLIQUE

L'abattage est une étape critique de la chaîne alimentaire. La manière dont les animaux sont abattus, manipulés et transformés a un impact direct sur la qualité et la sécurité des aliments que nous consommons.

Une surveillance insuffisante peut augmenter les risques sanitaires et exposer la population à des aliments moins sécuritaires, voire dangereux pour la santé. Toute modification au règlement sur les aliments devrait donc prioriser la santé publique et la salubrité des aliments, au même titre que l'accessibilité des services d'abattage et le développement économique.

LES RISQUES ASSOCIÉS

L'abattage de proximité et l'abattage à la ferme reposent largement sur la conformité des installations et les pratiques des exploitants. Cependant, en l'absence d'un cadre de surveillance accrue et d'une harmonisation réglementaire, il existe un risque réel :

- de détérioration du bien-être animal et de la prévention des maladies transmissibles;
- d'un encadrement et d'une surveillance variable selon le type d'abattoir et des pratiques inégales d'un site d'abattage à l'autre;
- d'une dilution des responsabilités en cas de problème;
- lié à l'absence de formation requise pour les abattoirs de poulets à la ferme;
- d'une transparence insuffisante vis-à-vis des citoyens, particulièrement pour l'affichage et l'étiquetage;
- d'une traçabilité déficiente des produits carnés en cas de problème sanitaire;
- en lien à l'augmentation des quantités d'abattage et à la multiplication des points de vente sans surveillance adéquate;
- de problèmes de salubrité des aliments carnés consommés par la population.

Un tel contexte peut mener à un système à plusieurs vitesses, où la protection du public n'est pas assurée de façon équitable sur l'ensemble du territoire.



LE RÔLE ESSENTIEL DU MÉDECIN VÉTÉRINAIRE

À titre d'expert en santé animale, le médecin vétérinaire joue un rôle central pour assurer un abattage effectué de manière sécuritaire, responsable et conforme aux exigences de santé publique. Son expertise permet notamment :

- d'identifier et de gérer les risques sanitaires;
- de prévenir les problèmes de salubrité;
- de sensibiliser les exploitants à leurs responsabilités;
- de contribuer à l'amélioration des pratiques.

Sans un accompagnement vétérinaire adéquat, les risques associés à l'abattage sans inspection permanente augmentent de façon significative.

POURQUOI FAUT-IL AGIR MAINTENANT?

Le nouveau règlement sur les aliments aura des impacts durables sur l'organisation de l'abattage de proximité au Québec. En conséquence, il demeure essentiel de renforcer l'encadrement prévu pour protéger pleinement la santé publique, la salubrité des aliments et le bien-être animal.

Agir maintenant permet de :

- éviter une surveillance insuffisante ou un encadrement incohérent;
- maintenir des normes élevées de salubrité, de santé publique et de bien-être animal;
- assurer une application équitable des règles;
- préserver la confiance du public sur les aliments carnés provenant de circuits courts.

EN MODE SOLUTIONS

Il est possible de faciliter l'abattage de proximité et l'abattage à la ferme sans compromettre la santé publique. Pour y parvenir, l'Ordre recommande certaines mesures qu'il considère comme essentiels :

- des critères clairs et rigoureux réduisant la dépendance à la bonne foi des producteurs et des exploitants;
- des exigences harmonisées en matière d'affichage et d'étiquetage;
- une formation adéquate des exploitants autant dans les abattoirs de proximité que dans les abattoirs à la ferme;
- un accompagnement vétérinaire régulier afin de renforcer la surveillance.



Ces mesures permettent de soutenir les producteurs et les initiatives locales tout en assurant la protection du public et la salubrité des aliments.

Nous vous invitons également à consulter notre [mémoire](#) pour de plus amples informations.