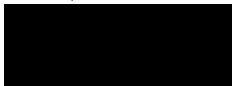


Québec, le 1<sup>er</sup> décembre 2021



Objet: Demande d'accès aux documents

N/Réf: 2021-11-15-001

Monsieur,

En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 15 novembre dernier, vous trouverez ci-joint les informations détenues par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation concernant le permis d'abattoir de proximité.

Conformément aux articles 51 et 135 de la Loi sur l'accès, aux documents des organismes publics et sur la protection de renseignements personnels (chapitre A-2.1), ci-après « Loi sur l'accès », nous vous informons que vous pouvez demander la révision de cette décision auprès de la Commission d'accès à l'information dans les trente (30) jours de la présente décision. Vous trouverez ci-joint les explications relatives à l'exercice de ce recours.

Pour toute information, vous pouvez contacter monsieur David Dubé, adjoint à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418 380-2136 ou par courrier électronique à <u>accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca</u>.

Veuillez recevoir, Monsieur, l'expression de nos sentiments les meilleurs.



Marie-Odile Koch Secrétaire générale et directrice de la coordination ministérielle Responsable de la Loi sur l'accès

# Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels

(Chapitre A-2.1)

## **AVIS IMPORTANT**

Par souci d'équité envers tous les demandeurs, **depuis le 1**<sup>er</sup> **avril 2017**, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation applique de façon intégrale le Règlement sur les frais exigibles pour la transcription, la reproduction et la transmission de documents et de renseignements personnels (chapitre A-2.1, r. 3), pour toute demande de documents comportant 150 pages et plus et ce, sans regard du mode de transmission exigé par le demandeur. Pour plus de détails, consultez le mapag.gouv.gc.ca/accesinformation.

## Article 51

Lorsque la demande est écrite, le responsable rend sa décision par écrit et en transmet copie au requérant et, le cas échéant, au tiers qui a présenté des observations conformément à l'article 49.

La décision doit être accompagnée du texte de la disposition sur laquelle le refus s'appuie, le cas échéant, et d'un avis les informant du recours en révision prévu par la section III du chapitre IV et indiquant notamment le délai pendant lequel il peut être exercé.

#### Article 135

Une personne dont la demande écrite a été refusée en tout ou en partie par le responsable de l'accès aux documents ou de la protection des renseignements personnels peut demander à la Commission de réviser cette décision.

Une personne qui a fait une demande en vertu de la présente loi peut demander à la Commission de réviser toute décision du responsable sur le délai de traitement de la demande, sur le mode d'accès à un document ou à un renseignement, sur l'application de l'article 9 ou sur les frais exigibles.

Ces demandes doivent être faites dans les trente jours qui suivent la date de la décision ou de l'expiration du délai accordé par la présente loi au responsable pour répondre à une demande. La Commission peut toutefois, pour un motif raisonnable, relever le requérant du défaut de respecter ce délai.



## DEMANDE DE PERMIS ABATTOIR DE PROXIMITÉ

Section 1 : Renseignements sur l'abattoir						
Nom	Numéro	Numéro de téléphone				
Adresse	عم امسمنیمان	. Willia				
Numéro civique Nom de la rue/avenue/bo	ulevard, etc	c. Ville				
Code postal						
Numéro d'entreprise du Québec (NEQ, 10 chiffres)		Date du début des activités				
		(année / mois / jour)				
Section 2 : Renseignements sur le demandeur de pe	rmis	P				
Cocher la case appropriée						
☐Si vous demandez un permis en tant que personne p	hysique qu	ıi exploite un abattoir				
☐Si vous demandez un permis en tant que personne m	• • •	•				
qui exploite un abattoir	•	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				
Nom	Nom Numéro de téléphone (si différent de l'abattoir)					
Adresse principale (si différent de l'abattoir)	عمامة ما	. Villa				
Numéro civique Nom de la rue/avenue/bo	ulevard, etc	c. Ville				
Code postal						
Adresse courriel (si disponible)						
Nom du gestionnaire responsable du contrôle		Niver for all officers				
de l'hygiène et de la salubrité alimentaires*		Numéro d'attestation				
* Les exigences relatives à la formation obligatoire en matière d'hygiè						
d'information concernant cette formation obligatoire, référez-vous au site Web du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) : <a href="www.mapaq.gouv.gc.ca/hygiene">www.mapaq.gouv.gc.ca/hygiene</a> . Pour connaître les formateurs autorisés de votre région, consultez le						
www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs.		<b>G</b> ,				
Section 3 : Renseignements sur le ou les atelier(s) d	lo nrénara	tion de viande ou d'aliments carnés				
		téléphone de l'atelier 1				
		<u> </u>				
Adresse de l'atelier 1	ulovard of	c. Ville				
Numéro civique Nom de la rue/avenue/boulevard, etc. Ville						
Code postal						
N. J. B. C. C.		·///				
Nom de l'atelier 2	numero de	téléphone de l'atelier 2				
Advance de Patalian O						
Adresse de l'atelier 2 Numéro civique Nom de la rue/avenue/bo	ulevard et	c. Ville				
Trom do la radiavoltadibo		c. viiio				
Code postal						

Section 4 : Horaire mensuel d'abattage											
Cochez les	périod	es où	se déroi	ılent des activ	vités d'	abatta	ae.				
0001102 100	Janvie		00 40.00		ent des activités d'abattage. Février			Mars			
	A.M.	P.M.	SOIR		A.M.	P.M.	SOIR		A.M.	P.M.	SO
Lundi				Lundi				Lundi			
Mardi				Mardi				Mardi			
Mercredi				Mercredi				Mercredi			
Jeudi				Jeudi				Jeudi			
Vendredi				Vendredi				Vendredi			
Samedi				Samedi				Samedi			
Dimanche				Dimanche				Dimanche			
								_			
	Avril				Mai				Juin		
Lundi	A.M. □	P.M.	SOIR	Lundi	A.M. □	P.M. <b>□</b>	SOIR	Lundi	A.M. □	P.M.	SC
Mardi				Mardi				Mardi			
Mercredi				Mercredi				Mercredi			
Jeudi				Jeudi				Jeudi			
Vendredi				Vendredi				Vendredi			
Samedi				Samedi				Samedi			
Dimanche				Dimanche				Dimanche			[
Juillet				Aoû	t			Septem	bre		
	A.M.	P.M.	SOIR		A.M.	P.M.	SOIR		A.M.	P.M.	SC
Lundi				Lundi				Lundi			ſ
Mardi				Mardi				Mardi			ſ
Mercredi				Mercredi				Mercredi			[
Jeudi				Jeudi				Jeudi			ſ
Vendredi				Vendredi				Vendredi			ſ
Samedi				Samedi				Samedi			[
Dimanche				Dimanche				Dimanche			[
	Ootob				Novem	hua			Dásami	h # 0	
	Octob A.M.	P.M.	SOIR		Novem A.M.	P.M.	SOIR		Décem A.M.	P.M.	SC
Lundi	/ \\vi.	v		Lundi	/\\vi.			Lundi	/ (.IVI.		[
Mardi				Mardi				Mardi			(
Mercredi				Mercredi				Mercredi			
Jeudi				Jeudi				Jeudi			[
Vendredi				Vendredi				Vendredi			ĺ
Samedi				Samedi				Samedi			
Dimanche				Dimanche				Dimanche			1
Légende : A	<b>A.M.</b> : d	le 8 h à	12 h	P.M. : de 13	h à 17	h	Soir : de 18 h à 21 h				
Si votre ho	raire es	st diffé	rent de d	celui qui est é	tabli, v	euillez	le menti	onner:			

## Section 5 : Volume mensuel d'abattage

Janvier	Février	Mars
ıfCaprin	BœufCaprin	BœufCaprin
uVolaille	Volaille	Volaille
cLapin	PorcLapin	PorcLapin
Autres*	OvinAutres*	OvinAutres*
Avril	Mai	Juin
ufCaprin	BœufCaprin	BœufCaprin
auVolaille	Volaille	Volaille
cLapin	PorcLapin	PorcLapin
nAutres*	OvinAutres*	OvinAutres*
Juillet	Août	Septembre
ufCaprin	BœufCaprin	BœufCaprin
uVolaille	Volaille	VeauVolaille
cLapin	PorcLapin	PorcLapin
nAutres*	OvinAutres*	OvinAutres*
Octobre	Novembre	Décembre
eufCaprin	BœufCaprin	BœufCaprin
nuVolaille		Volaille
cLapin		
Autres*		

Section 6 : Type d'activité exercé					
		OUI	NON		
•	Abattage d'animaux pour la vente au détail dans l'atelier de préparation				
•	Abattage d'animaux pour remise au consommateur qui a demandé le service (forfait)				
•	Préparation de viandes ou d'aliments carnés pour la vente au détail dans l'atelier				
•	Préparation de viandes ou d'aliments carnés pour remise au consommateur qui a demandé le service (forfait)				

## Section 7 : Nombre d'unités de maintien chaud ou froid

Nombre total d'unités de maintien chaud ou froid de l'atelier de préparation qui contiennent des aliments offerts en libre-service aux consommateurs (excluant les unités qui maintiennent froids uniquement des fruits ou des légumes frais) \_\_\_\_\_

## DOCUMENTS À FOURNIR POUR UNE DEMANDE DE DÉLIVRANCE DE PERMIS :

- La demande de permis dûment remplie;
- Les plans et devis prévus par l'article 1.3.1.2 du Règlement sur les aliments (chapitre P-29, r. 1)

## FRAIS D'OUVERTURE DE DOSSIER ET DROITS EXIGIBLES À JOINDRE :

- Le paiement, au ministre des Finances du Québec, des frais d'ouverture de dossier;
- Le paiement, au ministre des Finances du Québec, des droits exigibles.

Note : Si le demandeur est déjà titulaire d'un permis d'abattoir transitoire, il n'a pas à acquitter de frais d'ouverture de dossier.

## **RAPPEL**

Vous devez, dans les 15 jours, aviser le ministre de tout changement concernant l'un des
renseignements communiqués dans la demande de délivrance ou de renouvellement de permis

Signature	Date

Veuillez faire parvenir l'ensemble des documents exigés à l'adresse qui suit : Service des permis Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation 200, chemin Sainte-Foy, 11e étage Québec (Québec) G1R 4X6 Téléphone : 1 800 463-6210 (sans frais) ou 418 380-2130

\*\*\*Les demandes incomplètes ne seront pas traitées et vous seront retournées.

## LogIC 2021-11-15-001-02 - Infos concernant le permis d'abattoir de proximité

Toute personne désirant obtenir de l'information relative au permis d'abattoir de proximité est invitée à <u>contacte</u>r le ministère, notamment par courriel à <u>permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca</u>, afin d'obtenir de l'information vulgarisée.

Outre le formulaire de demande de permis ci-joint, nous n'avons pas de document officiel à transmettre à la clientèle. Toutefois, nous l'invitons à prendre connaissance de <u>r-19.1 - Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité</u> (gouv.gc.ca) et de P-29 - Loi sur les produits alimentaires (gouv.gc.ca).

À titre informatif, le permis d'abattoir de proximité autorise son titulaire à :

- abattre des animaux dont les viandes sont destinées exclusivement à approvisionner son atelier de vente au détail (boucherie). Le ministre peut autoriser le titulaire du permis à exploiter un deuxième atelier de vente au détail ainsi qu'à utiliser ses viandes dans un seul lieu où il exerce l'activité de restaurateur;
- abattre des animaux à forfait appartenant au consommateur ou au producteur, et ce, en vue de lui remettre les viandes pour sa consommation personnelle;
- 3) préparer et vendre dans sa boucherie, en plus des viandes des animaux abattus dans son abattoir, des viandes d'animaux abattus dans un abattoir provincial sous inspection permanente de type A ou fédéral.

Il est par ailleurs interdit à l'exploitant d'un abattoir de proximité de mener les activités suivantes :

- vendre en gros des viandes, c'est-à-dire les vendre à un acheteur aux fins de revente. Dans les faits, cela signifie, par exemple, qu'il est interdit de vendre à un restaurateur, à une épicerie ou à un distributeur;
- fournir des viandes pour un distributeur automatique ;
- vendre des viandes sur le chemin public ou de porte en porte .

Une affiche à la vue du public doit expliquer que les viandes vendues dans l'établissement de vente au détail n'ont pas fait l'objet d'une inspection comme c'est le cas dans les abattoirs sous inspection permanente, avec la présence d'un inspecteur et d'un médecin vétérinaire.

Il est possible d'exploiter un abattoir de proximité, avec deux ateliers de préparation, pour fins de vente au détail et un restaurant, où sont utilisées ces viandes. Ainsi, les viandes abattues dans un abattoir de proximité ne pourront se retrouver dans d'autres lieux de vente au détail que ceux exploités par l'exploitant de l'abattoir de proximité.

Pour toutes questions, nous invitons le demandeur à communiquer avec l'équipe des permis à l'adresse courriel : <u>permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca</u>.