



Québec, le 29 août 2024



Objet : Demande d'accès aux documents
N/Réf : 2024-07-31-001

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 30 juillet dernier, concernant l'interdiction de servir du gibier sauvage dans les restaurants.

À cet égard, il appert de notre recherche que ne pouvons y répondre que partiellement. Vous trouverez donc ci-joint les informations accessibles en vertu de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1) ci-après « Loi sur l'accès », détenues par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Par ailleurs, tel que spécifié au deuxième alinéa de l'article 9 de la Loi sur l'accès, un document d'un organisme public ne s'étend pas notamment aux ébauches ou autres documents de même nature.

De plus, conformément à l'article 34 de la Loi sur l'accès, nous devons refuser de transmettre certains documents, puisqu'un document du bureau d'un membre de l'Assemblée nationale ou un document produit pour le compte de ce membre par les services de l'Assemblée n'est pas accessible à moins que celui-ci ne le juge opportun.

Finalement, puisque des éléments de votre demande relèvent de la compétence d'autres organismes publics et conformément à l'article 48 de la Loi sur l'accès, nous vous invitons à adresser votre demande au responsable de l'accès à l'information de ces organismes, dont les coordonnées sont les suivantes.

Ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs

M. Martin Dorion

Responsable ministériel de l'accès aux documents

Édifice Marie-Guyart, 29^e étage, boîte 13

675, boulevard René-Lévesque Est

Québec (Québec) G1R 5V7

acces@environnement.gouv.qc.ca

...2

Ministère du Conseil exécutif
Julie Boucher
Responsable de l'accès à l'information
835, boul. René-Lévesque Est, 2^e étage
Québec (Québec) G1A 1B4
mce.acces@mce.gouv.qc.ca

Enfin, conformément aux articles 51 et 135 de la 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 cette décision. Vous trouverez ci-joint les dispositions de la Loi sur l'accès mentionnées dans la présente.

Pour toute information, vous pouvez contacter madame Edith Couture, adjointe à la responsable de l'accès à l'information, par courrier électronique à accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

Veuillez agréer, Madame, 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)

Article 9

Toute personne qui en fait la demande a droit d'accès aux documents d'un organisme public.

Restrictions.

Ce droit ne s'étend pas aux notes personnelles inscrites sur un document, ni aux esquisses, ébauches, brouillons, notes préparatoires ou autres documents de même nature.

Article 34

Un document du bureau d'un membre de l'Assemblée nationale ou un document produit pour le compte de ce membre par les services de l'Assemblée n'est pas accessible à moins que le membre ne le juge opportun.

Il en est de même d'un document du cabinet du président de l'Assemblée, d'un membre de celle-ci visé dans le premier alinéa de l'article 124.1 de la Loi sur l'Assemblée nationale (chapitre A-23.1) ou d'un ministre visé dans l'article 11.5 de la Loi sur l'exécutif (chapitre E-18), ainsi que d'un document du cabinet ou du bureau d'un membre d'un organisme municipal ou scolaire.

Article 48

Lorsqu'il est saisi d'une demande qui, à son avis, relève davantage de la compétence d'un autre organisme public ou qui est relative à un document produit par un autre organisme public ou pour son compte, le responsable doit, dans le délai prévu par le premier alinéa de l'article 47, indiquer au requérant le nom de l'organisme compétent et celui du responsable de l'accès aux documents de cet organisme, et lui donner les renseignements prévus par l'article 45 ou par le deuxième alinéa de l'article 46, selon le cas.

Lorsque la demande est écrite, ces indications doivent être communiquées par écrit.

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.

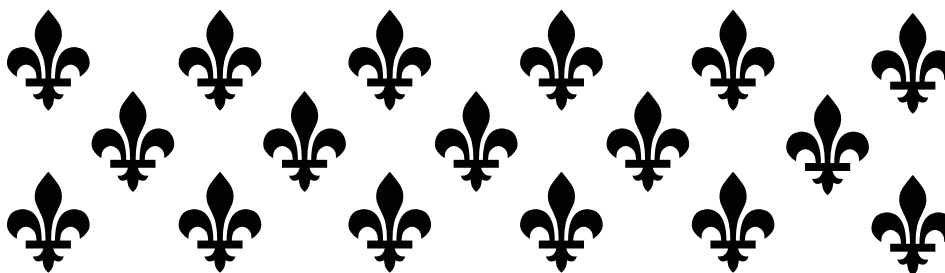
La décision doit être accompagnée du texte de la disposition sur laquelle le refus s'appuie, le cas échéant, et d'un avis les informant du recours en révision prévu par la section III du chapitre IV et indiquant notamment le délai pendant lequel il peut être exercé.

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.



ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

PREMIÈRE SESSION

QUARANTE-DEUXIÈME LÉGISLATURE

Projet de loi n° 99
(2021, chapitre 29)

**Loi modifiant principalement la Loi
sur les produits alimentaires**

**Présenté le 10 juin 2021
Principe adopté le 14 septembre 2021
Adopté le 30 septembre 2021
Sanctionné le 6 octobre 2021**

**Éditeur officiel du Québec
2021**

NOTES EXPLICATIVES

Cette loi modifie la Loi sur les produits alimentaires afin de notamment réviser le régime de permis. À cette fin, elle redéfinit les catégories de permis, prolonge la durée de validité de ceux-ci et modifie certaines modalités applicables à leur délivrance, leur renouvellement, leur suspension ou leur annulation. La loi prévoit le caractère public de l'immatriculation du véhicule, le cas échéant, de même que les produits ou les catégories de produits préparés par un titulaire d'un permis. Elle prévoit aussi que nul n'a droit d'accès à l'adresse de l'établissement ou du lieu ou, le cas échéant, à l'immatriculation du véhicule d'une personne qui offre des services d'hébergement ou des services d'aide aux personnes victimes de violence et d'une personne qui regroupe des personnes ou des groupements de personnes offrant de tels services.

La loi modifie aussi le régime d'enregistrement en exigeant qu'un exploitant qui détient les produits ou les catégories de produits déterminés par règlement s'enregistre avant le début de ses opérations. Elle prévoit le caractère public du nom de l'exploitant et de certains autres renseignements relatifs à un établissement, à un lieu ou à un véhicule visés par un tel enregistrement. Elle prévoit également les modalités de suspension ou de radiation d'un enregistrement.

La loi exclut les produits comestibles de cannabis de la définition d'aliments et retire certaines dispositions relatives au secteur des produits laitiers.

La loi octroie de nouveaux pouvoirs au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation dont celui d'accepter d'une personne en défaut un engagement volontaire à modifier ses pratiques. Elle autorise également le ministre à mettre en œuvre des projets pilotes visant à permettre l'innovation en matière alimentaire et à étudier, améliorer ou définir des normes applicables en cette matière et prévoit les modalités d'application de tels projets.

La loi octroie aussi de nouveaux pouvoirs réglementaires au gouvernement dont ceux d'exiger que certaines opérations soient exécutées par les exploitants conformément à un plan de contrôle et de déterminer les renseignements que doit fournir et conserver le propriétaire, le gardien ou le possesseur d'animaux destinés à la consommation humaine.

La loi accorde de nouveaux pouvoirs en matière d'inspection, introduit des pouvoirs d'enquête et hausse le montant des amendes.

Enfin, la loi abroge la Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité et prévoit des modifications de concordance et une disposition transitoire.

LOIS MODIFIÉES PAR CETTE LOI :

- Loi sur la commercialisation des produits marins (chapitre C-32.1);
- Loi sur la justice administrative (chapitre J-3);
- Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1);
- Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29);
- Loi sur la transformation des produits marins (chapitre T-11.01).

LOI ABROGÉE PAR CETTE LOI :

- Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité (chapitre R-19.1).

RÈGLEMENT MODIFIÉ PAR CETTE LOI :

- Règlement sur l'aquaculture commerciale (chapitre A-20.2, r. 1).

Projet de loi n° 99

LOI MODIFIANT PRINCIPALEMENT LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

LE PARLEMENT DU QUÉBEC DÉCRÈTE CE QUI SUIT :

LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

1. L'intitulé de la section I de la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29) est modifié par le remplacement de « DÉFINITIONS ET APPLICATION » par « DISPOSITIONS GÉNÉRALES ».

2. L'article 1 de cette loi est modifié, dans le premier alinéa :

1° par le remplacement, dans le paragraphe *b*, de « autres que les boissons alcooliques au sens de la Loi sur la Société des alcools du Québec (chapitre S-13) » par « 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) »;

2° par la suppression des paragraphes *c.1*, *c.2* et *j.1*.

3. Cette loi est modifiée par la suppression, avant l'article 3, de ce qui suit :

« SECTION II

« DISPOSITIONS GÉNÉRALES ».

4. L'article 3.1 de cette loi est modifié :

1° par la suppression, dans le premier alinéa, de « d'une conserverie ou » et de « la conserverie »;

2° par l'insertion, dans le deuxième alinéa et après « empêcher que », de « l'état ou ».

5. Cette loi est modifiée par l'insertion, après l'article 3.3, du suivant :

« **3.3.1.** Le gouvernement peut, par règlement, déterminer les opérations que l'exploitant visé à l'article 3.1 doit exécuter conformément à un plan de contrôle et en déterminer les modalités. Le règlement peut déterminer les obligations auxquelles est soumis cet exploitant.

Le gouvernement peut, aux conditions et selon les modalités prévues par règlement, reconnaître des certifications pour tenir lieu de plan de contrôle.

Aux fins du présent article, on entend par « plan de contrôle » une description écrite de la manière dont les risques et les dangers relatifs à l'opération ou aux produits sont cernés et contrôlés par l'exploitant. ».

6. L'article 7 de cette loi est remplacé par le suivant :

« **7.** Le gouvernement peut prescrire les conditions relatives à la provenance de tout produit détenu ou utilisé par l'exploitant ou l'utilisateur d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule ou par toute autre personne exerçant une activité visée aux articles 8 ou 9 ou par un détaillant ou un restaurateur dont les activités ne sont pas par ailleurs visées à l'un ou l'autre de ces articles et prohiber, sauf dans les cas qu'il détermine, la détention ou l'usage de tout produit ne répondant pas à ces conditions et aux dispositions des règlements relatives à l'estampille. ».

7. Les articles 7.3, 7.4 et 7.6 de cette loi sont abrogés.

8. L'intitulé de la section III de cette loi est modifié par le remplacement de « ENREGISTREMENT ET PERMIS » par « RÉGIME D'AUTORISATION ».

9. Les articles 8 à 8.2 de cette loi sont remplacés par les suivants :

« **8.** L'exploitant d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où sont détenus des produits ou des catégories de produits déterminés par règlement du gouvernement doit, avant le début de ses opérations, s'enregistrer auprès du ministre aux conditions et selon les modalités prévues par règlement.

Le nom de l'exploitant, l'adresse de l'établissement ou du lieu ou, le cas échéant, l'immatriculation du véhicule ainsi que les produits ou les catégories de produits détenus visés au premier alinéa ont un caractère public aux fins de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1).

« **8.1.** Le ministre enregistre l'exploitant dès qu'il reçoit une déclaration dont la forme et la teneur sont conformes aux dispositions déterminées par règlement du gouvernement.

« **8.2.** Le ministre peut suspendre ou radier l'enregistrement de l'exploitant qui contrevient à une disposition de la présente loi ou d'un règlement édicté en vertu de celle-ci.

Le ministre doit, avant de suspendre ou de radier l'enregistrement d'un exploitant, lui notifier par écrit le préavis prescrit par l'article 5 de la Loi sur la justice administrative (chapitre J-3) et lui accorder un délai d'au moins 10 jours pour présenter ses observations. Il doit aussi notifier par écrit sa décision, en la motivant, à l'exploitant dont il suspend ou radie l'enregistrement.

« **8.3.** Toute personne dont l'enregistrement est suspendu ou radié peut contester la décision du ministre devant le Tribunal administratif du Québec dans les 30 jours de sa notification. ».

10. L'article 9 de cette loi, modifié par l'article 3 du chapitre 53 des lois de 1983, par l'article 5 du chapitre 80 des lois de 1990, par l'article 2 du chapitre 50 des lois de 1996, par l'article 13 du chapitre 26 des lois de 2000 et par l'article 30 du chapitre 10 des lois de 2009, est remplacé par le suivant :

« **9.** Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur :

- a) exploiter un abattoir;
- b) exploiter un abattoir de proximité;
- c) exploiter un établissement où sont préparés, aux fins de la vente en gros, par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, des produits marins destinés à la consommation humaine;
- d) exploiter un établissement, un lieu ou un véhicule où sont préparés, à des fins de vente ou de fourniture de services moyennant rémunération, des produits destinés à la consommation humaine autres que des produits marins préparés aux fins visées au paragraphe c;
- e) récupérer des viandes non comestibles ou exploiter un atelier d'équarrissage d'animaux.

Le permis visé au paragraphe *d* du premier alinéa est aussi requis lorsque l'activité est effectuée par un exploitant d'un établissement d'enseignement ou par 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) ou par le gouvernement, ses ministères et organismes lorsqu'ils agissent comme restaurateur, et ce, même en l'absence de rémunération. ».

11. Cette loi est modifiée par l'insertion, après l'article 9, du suivant :

« **9.1.** L'immatriculation du véhicule, le cas échéant, de même que les produits ou les catégories de produits préparés par un titulaire d'un permis ont un caractère public aux fins de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1). ».

12. Cette loi est modifiée par l'insertion, après l'article 9.1, du suivant :

« **9.2.** Malgré l'article 9 de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (chapitre A-2.1), nul n'a droit d'accès à l'adresse de l'établissement ou du lieu ou, le cas échéant, à l'immatriculation du véhicule d'une personne qui offre

des services d'hébergement ou des services d'aide aux personnes victimes de violence et d'une personne qui regroupe des personnes ou des groupements de personnes offrant de tels services. ».

13. L'article 10 de cette loi est modifié par le remplacement des troisième, quatrième et cinquième alinéas par les suivants :

« Le ministre peut, lorsque l'intérêt public le justifie, refuser de délivrer un permis.

Pour l'application du troisième alinéa, le ministre peut, en outre des facteurs d'hygiène et de salubrité, tenir compte dans le cas d'un permis visé au paragraphe c du premier alinéa de l'article 9 de facteurs d'ordre socio-économique notamment les sources d'approvisionnement, la rationalisation, la stabilisation ou la viabilité de l'industrie, l'innovation technologique, le développement régional, les conditions de mise en marché ou les investissements publics. ».

14. L'article 11 de cette loi est remplacé par les suivants :

« **11.** La durée de validité d'un permis est de trois ans. Il peut être renouvelé aux conditions déterminées par règlement du gouvernement.

Un permis peut toutefois être délivré pour une durée inférieure lorsque le ministre est d'avis que l'intérêt public le justifie ou dans les cas prévus par règlement du gouvernement.

Lorsque la décision du ministre porte sur un permis visé au paragraphe c du premier alinéa de l'article 9, il peut tenir compte des facteurs d'ordre socio-économique visés au quatrième alinéa de l'article 10 pour en limiter la durée de validité.

« **11.0.1.** Le titulaire d'un permis doit acquitter les droits annuels fixés par règlement du gouvernement avant la date anniversaire de délivrance de son permis.

« **11.0.2.** Le ministre peut, lorsque l'intérêt public le justifie, imposer des conditions, des restrictions ou des interdictions qu'il indique au permis qu'il délivre.

Il peut également imposer, à l'égard d'un permis déjà délivré, de nouvelles conditions, restrictions ou interdictions ou encore modifier celles indiquées au permis lorsque l'intérêt public le justifie.

Dans le cas d'un permis visé au paragraphe c du premier alinéa de l'article 9, le ministre peut, pour l'application du présent article, tenir compte des facteurs d'ordre socio-économique visés au quatrième alinéa de l'article 10. ».

15. L'article 11.1 de cette loi est modifié :

1° dans le premier alinéa :

a) par l'insertion, après « outre à une disposition », de « d'un règlement adopté en vertu du premier alinéa de l'article 3.3.1, à une disposition »;

b) par le remplacement de « c.3, » par « c.4, c.6 et c.7, »;

2° par l'ajout, à la fin, de l'alinéa suivant :

« Le ministre publie annuellement, sur le site Internet du ministère, une liste comprenant le nombre d'autorisations accordées en vertu du premier alinéa ainsi que les dispositions législatives ou réglementaires auxquelles les titulaires des autorisations ont été autorisés de passer outre. ».

16. L'article 13 de cette loi est modifié par le remplacement du premier alinéa par le suivant :

« Un permis doit être affiché aux endroits et selon les modalités que le gouvernement peut déterminer par règlement. ».

17. L'article 14 de cette loi est modifié par le remplacement de « le permis en lui exposant les motifs de son refus » par « un permis ou dont il modifie les conditions, les restrictions ou les interdictions en lui exposant ses motifs ».

18. L'article 15 de cette loi est modifié, dans le premier alinéa :

1° par l'insertion, avant le paragraphe *a*, du suivant :

« 0.a) a obtenu son permis ou son renouvellement à la suite de fausses représentations; »;

2° par le remplacement, dans le paragraphe *b.1*, de « ou une restriction » par « , une restriction ou une interdiction »;

3° par le remplacement du paragraphe *b.2* par les suivants :

« *b.2*) ne respecte pas une disposition de la présente loi ou d'un règlement édicté en vertu de celle-ci;

« *b.3*) ne respecte pas un engagement volontaire souscrit en vertu de l'article 39.1; ».

19. Cette loi est modifiée par l'insertion, après l'article 15, du suivant :

« **15.1.** Le ministre peut, avant de suspendre, d'annuler ou de refuser de renouveler le permis d'un titulaire, lui ordonner d'apporter les correctifs nécessaires dans le délai qu'il fixe. ».

20. L'intitulé de la section V de cette loi est modifié par le remplacement de « INSPECTIONS ET SAISIES » par « INSPECTION, SAISIE ET ENQUÊTE ».

21. L'article 33 de cette loi est modifié :

1° par la suppression, dans ce qui précède le paragraphe 1°, de « dans une conserverie ou »;

2° par l'insertion, dans ce qui précède le paragraphe 1° et après « animaux », de « destinés ou »;

3° par la suppression, dans le paragraphe 1°, de « cette conserverie, »;

4° par l'insertion, après le paragraphe 1°, du suivant :

« 1.1° exiger de suspendre ou de restreindre, pendant la durée de l'inspection, toute activité ou toute opération auxquelles s'applique la présente loi; »;

5° par la suppression, dans le paragraphe 2°, de « cette conserverie, »;

6° par l'insertion, après le paragraphe 3°, des suivants :

« 3.1° ordonner, restreindre ou interdire le déplacement de tout produit, animal ou autre objet;

« 3.2° interdire ou limiter l'accès à cet établissement, à ce lieu ou à ce véhicule ou à tout équipement, matériel, appareil ou tout produit, animal ou autre objet s'y trouvant et auxquels s'applique la présente loi;

« 3.3° effectuer des essais de tout équipement, matériel, appareil ou tout autre objet auxquels s'applique la présente loi; »;

7° dans le paragraphe 4° :

a) par l'insertion, après « photographies », de « ou des enregistrements »;

b) par la suppression de « de cette conserverie, ».

22. Cette loi est modifiée par l'insertion, après l'article 33.9, du suivant :

« 33.9.0.1. Une personne autorisée peut, pour une période d'au plus 10 jours, ordonner à l'exploitant d'un abattoir de cesser d'abattre les animaux ou imposer les conditions qu'elle détermine au traitement ou à l'abattage des animaux ou aux opérations lorsqu'elle a des motifs raisonnables de croire que :

1° les opérations ne sont pas exécutées dans le respect des normes édictées en application des dispositions du paragraphe *a.2* de l'article 40 ou dans le respect des dispositions de la Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal (chapitre B-3.1) ou d'un règlement pris pour son application;

2° l'état ou l'aménagement des installations ou l'exécution des opérations sont susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

L'ordonnance doit contenir l'énoncé des motifs sur lesquels la personne autorisée s'est fondée.

Cette ordonnance prend effet au moment où un procès-verbal la constatant est remis à l'exploitant ou à une personne responsable au moment de la notification à l'une de ces personnes. ».

23. L'article 33.9.1 de cette loi est modifié :

1° dans le premier alinéa :

a) par le remplacement de « cinq » par « 10 »;

b) par la suppression de « d'une conserverie, »;

2° par la suppression, dans le troisième alinéa, de « de la conserverie, ».

24. L'article 33.9.2 de cette loi est modifié :

1° dans le premier alinéa :

a) par le remplacement de « cinq » par « 10 »;

b) par la suppression de « d'une conserverie, » et de « cette conserverie, »;

2° par la suppression, dans le troisième alinéa, de « de la conserverie, ».

25. Cette loi est modifiée par l'insertion, après l'article 33.10, du suivant :

« **33.10.1.** Les pouvoirs d'ordonnance prévus aux articles 33.9.1, 33.9.2 et 33.10 ne s'appliquent pas à l'égard d'un lieu où se trouvent des animaux destinés à la consommation humaine. ».

26. L'article 33.12 de cette loi est modifié par le remplacement de « 33.9.1 » par « 33.9.0.1 ».

27. L'article 34 de cette loi est remplacé par le suivant :

« **34.** Le ministre peut fixer les horaires d'exploitation :

1° d'un abattoir visé au paragraphe *a* ou *b* du premier alinéa de l'article 9;

2° d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule exploité en vertu d'un permis visé au paragraphe *d* du premier alinéa de l'article 9, dont les opérations font l'objet d'une inspection permanente et où sont préparés des viandes ou des produits carnés destinés à la consommation humaine à des fins de vente;

3° d'un atelier d'équarrissage exploité en vertu d'un permis visé au paragraphe *e* du premier alinéa de l'article 9. ».

28. Cette loi est modifiée par l'insertion, après l'article 35, du suivant :

« **35.1.** Le ministre peut nommer des enquêteurs pour faire enquête sur toute matière relative à l'application de la présente loi et de ses règlements. ».

29. L'article 36 de cette loi est modifié :

1° par la suppression du premier alinéa;

2° par le remplacement, dans le deuxième alinéa, de « Cette personne doit, sur demande, s'identifier » par « La personne autorisée ou l'enquêteur doit, sur demande, donner son identité ».

30. L'article 39 de cette loi est modifié :

1° par le remplacement de « et les personnes autorisées » par « , les personnes autorisées et les enquêteurs »;

2° par l'insertion, après « accomplis », de « ou omis ».

31. Cette loi est modifiée par l'insertion, après l'article 39, de la section suivante :

« SECTION V.1

« ENGAGEMENT VOLONTAIRE

« **39.1.** En cas de défaut de respecter une disposition de la présente loi ou de ses règlements, le ministre peut accepter d'une personne un engagement volontaire à modifier ses pratiques ou ses comportements.

L'engagement doit décrire les mesures qui doivent être mises en place ainsi que les mesures de contrôle et de suivi acceptées par le ministre. ».

32. L'article 40 de cette loi est modifié :

1° dans le paragraphe *a.1* :

a) par l'insertion, après « localisation », de « , l'exploitation »;

b) par la suppression de « ou des conserveries »;

2° par l'insertion, dans le paragraphe *b* et après « l'emploi », de « ou la teneur »;

3° par l'insertion, dans le texte anglais du paragraphe *c* et après « use, », de « destination, »;

4° par l'insertion, après le paragraphe *c.3*, du suivant :

« *c.4*) prescrire toute autre inspection sanitaire d'animaux ou de carcasses d'animaux destinés à la consommation humaine que celle prévue au paragraphe *c.3*; »;

5° par le remplacement du paragraphe *c.5* par les suivants :

« *c.5*) permettre à une personne autorisée de pénétrer, à toute heure raisonnable, dans un établissement, un lieu ou un véhicule où se trouvent des animaux destinés ou dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou des carcasses destinées à une telle consommation, de faire l'inspection de ces animaux ou de ces carcasses avec prélèvements gratuits, de saisir ou de confisquer les animaux, les carcasses et leurs produits qui sont impropres à la consommation humaine ou non comestibles ou sont soupçonnés de l'être pour des motifs raisonnables et d'édicter des règles relatives à la saisie, à la destination ou à l'élimination de ces animaux, ces carcasses ou ces produits;

« *c.6*) déterminer les renseignements que le propriétaire ou le gardien d'animaux destinés à la consommation humaine doit fournir et conserver, notamment ceux concernant l'état de santé des animaux et leur identification, déterminer ceux que le possesseur de carcasses d'animaux destinées à une telle consommation doit également fournir et conserver et déterminer toutes modalités relatives à ces renseignements, notamment celles concernant leur forme et la catégorie d'animaux auxquels ils s'appliquent;

« *c.7*) déterminer les règles permettant l'introduction d'animaux ou de carcasses d'animaux destinés à la consommation humaine dans un abattoir visé au paragraphe *a* ou *b* du premier alinéa de l'article 9 ou dans un établissement, un lieu ou un véhicule exploité en vertu d'un permis visé au paragraphe *d* du premier alinéa de cet article, dont les opérations font l'objet d'une inspection permanente et où sont préparés des viandes ou des produits carnés destinés à la consommation humaine à des fins de vente; »;

6° par la suppression, dans le paragraphe *e.2*, de « d'une conserverie, »;

7° par la suppression, dans les paragraphes *e.4* et *e.5*, de « une conserverie, »;

8° par le remplacement, dans le paragraphe *e.5.1*, de « transformation » par « préparation ainsi que le contenu des examens visés au paragraphe *e.6* »;

9° par le remplacement, dans le paragraphe *e.5.2*, de « le titulaire d'un permis d'essayeur » par « un essayeur »;

10° par l'insertion, à la fin du paragraphe *e.6*, de « et en fixer les frais »;

11° par le remplacement, dans le paragraphe *f*, de « les livres ou registres qu'il doit tenir et conserver » et de « 12 mois » par, respectivement, « tenir et conserver ainsi que les autres obligations que ce titulaire doit respecter » et « trois ans »;

12° par le remplacement du paragraphe *g* par le suivant :

« *g*) déterminer les catégories ou les sous-catégories de permis de même que les conditions, les restrictions ou les interdictions afférentes à chacune de celles-ci; »;

13° par le remplacement, dans le paragraphe *m.1*, de « le titulaire du permis d'essayeur » par « un essayeur ».

33. L'article 42 de cette loi est modifié par le remplacement de « 250 \$ à 2 000 \$ et, en cas de récidive, d'une amende de 750 \$ à 6 000 \$ » par « 500 \$ à 5 000 \$ ».

34. L'article 43 de cette loi est modifié par le remplacement de « 250 \$ à 3 000 \$ et, en cas de récidive, d'une amende de 750 \$ à 9 000 \$ » par « 1 000 \$ à 10 000 \$ ».

35. L'article 44 de cette loi est modifié :

1° par le remplacement, dans ce qui précède le paragraphe 1°, de « 500 \$ à 3 000 \$ et, en cas de récidive, d'une amende de 1 500 \$ à 9 000 \$ » par « 1 000 \$ à 10 000 \$ »;

2° par le remplacement, dans le paragraphe 1°, de « ou une disposition de l'un ou l'autre des articles 4.1 ou 8 à 8.2 » par « une disposition de l'article 4.1 ou une disposition de l'article 8 ou d'un règlement édicté en vertu de cet article »;

3° par la suppression du paragraphe 2°;

4° par l'insertion, dans le paragraphe 3° et après « disposition », de « d'un règlement édictée en vertu ».

36. L'article 45 de cette loi est modifié :

1° par le remplacement, dans ce qui précède le paragraphe 1°, de « 1 000 \$ à 6 000 \$ et, en cas de récidive, d'une amende de 3 000 \$ à 18 000 \$ » par « 2 500 \$ à 25 000 \$ »;

2° par le remplacement, dans le paragraphe 1°, de « 36 » par « 35 »;

3° par le remplacement, dans le paragraphe 2°, de « ou restriction » par « , restriction ou interdiction »;

4° par le remplacement, dans le paragraphe 2°, de « aux articles 10 ou 11 » par « à l'article 11.0.2 »;

5° par le remplacement, dans le sous-paragraphe *c* du paragraphe 5°, de « ou restrictions » par « , les restrictions ou les interdictions »;

6° par l'insertion, dans le sous-paragraphe *c* du paragraphe 5° et après « catégorie », de « ou à une sous-catégorie »;

7° par l'ajout, à la fin, de l'alinéa suivant :

« Est également passible de l'amende prévue au premier alinéa quiconque :

1° entrave ou tente d'entraver de quelque façon que ce soit le travail d'une personne autorisée ou d'un enquêteur dans l'exercice de ses fonctions notamment en l'induisant en erreur ou en tentant de le faire, en le molestant, l'intimidant, le gênant ou en l'injuriant ou, dans le cas d'une personne autorisée, en refusant ou en négligeant d'obéir à un ordre qu'elle est autorisée à émettre en vertu de la présente loi ou de ses règlements;

2° exploite un établissement, un lieu ou un véhicule tout en étant sous le coup d'une suspension ou d'une radiation d'enregistrement en vertu de l'article 8.2. ».

37. L'article 45.1 de cette loi est modifié :

1° par le remplacement, dans ce qui précède le paragraphe 1°, de « 2 000 \$ à 15 000 \$ et, en cas de récidive, d'une amende de 6 000 \$ à 45 000 \$ » par « 5 000 \$ à 50 000 \$ »;

2° par la suppression du paragraphe 4°;

3° par l'insertion, après le sous-paragraphe *d* du paragraphe 6°, du sous-paragraphe suivant :

« *d.1)* les paragraphes *c.4*, *c.6* ou *c.7*; ».

38. L'article 45.1.1 de cette loi est modifié :

1° par le remplacement, dans le premier alinéa, de « 750 \$ à 2 000 \$ et, en cas de récidive, d'une amende de 2 250 \$ à 6 000 \$ » par « 1 000 \$ à 10 000 \$ »;

2° dans le deuxième alinéa :

a) par le remplacement, dans le texte anglais, de « health hazard » par « health risk »;

b) par le remplacement de « 2 000 \$ à 15 000 \$ et, en cas de récidive, de 6 000 \$ à 45 000 \$ » par « 2 500 \$ à 25 000 \$ ».

39. L'article 45.1.2 de cette loi est modifié :

1° par le remplacement, dans le premier alinéa, de « 750 \$ à 2 000 \$ et, en cas de récidive, d'une amende de 2 250 \$ à 6 000 \$ » par « 1 000 \$ à 10 000 \$ »;

2° par le remplacement, dans le deuxième alinéa, de « 2 000 \$ à 15 000 \$ et, en cas de récidive, de 6 000 \$ à 45 000 \$ » par « 2 500 \$ à 25 000 \$ ».

40. L'article 45.2 de cette loi est modifié :

1° par la suppression de « l'un ou l'autre des paragraphes a ou a.1 du premier alinéa de » et de « une ordonnance prise en vertu de l'un ou l'autre des articles 33.9.1 à 33.11.1, »;

2° par le remplacement de « 5 000 \$ à 15 000 \$ et, en cas de récidive, d'une amende de 15 000 \$ à 45 000 \$ » par « 5 000 \$ à 50 000 \$ ».

41. L'article 45.3 de cette loi est modifié :

1° par l'insertion, après « Quiconque », de « enfreint une ordonnance prise en vertu d'une disposition de la présente loi ou »;

2° par le remplacement de « 5 000 \$ à 15 000 \$ et, en cas de récidive, d'une amende de 15 000 \$ à 45 000 \$ » par « 10 000 \$ à 100 000 \$ ».

42. Cette loi est modifiée par l'insertion, après l'article 45.3, du suivant :

« **45.4.** Les montants minimal et maximal des amendes prévues par la présente loi sont portés au double pour une première récidive et au triple pour toute récidive additionnelle. ».

43. L'article 46 de cette loi est modifié :

1° par l'insertion, après « assurée, », de « à une disposition d'un règlement édictée en vertu du premier alinéa de l'article 3.3.1, »;

2° par le remplacement de « articles 9 » par « articles 8, 9 »;

3° par la suppression de « d'une conserverie »;

4° par l'insertion, après « sous le coup », de « d'une suspension ou d'une radiation d'enregistrement en vertu de l'article 8.2. »;

5° par le remplacement de « 33.9.1 » par « 33.9.0.1 »;

6° par le remplacement de « ou restrictions » par « , restrictions ou interdictions »;

7° par le remplacement de « ou 45.3 » par « , 45.3 ou 45.4 ».

44. L'article 46.1 de cette loi est modifié :

1° par l'ajout, à la fin, des paragraphes suivants :

« 4° de la durée de l'infraction;

« 5° du caractère répétitif de l'infraction;

« 6° du caractère prévisible de l'infraction ou du défaut d'avoir donné suite aux recommandations ou avertissements visant à la prévenir;

« 7° de l'état de l'établissement, du lieu ou du véhicule dans lequel le produit est détenu;

« 8° du fait que le contrevenant ait agi intentionnellement ou ait fait preuve d'insouciance ou de négligence;

« 9° du fait que le contrevenant ait omis de prendre les mesures raisonnables pour empêcher la perpétration de l'infraction ou en atténuer les effets malgré sa capacité financière de le faire, compte tenu notamment de son patrimoine, de son chiffre d'affaires ou de ses revenus. »;

2° par l'ajout, à la fin, de l'alinéa suivant :

« Le juge qui, en présence d'un facteur aggravant, décide tout de même d'imposer une amende minimale doit motiver sa décision. ».

45. L'intitulé de la section VIII de cette loi est modifié par le remplacement de « FINALES » par « DIVERSE ET FINALE ».

46. Cette loi est modifiée par l'insertion, avant l'article 57, du suivant :

« **56.1.1.** Le ministre peut, par arrêté, autoriser la mise en œuvre de projets pilotes visant à permettre l'innovation en matière alimentaire ou concernant la disposition de viandes non comestibles ou visant à étudier, améliorer ou définir des normes applicables en ces matières. Le ministre détermine les normes et les obligations applicables à un projet pilote, lesquelles peuvent différer de celles prévues par la présente loi et ses règlements. Le ministre prend notamment en considération, lors de l'élaboration d'un projet pilote, le développement local et régional. Il peut autoriser, dans le cadre d'un projet pilote, toute personne à exercer une activité visée par la présente loi selon les normes et les règles qu'il édicte.

Un projet pilote est établi pour une durée maximale de quatre ans que le ministre peut, s'il le juge nécessaire, prolonger d'au plus un an. Le ministre peut, en tout temps, modifier un projet pilote ou y mettre fin. Il peut également déterminer, parmi les dispositions d'un projet pilote, celles dont la violation constitue une infraction et fixer le montant de l'amende dont est passible le contrevenant, lequel ne peut être inférieur à 250 \$ ni supérieur à 5 000 \$.

L'obligation de publication prévue à l'article 8 de la Loi sur les règlements (chapitre R-18.1) ne s'applique pas à un arrêté édicté en vertu du présent article.

Les résultats d'un projet pilote doivent être publiés sur le site Internet du ministère au plus tard un an après la fin de celui-ci. ».

47. Cette loi est modifiée par la suppression, partout où ceci se trouve, de « conserverie », avec les adaptations nécessaires.

LOI SUR LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS MARINS

48. La Loi sur la commercialisation des produits marins (chapitre C-32.1) est modifiée par la suppression de « ou de conserverie » dans les dispositions suivantes :

1° l'article 3;

2° le premier alinéa de l'article 59.

LOI SUR LA JUSTICE ADMINISTRATIVE

49. L'annexe IV de la Loi sur la justice administrative (chapitre J-3) est modifiée par le remplacement, dans le paragraphe 15°, de « de l'article » par « des articles 8.3 et ».

LOI SUR LA MISE EN MARCHÉ DES PRODUITS AGRICOLES, ALIMENTAIRES ET DE LA PÊCHE

50. L'article 43.1 de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1) est abrogé.

LOI VISANT LA RÉGULARISATION ET LE DÉVELOPPEMENT D'ABATTOIRS DE PROXIMITÉ

51. La Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité (chapitre R-19.1) est abrogée.

LOI SUR LA TRANSFORMATION DES PRODUITS MARINS

52. L'article 2 de la Loi sur la transformation des produits marins (chapitre T-11.01) est modifié par la suppression de « ou mis en conserve ».

53. L'article 3 de cette loi est modifié par le remplacement du deuxième alinéa par le suivant :

« Pour l'application de la présente loi, est un exploitant une personne qui exploite un établissement où sont préparés, aux fins de la vente en gros, par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, des produits marins destinés à la consommation humaine et qui est titulaire d'un permis visé au paragraphe *c* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29). ».

54. Les articles 12 et 46 de cette loi sont modifiés par la suppression de « ou mettre en conserve ».

RÈGLEMENT SUR L'AQUACULTURE COMMERCIALE

55. L'article 35 du Règlement sur l'aquaculture commerciale (chapitre A-20.2, r. 1) est modifié, dans le premier alinéa :

1° par le remplacement, dans le paragraphe 2°, de « des paragraphes *c* ou *d* » par « du paragraphe *e* »;

2° par le remplacement, dans le paragraphe 4°, de « d'exploitation d'établissement de préparation ou de conserverie de produits marins ou de produits d'eau douce délivré en vertu du paragraphe *e* ou *f* » par « délivré en vertu du paragraphe *c* ou *d* ».

DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALE

56. Jusqu'à l'entrée en vigueur de l'article 10 de la présente loi, le paragraphe *c.7* de l'article 40 de la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29), édicté par le paragraphe 5° de l'article 32 de la présente loi, doit se lire en y remplaçant «paragraphe *a* ou *b*» et «paragraphe *d*» par, respectivement, «paragraphe *a* ou *a.1*» et «paragraphe *b*».

57. Jusqu'à l'entrée en vigueur de l'article 51 de la présente loi, un projet pilote autorisé par le ministre en vertu de l'article 56.1.1 de la Loi sur les produits alimentaires, édicté par l'article 46 de la présente loi, peut aussi contenir des normes et des obligations qui diffèrent de celles prévues par la Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité (chapitre R-19.1). Le ministre peut également autoriser, dans le cadre d'un tel projet pilote, toute personne à exercer une activité visée par cette loi selon les normes et les règles qu'il édicte.

58. Les dispositions de la présente loi entrent en vigueur le 6 octobre 2021, à l'exception des dispositions du paragraphe 2° de l'article 2, du paragraphe 1° de l'article 4, des articles 6, 9 à 11, 13, 14, 16 et 17, du paragraphe 2° de l'article 18, des paragraphes 1°, 3° et 5° et du sous-paragraphe *b* du paragraphe 7° de l'article 21, du sous-paragraphe *b* du paragraphe 1° et du paragraphe 2° de l'article 23, du sous-paragraphe *b* du paragraphe 1° et du paragraphe 2° de l'article 24, de l'article 27, du sous-paragraphe *b* du paragraphe 1° et des paragraphes 6°, 7°, 9° et 11° à 13° de l'article 32, des paragraphes 2° et 4° de l'article 35, des paragraphes 3° à 7° de l'article 36, des paragraphes 2°, 3°, 4° et 6° de l'article 43 et des articles 47 à 55, qui entrent en vigueur à la date ou aux dates déterminées par le gouvernement.

LIGNES DE PRESSE – DSABEA

2021-04-01

Porte-parole : N/A

Collaborateur interne : Éric Tremblay, Ninoslav Teinovic

Collaboration SMSAIA : Danielle Brochu, Walter Rubio-Alvarez (DSC)

Échéancier DGDSI : 2021-04-01, 11h

Demande : Précisions demandées par Yohan Dallaire-Boily

Les questions sont intégrées ici-bas en italique.

Lignes de presse

Selon le MFFP, un pourvoyeur peut cuisiner le poisson attrapé par un client contre rémunération. Est-ce que le MAPAQ soutient cette affirmation?

- Un pourvoyeur, comme restaurateur, peut « cuisiner le poisson attrapé par un client contre rémunération » à condition de détenir un permis de restaurateur.
- Les opérations doivent s'effectuer au respect des exigences sur l'hygiène et la salubrité des lieux de préparation et du matériel utilisé.

Selon le MFFP, un pourvoyeur peut cuisiner le produit de la chasse sportive attrapé par un client contre rémunération. Est-ce que le MAPAQ soutient cette affirmation?

- Un pourvoyeur, comme restaurateur, ne pourrait pas cuisiner le produit de la chasse sportive attrapé par un client contre rémunération. En effet, un restaurateur ne peut pas détenir des viandes issues de la chasse.

Pouvez-vous me préciser les règles de permis de vente au détail pour les viandes trappées? Selon ce que je comprends, il est interdit de vendre au détail toutes les viandes de gibier sauf le lièvre (et le caribou). La vente de gibier trappé est toutefois permise entre individus.

- Il est interdit en effet de vendre au détail toutes les viandes de gibier sauf le lièvre et le caribou.
- Selon la Loi sur les produits alimentaires, la vente de gibier trappé n'est pas permise entre individus.

Par exemple, un client qui a de la viande d'ours peut-il faire cuisiner la viande par un restaurateur ou un pourvoyeur?

- Un restaurateur n'a pas le droit de détenir ou d'utiliser des viandes issues du trappage ou de la chasse.

Informations complémentaires

Dans les réponses formulées, le pourvoyeur a été considéré comme un restaurateur. Le résultat pourrait être différent s'il détient un permis de service moyennant rémunération.

Voici la définition d'un restaurateur : toute personne qui sert ou vend des repas ou collations pour fins de consommation et moyennant rémunération.

LIGNES DE PRESSE – DSABEA

2021-04-06

Porte-parole : N/A

Collaborateurs internes : Éric Tremblay, Francis Roberge

Collaboration SMSAIA :

Échéancier DGDSI : 2021-04-06, fin de journée.

Demande : Précisions demandées en suivi de la demande du 2021-04-01.

Les questions sont intégrées ici-bas en italique.

Lignes de presse

[Dans ce reportage de Radio-Canada](#), qui date de décembre 2020, vous dites que « le Ministère procède actuellement à une révision de son règlement et à sa « modernisation ». « Les exigences relatives à la commercialisation des viandes de gibier sauvage font partie des enjeux discutés ». Est-ce que la révision est en cours?

- La modernisation du règlement sur les aliments (p-29, r.1) suivra l'adoption du projet de loi modifiant la loi sur les produits alimentaires (p-29) dont le dépôt est prévu prochainement.

Quelles sont les pistes évaluées?

- Prioriser la salubrité dans un niveau d'encadrement réglementaire uniforme pour tous les aliments incluant le gibier sauvage ;
- Il y a un arrimage nécessaire à prévoir avec les possibilités qui seront offertes par la gestion du Ministère de la forêt de la faune et des parcs (MFFP) relative aux espèces à impliquer dans les travaux d'actualisation.

D'autres viandes sauvages pourraient-elles être mises au menu prochainement?

- À l'issue de la collaboration avec le MFFP, le ministère pourra déterminer quelles espèces seront incluses dans les travaux.

À quand peut-on s'attendre à voir le règlement révisé?

- À l'heure actuelle, la modernisation du règlement est prévue pour 2025. Ce projet est d'ailleurs inscrit à la politique bioalimentaire 2018-2025.

Selon la loi, un restaurateur n'a pas le droit de détenir ou d'utiliser des viandes issues du trappage ou de la chasse. Pourquoi existe-t-il des exceptions pour la viande de caribou, de lièvre d'Amérique et même pour le phoque? Comment peut-on expliquer la logique permettant de vendre et d'apprêter un type de viande plutôt qu'une autre?

- Le règlement sur la possession et la vente d'un animal (C 61.1, r.23) prévoit des exceptions pour la commercialisation de certaines espèces;
- Le caribou et le phoque sont des espèces qui peuvent être commercialisées seulement si ces viandes sont acheminées préalablement dans un atelier sous inspection permanente par le personnel autorisé du MAPAQ;
- Le règlement sur les aliments prévoit que toutes les viandes détenues ou utilisées par un restaurateur proviennent uniquement d'un établissement sous inspection permanente ;
- Le restaurateur ne peut détenir que du lièvre provenant d'un atelier de charcuterie où l'on prépare exclusivement des viandes ou aliments carnés à base de lièvre pour fins de vente en gros répondant aux exigences réglementaires;
- Le ministère a permis la commercialisation de certaines viandes de gibiers sauvages basée sur une gestion des risques et un encadrement de celle-ci. Ces aspects seront notamment analysés dans le cadre de travaux de modernisation réglementaire.

Vous dites que les réponses pourraient être différentes pour une entreprise qui détient un permis de service moyennant rémunération.

- Une telle entreprise peut-elle préparer un poisson pêché par un de ses clients contre rémunération?

- Un pourvoyeur est autorisé à servir un repas, à partir du poisson pêché par un de ses clients, pour fins de consommation et moyennant rémunération, et ce, s'il détient un permis de restaurateur. Afin de pouvoir effectuer d'autres types de préparation, tel que l'éviscération des poissons pêchés pour fin de remise aux clients, un permis de fourniture de service moyennant rémunération est requis.

- Une telle entreprise peut-elle préparer et vendre du lièvre?

- Un pourvoyeur ne pourrait pas servir un repas cuisiné à partir du produit de la chasse sportive attrapé par un client. En effet, un restaurateur ne peut pas détenir des viandes issues de la chasse. Toutefois, le pourvoyeur qui détient un permis de fourniture de service moyennant rémunération et qui détient les installations nécessaires pour offrir ce service peut effectuer d'autres types de préparation, tels que dépouiller ou découper du lièvre appartenant aux chasseurs pour fin exclusive de remise à ces derniers.

Gibier trappé

J'ai récemment demandé au MFFP s'il un pourvoyeur pouvait cuisiner le gibier chassé par un de ses clients.

2. Question : Dans une pourvoirie, est-il possible de cuisiner le gibier chassé par un client ?

Réponse : Oui, le client peut faire cuisiner le produit de sa chasse sportive par le cuisinier de la pourvoirie. Il s'agit d'un service qui peut être offert par le pourvoyeur contre rémunération.

Pourtant, le MAPAQ m'a répondu ceci:

Selon le MFFP, un pourvoyeur peut cuisiner le produit de la chasse sportive attrapé par un client contre rémunération. Est-ce que le MAPAQ soutient cette affirmation?

Un pourvoyeur, comme restaurateur, ne pourrait pas cuisiner le produit de la chasse sportive attrapé par un client contre rémunération. En effet, un restaurateur ne peut pas détenir des viandes issues de la chasse.

Comment expliquer les réponses différentes? Est-ce que la réponse serait différente si la viande est préparée à l'extérieur, hors du restaurant, en mode cuisine sauvage sur la braise par exemple?

- Non, la réponse du MAPAQ serait la même, un restaurateur ne peut pas détenir des viandes issues de la chasse. Cependant, le pourvoyeur qui détient aussi un permis de fourniture de service moyennant rémunération et les installations nécessaires pour offrir ce service peut effectuer la préparation des viandes appartenant aux chasseurs pour fin exclusive de remise à ces derniers.

Vente de gibier

Le MAPAQ soutient que : Selon la Loi sur les produits alimentaires, la vente de gibier trappé n'est pas permise entre individus.

Pourtant, le Règlement sur la possession et la vente d'un animal dans Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune, souligne qu'il est possible de vendre certains gibiers à une certaine période de l'année.

La vente de la chair de tout animal visé au premier alinéa autre que le caribou ou le boeuf musqué provenant du Québec, l'orignal, le cerf de Virginie, la gélinotte huppée, le tétaras du Canada, la perdrix grise, le tétaras à queue fine et le lagopède, qui a été pris ou tué légalement est également permise à partir du 3e jour qui suit l'ouverture de la chasse ou du piégeage et pendant 15 jours à compter de l'expiration du temps fixé par les règlements pour en faire la chasse ou le piégeage à l'exception de la vente de la chair de grenouille léopard, de grenouille verte ou de ouaouaron qui est permise à longueur d'année; la vente de la chair du cerf de Virginie est également permise lorsqu'elle provient d'un animal gardé en captivité par un titulaire d'un permis professionnel de garde d'animaux en ferme cynégétique ou en ferme d'élevage délivré conformément au Règlement sur les permis de garde d'animaux en captivité (chapitre C-61.1, r. 20.1.1).

Donc, est-ce qu'une des lois a préséance sur l'autre? Que doit-on comprendre?

- La Loi sur les produits alimentaires a entre autres pour but d'assurer l'innocuité des aliments qui sont vendus et consommés. Elle encadre notamment la provenance des viandes lorsque la chair d'un animal est destinée à la vente pour la consommation humaine ou qu'elle sert à l'alimentation d'une personne autre que celle faisant l'abattage. La vente de la chair d'animaux est encadrée par le MFFP et le MAPAQ. Leurs lois et règlements respectifs doivent être appliqués.

Petite précision, est-ce qu'un restaurateur (ou une entreprise qui détient un permis de service moyennant rémunération) peut vendre de la chair de grenouille léopard, de grenouille verte ou de ouaouaron à ses clients?

- Oui, un restaurateur peut vendre de la chair de grenouille léopard, de grenouille verte ou de ouaouaron à ses clients.

DOCUMENT DESTINÉ À L'USAGE DU SOUS-MINISTRE

POUR INFORMATION

Objet : Projet de gibier dans les restaurants de 2014

Date : Le 9 septembre 2020

CONTEXTE/ÉTAT DE LA SITUATION

Fiches :

17 juin 2020

La commercialisation de la viande de gibier sauvage fait l'objet de demandes récurrentes au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

Depuis 2008, certains chefs cuisiniers québécois ont interpellé le gouvernement afin d'alléger la réglementation interdisant la vente de gibier sauvage acquise par l'entremise d'activités de chasse et de trappage. Ils souhaitent un allègement législatif afin de vendre, pour une période spécifique durant l'année, certains gibiers sauvages, dans le but de se rapprocher de l'identité culinaire du Québec.

En février 2014, le gouvernement du Québec avait annoncé la mise en place d'un projet pilote visant la vente de gibier sauvage chassé et piégé pour la restauration. Le projet se limitait à quelques restaurants du Québec et quelques espèces animales. L'annonce du projet pilote en 2014 avait généré des réactions mitigées du public et des intervenants du secteur. Les inquiétudes soulevées portaient sur les mesures de contrôle pour assurer la salubrité de la viande, de même que la préservation des espèces, les risques de braconnage et l'exploitation d'un bien collectif. Aussi, la Fédération des éleveurs de grands gibiers du Québec craignait que ses efforts de mise en marché de ses produits soient compromis par le projet et demandait de le suspendre.

En mars 2018, une demande de projet pilote pour la mise en valeur du castor a été faite au MAPAQ par une entreprise de la région de Saguenay–Lac-Saint-Jean et a été refusée. Ce projet prévoyait valoriser le castor, en utilisant sa viande pour la commercialisation aux communautés autochtones dans le nord du Québec, dans le cadre de leurs activités de trappe pour sa fourrure.

En juillet 2019, le chef des restaurants Fairmont Le Château Frontenac a fait une demande pour discuter d'un projet visant à définir le terroir culinaire québécois. Une rencontre entre le MAPAQ et ce dernier s'est tenue le 10 septembre 2019. Le « projet orignal » proposé vise la commercialisation de la viande d'orignal issue de la chasse en période tardive, pour permettre à la pourvoirie de la Seigneurie du Lac Métis d'atteindre son quota annuel et à tout restaurateur au Québec de se procurer de la viande d'orignal.

Le 26 novembre 2019 s'est tenue une rencontre entre des représentants du ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs (MFFP) et de la Direction des stratégies d'inspection et de la réglementation (DSIR) du MAPAQ. Dans le cadre du processus de modernisation du Règlement sur les aliments (chapitre P-29, r. 1), les discussions sur les enjeux de la commercialisation de viandes de gibiers sauvages et les possibilités de réaliser des projets comme ceux du castor et de l'orignal ont été amorcées.

Le 7 mai 2020, une lettre a été adressée à la sous-ministre associée à la Faune et aux Parcs du MFFP afin de lui souligner les intentions du MAPAQ dans le cadre de la modernisation du Règlement sur les aliments (chapitre P-29, r. 1) qui sont en faveur de la commercialisation de la viande de gibier sauvage, tout en respectant les réglementations provinciales et fédérales déjà en vigueur.

En mai 2020, pour faire suite au « projet orignal » et aux premières discussions avec le MFFP, la DSIR a contacté le chef des restaurants Fairmont Le Château Frontenac afin de l'informer que la réglementation du MFFP limite la commercialisation de la viande d'orignal et qu'il serait nécessaire d'avoir l'approbation de ce ministère avant que le MAPAQ ne puisse évaluer les risques alimentaires rattachés à ce projet

Le 15 juillet 2020

Madame Madeleine Fortin
Sous-ministre associée à la Faune et aux Parcs
Ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs
880, chemin Sainte-Foy, bureau RC-120
Québec (Québec) G1S 4X4

Madame la Sous-Ministre associée,

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) travaille actuellement à moderniser la Loi sur les produits alimentaires et le Règlement sur les aliments.

Cette modernisation s'inscrit dans la Politique bioalimentaire 2018-2025 du gouvernement du Québec ainsi que dans le Plan d'action gouvernemental 2018-2021 en matière d'allègement réglementaire et administratif dans le secteur du commerce de détail. Le dépôt du projet de loi est prévu au printemps 2021. Une fois le projet de loi adopté, le dépôt du projet de règlement suivra.

Le Règlement sur la possession et la vente d'un animal, de votre Ministère, autorise la vente de la chair de certains animaux qui ont été pris ou tués légalement, tels le castor, le rat musqué, l'écureuil et l'ours noir. Par contre, tel qu'il est écrit actuellement, le Règlement sur les aliments autorise la commercialisation uniquement de la viande de caribou et de lièvre sous certaines conditions.

En conséquence, nous étudions la possibilité d'encadrer la commercialisation de la chair des espèces sauvages prescrite par votre réglementation dans le Règlement sur les aliments. La vente des espèces déjà permise dans le Règlement sur la possession et la vente d'un animal demeure un élément important dans ce dossier pour la poursuite de nos objectifs.

... 2

Je vous invite donc à nous faire part des enjeux à considérer sur cette question ainsi que des éléments dont nous devrions tenir compte au regard de la modification réglementaire à laquelle nous travaillons présentement.

La directrice responsable de la modernisation réglementaire au MAPAQ est M^{me} Nathalie Côté. N'hésitez pas à communiquer avec elle par courriel à nathalie.cote@mapaq.gouv.qc.ca ou par téléphone au 418 380-2100, poste 3588 afin que nous puissions faire les ajustements requis, le cas échéant.

Veuillez agréer, Madame la Sous-Ministre associée, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

La sous-ministre adjointe à la santé animale
et à l'inspection des aliments,

A handwritten signature in black ink, reading "Christine Barthe". The signature is fluid and cursive, with the first name "Christine" and the last name "Barthe" clearly distinguishable.

Christine Barthe

Pratiques d'hygiène et de salubrité dans la manipulation de viande gibier sauvage

Hygiène et salubrité

- Les animaux abattus, éviscérés et découpés en quartier à la chasse comportent des risques de contamination par des microorganismes responsables de toxi-infections alimentaires, et représentent également des risques parasitologiques et chimiques.
- Malgré les recommandations faites aux chasseurs, les diverses conditions notamment environnementales et climatiques appliquées en pleine nature contribuent à ces risques.
- La viande de gibier est très périssable et doit être cuite à des températures sécuritaires.

Les documents suivants offrent également de l'information sur le sujet :

- Fiche d'information destinée aux chasseurs qui préparent la viande de gibier sauvage. Elle présente les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires à adopter au moment de la manipulation de la viande de gibier sauvage :
http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Fiche_Gibier_public_web.pdf
- Fiche d'information destinée aux exploitants qui préparent la viande de gibier sauvage (abattoirs, ateliers de charcuterie, découpes à forfait et boucheries). Elle offre la possibilité aux exploitants de donner un service plus complet aux chasseurs :
http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Fiche_Gibier_exploitant_web.pdf

Vente de la viande de gibier :

- En 2014, des réflexions avaient été amorcées. L'annonce d'un projet pilote avait alors généré des réactions mitigées du public et des intervenants du secteur. Les inquiétudes soulevées étaient en lien avec les mesures de contrôle pour assurer la salubrité de la viande, de même qu'avec la préservation des espèces et les risques de braconnage. De plus, les éleveurs de gibiers relevaient le risque d'inhiber leurs efforts de mise en marché de leurs produits et demandaient de suspendre le projet.
- La réglementation québécoise sur les produits alimentaires limite la commercialisation des produits de la chasse depuis 1967.
- Le Règlement sur les aliments n'interdit pas qu'un chasseur donne à une institution ou à un organisme philanthropique qui la sert gratuitement et exclusivement à ses bénéficiaires la viande provenant d'un animal qu'il a abattu

à la chasse. Il réglemente la vente d'aliments et non les dons. Le gaspillage alimentaire peut ainsi être évité.

- La commercialisation de viande de gibier sauvage dans les restaurants comporte certains enjeux notamment au regard de la salubrité des aliments, de la traçabilité, de la concurrence avec les éleveurs, de la protection de la ressource et de l'exploitation d'un bien collectif.
- Au Québec, les viandes utilisées par un restaurateur doivent provenir exclusivement d'un animal abattu dans un abattoir sous inspection permanente ou d'un abattoir de proximité approvisionnant son propre établissement de restauration.
- Toutefois, des établissements peuvent offrir de la viande de gibier issu d'animaux d'élevage ayant été abattus dans des abattoirs sous inspection permanente. Ces produits distinctifs permettent aux visiteurs de vivre une expérience culinaire authentique et conforme aux standards de salubrité alimentaire.

LIGNES DE PRESSE

Viande de gibier

Magazine VOIR – 10 mai 2018

- En 2014, des réflexions avaient été amorcées par les ministères impliqués. L'annonce d'un projet pilote avait alors généré des réactions mitigées du public et des intervenants du secteur. Les inquiétudes soulevées étaient en lien avec les mesures de contrôle pour assurer la salubrité de la viande, de même qu'avec la préservation des espèces et les risques de braconnage. De plus, les éleveurs de gibiers relevaient le risque d'inhiber leurs efforts de mise en marché de leurs produits et demandaient de suspendre le projet.
- La réglementation québécoise sur les produits alimentaires limite la commercialisation des produits de la chasse depuis 1967.
- Le Règlement sur les aliments n'interdit pas qu'un chasseur donne à un particulier la viande provenant d'un animal qu'il a abattu à la chasse. Il réglemente la vente d'aliments et non les dons à des particuliers. Le gaspillage alimentaire peut ainsi être évité.
- Au Québec, les viandes utilisées par un restaurateur doivent provenir exclusivement d'un animal abattu dans un abattoir sous inspection.
- La commercialisation de viande de gibier sauvage dans les restaurants comporte certains enjeux notamment au regard de la salubrité des aliments, de la traçabilité, de la concurrence avec les éleveurs, de la protection de la ressource et de l'exploitation d'un bien collectif.
- Toutefois, des établissements peuvent offrir de la viande de gibier issu d'animaux d'élevage ayant été abattus dans des abattoirs sous inspection. Ces produits distinctifs permettent aux visiteurs de vivre une expérience culinaire authentique et conforme aux standards de salubrité alimentaire.

[voici des exemples de viande de gibier d'élevage qu'on peut retrouver en vente au Québec : cerf rouge, wapiti, sanglier, bison, daim.](#)

- Tout restaurant et tout lieu de vente au détail peuvent vendre à un consommateur du gibier d'élevage abattu dans un abattoir sous inspection.
- Dans plusieurs provinces canadiennes, cette commercialisation est interdite par les réglementations qui touchent la vente des aliments.
- Les animaux abattus, éviscérés et découpés en quartier à la chasse comportent des risques élevés de contamination par des microorganismes responsables de toxico-infections alimentaires, et représentent également des risques parasitologiques et chimiques.
- Malgré les recommandations faites aux chasseurs, les diverses conditions notamment environnementales et climatiques appliquées en pleine nature par des personnes d'expériences variées contribuent à des risques de contamination des viandes. De plus, certaines maladies ou conditions de l'animal comportent des risques sanitaires.
- La viande de gibier est très périssable et doit être cuite à des températures sécuritaires.

Vous trouverez également sur le site Internet du Ministère la documentation suivante :

- Fiche d'information destinée aux chasseurs qui préparent la viande de gibier sauvage. Elle présente les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires à adopter au moment de la manipulation de la viande de gibier sauvage.

http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Fiche_Gibier_public_web.pdf

- Fiche d'information destinée aux exploitants qui préparent la viande de gibier sauvage (abattoirs, ateliers de charcuterie, découpes à forfait et boucheries). Elle offre la possibilité aux exploitants de donner un service plus complet aux chasseurs.

http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Fiche_Gibier_exploitant_web.pdf

SMSAIA, le 14 mai 2018

LIGNES DE PRESSE

Service de viande de gibier dans les restaurants Radio-Canada 28 avril 2017

- La commercialisation de viande de gibier sauvage dans les restaurants comporte certains enjeux notamment au regard de la salubrité des aliments, de la traçabilité, de la concurrence avec les éleveurs, de la protection de la ressource et de l'exploitation d'un bien collectif.
- C'est pour garantir la protection de la faune que la Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune encadre le commerce de certains gibiers. En effet, en vertu d'un règlement d'application de cette Loi, il est interdit de vendre la chair de gros gibiers sauvages. Cependant, il est permis de vendre, pendant une période de temps prescrite chaque année, la chair de certains petits gibiers qui ont été tués légalement lors de chasses sportives.
- C'est pour veiller à la salubrité des aliments commercialisés que le Règlement sur les aliments limite la commercialisation des produits de la chasse.
- Dans toutes les provinces canadiennes, cette commercialisation est interdite par les réglementations qui touchent la vente des aliments.
- Au Québec, les viandes utilisées par un restaurateur doivent provenir exclusivement d'un animal abattu dans un abattoir sous inspection.
- Le Règlement sur les aliments n'interdit pas qu'un chasseur donne à un particulier la viande provenant d'un animal qu'il a abattu à la chasse. Il réglemente la vente d'aliments et non les dons à des particuliers. Le gaspillage alimentaire peut ainsi être évité.
- D'autre part, on retrouve des établissements offrant de la viande de gibier issu d'animaux d'élevage ayant été abattus dans des abattoirs sous inspection. Ces produits distinctifs permettent aux visiteurs de vivre une expérience culinaire authentique et conforme aux standards de salubrité alimentaire.
- En 2014, des réflexions avaient été amorcées par les ministères impliqués. L'annonce d'un projet pilote avait alors généré des réactions mitigées du public et des intervenants du secteur. Les inquiétudes soulevées concernaient les mesures de contrôle pour assurer la salubrité de la viande, de même que la préservation des espèces et les risques de braconnage. De plus, les éleveurs de gibiers relevaient le risque d'inhiber leurs efforts de mise en marché de leurs produits et demandaient de suspendre le projet.

LIGNES DE PRESSE

Viande de gibier La Presse – 14 septembre 2017

- En 2014, des réflexions avaient été amorcées par les ministères impliqués. L'annonce d'un projet pilote avait alors généré des réactions mitigées du public et des intervenants du secteur. Les inquiétudes soulevées étaient en lien avec les mesures de contrôle pour assurer la salubrité de la viande, de même qu'avec la préservation des espèces et les risques de braconnage. De plus, les éleveurs de gibiers relevaient le risque d'inhiber leurs efforts de mise en marché de leurs produits et demandaient de suspendre le projet.
- La réglementation québécoise sur les produits alimentaires interdit la commercialisation des produits de la chasse.
- Le Règlement sur les aliments n'interdit pas qu'un chasseur donne à un particulier la viande provenant d'un animal qu'il a abattu à la chasse. Il réglemente la vente d'aliments et non les dons à des particuliers. Le gaspillage alimentaire peut ainsi être évité.
- Au Québec, les viandes utilisées par un restaurateur doivent provenir exclusivement d'un animal abattu dans un abattoir sous inspection.
- La commercialisation de viande de gibier sauvage dans les restaurants comporte certains enjeux notamment au regard de la salubrité des aliments, de la traçabilité, de la concurrence avec les éleveurs, de la protection de la ressource et de l'exploitation d'un bien collectif
- Toutefois, des établissements peuvent offrir de la viande de gibier issu d'animaux d'élevage ayant été abattus dans des abattoirs sous inspection. Ces produits distinctifs permettent aux visiteurs de vivre une expérience culinaire authentique et conforme aux standards de salubrité alimentaire.
- Dans toutes les provinces canadiennes, cette commercialisation est interdite par les réglementations qui touchent la vente des aliments.

Vous trouverez également sur le site Internet du Ministère la documentation suivante :

- Fiche d'information destinée aux chasseurs qui préparent la viande de gibier sauvage. Elle présente les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires à adopter au moment de la manipulation de la viande de gibier sauvage.

http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Fiche_Gibier_public_web.pdf

- Fiche d'information destinée aux exploitants qui préparent la viande de gibier sauvage (abattoirs, ateliers de charcuterie, découpes à forfait et boucheries). Elle offre la possibilité aux exploitants de donner un service plus complet aux chasseurs.

http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Fiche_Gibier_exploitant_web.pdf

SMSAIA, le 14 septembre 2017

LIGNES DE PRESSE

Viande de gibier La Presse – 20 septembre 2017

Où en est le projet de loi déposé en 2014 qui visait à permettre à une dizaine de restaurateurs de servir de la viande de gibier sauvage (issue de la chasse, donc, plutôt que d'élevages). Pense-t-on relancer un projet pilote? Si oui, quand ? Si non, pourquoi?

- En 2014, des réflexions avaient été amorcées par les ministères impliqués. L'annonce d'un projet pilote avait alors généré des réactions mitigées du public et des intervenants du secteur. Les inquiétudes soulevées étaient en lien avec les mesures de contrôle pour assurer la salubrité de la viande, de même qu'avec la préservation des espèces et les risques de braconnage. De plus, les éleveurs de gibiers relevaient le risque d'inhiber leurs efforts de mise en marché de leurs produits et demandaient de suspendre le projet.

Un chasseur est-il autorisé à vendre le fruit de sa chasse?

Depuis quand est-il interdit aux restaurateurs de servir de la viande chassée?

- La réglementation québécoise sur les produits alimentaires interdit la commercialisation des produits de la chasse depuis 1967.
- Le Règlement sur les aliments n'interdit pas qu'un chasseur donne à un particulier la viande provenant d'un animal qu'il a abattu à la chasse. Il réglemente la vente d'aliments et non les dons à des particuliers. Le gaspillage alimentaire peut ainsi être évité.

Les restaurateurs sont-ils autorisés à servir certains gibiers dans leurs menus? Et les commerces d'alimentation? Lesquels?

- Au Québec, les viandes utilisées par un restaurateur doivent provenir exclusivement d'un animal abattu dans un abattoir sous inspection.
- La commercialisation de viande de gibier sauvage dans les restaurants comporte certains enjeux notamment au regard de la salubrité des aliments, de la traçabilité, de la concurrence avec les éleveurs, de la protection de la ressource et de l'exploitation d'un bien collectif.
- Toutefois, des établissements peuvent offrir de la viande de gibier issu d'animaux d'élevage ayant été abattus dans des abattoirs sous inspection. Ces produits distinctifs permettent aux visiteurs de vivre une expérience culinaire authentique et conforme aux standards de salubrité alimentaire.
- Tout restaurant et tout lieu de vente au détail peuvent vendre à un consommateur du gibier d'élevage abattu dans un abattoir sous inspection.
- Dans toutes les provinces canadiennes, cette commercialisation est interdite par les réglementations qui touchent la vente des aliments.

Quelles sont les raisons pour lesquelles il est interdit de servir du gibier sauvage dans les restaurants (quels sont les dangers potentiels?).

- Les animaux abattus, éviscérés et découpés en quartier à la chasse comportent des risques élevés de contamination par des microorganismes responsables de toxi-infections alimentaires, et représentent également des risques parasitologiques et chimiques.
- Malgré les recommandations faites aux chasseurs, les diverses conditions notamment environnementales et climatiques appliquées en pleine nature par des personnes d'expériences variées entourant ces opérations contribuent à des risques de contamination. De plus, certaines maladies ou conditions de l'animal comportent des risques sanitaires.
- La viande de gibier est très périssable et doit être cuite à des températures sécuritaires.

Vous trouverez également sur le site Internet du Ministère la documentation suivante :

- Fiche d'information destinée aux chasseurs qui préparent la viande de gibier sauvage. Elle présente les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires à adopter au moment de la manipulation de la viande de gibier sauvage.

http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Fiche_Gibier_public_web.pdf

- Fiche d'information destinée aux exploitants qui préparent la viande de gibier sauvage (abattoirs, ateliers de charcuterie, découpes à forfait et boucheries). Elle offre la possibilité aux exploitants de donner un service plus complet aux chasseurs.

http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Fiche_Gibier_exploitant_web.pdf

SMSAIA, le 20 septembre 2017

COMITÉ DE DIRECTION DU SMSAIA DU 15 DÉCEMBRE 2015
DOSSIER PRÉSENTÉ POUR DÉCISION

CONTEXTE :

Un boucher souhaite vendre de la viande de lièvre issu du trappage ou de la chasse à un restaurateur. Le Règlement sur les aliments n'interdit pas au boucher de vendre cette viande à un restaurateur, mais il ne permet pas au restaurateur de l'acheter.

ANALYSE :

Le Règlement permet à un abattoir, un atelier de charcuterie aux fins de vente en gros (C-1) et un détaillant faisant occasionnellement de la vente en gros (exemple : un boucher) de se procurer du lièvre non éviscéré et non dépouillé provenant de la chasse ou du trappage.

Cependant, à l'exception du caribou, le Règlement sur les aliments impose aux restaurateurs de s'approvisionner exclusivement en viandes provenant d'un animal abattu dans un abattoir. De ce fait, un restaurateur ne peut pas se procurer du lièvre provenant du trappage ou de la chasse. Malgré cette interdiction, deux documents administratifs¹ produits par le MAPAQ en 1988 et 1994 précisent qu'un détaillant, (exemple : un boucher) peut se procurer du lièvre issu du trappage ou de la chasse et le vendre dépouillé et éviscéré aux restaurateurs.

Actuellement, La Maison du Lièvre est un C-1 qui prépare et vend de la viande de lièvre issue du trappage ou de la chasse à un distributeur (La Maison du Gibier inc.), à une charcuterie de vente en gros (Les Gibiers Canabec inc. avec un C-1) ainsi qu'à une boucherie (Boucherie Les Halles). Les restaurateurs qui s'approvisionnent de ces trois entreprises ne respectent donc pas la réglementation, mais ils sont conformes aux consignes des documents administratifs. L'application stricte de la réglementation aurait donc un impact considérable sur la filière de la viande de lièvre, car la viande de lièvre provenant d'un animal non abattu dans un abattoir ne pourrait plus être achetée par les restaurateurs.

De plus, il est à considérer que le Règlement exige des normes spécifiques au C-1 de préparation et de conserves de viandes de lièvre afin de diminuer les risques de contamination.

RECOMMANDATIONS :

Étant donné que :

- Le Règlement exige des normes spécifiques au C-1 de préparation et de conserves de viandes de lièvre;
- Ces normes assurent des mesures de contrôle;
- Ces C-1 subiront un impact économique s'il leur était interdit d'approvisionner les restaurateurs.

Il est recommandé, dans l'attente d'une modification du Règlement sur les aliments, de permettre aux **restaurateurs** de s'approvisionner en viandes de lièvre et en aliments à base de viandes de lièvre lorsque ces produits sont issus du trappage ou de la chasse et proviennent d'un **C-1 de préparation ou de conserves de viandes de lièvre** ou d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros lorsqu'il s'approvisionne d'un **C-1 de préparation ou de conserves de viandes de lièvre**. Ainsi, le détaillant (exemple : un boucher) ne pourra pas vendre à un restaurateur ces viandes de lièvre.

DIFFUSION : Transmettre l'information au personnel de la Direction des opérations régionales.

PRÉSENTÉ PAR : Pierrette Cardinal, DGDSI
Le 15 décembre 2015

DÉCISION ADOPTÉE PAR LES MEMBRES DU COMITÉ DE DIRECTION DU SMSAIA.
Le 15 décembre 2015

¹Note de service, Manutention du lièvre au niveau du détail, Direction de l'inspection des aliments à la consommation, 8 décembre 1988.

Guide d'information pour le personnel d'inspection, Direction des normes et des programmes, Septembre 1994.

Souveraineté alimentaire : notre héritage culinaire au menu

QUÉBEC OUVRE LA VOIE À UNE NOUVELLE AVENTURE GASTRONOMIQUE

Montréal, le 23 février 2014. – Le ministre du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs, M. Yves-François Blanchet, et le ministre délégué au Tourisme, M. Pascal Bérubé, ont annoncé aujourd'hui la mise en œuvre d'un projet pilote visant à permettre à des restaurants gastronomiques du Québec de servir du gibier sauvage durant la période de la chasse. Ce projet pilote sera lancé dès l'automne 2014.

Un comité d'experts composé notamment de chefs propriétaires et présidé par M. Normand Laprise, chef propriétaire du Toqué! et chevalier de l'Ordre national du Québec, veillera à l'élaboration et à la bonne marche de ce projet auquel sont associés le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs et Tourisme Québec.

Patrimoine alimentaire

« La chasse et la consommation de gibier sauvage sont intimement liées à notre histoire et à notre patrimoine alimentaire. Il est maintenant temps d'évaluer de façon sérieuse et rigoureuse la possibilité d'offrir certaines viandes sauvages dans nos grands restaurants durant la période de la chasse et de piégeage. Nous franchissons aujourd'hui une étape déterminante en nous associant à certains des meilleurs chefs du Québec dans le cadre d'un projet novateur qui répondra aux besoins exprimés par les restaurateurs, mais aussi aux exigences des consommateurs », a déclaré le ministre du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs.

Le projet pilote vise, dans sa première phase, à offrir une quantité limitée de viande de cerf de Virginie, de lièvre d'Amérique et de quelques autres espèces chassées ou piégées au Québec. Le projet sera d'abord mené dans dix établissements de Montréal, de Québec, du Bas-Saint-Laurent et de Charlevoix. Selon l'analyse et l'évaluation de l'expérience, d'autres établissements s'ajouteront lors de phases subséquentes.

Un suivi étroit sera effectué à chacune des étapes menant du chasseur à l'assiette servie par le restaurateur, que ce soit la capture, le transport, la découpe, l'emballage, l'étiquetage, la réception des viandes ou leur préparation. Par ailleurs, une attention particulière sera portée au retraçage des animaux et à la traçabilité des produits qui seront servis.

« Avec la mise en œuvre de ce projet pilote, le Québec sera l'un des premiers États d'Amérique du Nord à offrir le gibier sauvage dans ses restaurants gastronomiques. Ce produit d'appel touristique majeur viendra enrichir le tourisme gourmand et permettra aux visiteurs de vivre une expérience authentique issue des traditions du Québec », a affirmé le ministre Pascal Bérubé.

Respect des objectifs de protection

« Le projet pilote annoncé aujourd'hui prévoit des balises et des règles qui nous permettront d'éviter tout impact significatif sur les populations de gibier sauvage. De grands efforts sont déployés chaque année pour assurer une saine gestion des populations fauniques. Je suis convaincu que si nous faisons les choses correctement, une telle pratique est conciliable avec nos objectifs de conservation et de mise en valeur de la faune. Finalement, ce projet sera réalisé dans le respect des plus hauts standards en vigueur au Québec en matière d'hygiène et d'innocuité des aliments », a souligné le ministre Yves-François Blanchet.

L'un des objectifs du projet pilote, dans une phase subséquente, est d'offrir une plus grande quantité de gibier. L'introduction de nouvelles espèces dans le cadre du projet devra par ailleurs être guidée par la surabondance de certaines populations fauniques.

- 30 -

Source et information :

Valérie Noël-Létourneau
Attachée de presse
Cabinet du ministre délégué au Tourisme
Tél. : 418 956-1933

Catherine Salvail
Attachée de presse
Cabinet du ministre du Développement durable,
de l'Environnement, de la Faune
et des Parcs
Tél. : 418 521-3911

DOCUMENT DESTINÉ À L'USAGE DE LA SMA

POUR INFORMATION

Objet : Projet pilote visant la vente de gibier sauvage par certains établissements de la restauration

Date : 13 février 2014

CONTEXTE

Les normes d'inspection, de pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires, dans le contexte de la réglementation, peuvent difficilement être appliquées à toutes les étapes de la chaîne de la capture des gibiers sauvages à la vente des produits par les restaurateurs.

ANALYSE

Dans le contexte du projet pilote ci-haut mentionné, la *Loi sur les produits alimentaires* prévoit que le ministre peut délivrer, pour la période qu'il indique, une autorisation permettant à une personne de passer outre à une disposition réglementaire. Pour délivrer une autorisation de passer outre à des fins expérimentales et scientifiques, plusieurs conditions spécifiques doivent être rencontrées notamment sur la formation, le transport, les modes de préparation, de réfrigération ou autres, et également celle de prévoir des prélèvements pour analyses en laboratoires, afin de recueillir des données supportant les conclusions scientifiques. Pour le passer outre visant la vente de gibier sauvage dans certains établissements de restauration, la période de mise en vigueur sera la même que celle de la période de chasse pour les espèces désignées, soit le castor, le rat musqué, l'écureuil et le lièvre d'Amérique.

Ainsi, cette disposition d'un passer outre permettrait la réalisation du projet pilote souhaité dans le but de conclure sur la possibilité de bien contrôler la commercialisation de la viande de gibier par les restaurateurs. Une fois l'expérience terminée, qui peut se renouveler annuellement, le ministre, s'il juge opportun d'ouvrir à tous les restaurateurs ce type d'activité, pourra procéder à des modifications notamment dans la *Loi sur les produits alimentaires* pour y introduire le pouvoir du ministre de réglementer la vente de gibier sauvage. Dans le *Règlement sur les aliments* cela devra se faire par l'ajout et la modification d'articles existants permettant cette application. Il va sans dire que ces changements devraient s'arrimer avec les modifications législatives et réglementaires des autres ministères concernés.

Il est à noter que des restaurateurs du Nord du Québec ont déjà déposé au ministère une demande semblable, et qui a été refusée : on pourrait anticiper des revendications de leur part et possiblement celles de restaurateurs de d'autres régions éloignées des grands centres urbains, ainsi que celles des certaines communautés autochtones.

Des autorisations de passer outre similaires sont actuellement en vigueur, concernant notamment l'approvisionnement en gibier sauvage pour l'Hôpital de Chisasibi et le phoque du Groenland, des Iles de la Madeleine; une demande complémentaire concernant le phoque gris est en analyse.

SIGNATURE SM ou SMA : Madeleine Fortin

DIRECTION GÉNÉRALE : Direction générale des services aux clientèles

PERSONNES-RESSOURCES : Michelle Lavoie, Christine Barthe

DOCUMENT DESTINÉ À L'USAGE DE LA SMA

POUR INFORMATION

Objet : **Projet pilote de vente de gibier sauvage par certains restaurateurs**

Date : **14 février 2014**

CONTEXTE

Réflexion sur les conditions à respecter pour la commercialisation de la viande de gibier sauvage par certains restaurateurs dans le cadre d'un projet pilote.

COMMENTAIRES

FORMATION

Le trappeur, le boucher et le cuisinier devraient avoir participé et réussi une formation spécifique comprenant une portion théorique sur les maladies et une portion pratique sur les zoonoses, l'anatomie et les lésions potentielles dispensée par des vétérinaires de la direction générale de l'inspection des viandes. Une accréditation lui serait accordée suite à la réussite de l'évaluation.

TRAPPAGE

Le piégeage de l'animal est effectué dans son habitat naturel, conformément aux prescriptions de la Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune (chapitre C-61.1)

- Une évaluation de risque pour les abats en fonction de l'espèce animale serait nécessaire afin de déterminer s'ils peuvent être commercialisés pour la consommation humaine.

TRANSPORT

L'animal trappé est rapidement transporté dans un véhicule muni d'une caisse fermée au lieu de préparation. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire. L'animal trappé est identifié avec une étiquette portant le nom du chasseur ou du trappeur, son numéro d'accréditation ainsi que la date de l'abattage.

LIEUX DE PRÉPARATION

Deux options sont possibles :

- Si l'animal trappé est transporté au restaurateur autorisé, celui-ci doit disposer d'un local et des installations dédiés pour le dépouillement et l'éviscération;
- Si l'animal trappé est transporté à un abattoir; un atelier de charcuterie ou de découpe à forfait; ou une boucherie de détail, le trappeur doit récupérer la viande emballée et la remettre au restaurateur autorisé.

PRÉPARATION

La préparation est faite dans une boucherie ou une découpe à forfait ou au restaurant détenant un permis de préparation d'aliments.

Les activités de dépouillement, de plumaison et d'éviscération, peuvent être effectuées si l'établissement a un local distinct et les équipements requis. Elles sont effectuées séparément de celles de la découpe et de l'emballage.

La viande est réfrigérée (température entre 0 °C et 4 °C) ou congelée rapidement à -18 °C.

EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

Chacun des emballages de viande doit porter une étiquette comportant les informations suivantes :

- Le nom du chasseur ou trappeur qui a abattu l'animal;
- L'espèce animale;
- La date d'abattage;
- La partie ou la coupe de viande, s'il y a lieu;
- La date d'emballage;
- L'établissement qui a fait la découpe et l'emballage.
- L'inscription: « viande non inspectée »

RÉCEPTION DES VIANDES

Lors de la livraison, la personne attitrée à la réception des aliments doit remplir un registre pour chaque trappeur indiquant :

- La date de réception;
- Le nom du chasseur ou du trappeur;
- L'espèce animale;
- La date d'abattage;
- La date d'emballage;
- Le nom du boucher qui a fait la découpe et l'emballage;
- La quantité.

PRÉPARATION DE METS

Le préparateur doit signaler, au responsable du restaurant, la détection d'une viande anormale, prendre les dispositions nécessaires.

CONTRÔLE

Le restaurateur doit prendre les moyens nécessaires pour aviser le client que la viande de gibier sauvage utilisée pour la préparation des mets n'a pas fait l'objet de l'inspection du MAPAQ (Ex. menu, affiche, etc.).

SIGNATURE SM ou SMA :
DIRECTION GÉNÉRALE :
PERSONNES-RESSOURCES :

LIGNES DE PRESSE

Projet pilote visant la vente de gibier sauvage pour la restauration

21 février 2014

- Le MAPAQ a le mandat d'évaluer les risques de salubrité alimentaire associés à un tel projet et d'identifier les scénarios possibles. Par exemple, les questions d'innocuité et de traçabilité des aliments impliquent de mettre en place un processus de cheminement des prises de la capture à l'assiette, de fixer des balises précises et d'assurer la formation des manipulateurs et l'évaluation de la qualité des produits.
- L'un des quatre axes de la Politique de souveraineté alimentaire, « L'identité des aliments du Québec », vise à mettre en valeur l'offre et les spécificités des produits québécois. La possibilité pour les restaurateurs de proposer le gibier sauvage à leurs clients constitue une occasion de se rapprocher de l'identité culinaire du Québec en faisant revivre les pratiques du passé tout en les mettant au goût du jour.
- La viande de gibier sauvage, tout comme la viande d'élevage, est une denrée très périssable qui peut contenir des microorganismes responsables de toxi-infections alimentaires. Il est donc important de respecter les bonnes pratiques de manipulation et de conservation de la viande, et de respecter certaines normes régissant la préparation du gibier sauvage, notamment les températures de cuisson en restauration (74°C / 15 secondes).
- Certaines espèces sont plus à risque pour les toxi-infections alimentaires, notamment l'ours noir qui peut transmettre la trichinellose. C'est pourquoi cette espèce n'a pas été retenue dans le projet pilote.

Certaines espèces sont plus à risque de transmettre des zoonoses telle la tularémie (lièvre, castor, rat musqué).

- Dans le contexte actuel des lois, les normes d'inspection, de pratique d'hygiène et de salubrité alimentaire pourront difficilement être respectées compte tenu de la longue chaîne de la capture à l'assiette. Par ailleurs, des mécanismes sont prévus pour permettre, sous certaines conditions, de pouvoir mettre en œuvre des projets à titre expérimental.

Bien que la chasse implique l'acte d'abattre un animal, cela ne signifie pas que les chasseurs sont cruels. En effet le code d'éthique du chasseur (enseigné dans les cours de chasse) spécifie qu'il doit prendre tout les moyens pour abattre son gibier le plus rapidement possible. Quant aux animaux à fourrure autorisés par le piégeage au Québec, la réglementation en vigueur répond à des normes internationales de piégeage sans cruauté.

- Dans le contexte du projet pilote, la *Loi sur les produits alimentaires* prévoit que le ministre peut délivrer, pour la période qu'il indique, une autorisation permettant de passer outre à une disposition réglementaire. Cette façon de faire permet de conclure sur la possibilité de bien contrôler la commercialisation de la viande de gibier par les restaurateurs.

Une fois l'expérience terminée, le ministre, s'il juge opportun d'ouvrir à tous les restaurateurs ce type d'activité, pourra procéder à des modifications à la *Loi sur les produits alimentaires* et ses règlements afférents.

- Le restaurateur devra s'assurer d'aviser le client, par exemple par une indication sur le menu ou sur une affiche, que la viande provient de gibier sauvage.
- Le trappeur, le boucher et le cuisinier devraient avoir suivi et réussi une formation spécifique comprenant une portion théorique sur les maladies et

une portion pratique sur les zoonoses, l'anatomie et les lésions potentielles.

- Les abats de gibier sauvage ne peuvent pas être servis pour la consommation humaine dans le cadre du projet pilote. Des analyses plus approfondies seront nécessaires afin de déterminer leur innocuité.
- Un rapport d'étape devra être fourni par le comité d'experts réunissant des chefs et des représentants du MAPAQ, de Tourisme Québec et du MDDEFP, dès l'an prochain, pour effectuer une première évaluation de ce projet pilote
- Il s'agit d'un projet pilote, mené avec la collaboration de 10 restaurateurs. Cette formule a été choisie afin de s'assurer de contrôler toute la filière et en garantissant la sécurité et la santé des citoyens.
- Le projet pilote qui commence aujourd'hui a été initié par les chefs eux-mêmes qui ont acquis la conviction que le milieu de la gastronomie québécoise devait s'impliquer dans ces travaux.

Cette expérience pourrait éventuellement être ouverte à d'autres restaurateurs à la lumière des résultats obtenus dans le cadre de ce projet pilote.

- Les animaux sauvages apprêtés dans les restaurants seront prélevés par des chasseurs, colleteurs et piégeurs certifiés et expérimentés. Ceux-ci seront sélectionnés par les membres du comité d'experts.

SMSAIA, le 21 février 2014.

LIGNES DE PRESSE

Hygiène et salubrité du gibier – Magazine Ricardo

9 mai 2014

Est-il vrai qu'il est interdit de vendre de la viande provenant de la chasse au Québec? À la Fédération des chasseurs du Québec, on m'explique que les animaux trappés (castor, rat musqué, écureuil, etc.) peuvent être vendus pour leur fourrure, mais aussi leurs parties anatomiques. Est-il légal de vendre cette viande pour la consommation humaine?

Bien que la Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune (chapitre C-61.1, a. 69 et 162) et son Règlement sur la vente et la possession d'un animal (chapitre C-61.1, r. 23) permettent la commercialisation de la chair de certaines espèces de gibier piégé ou chassé, l'article 6.2.1 du Règlement sur les aliments (chapitre P-29, r. 1), stipule que tout abattage d'un animal doit être fait uniquement dans un abattoir lorsque la chair de cet animal est destinée à la vente pour la consommation humaine ou qu'elle sert à l'alimentation d'une personne autre que celle faisant l'abattage.

Cependant, la viande de caribou abattu à la chasse peut être commercialisée conformément aux règles de provenance et aux dispositions de l'article 6.2.1.1 du Règlement sur les aliments. De même, la viande de lièvre peut aussi être commercialisée selon certaines dispositions du Règlement sur les aliments.

Si quelqu'un se fait offrir de la viande chassée en cadeau, à quoi doit-il être attentif? Quelles questions doit-il poser pour avoir de la viande sécuritaire?

Le MAPAQ informe les chasseurs des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité dans un document disponible sur son site Internet : La viande de gibier sauvage.

http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Fiche_Gibier_public_web.pdf

Les bonnes pratiques qui y sont décrites sont à adopter lors de toutes les étapes de manipulation pour assurer la sécurité des viandes de gibier consommées par le chasseur, sa famille ou ses amis.

À quelle température et pour combien de temps peut-on conserver de la viande issue de la chasse?

Dès que l'animal est abattu, il faut que la carcasse soit refroidie le plus rapidement possible. L'idéal est d'obtenir un refroidissement à 7 °C dans les 24 premières heures. Le transport et l'entreposage de la carcasse doivent se faire à des températures sécuritaires qui limitent la croissance des bactéries, soit entre 0 °C et 4 °C. Par la suite, comme tout autre type de viande, la viande de gibier est très périssable et devrait être conservée au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours au maximum et à une température inférieure ou égale à 4 °C. Au congélateur, la viande peut se conserver pendant plusieurs mois à une température maximale de -18 °C.

Y a-t-il des groupes de personnes plus à risque à qui il est déconseillé de manger de la viande sauvage (femmes enceintes, personnes âgées, etc.)? Si oui, pourquoi?

La consommation de viande de gibier sauvage comporte toujours un risque même pour les gens qui ne sont pas vulnérables, mais ce risque peut être limité par l'application de bonnes pratiques. Ainsi, une viande cuite adéquatement peut être consommée par tous, incluant les groupes de personnes à risque.

La température interne de cuisson de la viande de gibier devrait toujours atteindre 74 °C pendant 15 secondes ou 77 °C. La consommation crue, par exemple en tartare, n'est pas recommandée, et ce, pour tous les consommateurs, vulnérables ou non.

Quelles sont les parties comestibles outre la viande? Quelles sont les parties non comestibles?

Il faut éviter de consommer des viandes ou des abats dont la couleur, l'odeur ou la texture sont anormales. De plus, il ne faut pas manger le foie ni les reins des cervidés en raison du taux de cadmium élevé qu'ils peuvent contenir.

De manière générale, l'innocuité des abats des différentes espèces chassées au Québec n'a pas été évaluée en profondeur.

Il ne faut jamais donner de poumons ni de foie aux animaux domestiques (chiens ou chats) afin d'empêcher la transmission de parasites.

Si l'animal est tiré avec plusieurs plombs, est-ce dangereux pour la santé? Contamination au plomb?

Selon Santé Canada, il serait préférable pour les consommateurs de viande de gibier abattu avec des balles de plomb d'éviter cette source de nourriture ou de consommer la viande de gibier abattu avec des balles sans plomb.

La salaison, le séchage et le fumage sont-ils sécuritaires pour la viande sauvage? Généralement, ça ne suffit pas à détruire les parasites. Est-ce déconseillé ou toléré étant donné les traditions?

Effectivement, ce type de transformation alimentaire ne permet pas toujours de détruire les parasites. Ainsi, la salaison, le séchage et le fumage des viandes ne sont pas des procédés recommandés pour le contrôle des parasites dans la viande de gibier.

Quelle est votre position quant au « faisanage » et au vieillissement de la viande issue de la chasse? Y a-t-il des paramètres à respecter? Des recommandations officielles de la part du MAPAQ à cet égard?

De manière générale, il n'y a pas de recommandations officielles au MAPAQ concernant le vieillissement des viandes. Cependant, ce procédé de transformation alimentaire devrait être contrôlé. La température de la chambre de vieillissement, le taux d'humidité et la qualité de la viande sont des exemples de paramètres à considérer pour assurer un produit sécuritaire.

Autres informations pertinentes

Les animaux sauvages ont davantage de probabilités d'être exposés aux insectes, aux rongeurs et aux oiseaux sauvages qui peuvent leur transmettre des parasites. La viande de ces animaux peut donc être contaminée par des parasites et ainsi entraîner un risque à la santé. Dans certains cas, ces parasites ne peuvent être tués par la congélation, et ce, même si elle est prolongée. Une cuisson adéquate est un moyen simple et efficace permettant de consommer ce type de viande en toute sécurité.

Certaines espèces sont plus à risque pour les toxi-infections alimentaires, notamment l'ours noir qui peut transmettre la trichinellose. Certaines espèces sont aussi plus à risque de transmettre des zoonoses (maladies infectieuses pouvant être transmises à l'humain par les animaux) telle la tularémie (lièvre, castor, rat musqué).

QUESTIONS ET RÉPONSES

Projet pilote visant la vente de gibier sauvage pour la restauration

17 février 2014

CONTEXTE

Le ministère du Conseil exécutif (MCE), le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs (MDDEFP) et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) évaluent actuellement, en collaboration avec certains grands chefs québécois, la faisabilité de mettre en place dès l'automne 2014 un projet pilote visant à vendre pendant une courte période annuelle du gibier sauvage dans quelques restaurants de haute gastronomie du Québec.

Dans le cadre de la mise en place de ce projet pilote, le MAPAQ a pour mandat d'évaluer les risques de salubrité alimentaire associés à un tel projet et identifier les scénarios possibles.

QUESTIONS ET RÉPONSES

1. Quel est le rôle du MAPAQ dans l'élaboration de ce projet pilote?

Le MAPAQ a le mandat d'évaluer les risques de salubrité alimentaire associés à un tel projet et d'identifier les scénarios possibles.

Par exemple, les questions d'innocuité et de traçabilité des aliments impliquent de mettre en place un processus de cheminement des prises de la capture à l'assiette, de fixer des balises précises et d'assurer la formation des manipulateurs et l'évaluation de la qualité des produits.

Le MAPAQ collaborera avec le MDDEFP et le MSSS afin d'évaluer des pistes de solution pour la mise en place du projet pilote.

2. Ce projet correspond-il aux objectifs de la Politique de souveraineté alimentaire?

L'un des quatre axes de la Politique de souveraineté alimentaire, « L'identité des aliments du Québec », vise à mettre en valeur l'offre et les spécificités des produits québécois. La possibilité pour les restaurateurs de proposer le gibier sauvage à leurs clients constitue une occasion de se rapprocher de l'identité culinaire du Québec en faisant revivre les pratiques du passé tout en les mettant au goût du jour.

3. Y a-t-il des risques associés à la consommation de gibier sauvage?

La viande de gibier sauvage, tout comme la viande d'élevage, est une denrée très périssable qui peut contenir des microorganismes responsables de toxi-infections alimentaires. Il est donc important de respecter les bonnes pratiques de manipulation et de conservation de la viande, et de respecter certaines normes régissant la préparation du gibier sauvage.

4. Y a-t-il des risques différents selon l'espèce consommée? / Y a-t-il des espèces qui seront exclues en raison des risques associés à leur consommation?

Certaines espèces sont plus à risque pour les toxi-infections alimentaires, notamment l'ours noir qui peut transmettre la trichinellose. C'est pourquoi cette espèce n'a pas été retenue.

5. Les lois et règlements en vigueur en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires sont-elles un obstacle à la commercialisation de viande de gibier sauvage? / Quelles sont les modifications réglementaires qui seront nécessaires pour permettre la commercialisation de gibier sauvage?

Dans le contexte du projet pilote, la *Loi sur les produits alimentaires* prévoit que le ministre peut délivrer, pour la période qu'il indique, une autorisation permettant de passer outre à une disposition réglementaire. Cette façon de faire permet de conclure sur la possibilité de bien contrôler la commercialisation de la viande de gibier par les restaurateurs.

Une fois l'expérience terminée, le ministre, s'il juge opportun d'ouvrir à tous les restaurateurs ce type d'activité, pourra procéder à des modifications à la *Loi sur les produits alimentaires* pour y introduire le pouvoir de réglementer la vente de gibier sauvage. Le cas échéant, des modifications devront aussi être apportées au *Règlement sur les aliments*. Ces changements devraient s'arrimer avec les modifications législatives et réglementaires des autres ministères concernés.

6. Les modifications réglementaires nécessaires devront-elles être effectuées avant la mise en place du projet pilote ou une dérogation pourrait être envisagée afin que le projet pilote puisse voir le jour?

Non, l'utilisation du passer-outre à une disposition réglementaire peut-être utilisé dans le cadre du projet pilote.

7. Est-ce que le consommateur sera informé des particularités liées à la consommation de gibier sauvage?

Le restaurateur devra s'assurer d'aviser le client, par exemple par une indication sur le menu ou sur une affiche, que la viande provient de gibier sauvage

8. Est-ce qu'une formation spécifique concernant le gibier sauvage serait nécessaire pour en permettre la commercialisation?

Le trappeur, le boucher et le cuisinier devraient avoir participé et réussi une formation spécifique comprenant une portion théorique sur les maladies et une portion pratique sur les zoonoses, l'anatomie et les lésions potentielles qui serait dispensée par des vétérinaires de la Direction générale de l'inspection des viandes du MAPAQ. Une accréditation lui serait accordée lors de la réussite de l'évaluation.

9. Est-ce que les abats du gibier sauvage pourraient également être servis dans les restaurants participants?

Les abats de gibier sauvage ne peuvent pas être servis pour la consommation humaine dans le cadre du projet pilote.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Projet pilote visant la vente de gibier sauvage pour la restauration

21 février 2014

CONTEXTE

Le ministère du Conseil exécutif (MCE), le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs (MDDEFP) et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) évaluent actuellement, en collaboration avec certains grands chefs québécois, la faisabilité de mettre en place dès l'automne 2014 un projet pilote visant à vendre pendant une courte période annuelle du gibier sauvage dans quelques restaurants de haute gastronomie du Québec.

Dans le cadre de la mise en place de ce projet pilote, le MAPAQ a pour mandat d'évaluer les risques de salubrité alimentaire associés à un tel projet et d'identifier les scénarios possibles.

QUESTIONS ET RÉPONSES MAPAQ

1. Quel est le rôle du MAPAQ dans l'élaboration de ce projet pilote?

Le MAPAQ a le mandat d'évaluer les risques de salubrité alimentaire associés à un tel projet et d'identifier les scénarios possibles.

Par exemple, les questions d'innocuité et de traçabilité des aliments impliquent de mettre en place un processus de cheminement des prises de la capture à l'assiette, de fixer des balises précises et d'assurer la formation des manipulateurs et l'évaluation de la qualité des produits.

Le MAPAQ collaborera avec le MDDEFP et le MSSS afin d'évaluer des pistes de solution pour la mise en place du projet pilote.

2. Ce projet correspond-il aux objectifs de la Politique de souveraineté alimentaire?

L'un des quatre axes de la Politique de souveraineté alimentaire, « L'identité des aliments du Québec », vise à mettre en valeur l'offre et les spécificités des produits québécois. La possibilité pour les restaurateurs de proposer le gibier sauvage à leurs clients constitue une occasion de se rapprocher de l'identité culinaire du Québec en faisant revivre les pratiques du passé tout en les mettant au goût du jour.

3. Y a-t-il des risques associés à la consommation de gibier sauvage?

La viande de gibier sauvage, tout comme la viande d'élevage, est une denrée très périssable qui peut contenir des microorganismes responsables de toxi-infections alimentaires. Il est donc important de respecter les bonnes pratiques de manipulation et de conservation de la viande, et de respecter certaines normes régissant la préparation du gibier sauvage.

4. Y a-t-il des risques différents selon l'espèce consommée? / Y a-t-il des espèces qui seront exclues en raison des risques associés à leur consommation?

Certaines espèces sont plus à risque pour les toxi-infections alimentaires, notamment l'ours noir qui peut transmettre la trichinellose. C'est pourquoi cette espèce n'a pas été retenue.

5. Les lois et règlements en vigueur en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires sont-elles un obstacle à la commercialisation de viande de gibier sauvage?

Dans le contexte actuel des lois, les normes d'inspection, de pratique d'hygiène et de salubrité alimentaire pourront difficilement être respectées compte tenu de la longue chaîne de la capture à l'assiette.

La *Loi sur les produits alimentaires* (P-29), qui décrit les conditions d'inspection, les pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaire pour les exploitants, stipule que nul ne peut préparer, détenir en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération, tout produit destiné à la consommation humaine dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi.

Quant au *Règlement sur les produits alimentaires*, celui-ci prévoit que tout abattage d'un animal doit être fait uniquement dans un abattoir lorsque la chair de cet animal est destinée à la vente pour consommation humaine ou qu'elle sert à l'alimentation d'une personne autre que celle faisant l'abattage.

La Loi prévoit également une inspection sanitaire avant et après l'abattage d'animaux, de leurs carcasses ou parties.

L'utilisation du passer-outre à une disposition réglementaire pourra être utilisée dans le cadre du projet pilote.

6. Les modifications réglementaires nécessaires devront-elles être effectuées avant la mise en place du projet pilote ou une dérogation pourrait être envisagée afin que le projet pilote puisse voir le jour?

Dans le contexte du projet pilote, la *Loi sur les produits alimentaires* prévoit que le ministre peut délivrer, pour la période qu'il indique, une autorisation permettant de passer outre à une disposition réglementaire. Cette façon de faire permet de conclure sur la possibilité de bien contrôler la commercialisation de la viande de gibier par les restaurateurs.

Une fois l'expérience terminée, le ministre, s'il juge opportun d'ouvrir à tous les restaurateurs ce type d'activité, pourra procéder à des modifications à la *Loi sur les produits alimentaires* pour y introduire le pouvoir de réglementer la vente de gibier sauvage. Le cas échéant, des modifications devront aussi être apportées au *Règlement sur les aliments*. Ces changements devraient s'arrimer avec les modifications législatives et réglementaires des autres ministères concernés.

7. Est-ce que le consommateur sera informé des particularités liées à la consommation de gibier sauvage?

Le restaurateur devra s'assurer d'aviser le client, par exemple par une indication sur le menu ou sur une affiche, que la viande provient de gibier sauvage.

8. Est-ce qu'une formation spécifique concernant le gibier sauvage serait nécessaire pour en permettre la commercialisation?

Le trappeur, le boucher et le cuisinier devraient avoir suivi et réussi une formation spécifique comprenant une portion théorique sur les maladies et une portion

pratique sur les zoonoses, l'anatomie et les lésions potentielles qui serait dispensée par des vétérinaires de la Direction générale de l'inspection des viandes du MAPAQ. Une accréditation lui serait accordée lors de la réussite de l'évaluation.

9. Est-ce que les abats du gibier sauvage pourraient également être servis dans les restaurants participants?

Les abats de gibier sauvage ne peuvent pas être servis pour la consommation humaine dans le cadre du projet pilote.

QUESTIONS ET RÉPONSES MINISTÈRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE, DE L'ENVIRONNEMENT, DE LA FAUNE ET DES PARCS

Automne 2014 : espèces piégées, telles : castor, rat musqué, écureuil, et lièvre d'Amérique et accès à un nombre limité (10) de cerfs de Virginie provenant de l'Île d'Anticosti.

10. Quel est le rôle du MDDEFP dans l'élaboration de ce projet pilote ?

Le MDDEFP est responsable de la Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune, ainsi que des règlements qui en découlent. Ces dispositions assurent avant tout la conservation et la survie des espèces, gèrent et organisent la chasse et le piégeage des espèces visées par le projet, la formation des chasseurs et les règles de conduite auxquels ils sont soumis.

Le MDDEFP aura donc pour rôle de s'assurer de la conservation et du suivi des espèces concernées par le projet. Il fournira aussi l'expertise nécessaire à leur mise en valeur en s'assurant que toute exploitation future se fasse de manière durable.

Par ailleurs, le MDDEFP est également responsable de la protection de la faune et du suivi de la réglementation. À ce titre, il s'assurera du respect des lois et règlements encadrant le prélèvement des espèces visées.

11. Quel est l'impact d'une telle annonce sur les chasseurs et les piégeurs ?

Dans un premier temps, il s'agit d'un projet pilote à petite échelle, très encadré et qui concernera un nombre limité de chasseurs et piégeurs. Advenant une réussite de ce projet pilote, la mise en valeur de la venaison permettra de consolider certaines activités, notamment le piégeage tout en créant, au Québec, une source de richesse durable et renouvelable.

12. Quel est l'impact d'une telle annonce sur les populations de castor, d'écureuil, de rat musqué et de lièvre d'Amérique ?

Pour les animaux à fourrures (castors, écureuils, rat musqué) l'impact appréhendé du projet pilote est minime puisque ces espèces sont déjà exploitées par le piégeage lequel valorise actuellement la fourrure.

Ainsi, la chair de l'animal pourra aussi être valorisée. En ce qui concerne le lièvre d'Amérique, la vente de la chair est déjà permise au Québec avec les permis requis pendant les périodes autorisées. Conséquemment, l'impact sur cette espèce demeure également faible.

À l'Île d'Anticosti, il y a environ 160 000 cerfs de Virginie dont environ 9 000 récoltés en 2013. Le prélèvement de quelques bêtes dans le cadre du projet pilote n'aura pas d'impact sur cette population. Les principaux intervenants de l'Île d'Anticosti seront invités à contribuer dans le cadre de ce projet.

13. Combien de temps ce projet pilote durera-t-il ?

Le projet pilote sera sous la gouvernance du comité de gestion réunissant des chefs et des représentants du MAPAQ, de Tourisme Qc et du MDDEFP. Un rapport d'étape devra être fourni rapidement par le comité, dès l'an prochain, pour effectuer une première évaluation de cette initiative.

14. Pourquoi n'ouvrez-vous pas la possibilité de travailler avec ces viandes à d'autres restaurateurs ?

On est ici dans un concept de projet pilote initié par certains restaurateurs. La décision d'aller de l'avant dans ce projet est donc limitée au projet lui-même. Nous exprimons clairement une ferme volonté de contrôler l'ouverture de ce marché, de limiter la demande pour l'instant au niveau de l'expérimentation.

15. Comment avez-vous sélectionné les restaurateurs qui font partie du projet pilote ?

Le MDDEFP et le MAPAQ ont déjà, par le passé, travaillé de concert pour étudier les possibilités de mise en valeur de la venaison. Néanmoins, le projet pilote qui commence aujourd'hui a été initié par les chefs eux-mêmes qui, toujours au fait des tendances culinaires d'avant-garde, ont acquis graduellement la conviction que le milieu de la gastronomie québécoise devait s'impliquer dans ces travaux.

Il s'agit d'une initiative concertée de certains des plus grands chefs du Québec qui ont une renommée bien établie et qui sont reconnus comme des leaders dans leur domaine.

Lorsque sera démontré le potentiel des gibiers identifiés dans ce projet et que seront finalisées les normes d'une exploitation durable de cette ressource, cette expérience pourrait éventuellement être ouverte à d'autres restaurateurs qui pourront garantir le respect du cahier des charges qui sera fixé par le gouvernement pour la commercialisation de la venaison.

16. Comment déterminerez-vous la réussite de ce projet ?

Le comité mis en place va dresser un bilan de cette expérience d'ici un an. Ce bilan devra confirmer, dans un premier temps, l'existence d'un intérêt culinaire pour les espèces ciblées, ce dont nous ne doutons pas par ailleurs. Il devra également statuer sur le positionnement du produit offert dans l'offre gastronomique québécoise, au niveau, par exemple, de la mise en marché touristique du Québec. En ce sens, il faudra montrer comment ce nouveau marché, porteur de l'image et du patrimoine québécois, s'arrime à la stratégie touristique québécoise mise en œuvre par Tourisme Québec.

Dans un deuxième temps, le comité, à travers ses chefs, nous donnera des indications précieuses quant à la réceptivité par la clientèle québécoise. Tout sera alors affaire de talent d'un côté et d'esprit de découverte de l'autre, deux qualités qui ne manquent pas au Québec.

17. Y aura-t-il un suivi des populations de fait durant le projet pour chacune des espèces touchées ?

Dans le but de documenter l'état des populations des espèces visées, un suivi de leur exploitation sera réalisé dans le cadre du projet pilote. Pour ce faire, la récolte par la chasse, le colletage et le piégeage fera l'objet d'une analyse rigoureuse afin de ne pas dépasser les potentiels fauniques. Le suivi du prélèvement sera par ailleurs facilité par le nombre limité des chasseurs, colleteurs et piégeurs qui seront sélectionnés pour participer au projet pilote.

18. Sur quel territoire seront chassés et piégés les petits gibiers ciblés ?

Sur la plupart du territoire où les activités de chasse et de piégeage sont permises et dans des régions où la ressource est en abondance et en surabondance. Cependant, des endroits plus précis viendront à être identifiés compte tenu du nombre limité de chasseurs et piégeurs qui seront choisis pour participer au projet.

19. Qui chassera ou piégera les bêtes qui seront apprêtées en restaurant ?

Les animaux sauvages apprêtés dans les restaurants seront prélevés par des chasseurs, colleteurs et piégeurs certifiés et expérimentés. Ceux-ci seront sélectionnés par les membres du comité de mise en œuvre en collaboration avec les principaux intervenants concernés et les partenaires fauniques

20. Les lois permettent-elles une telle vente ?

La *Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune* interdit de façon générale la vente de la viande d'un animal mais prévoit aussi que le gouvernement peut adopter un règlement pour la permettre sous certaines conditions. Actuellement, la vente de viande d'orignal et de cerf de Virginie est interdite. Mais la vente de la viande de castor, d'ours et de rat musqué, est permise à partir du troisième jour qui suit l'ouverture de leur saison de chasse ou de piégeage jusqu'à 15 jours après sa fin. La vente de lièvre d'Amérique, chassé ou colleté est permise durant toute l'année si le chasseur est également détenteur d'un permis de préparation de viande de lièvre ou de permis de conserves de viande de lièvre délivré par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

21. Dans un avenir rapproché, est-ce que d'autres espèces pourraient s'ajouter à la liste ?

L'élargissement du projet pilote devra être guidé par la surabondance de populations fauniques. Il n'y a pas, dans un avenir rapproché, de volonté d'étudier le potentiel d'autres espèces. Il faut laisser le temps à ce projet de se développer car il y a, à la base de sa réussite, de nombreuses questions auxquelles il va falloir répondre, tant en ce qui concerne la préservation des espèces que la réglementation par exemple. Cela dit, nous avons la chance au Québec d'avoir une nature généreuse, pourvue qu'elle soit exploitée de manière durable. Une réussite en appelant une autre, nous nous reposerons cette question lorsque cette opération sera un succès.

22. Quel est le nombre de cerfs de Virginie, d'originaux et de lièvres chassés chaque année au Québec ?

Bon an mal an, il se récolte à la chasse chaque année environ 25 000 originaux, 55 000 cerfs de Virginie dont environ 9 000 à Anticosti et 1 500 000 lièvres.

23. Quelle sera l'acceptabilité sociale à l'égard d'une application de ce projet pour chasser le cerf de Virginie à l'Île d'Anticosti?

Il s'agit d'un projet pilote, mené avec la collaboration de 10 restaurateurs. Selon sa réussite, il est certain que d'autres restaurateurs pourront profiter de ce nouveau marché. Néanmoins, nous savons que cette ressource naturelle est sensible au cœur des Québécois, notamment des chasseurs et piégeurs puisque leur activité en dépend directement. C'est pourquoi nous avons choisi cette formule du projet pilote afin de s'assurer de contrôler toute la filière de production, dans le respect de la ressource et en garantissant la sécurité et la santé des citoyens. Il s'agit d'un projet novateur, moderne mais qui s'appuie aussi sur la culture et l'identité québécoise afin de projeter celle-ci dans l'avenir et à travers le monde. Les principaux intervenants de l'île d'Anticosti pourront collaborer au projet.

24. La chasse et le piégeage sont-elles des activités socialement acceptables en 2014?

Le prélèvement effectué dans le cadre de ce projet vise des espèces relativement abondantes. Les activités de chasse et de piégeage au Québec sont importantes pour la gestion des populations. En effet, le prélèvement faunique permet de diminuer les impacts négatifs causés par la surpopulation de certaines espèces et constitue un outil de gestion privilégié pour l'équilibre des écosystèmes naturels. Cet outil assure une cohabitation harmonieuse entre les animaux et les humains en réduisant les impacts négatifs qu'ils pourraient causer (conflits, accident routier, dommages aux biens et à la propriété, transmission de maladie à l'humain, etc.). Sans un prélèvement adéquat, bon nombre d'espèces fauniques seraient simplement qualifiées par les citoyens comme indésirables et nuisibles.

Bien que la chasse implique l'acte d'abattre un animal, cela ne signifie pas que les chasseurs sont cruels. En effet le code d'éthique du chasseur (enseigné dans les cours de chasse) spécifie qu'il doit prendre tout les moyens pour abattre son gibier le plus rapidement possible. Quant aux animaux à fourrure autorisés par le piégeage au Québec, la réglementation en vigueur répond à des normes internationales de piégeage sans cruauté, notamment une certification stricte des pièges conformes aux termes d'un accord international (ANIPSC).

Sources : MAPAQ et MDDEFP

Commercialisation des viandes sauvages dans certains restaurants

FORMATION

Le trappeur, le boucher et le cuisinier devraient avoir participé et réussi une formation spécifique comprenant une portion théorique sur les maladies et une portion pratique sur les zoonoses, l'anatomie et les lésions potentielles dispensée par des vétérinaires de la direction générale de l'inspection des viandes. Une accréditation lui serait accordée suite à la réussite de l'évaluation.

TRAPPAGE

Le piégeage de l'animal est effectué dans son habitat naturel, conformément aux prescriptions de la Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune (chapitre C-61.1). Les abats de gibier sauvage ne peuvent être servis pour la consommation humaine. Une évaluation de risque en fonction de l'espèce animale serait nécessaire afin de déterminer si les abats pourraient être commercialisés.

TRANSPORT

L'animal trappé est rapidement transporté dans un véhicule muni d'une caisse fermée au lieu de préparation. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire. L'animal trappé est identifié avec une étiquette portant le nom du trappeur, son numéro d'accréditation ainsi que la date de la prise de l'animal.

DÉPOUILLEMENT ET DÉCOUPE

Trois options proposées :

- Si l'animal trappé est remis directement au restaurateur autorisé, celui-ci doit disposer d'un local et des installations dédiés pour le dépouillement, l'éviscération et la découpe de gibier sauvage;
- Pour le dépouillement, l'éviscération et la découpe, le restaurateur autorisé peut remettre l'animal trappé à un atelier de découpe à forfait ou à une boucherie de détail, et possiblement à un abattoir ou à un atelier de charcuterie (« C-1 »). La viande emballée doit être remise au restaurateur exclusivement.
- Le trappeur peut aussi remettre l'animal à un atelier de découpe à forfait ou à une boucherie de détail, et possiblement à un abattoir ou à un atelier de charcuterie (« C-1 »). La viande emballée doit être remise au trappeur exclusivement. Elle pourra être vendue au restaurateur autorisé par le trappeur.

La viande doit être gardée réfrigérée ou congelée jusqu'à sa remise au restaurateur autorisé.

EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

Chaque emballage de viande de gibier sauvage doit porter une étiquette comportant les informations suivantes :

- Le nom du trappeur de l'animal;
- Le nom de l'espèce animale;
- La date de la prise de l'animal;
- Le nom de la partie utilisée de l'animal, s'il y a lieu;
- La date d'emballage;
- Le nom et l'adresse de l'établissement de la découpe et de l'emballage.
- L'inscription: « viande non inspectée ».

RÉCEPTION DES VIANDES

Lors de la livraison, la personne attitrée à la réception des aliments doit remplir un registre pour chaque trappeur indiquant :

- La date de réception;
- Le nom du trappeur;
- Le nom de l'espèce animale;
- La date de la prise de l'animal;
- La date d'emballage;
- Le nom du boucher qui a fait la découpe et l'emballage;
- La quantité.

PRÉPARATION DE METS

Le préparateur doit signaler, au responsable du restaurant, la détection d'une viande anormale, prendre les dispositions nécessaires.

Lors de l'utilisation de viandes de gibier sauvage, le cuisinier doit porter une attention particulière afin de prévenir toute contamination croisée avec d'autres aliments. Il doit utiliser des planches ou des aires de travail distinctes.

Le restaurateur ne doit pas servir des mets de viande crue de gibier sauvage (Ex. tartare).

CONTRÔLE

Un protocole de nettoyage et d'assainissement doit être élaboré relativement aux opérations de dépouillement, d'éviscération et de découpe de gibier sauvage.

Le restaurateur doit prendre les moyens nécessaires pour aviser le client que la viande de gibier sauvage utilisée pour la préparation des mets n'a pas fait l'objet de l'inspection du MAPAQ (Ex. menu, affiche, etc.).