



Québec, le 11 septembre 2025



**Objet : Demande d'accès aux documents**

N/Réf : 2026-08-25-006

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 24 août dernier concernant les copies des rapports d'inspection visant la Coopérative de Solidarité Massicotte, située au 3720, rang St-Alexis, St-Luc-de-Vincennes, Québec, G0X 3K0, et ce, depuis 2016.

À cet égard, il appert de l'analyse du dossier que nous ne pouvons y répondre que partiellement. En conséquence, vous trouverez 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.

Dans les documents qui vous sont transmis, je vous informe que certains renseignements ont été caviardés en application des articles 53, 54 et 59 de la Loi sur l'accès. En effet, ces dispositions ne nous permettent pas de donner accès à certaines informations puisqu'elles renferment des renseignements personnels, lesquels sont confidentiels au sens de cette loi.

De plus, nous refusons l'accès à des documents en application de l'article 28 de la Loi sur l'accès, qui oblige un organisme public à refuser, dans certaines circonstances, de confirmer l'existence de renseignements obtenus par un organisme qui en vertu de la loi, est chargé notamment de prévenir et détecter les infractions aux lois. Suivant cette disposition, nous ne pouvons vous confirmer l'existence de renseignements visés par votre demande puisque cette seule confirmation ou non risquerait d'entraîner l'une des conséquences prévues par cette disposition.

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.

...2

Pour toute information, vous pouvez contacter monsieur David Dubé, adjoint à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418 380-2136 ou par courrier électronique à [accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca).

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



Sabrina Marino  
Secrétaire générale  
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 28**

Un organisme public doit refuser de confirmer l'existence ou de donner communication d'un renseignement contenu dans un document qu'il détient dans l'exercice d'une fonction, prévue par la loi, de prévention, de détection ou de répression du crime ou des infractions aux lois ou dans l'exercice d'une collaboration, à cette fin, avec une personne ou un organisme chargé d'une telle fonction, lorsque sa divulgation serait susceptible:

1° d'entraver le déroulement d'une procédure devant une personne ou un organisme exerçant des fonctions juridictionnelles;

2° d'entraver une enquête à venir, en cours ou sujette à réouverture;

3° de révéler une méthode d'enquête, une source confidentielle d'information, un programme ou un plan d'action destiné à prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois;

4° de mettre en péril la sécurité d'une personne;

5° de causer un préjudice à une personne qui est l'auteur du renseignement ou qui en est l'objet;

6° de révéler les composantes d'un système de communication destiné à l'usage d'une personne chargée d'assurer l'observation de la loi;

7° de révéler un renseignement transmis à titre confidentiel par un corps de police ayant compétence hors du Québec;

8° de favoriser l'évasion d'un détenu; ou

9° de porter atteinte au droit d'une personne à une audition impartiale de sa cause.

Il en est de même pour un organisme public, que le gouvernement peut désigner par règlement conformément aux normes qui y sont prévues, à l'égard d'un renseignement que cet organisme a obtenu par son service de sécurité interne, dans le cadre d'une enquête faite par ce service et ayant pour objet de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, susceptibles d'être commis ou commis au sein de l'organisme par ses membres, ceux de son conseil d'administration ou de son personnel ou par ceux de ses agents ou mandataires, lorsque sa divulgation serait susceptible d'avoir l'un des effets mentionnés aux paragraphes 1° à 9° du premier alinéa.

**Article 53**

Les renseignements personnels sont confidentiels sauf dans les cas suivants:

1° la personne concernée par ces renseignements consent à leur divulgation; si cette personne est mineure, le consentement peut également être donné par le titulaire de l'autorité parentale;

2° ils portent sur un renseignement obtenu par un organisme public dans l'exercice d'une fonction juridictionnelle; ils demeurent cependant confidentiels si l'organisme les a obtenus

alors qu'il siègeait à huis-clos ou s'ils sont visés par une ordonnance de non-divulgence, de non-publication ou de non-diffusion.

#### **Article 54**

Dans un document, sont personnels les renseignements qui concernent une personne physique et permettent de l'identifier.

#### **Article 59**

Un organisme public ne peut communiquer un renseignement personnel sans le consentement de la personne concernée.

Toutefois, il peut communiquer un tel renseignement sans le consentement de cette personne, dans les cas et aux strictes conditions qui suivent:

1° au procureur de cet organisme si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi que cet organisme est chargé d'appliquer, ou au Directeur des poursuites criminelles et pénales si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

2° au procureur de cet organisme, ou au procureur général lorsqu'il agit comme procureur de cet organisme, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une procédure judiciaire autre qu'une procédure visée dans le paragraphe 1°;

3° à un organisme qui, en vertu de la loi, est chargé de prévenir, détecter ou réprimer le crime ou les infractions aux lois, si le renseignement est nécessaire aux fins d'une poursuite pour infraction à une loi applicable au Québec;

4° à une personne à qui cette communication doit être faite en raison d'une situation d'urgence mettant en danger la vie, la santé ou la sécurité de la personne concernée;

5° à une personne qui est autorisée par la Commission d'accès à l'information, conformément à l'article 125, à utiliser ce renseignement à des fins d'étude, de recherche ou de statistique;

6° (*paragraphe abrogé*);

7° (*paragraphe abrogé*);

8° à une personne ou à un organisme, conformément aux articles 61, 66, 67, 67.1, 67.2, 68 et 68.1;

9° à une personne impliquée dans un événement ayant fait l'objet d'un rapport par un corps de police ou par une personne ou un organisme agissant en application d'une loi qui exige un rapport de même nature, lorsqu'il s'agit d'un renseignement sur l'identité de toute autre personne qui a été impliquée dans cet événement, sauf s'il s'agit d'un témoin, d'un dénonciateur ou d'une personne dont la santé ou la sécurité serait susceptible d'être mise en péril par la communication d'un tel renseignement.

#### **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.



Date: 2025-08-25

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3904625

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

- Inspection réalisée avec Isabelle Rémillard M.V.

- Nouvelle employée au poste d'éviscération: mauvais présentation des viscères pour l'inspection et beaucoup de contaminations.

- Abattage de 300 poulets.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_app\\_lication\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_app_lication_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** MARTIN GIGNAC

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [Martin.Gignac@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Martin.Gignac@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-08-25

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3904625 a été remis à conserver au dossier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-08-14

Heure d'arrivée: 13:45

Numéro du rapport d'inspection: 3901355

Raison de la visite: Insp. autres (99)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### **AUTRES CONSTATATIONS No 36 373**

Gestion saisie #0109728

-Visite réalisée afin de procéder à la mainlevée partielle de la saisie des 15 carcasses de poulets suite à la panne électrique survenue le mercredi 13 août 2025 ayant causée un long délai d'attente de manipulation et de refroidissement des carcasses.

-6 des 15 carcasses de poulets ont été éliminées en présence du service d'inspection puisque celles-ci ont subi un trop long délai entre le plumage et l'éviscération. Le délai de retard maximal de 30 minutes permis selon les lignes directrices du fédéral a été dépassé pour ces produits, occasionnant ainsi un risque concernant la salubrité plus élevé.

\*Procès-verbal d'élimination # 0109736 pour les 6 carcasses de poulets.

-Les 9 autres carcasses de poulets ont été libérées puisque celles-ci ne présentent aucun motif raisonnable de croire que l'innocuité de ces carcasses de poulets déjà éviscérés au moment de la panne et refroidis en chambre froide n'est pas assurée. De plus, les critères organoleptiques évalués lors de la présente visite sont acceptables et la température interne des carcasses se situe entre 0.7 et 1°C.

### **MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-08-14

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3901355 a été remis à Mme.Nancy Samson

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-08-13

Heure d'arrivée: 08:15

Numéro du rapport d'inspection: 3900607

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                                                                                           | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                                                                    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Effectuer et vérifier les procédés de production, de préparation, de transformation et d'entreposage de façon à garantir l'innocuité des aliments. | NC / Accumulation de sang sur le plancher de la salle à déchets.                                                                                                                                                                              |
| 2  | S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire.      | NC / Comportement inadéquat / Aucun employé n'a lavé ses mains et rincé ses bottes à leur entrée sur le plancher d'abattage au début des opérations.<br>NCCI / Employée manipulant les carcasses de poulets du côté propre mâche de la gomme. |

**REMARQUES**

Inspection permanente réalisée en compagnie de Mme.Valérie Gagnon, vétérinaire.

-Abattage de 633 poulets.

\*Autorisation de laisser les portes de garage de l'étable ouvertes dû à l'extrême chaleur afin de favoriser la circulation de l'air.

\*Rencontre d'équipe demandée par la responsable de plancher suite au constat par le service d'inspection, de la lacune d'hygiène personnelle (lavage des mains et des bottes) des employés lors de leur entrée sur la plancher d'abattage en début de journée.

-Échantillonnage par rinçage de carcasse (1 carcasse) effectué dans le cadre de la programmation analytique NF-01-02-312.

\*Panne électrique survenue en après-midi (13h19 à 14h25). Condamnation de 10 carcasses de poulets de la Ferme Roumer pour odeurs nauséabondes et saisie (PV# 0109728) de 15 carcasses de poulets de la Ferme du Marabout en attente de la décision du groupe d'évaluation du risque considérant le long délai d'éviscération et la température interne des carcasses.

## PRÉLÈVEMENT No 755979

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

| No | Nature du produit / Marque                          |                    |        |               |               |                 |           |
|----|-----------------------------------------------------|--------------------|--------|---------------|---------------|-----------------|-----------|
|    | Quantité<br>prélevée ou<br>surface<br>écouvillonnée | Quantité<br>du lot | Lot No | Emballé<br>le | Préparé<br>le | Meilleur<br>av. | No scellé |
| 1  | CONTENANT liquide de rinçage carcasse POULET /      |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 1                                                   | 633                |        |               |               |                 |           |

### Condition d'expédition

Date: 2025-08-13 heure : 16:30

Réfrigéré

Expédié par : GLS

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Gui\\_de\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Gui_de_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_app\\_lication\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_app_lication_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2025-08-13

**Signature :**



## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3900607 a été remis à Pigeonnier exploitant (NANCY)

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**





Date: 2025-08-11

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3899373

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                                      | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                                                 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage des aliments.                                                                      | NCCI / Présence de plumes dans l'échaudeuse.                                                                                                                                                                               |
| 2  | Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire. | NCCI / Distributeur à savon du poste de la saignée non-fonctionnel.<br>NCCI / Le boyau d'eau froide alimentant la bassine d'abats est maintenu en place par un vieux chiffon malpropre. / Situation corrigée immédiatement |

**REMARQUES**

Inspection permanente réalisée en compagnie de M.Mustapha Bouchakour, vétérinaire.

-Abattage de 720 poulets.

-Remise et explications du rapport d'analyse #755159 réalisé le 14 juillet 2025 au niveau de l'échantillonnage de certaines surfaces de travail ayant 2 résultats indiquant une qualité microbiologique non satisfaisante en regard des bonnes pratiques de fabrication.

-Élimination généralisée des pattes pour pododermatite des 2 lots de poulets abattus. Il est convenu que l'exploitant avisera les 2 producteurs de la situation.

-Plaie de saignée des poulets du dernier lot abattu très contaminée au niveau du poste d'inspection. Demande faite de retirer le bout distal du cou au poste d'accrochage des carcasses sur la chaîne côté propre.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** [David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-08-11

Signature :

## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3899373 a été remis à exploitant

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2025-07-23

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3892015

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection permanente réalisée en compagnie de Valérie Gagnon MV.

Abattage de 474 poulets.

Il nous a été mentionné que Véronique Gervais, directrice par interim, a donné sa démission en date du 22 juillet. Elle sera présente la semaine prochaine afin d'assurer le transfert des responsabilités à Nancy Samson.

Ajout de pédiluves aux changements de zone. Initiative de Nancy.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-07-23

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3892015 a été remis à Conservé au dossier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-07-21

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3890923

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                                                                 | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage des aliments. | NCCI / Présence de résidus de viandes séchées sur quelques bananes, siphon et le crochet de désosse. |

**REMARQUES**

Inspection permanente réalisée en compagnie de Isabelle Rémillard, MV.

Abattage de 492 poulets.

Présence de trois bacs VNC plein de carcasses de lapins. Après discussion avec Nancy Samson, il est établi que les lapins ont été abattus à l'abattoir Pouliot. Ils auraient été jetés à cause d'un problème survenu lors de l'emballage. Une facture datée du 3 juillet 2025 au nom de [REDACTED] (propriétaire) pour 529 lapins a été envoyée au service d'inspection (p.j.)

Des photos ont été prises.

**MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-07-22

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3890923 a été remis à Au bureau de l'abattoir

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-07-16

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3889227

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection permanente réalisée avec Valérie Gagnon, MV.

Abattage de 650 poulets.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** [eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-07-16

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3889227 a été remis à Conservé au dossier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-07-14

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3887935

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                                                   | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, des aliments. | NCCI / Crochets arbres à viandes couverts de gras séché.<br>Cônes de contention couverts de sang séché.<br>Plateau à carcasse désosser couvert de résidus séchés. |
| 2  | Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.                      | Stérilisateur poste éviscération à la mauvaise température.                                                                                                       |

**REMARQUES**

Inspection réalisée en compagnie du Dre Isabelle Rémillard, vétérinaire.

Abattage 681 poulets.

-Échec du test de plumaison réalisé en début de journée. Présence de beaucoup de plume attachées au niveau de la peau du cou des carcasses en refroidissement. Responsable du plancher avisé.

**PRÉLÈVEMENT No 755159**

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

| No | Nature du produit / Marque                                             |                 |        |            |            |              |           |
|----|------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|------------|------------|--------------|-----------|
|    | Quantité prélevée ou surface écouvillonnée                             | Quantité du lot | Lot No | Emballé le | Préparé le | Meilleur av. | No scellé |
| 1  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT# 1 Arbre à viandes (surface sèche) /           |                 |        |            |            |              |           |
|    | 50cm2                                                                  | 1               |        |            |            |              |           |
| 2  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT# 2 siphon carcasse (surface sèche) /           |                 |        |            |            |              |           |
|    | 50cm2                                                                  | 1               |        |            |            |              |           |
| 3  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT# 3 plats abats (surface humide) /              |                 |        |            |            |              |           |
|    | 50cm2                                                                  | 1               |        |            |            |              |           |
| 4  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT# 4 plateau désossage (surface humide) /        |                 |        |            |            |              |           |
|    | 50cm2                                                                  | 1               |        |            |            |              |           |
| 5  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT# 5 crochet chaîne carcasses (surface humide) / |                 |        |            |            |              |           |
|    | 50cm2                                                                  | 1               |        |            |            |              |           |

#### Condition d'expédition

Date: 2025-07-14 heure : 16:30

Réfrigéré

Expédié par : GLS

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-07-14

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3887935 a été remis à Mme.Véronique Gervais

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-07-09

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3886373

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection permanente réalisé avec Isabelle Rémillard, MV.

Abattage de 460 poulets.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-07-09

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3886373 a été remis à Conservé au dossier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-07-07

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3884921

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                                                   | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, des aliments. | NCCI / Présence de résidus de gras sur les parois des plats d'abats.              |
| 2  | Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.                      | NCCI / Température de l'eau du stérilisateur au poste de la saignée insuffisante. |

**REMARQUES**

-Inspection réalisée en compagnie du Dre.Isabelle Rémillard.

-Abattage de 374 poulets.

-Le boyau d'alimentation d'eau froide est immergé dans la baignoire d'abats. L'exploitant est avisé de trouver un moyen à long terme pour corriger la situation.

**MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consultez le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-07-07

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3884921 a été remis à Pigeonnier exploitant

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-06-25

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3881353

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection permanente réalisé avec Isabelle Rémillard, MV.

Abattage de 690 poulets. (8 lots)

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** [eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-06-25

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3881353 a été remis à conservé au dossier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-06-18

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3879219

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Veiller à ce que seules les personnes correctement formées à cette pratique manipulent les animaux.                                                                                                                                                                                                                 | NCCI / Accrochage déficient des poulets du dernier lot. / Modification des pratiques                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2  | Procéder à la saignée complète en position suspendue, une fois l'animal inconscient.                                                                                                                                                                                                                                | NCCI / Lors de l'abattage des coquelets, le cœur reste souvent dans le fond de la cavité thoracique et n'est pas présenté à l'inspection. Lors de l'accrochage et après la saignée des coquelets, ceux-ci sont trop petits pour les cônes. Ils sont mal positionnés et tombent parfois dans le dalot ou par terre. NCCI / Plaies de saignée imparfaites sur plusieurs poulet. |
| 3  | Se laver les mains après avoir été en contact avec des animaux ou de la viande infectée, après avoir fumé, mangé, bu, s'être rendu aux toilettes ou à une zone contaminée, et après s'être mouché ou à chaque fois qu'il y a risque de contamination des aliments ou toutes autres sources reconnues de pathogènes. | NCCI / Absence de lavage des mains après contamination fécale / Lavage des mains effectués adéquatement<br>Un des employés à l'accrochage des poulets à une gomme.                                                                                                                                                                                                            |

**REMARQUES**

Inspection permanente réalisé avec Dr. Mustapha Bouchakour, médecin vétérinaire.

Abattage de 449 poulets et 100 coquelets.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** [eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-06-18

**Signature :**

## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3879219 a été remis à Véronique Gervais

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-06-17

Heure d'arrivée: 11:21

Numéro du rapport d'intervention: 3878621

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**RÉSUMÉ - COMMUNICATION VERBALE OU ÉCRITE No 11 567**

**Mode de Communication :** Courrier

**Initiateur de la communication :** MAPAQ - Gestion

**Personnes impliquées:** Monsieur Alexandre Turner - Exploitant / Propriétaire / Représentant (Famille); Madame Lucie Boisvert - MAPAQ - Gestionnaire;

**Éléments déclencheurs :** Politique de violence / Événement de violence / Entrave

**Sujet :** \_Autre sans précision

**DETAILS:**

Conduite inappropriée vis-à-vis d'un médecin vétérinaire régional du MAPAQ.

**IDENTIFICATION DE L'INTERVENANT MAPAQ**

**Nom de l'intervenant MAPAQ:** NORMA FORTUGNO

**Adresse:** 1700, BOULEVARD LAVAL, LAVAL, H7S2J2, (Québec)

**Téléphone:** 450 972-3044 poste 5301

**Télécopieur:** 418 972-3019

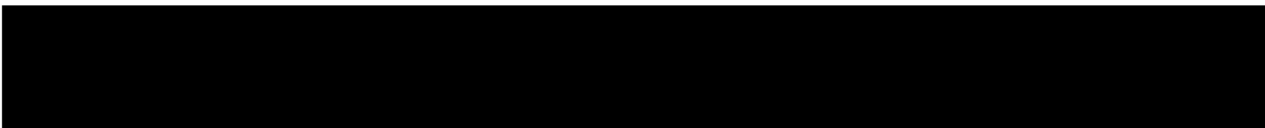
**Courriel :** Norma.Fortugno@mapaq.gouv.qc.ca

**Le rapport d'inspection a été réimprimé pour corriger une donnée administrative, sans modification du rapport d'inspection.**

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par Purolator à M. Alexandre Turner, président, 3720, rang St-Alexis, Saint-Luc-de-Vincennes (Québec) G0X 3K0**

**Fait à LAVAL ce 2025-06-17**

**Signature :**





Date: 2025-06-16

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3878205

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Abattage de 774 poulets.

Inspection permanente par l'inspectrice Eugénie Gélinas et la vétérinaire Dr Valérie Gagnon.

Remise du rapport corrigé de la journée du 4 juin 2025.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_app\\_lication\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_app_lication_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** VALÉRIE GAGNON

**Adresse:** 1525, BOUL. SAINT-JOSEPH, BUR. 3.00, DRUMMONDVILLE, J2C2E9, (Québec)

**Téléphone:** 819 475-8506

**Télécopieur:** 819 475-8427

**Courriel :** [Valerie.Gagnon2@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:Valerie.Gagnon2@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-06-16

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3878205 a été remis à Véronique Gervais

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-06-12

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3876967

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection permanente réalisé avec Valérie Gagnon, MV.

Abattage de 591 poulets.

Insensibilisation conforme avec le nouveau percuteur pneumatique.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_app\\_lication\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_app_lication_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** [eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-06-12

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3876967 a été remis à conservé au dossier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-06-11

Heure d'arrivée: 14:17

Numéro du rapport d'intervention: 3876619

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**RÉSUMÉ - COMMUNICATION VERBALE OU ÉCRITE No 11 465**

**Mode de Communication :** Appel / Conférence téléphonique

**Initiateur de la communication :** MAPAQ - Inspection

**Personnes impliquées:** Catherine Turcotte - MAPAQ - Médecin vétérinaire; Alexandre Turner - Exploitant / Propriétaire / Représentant (Famille);

**Éléments déclencheurs :** Dossier de l'établissement

**Sujet :** Suivi reçu / demandé

**DETAILS:**

À 14h17, j'appelle Alexandre Turner.

Je voulais savoir si la machine à insensibilisation électrique avait été réparée.

Il s'en va à Trois-Rivières avec la machine maintenant. Je lui demande de me faire un retour d'ici la fin de la journée.

**RÉSUMÉ - COMMUNICATION VERBALE OU ÉCRITE No 11 466**

**Mode de Communication :** Appel / Conférence téléphonique

**Initiateur de la communication :** MAPAQ - Inspection

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Personnes impliquées:</b> Catherine Turcotte - MAPAQ - Médecin vétérinaire; Alexandre Turner - Exploitant / Propriétaire / Représentant (Famille);                                                                                                                                                 |
| <b>Éléments déclencheurs :</b> Dossier de l'établissement                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Sujet :</b> Suivi reçu / demandé                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>DETAILS:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Alexandre Turner me contacte à 16h02.<br>La machine à insensibilisation électrique a été réparée. C'était la prise qui était brisée.                                                                                                                                                                  |
| <b>RÉSUMÉ - COMMUNICATION VERBALE OU ÉCRITE No 11 490</b>                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Mode de Communication :</b> Message texte (Texte)                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Initiateur de la communication :</b> MAPAQ - Inspection                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Personnes impliquées:</b> Catherine Turcotte - MAPAQ - Médecin vétérinaire; Alexandre Turner - Exploitant / Propriétaire / Représentant (Famille);                                                                                                                                                 |
| <b>Éléments déclencheurs :</b> Dossier de l'établissement                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Sujet :</b> Suivi reçu / demandé                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>DETAILS:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 16h19 Catherine Turcotte :<br>Aurais-tu une facture pour nos dossiers svp ?<br><br>16h52 Alexandre Turner :<br>Oui, j'ai ça. Je peux te l'envoyer en photo. J'ai pas de scanner sur place pour te faire une bel job. Photo de la facture envoyée.<br><br>9h08 le12 juin Catherine Turcotte :<br>Merci |
| <b>IDENTIFICATION DE L'INTERVENANT MAPAQ</b>                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Nom de l'intervenant MAPAQ:</b> CATHERINE TURCOTTE<br><b>Adresse:</b> 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)<br><b>Téléphone:</b> 450 589-1796<br><b>Télécopieur:</b> 450 589-7812<br><b>Courriel :</b> catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca                           |
| <b>Le rapport d'inspection a été réimprimé pour corriger une donnée administrative, sans modification du rapport d'inspection.</b><br><b>J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-06-12</b>                                            |

**Signature :**



Date: 2025-06-10

Heure d'arrivée: 13:16

Numéro du rapport d'intervention: 3876251

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### RÉSUMÉ - COMMUNICATION VERBALE OU ÉCRITE No 11 437

**Mode de Communication** : Appel / Conférence téléphonique

**Initiateur de la communication** : MAPAQ - Inspection

**Personnes impliquées**: Catherine Turcotte - MAPAQ - Coordonnateur; Alexandre Turner - Exploitant / Propriétaire / Représentant (Famille);

**Éléments déclencheurs** : Dossier de l'établissement

**Sujet** : Suivi reçu / demandé

### DETAILS:

J'ai parlé avec Alexandre Turner. Il n'était pas au courant que la machine électrique avait cessé de fonctionner ce matin. Nous avons demandé qu'il répare la machine avec facture à l'appui à nouveau, pour l'abattage de ce jeudi. Il me donnera des nouvelles demain.

Il va aussi vérifier quand les pièces pour le perceur pneumatique brisé arriveront.

### IDENTIFICATION DE L'INTERVENANT MAPAQ

**Nom de l'intervenant MAPAQ**: CATHERINE TURCOTTE

**Adresse**: 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone**: 450 589-1796

**Télécopieur**: 450 589-7812

**Courriel** : catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-06-10

Signature :



Date: 2025-06-10

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3876037

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                                                                 | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s) |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 1  | Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage des aliments. | Présence de résidus de plume dans la baignoire à abats.    |

**REMARQUES**

Journée d'abattage réalisée en compagnie du Dre Isabelle Rémillard, vétérinaire.

-Abattage de 5 lapins et de 747 poulets.

\*Présence du nouveau percuteur pneumatique et de l'insensibilisateur électrique.

-Les lapins ont été insensibilisés à l'aide du percuteur pneumatique avec succès. L'appareil démontre une forte puissance.

-Entre approximativement 9h00 et 10h45, les poulets ont été insensibilisés à l'aide du système électrique jusqu'à ce que celui-ci cesse adéquatement de fonctionner. Le percuteur pneumatique a donc été utilisé jusqu'à la fin des opérations d'abattage.

-S'assurer de retirer le bout distal du cou des poulets, présence de beaucoup de contamination diverses. Demande faite à la responsable de plancher de faire couper le cou avant le poste d'éviscération.

**MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-06-10

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3876037 a été remis à Mme.Véronique Gervais

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-06-04

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3873419

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                                                   | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s) |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 1  | Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, des aliments. | NCCI / Présence de résidus dans la bassine à abats.        |

**REMARQUES**

Une journée d'inspection en compagnie de Dr. Mustapha Bouchakour (médecin vétérinaire).

-Abattage prévu de 719 poulets

-Lors de l'inspection pré-opérationnelle: 2 moyens d'insensibilisation sont en place: le percuteur pneumatique et l'insensibilisateur électrique d'origine puisque le percuteur à cartouches n'est toujours pas arrivé par le service de livraison de colis.

-Cette journée d'abattage fait suite à la journée d'abattage datant du mercredi 28 mai 2025, durant laquelle des problèmes ont eu lieu avec le matériel d'assommage.

Déroulement de la journée et constatations de l'équipe d'inspection en place :

-Début des opérations : 6 poulets ont été insensibilisés par assommage électrique et mécanique suivi de la saignée des 2 côtés du cou mais avec des résultats non concluants. L'abattage a été interrompu à la demande du vétérinaire en place.

Le procédé électrique a été réajusté et appliqué par la suite. À la demande de l'équipe d'inspection en place, la décapitation préventive après l'insensibilisation a été pratiquée sur tous les oiseaux à partir de 10 :00 am.

Les résultats étaient limite conforme après l'assommage électrique, d'autant plus qu'aucune autre alternative ni options de réglage ou d'ajustement de paramètres n'est disponible sur l'appareil.

Vers 11 : 20 l'insensibilisateur électrique a cessé de fonctionner mettant fin à l'abattage de l'avant -midi.

-En après-midi : reprise de l'abattage aux alentours 12:45.

Matériel disponible et fonctionnel en place (le pistolet à clous utilisé précédemment lors de la journée d'abattage du mercredi 28 mai 2025).

L'abattage est jugé conforme.

Afin d'y remédier à la situation problématique qui perdure depuis la semaine passée, nous vous recommandons fortement de trouver une solution efficace, durable, et définitive.

Discussion avec M. Alex Turner suite aux opérations d'abattage en vue de bien lui expliquer la situation et de voir avec lui les avenues possibles pour corriger la situation. Il est mentionné qu'à défaut de fournir la preuve qu'ils sont en possession de 2 dispositifs d'insensibilisation efficaces et fonctionnels, il n'y aura aucune autorisation d'abattage.

Le dossier est soumis à la direction pour une évaluation et une décision qui vous sera communiquée dans les plus brefs délais.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 1525, BOUL. SAINT-JOSEPH, BUR. 3.00, DRUMMONDVILLE, J2C2E9, (Québec)

**Téléphone:** 819 475-8506 poste 4669

**Télécopieur:** 819 475-8427

**Courriel :** [David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca)

Le rapport d'inspection a été réimprimé pour corriger une donnée administrative, sans modification du rapport d'inspection.

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à M. Alex Turner, Remis a l'exploitant par Dre. Valérie

Gagnon le 16 Juin 2025

Fait à DRUMMONDVILLE ce 2025-06-16

Signature :

A large black rectangular box redacting the signature area.



Date: 2025-05-28

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3870609

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                                                                 | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Garder les lieux, les locaux propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.                   | Présence de plumes et de sang sur le plancher.<br>Présence d'une odeur nauséabonde dans le local des VNC.         |
| 2  | Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage des aliments. | NCCI / Présence de résidus de viandes séchées sur plusieurs équipements : Bananes, plateau et crochets à désosse. |

**REMARQUES**

Inspection permanente réalisée avec Valérie Gagnon, MV ainsi que Reda Cheratt, MV en formation.

- Abattage de 830 poulets.

- Bris mécanique du percuteur qui a eu lieu vers 8h30, après 18 poulets abattus. La pince électrique qui est la méthode d'insensibilisation de rechange, ne fonctionne pas non plus. Vers 10h, reprise de l'abattage: un employé de l'abattoir a réussi à trouver un pistolet à clou pneumatique comme méthode d'urgence pour l'insensibilisation.

Vidéo et photo pris.

**\*\*À NOTER\*\***

L'utilisation d'un pistolet à clou de construction a été accepté aujourd'hui seulement, vu l'urgence de la situation, et vu que le résultat a été conforme côté bien-être animal (signes d'un assommage efficace). Vous devez faire réparer votre percuteur principal dédié à la percussion de la volaille, ou en acheter un nouveau dans les plus brefs délais.

L'exploitant d'un abattoir doit se doter d'une méthode d'assommage d'urgence fonctionnelle au cas où la méthode principale ferait défaut. Dans votre cas, c'est un pistolet à percuteur captif spécialement conçu pour les volailles.

Santé-Sécurité au travail: multiples événements de violence verbale de la part d'une employée de l'abattoir, entraînant un climat

## AUTRES CONSTATATIONS No 34 793

### Manuel des méthodes en abattoir

#### 7.6. Assommage et saignée des volailles (exigences générales)

L'exploitant doit employer des méthodes d'assommage ou d'abattage qui répondent aux normes de l'industrie. Il doit aussi respecter les exigences réglementaires qui s'appliquent aux volailles.

Les méthodes suivantes sont autorisées :

- a) assommage électrique;
- b) assommage au gaz ou avec un mélange gazeux (assommage sous atmosphère contrôlée);
- c) assommage avec un pistolet à percuteur captif spécialement conçu pour les volailles.

L'équipement pour l'assommage et la saignée doit être en bon état de fonctionnement et vérifié régulièrement. Il faut aussi le tester pour s'assurer qu'il fonctionne bien avant de commencer les opérations d'abattage quotidiennes (ne pas utiliser d'animaux vivants pour faire les tests).

Une méthode d'assommage d'urgence doit être conservée à portée de main et prête à être utilisée au cas où la méthode d'assommage de première ligne ne fonctionnerait pas correctement.

-Tous les animaux destinés à la consommation humaine doivent être assommés (insensibilisés) avant la saignée (sauf dans le cas de l'abattage rituel des volailles).

-Les oiseaux assommés ne doivent pas retrouver leur sensibilité avant de mourir par exsanguination.

-Les oiseaux mal assommés doivent immédiatement être assommés de nouveau et/ou tués par du personnel de secours formé et compétent.

-L'abattage peut être fait par décapitation rapide.

-S'il arrive souvent que des oiseaux soient mal assommés (plus de 2 %), il faut prendre des mesures correctives; en l'absence de mesures correctives efficaces, il faut arrêter le processus de façon à pouvoir prendre de telles mesures correctives avant de redémarrer la chaîne.

#### 7.6.3. Assommage des volailles avec un pistolet à percuteur captif

Cette méthode d'assommage :

- a) peut être utilisée comme principale méthode pour assommer les oiseaux ou les lapins dans les établissements traitant de faibles volumes d'animaux;
- b) doit employer l'équipement qui convient à l'espèce;
- c) doit être effectuée par du personnel formé

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** VALÉRIE GAGNON

**Adresse:** 1525, BOUL. SAINT-JOSEPH, BUR. 3.00, DRUMMONDVILLE, J2C2E9, (Québec)

**Téléphone:** 819 475-8506

**Télécopieur:** 819 475-8427

**Courriel :** Valerie.Gagnon2@mapaq.gouv.qc.ca

Suite à une vérification, le rapport d'inspection a été modifié.

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-05-29

Signature :

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3870609 a été remis à Véronique Gervais, remis et expliqué

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2025-05-26

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3869331

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                                                                 | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage des aliments. | NCCI / Équipement malpropre / Présence de résidus de viandes séchées sur plusieurs équipements: Bananes, siphon, plaques et bacs à désosse, bassin à abats et crochets à désosse. |

**REMARQUES**

Inspection permanente réalisée en compagnie de Valérie Gagnon, vétérinaire ainsi que M. Raoul Bakari, stagiaire vétérinaire.

Abattage de 800 poulets.

Santé et sécurité au travail:

Tel que mentionné lors de l'abattage du 14 mai dernier, veillez à rendre sécuritaire les boyaux et les fils d'extensions laissés au sol sur le plancher d'abattage. Ceci est la deuxième fois que du personnel d'inspection trébuche sur ceux-ci.

**MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-05-26

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3869331 a été remis à Pigeonnier du bureau d'inspection

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-05-20

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3866983

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                          | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                          |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Se laver les mains et les avant-bras selon la technique recommandée par le MAPAQ. | NC / Lavage des mains inadéquat / Utiliser du savon pour se laver les mains après avoir paré de la contamination. Svp faire un rappel aux employés. |

**MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** ISABELLE REMILLARD

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :**

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-05-20

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3866983 a été remis à conservé au dossier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-05-14

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3865467

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                                           | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                    |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Entreposer adéquatement les viandes non comestibles de façon à contrôler la vermine et les odeurs. | NCCI / Mauvaise gestion des VNC / Odeur nauséabonde à l'inspection pré-opérationnelle. Une poubelle et demie remplies. Le reste est vide. Température de 7,8 Celsius. / Autre |

**REMARQUES**

Inspection permanente par l'inspectrice Eugénie Gélinas et la vétérinaire Dr Valérie Gagnon.

Veuillez vérifier la source de l'odeur de la salle des VNC. S'assurer que la salle reste à la température réfrigérée de 7 Celsius dès que des déchets y sont entreposés. Sinon l'autre possibilité serait de faire récupérer les déchets à chaque jour.

**MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consultez le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** VALÉRIE GAGNON

**Adresse:** 1525, BOUL. SAINT-JOSEPH, BUR. 3.00, DRUMMONDVILLE, J2C2E9, (Québec)

**Téléphone:** 819 475-8506

**Télécopieur:** 819 475-8427

**Courriel :** Valerie.Gagnon2@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-05-14

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3865467 a été remis à Véronique Gervais, remis et expliqué

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-05-14

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3849833

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ DANS LES ABATTOIRS**

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                                                         | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                                                                             |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Effectuer toutes les opérations d'abattage sans délai et diriger les aliments dans une chambre de conservation dès qu'elles sont terminées.                                                                      | L'acheminement des arbres à carcasses en chambre froide après plus de 30 mins sur le plancher d'abattage.                                                                                                                                              |
| 2  | Maintenir l'eau à une température supérieure à 82 °C pour l'assainissement thermique.                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3  | Nettoyer et assainir les équipements/surfaces qui sont en contact avec les aliments à l'aide d'outils ou d'appareils appropriés à l'industrie alimentaire et qui respectent les exigences établies par le MAPAQ. | La température du stérilisateur au poste du syphon est inférieure à 82 degrés Celsius lors des opérations.<br>L'eau chaude du stérilisateur de la saignée demeure stagnante et extrêmement contaminée. L'eau chaude n'est pas en circulation continue. |
| 4  | S'assurer que le matériel requis pour le lavage des mains (évier, eau chaude et froide, savon et serviettes jetables) doit est accessible et fonctionnel.                                                        | Absence d'évier ou de dispositif de lavage des mains au poste du retrait des têtes et des pattes.<br>L'évier du poste de la saignée est encombré (couteaux, gants etc.)                                                                                |
| 5  | Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage des aliments.                                                                                         | Les cônes de contention de sont pas systématiquement nettoyés avant la contention d'un nouveau poulet.                                                                                                                                                 |
| 6  | S'assurer que les équipements ainsi que les appareils de contrôle de ces équipements sont fonctionnels et en bon état.                                                                                           | Le cycle de "defrost" de l'unité de réfrigération a débuté en début d'opération, créant une hausse de la température de la chambre froide.                                                                                                             |

|    |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7  | Utiliser du matériel et de l'équipement qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire. | La bassine de refroidissement des abats est au niveau du sol et sous le support de carcasses à désosser pour contamination ou pathologies à retirer.<br>Le fils de branchement des stérilisateur du poste d'éviscération et du syphon jonchent le plancher d'abattage car les boîtiers électriques ne fonctionnent plus.<br>Présence des vieux rails de suspension de l'abattoir de viandes rouges démontrant des signes de corrosion et de particules détachables au dessus de la chaîne mobile propre.<br>Accumulation de beaucoup de plumes sur le plancher au niveau de la plumeuse. (risque de drain bouché et d'accumulation d'eau stagnante) |
| 8  | Garder le lieu exempt d'insectes, de vermine et de toute espèce d'animaux comme de leurs excréments.                                                                                          | Présence de beaucoup de coccinelles mortes dans la fenêtre en blocs de verre donnant sur le plancher d'abattage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 9  | Entreposer les produits de nettoyage, les assainisseurs et les autres produits toxiques dans un endroit où ils ne sont pas susceptibles de contaminer les aliments.                           | Les bidons de produits de nettoyage situés entre les 2 planchers de production ne sont pas entreposés dans une armoire fermée.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 10 | Garder les lieux, les locaux propres et aménagés de façon à prévenir la contamination chimique.                                                                                               | Présence de fumée dans la salle des produits non comestibles.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 11 | Garder les lieux, les locaux propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.                                                                                        | Présence de gouttelettes d'eau en suspension sur une portion de rail dans la chambre froide. (Cycle de "defrost" en cours)<br>La porte du bureau de la directrice des opérations et de l'atelier de charcuterie sont maintenues ouvertes lors des opérations.<br>Porte de la salle entrepôt donnant sur le plancher d'abattage demeure ouverte en tout temps.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 12 | Réserver les locaux de préparation ou d'entreposage des aliments exclusivement à ces fins.                                                                                                    | Bouteille de jus sur le distributeur à papier du poste de la saignée.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

#### REMARQUES

-Visite régulière réalisée en cours d'opération avec Mme.Eugénie Gélinas, inspectrice et du Dre.Valérie Gagnon.

-Abattage de 576 poulets.

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/étiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-05-14

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3849833 a été remis à Mme.Véronique Gervais

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-05-05

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3861229

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Journée d'abattage réalisée en compagnie du Dre Isabelle Rémillard.

Abattage de 415 poulets et 55 coqs et poules pondeuses.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-05-06

Signature :

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3861229 a été remis à dossier coop

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :

DOSSIER



Date: 2025-04-28

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3858013

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection réalisée en compagnie du Dre.Valérie Gagnon, vétérinaire.

-Abattage de 100 coquelets et 544 poulets de la ferme Le Crépuscule.

-Discussion avec Marie-France Côté et Véronique Gervais au sujet des normes nécessaires à l'abattage de dindes à la fin des opérations d'abattage.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Gui\\_de\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Gui_de_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_app\\_lication\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_app_lication_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-04-28

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3858013 a été remis à Mm.Véronique Gervais

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-04-22

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3855341

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

CODE DE PROCEDURE CIVILE (C-25.01)

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                                                                 | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                                           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage des aliments. | NCCI / Présence de résidus de viandes sur plusieurs équipements/surface. (crochets de désosse, crochet de retenu vétérinaire, bacs à abats, mur de la chambre de ressuage) / Équipement/surface nettoyés et assainis |

**REMARQUES**

Inspection régulière réalisée en compagnie de Dre Valérie Gagnon, vétérinaire.

Abattage de 384 poulets ainsi que 92 poules pondeuses.

Pour toutes questions en dehors des journées d'abattage, SVP veuillez prioriser le canal des communications avec les responsables de l'abattoir, c'est-à-dire:

Catherine Turcotte, vétérinaire

Téléphone: 450-589-1796 poste 5056

catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca

David Cadieux, inspecteur

Téléphone: 819-371-6844 poste 4669

david.cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

Pour ce qui est des questions sur les plans et devis ou les permis veuillez vous référer à :

Jean-Philippe Gaudreau, inspecteur

Téléphone: 418-834-6740 poste 2314

jean-philippe.gaudreau@mapaq.gouv.qc.ca

Ainsi, cela facilitera les échanges entre l'abattoir et le service d'inspection. Merci pour votre collaboration.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** [eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-04-22

Signature :

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3855341 a été remis à Pigeonnier du bureau d'inspection

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-04-07

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3850167

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                                                                 | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage des aliments. | NCCI / Présence de résidus de viandes sur le siphon, les plateaux et contenants de désosse ainsi que le crochet du poste de désosse. / Équipement/surface nettoyés et assainis |

**REMARQUES**

Inspection régulière réalisée en compagnie de Dre Valérie Gagnon, vétérinaire.

Abattage de 23 lapins ainsi que de 673 poulets. 1h de temps supplémentaire a été préalablement demandé au service d'inspection. Cependant, l'abattage d'aujourd'hui a dû continuer après la pause du souper causé par plusieurs retards dans la journée.

Méthode d'habillage du lapin: Deux employés attirés à ce poste aujourd'hui. Certaines lacunes observées au début, chez les premiers lapins abattus. Accompagnement graduelle par le personnel d'inspection vers une méthode conforme. Atteinte de la conformité vers le milieu du lot. Des savonniers et buses ont été installés. Veuillez les utiliser régulièrement pour éviter la contamination de la viande par le poils provenant des mains.

Des prélèvements ont été fait dans le cadre de la programmation analytique 2025-2026. Vérification aléatoire des résidus médicamenteux chez le lapin et le poulet.

Dernier rapport d'analyse remis et expliqué à Véronique Gervais, responsable par intérim, concernant les méthodes de lavage et d'assainissement des équipements de travail.

**PRÉLÈVEMENT No 752831**

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

| No | Nature du produit / Marque                          |                    |        |               |               |                 |           |
|----|-----------------------------------------------------|--------------------|--------|---------------|---------------|-----------------|-----------|
|    | Quantité<br>prélevée ou<br>surface<br>écouvillonnée | Quantité<br>du lot | Lot No | Emballé<br>le | Préparé<br>le | Meilleur<br>av. | No scellé |
| 1  | LAPIN (FOIE) /                                      |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 100g                                                | 23                 |        |               |               |                 | 4242      |
| 2  | LAPIN (MUSCLE) /                                    |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 100g                                                | 23                 |        |               |               |                 | 4242      |
| 3  | LAPIN (REIN) /                                      |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 100g                                                | 23                 |        |               |               |                 | 4242      |
| 4  | POULET (FOIE) /                                     |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 100g                                                | 173                |        |               |               |                 | 4243      |
| 5  | POULET (MUSCLE) /                                   |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 100g                                                | 173                |        |               |               |                 | 4243      |

**Condition d'expédition**

Date: 2025-04-07 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Purolator

**MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-04-07

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3850167 a été remis à Pigeonnier du bureau d'inspection

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-03-31

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3846987

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection permanente réalisé avec Dre Gagnon.

Abattage de 500 poulets et 4 poules pondeuses.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** [eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-03-31

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3846987 a été remis à conservé au dossier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-03-17

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3840729

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection permanente réalisé en compagnie de Dre Valérie Gagnon, MV.

Des prélèvements ont été pris.

Abattage de 480 poulets ainsi que de 1 dinde en test.

Dinde: Trois percussions nécessaires pour avoir une absence de signes de conscience (clignement d'œil). Saignée conforme.

Poids carcasse: 10 kg. Versus le poids de 7 kg prévu dans le projet d'abattage régulier de dinde.

À l'inspection post-mortem, distance de 25 cm entre le bas de cou et le dalot. Un marche pied a dû être utilisé par l'inspecteur pour voir l'intérieur de la carcasse. La luminosité était déficiente pour bien inspecter l'intérieur de la carcasse de dinde.

Pour toute demande ou information concernant les plans et devis, veuillez contacter Jean-Philippe Gaudreau.

418-834-6740 poste 2314

jean-philippe.gaudreau@mapaq.gouv.qc.ca

### PRÉLÈVEMENT No 752415

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

| No | Nature du produit / Marque                          |                    |        |               |               |                 |           |
|----|-----------------------------------------------------|--------------------|--------|---------------|---------------|-----------------|-----------|
|    | Quantité<br>prélevée ou<br>surface<br>écouvillonnée | Quantité<br>du lot | Lot No | Emballé<br>le | Préparé<br>le | Meilleur<br>av. | No scellé |

| No | Nature du produit / Marque                          |                 |        |            |            |              |           |
|----|-----------------------------------------------------|-----------------|--------|------------|------------|--------------|-----------|
|    | Quantité prélevée ou surface écouvillonnée          | Quantité du lot | Lot No | Emballé le | Préparé le | Meilleur av. | No scellé |
| 1  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT - BAC BLANC À ABATS /       |                 |        |            |            |              |           |
|    | 5x10cm                                              | 481             |        | 2025-03-17 |            |              |           |
| 2  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT - CROCHET CHAÎNE /          |                 |        |            |            |              |           |
|    | 5x10cm                                              | 481             |        | 2025-03-17 |            |              |           |
| 3  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT - ARBRE À POULET (BANANE) / |                 |        |            |            |              |           |
|    | 5x10cm                                              | 481             |        | 2025-03-17 |            |              |           |

#### Condition d'expédition

Date: 2025-03-17 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Purolator

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

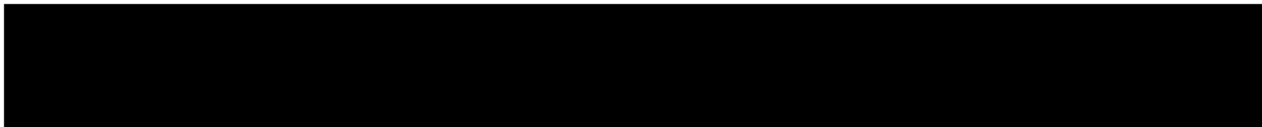
**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-03-17

**Signature :**



## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3840729 a été remis à Au bureau de l'abattoir

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-03-10

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3837681

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                                                                 | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage des aliments. | Présence de résidus de viandes séchées sur plusieurs bananes, plateaux, crochets, et couteaux. |

**REMARQUES**

Inspection permanente réalisé en compagnie de Dre Valérie Gagnon, vétérinaire.

Abattage de 512 poulets.

Début des opérations: 10h15 (Retard employé MAPAQ)

Fin des opérations: 14h45

Aucun retard pour la fin des opérations ni de temps supplémentaires.

Il a été discuté avec M. Pascal Côté-Couillard que le protocole pour les lapins serait envoyé sous peu par courriel.

**MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-03-10

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3837681 a été remis à Au bureau de l'abattoir

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-03-03

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3835145

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                                                                 | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                               |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage des aliments. | NCCI / Présence de résidus de viandes séchés sur quelques bananes et le crochet de désosse. / Équipement/surface nettoyés et assainis                                                                    |
| 2  | S'assurer que les équipements ainsi que les appareils de contrôle de ces équipements sont fonctionnels et en bon état.   | NCCI / La température de l'échaudeuse n'est pas adéquate. / Situation corrigée immédiatement<br>NCCI / La salle de ressuage pour la viande blanche est défectueuse. / Déplacé dans un équipement adéquat |

**REMARQUES**

Inspection permanente en présence de Dr. Yves Lamothe.

Abattage de 6 lapins et de 517 poulets.

Lors de l'inspection pré-opérationnel, la température de l'échaudeuse n'est pas adéquate. Il est mentionné que l'élément a été changé lors de la fin de semaine précédente. Avant chaque inspection pré-op MAPAQ, assurez-vous de faire une vérification de vos équipements afin de débiter l'abattage à l'heure prévu.

Lors de l'abattage, assurez-vous de garder une corrélation entre la vitesse de la chaîne d'abattage du côté sale et du côté propre. Assurez-vous de ne pas y laisser les poulets s'accumuler sur le convoyeur de la plumeuse.

De plus, la salle de ressuage pour la viande blanche est défectueuse. Il est mentionné que le frigoriste est présent pour la réparation.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** [eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-03-03

**Signature :**

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3835145 a été remis à Pigeonnier du bureau d'inspection

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-02-03

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3823669

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**VÉRIFICATION/ÉVALUATION DES NORMES D'INSPECTION DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE**

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                                                                                         | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                            |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Dénaturer les viandes impropres à la consommation. Les carcasses dépouillées et les grosses pièces doivent être tailladées avant d'être dénaturées.                                                                                              | NC / Dénaturation absente                                                                                                                             |
| 2  | Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage des aliments.                                                                                                                         | NCCI / Équipement malpropre / Présence de saleté sur quelques couteaux, crochets, bananes et sur le siphon. / Équipement/surface nettoyés et assainis |
| 3  | S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijou/objet susceptible de tomber dans les aliments ou de les contaminer.                              | NCCI / Bijoux/Objets / Bijoux/objets retirés                                                                                                          |
| 4  | S'assurer que les manipulateurs d'aliments portent un bonnet ou une résille et un couvre-barbe lorsque la chevelure ou la barbe est apparente dans les lieux de préparation d'aliments ou de lavage et nettoyage du matériel et de l'équipement. | NCCI / Absence de résille/cache-barbe / Port de résille/cache-barbe                                                                                   |

**REMARQUES**

Inspection permanente faite en compagnie de Valérie Gagnon, vétérinaire ainsi que de [REDACTED], vétérinaire en formation.

Abattage de 576 poulets.

Bris de l'échaudeuse survenu vers 9h30, retard occasionné. Une solution temporaire est mise en place afin de poursuivre l'abattage.

Au moment de l'inspection sur les bananes, des plumes sont encore présentes sur la peau de quelques cous.

Corrigé avant l'entrée dans la chambre froide. Les plumes encore présentes du côté propre sont enlevées manuellement par les employés.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** [eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2025-02-03

**Signature :**

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3823669 a été remis à Pigeonnier du bureau d'inspection

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-12-04

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3803699

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Abattage de lapins et de poulets. Visite de coordination qui se concentre sur les lapins, à partir de l'insensibilisation jusqu'au poste d'inspection. Je suis accompagné de M. David Cadieux, inspecteur et Dre Catherine Turcotte, médecin vétérinaire régionale.

#### Temps supplémentaire

Assurez-vous de respecter les modalités pour les demandes de temps supplémentaire selon la lettre qui vous a été remise à cet effet. Une rappel a été effectué sur ce point le 9 septembre 2024.

#### Poste d'inspection

Les plans d'abattoir soumis ne reflètent pas la réalité des installations. Des mises à jour de vos plans ont été demandées en janvier 2023, 23 mai 2023, le 23 octobre 2023, le 5 février 2024, le 8 juillet 2024, le 9 septembre 2024 et le 28 octobre 2024. Ces plans doivent être soumis aux plans et devis du MAPAQ pour approbation. Vous pouvez les envoyer à M. Jean-Philippe Gaudreault à l'adresse courriel suivante : [jean-philippe.gaudreau@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:jean-philippe.gaudreau@mapaq.gouv.qc.ca)

#### Plumaison

Vers la fin de la journée, l'échaudeuse a descendu en température (en bas de 140F sur le thermomètre intégré de l'exploitant). La directrice a poursuivi malgré une plumaison inadéquate et plusieurs avis du personnel sur place. Éventuellement, il a eu un arrêt de l'abattage, afin de rendre disponible des bananes de poulets. À la reprise de l'abattage, la plumaison est redevenue adéquate.

Il demeure important de maintenir la collaboration et la communication avec le personnel du MAPAQ sur place, même dans le contexte d'un abattoir bruyant. Lorsque j'ai accompagné le personnel pour discuter de la situation entourant l'échaudeuse, elle a ignoré la vétérinaire en inspection permanente. Lorsque j'ai essayé d'intervenir, elle m'a répondu que la température était correct. Que les poulets était vieux et on aurait pas dut annuler l'abattage de lundi dernier. Nous nous sommes, alors retirés et avisés M. Turner de la situation.

### AUTRES CONSTATATIONS No 31 631

Abattage de Lapins

-Les conditions aux permis de l'abattoir n'autorise pas l'abattage de lapins. Des tests, avec de petites quantités, ont été acceptés par le personnel d'inspection sur place, afin de tester différents procédés d'abattage et de permettre aux employés à se former progressivement. Aujourd'hui, il avait environ 50 lapins qui étaient présents dans l'aire d'attente pour abattage.

-La directrice, Mme Marie-France Côté, a mentionné qu'elle a fait une demande pour les permis. Suite à la vérification avec le service de permis, aucune demande semble n'avoir été reçue. Vous pourrez soumettre votre demande directement au plans et devis ou si jamais vous n'avez pas eu de réponse, vous pourrez transférer votre courriel de demande déjà envoyé à Catherine Turcotte, qui pourra faire un suivi avec les plans et devis pour vous.

#### Habillage de lapins.

4 employés travaillent sur la chaîne pour retirer la peau des lapins. Un des employés utilise l'assainisseur du poste de la saignée. 2 autres employés utilisent très occasionnellement un assainisseur récemment installé pour les lapins. Un quatrième employé n'utilise pratiquement pas ou pas du tout l'assainisseur.

Au moins un assainisseur additionnel sera nécessaire pour le nombre d'employés qui travaille. De plus, les employés doivent utiliser les assainisseurs systématiquement.

L'employé à côté de l'assainisseur pour la saignée travaille avec de bonnes méthodes de travail. On m'a confirmé qu'il a reçu de la formation de boucherie.

Les 3 autres employés doivent commencer à pratiquer des méthodes de base en hygiène lors de l'habillage d'une carcasse, où la peau doit être retirée. Les points suivants doivent être améliorés :

- la contamination par le poil induit une contamination bactérienne (autant sur la musculature du lapin que les mains d'une personne et que cette contamination se répand lors de manipulations de la carcasse et de rinçage avec la douche.
- l'habillage doit se faire de haut en bas (un employé commence à enlever la peau au niveau de l'abdomen en montant et en descendant)
- les mains sales ne doivent pas manipuler les portions de la carcasses découvertes sans être lavées (vu à plusieurs reprises aujourd'hui)
- autre que la coupe initiale, diriger les coupes de couteau de l'intérieur vers l'extérieur (vu à plusieurs reprises aujourd'hui)
- après avoir coupé à travers la peau, les couteaux doivent être assainis (absence d'assainissement vu à plusieurs reprises aujourd'hui)
- lorsque les couteaux sont très sales, une bonne pratique est de rincer le couteau avant de le passer dans l'assainisseur pour éviter l'accumulation de matière organique en grande quantité

#### Sécurité santé travail (SST).

Doutes SST concernant l'assainisseur récemment installé, qui est branché dans une extension de prise de courant sur le plancher. Le câble et l'embranchement sont sur le plancher. Il est important à souligner que l'extension et la connexion trempe dans l'eau. Une prise électrique qui pourra servir aux assainisseurs est présentement non-fonctionnel.

Pour abattre du lapin il va falloir que vous assurez de :

- faire ajouter sur votre permis l'autorisation d'abattre du lapins
- installer suffisamment d'assainisseurs pour le nombre d'employés qui travaille à l'habillage
- votre méthode d'alimentation électrique des nouveaux assainisseurs ne cause pas de risque au personnel
- sensibiliser les employés aux points d'hygiène des viandes mentionnés plus haut
- d'aviser le service d'inspection d'avance de l'abattage de lapins

Ces conditions doivent être respectées, sinon vous ne pouvez pas abattre des lapins.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** LAWRENCE JARJOUR

**Adresse:** 33, JEAN-PROULX, BUREAU 1.11, GATINEAU, J8Z1X1, (Québec)

**Téléphone:** 819 777-1781 poste 2369

**Télécopieur:** 819 777-9674

**Courriel :** [lawrence.jarjour@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:lawrence.jarjour@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-12-04

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3803699 a été remis à Pigeonner et bureau de Marie-France Côté 2x copies

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-11-20

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3797875

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### **AUTRES CONSTATATIONS No 31 369**

Abattage lapins.

-Abattage de 30 lapins en compagnie de Catherine Turcotte, vétérinaire.

-Dès le début des manipulations d'habillage, plusieurs problématiques sont soulevées au niveau du dépouillement des pattes postérieures et de la technique de déjointement de la dernière articulation.

- Discussion avec l'exploitant sur l'ajout d'un poste de lavage des mains supplémentaires, à ceux déjà existants, et d'un autre stérilisateur.

-Beaucoup de poils libres et attachés sont présents sur l'entièreté des carcasses présentés au service d'inspection. Plusieurs pattes postérieures sont éliminées: pattes fracturées (non-déjointées) et pattes contaminées de matières fécales.

-Plusieurs dos de lapins sont éliminés pour contamination fécale produite lors de l'éviscération.

-Assurez-vous de communiquer avec le service des permis lourds afin de faire ajouter l'abattage de lapins à votre permis.

### **MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consultez le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-11-20

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3797875 a été remis à Mme.Marie-France Côté

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-11-13

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3794885

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

-Abattage de lapins.

-Les techniques de dépouillement ne sont pas optimales, beaucoup de poils sur les carcasses habillées. Les pattes postérieures sont maintenant déjointées.

-Deux dispositifs de lavage des mains (col de cygne) ont été ajoutés du côté de l'habillage. Quatre employés présents à l'habillage, assurez-vous que chacun se lave les mains régulièrement. La technique d'habillage a un lien direct avec le degré de contamination des carcasses.

### AUTRES CONSTATATIONS No 31 197

Inspection 13-11-2024

-Abattage réalisé en compagnie de Valérie Gagnon, vétérinaire.

-Non-respect du protocole du retrait des pattes de poulet pour consommation humaine soumis par l'exploitant.

-En début d'abattage des poulets, certaines pattes ont été retirées au poste de désossage pour être mises dans un plat avec la désosse. Encore une fois, votre protocole stipule que les pattes doivent demeurer sur les carcasses jusqu'au refroidissement de celles-ci et seront retirées dans l'atelier de découpe. Au besoin, vous pouvez modifier votre protocole et le resoumettre au service d'inspection.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !  
Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)  
La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :  
[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** [eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-11-13

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3794885 a été remis à Au bureau de l'abattoir

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-10-28

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3787611

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**REMARQUES**

Inspection permanente en compagnie de Catherine Turcotte, vétérinaire.

Présence d'une carcasse non saignée aujourd'hui. Il est important de saigner tous les poulets pour des raisons de bien-être animal. L'exploitant doit réévaluer ses méthodes d'étourdissement et de saignée en présence de carcasses dont la saignée est inadéquate.

De plus, veuillez nous faire parvenir vos plans et devis pour le poste d'inspection. Un rappel a été fait le 8 juillet dernier lors de la visite de coordination. Le plan soumis ne reflète pas la réalité des installations, dont le poste d'inspection. Veuillez soumettre les plans rapidement à Jean-Philippe Gaudreau à l'adresse suivante : JeanPhilippe.Gaudreau@mapaq.gouv.qc.ca

**PRÉLÈVEMENT No 749733**

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

| No | Nature du produit / Marque                          |                    |        |               |               |                 |           |
|----|-----------------------------------------------------|--------------------|--------|---------------|---------------|-----------------|-----------|
|    | Quantité<br>prélevée ou<br>surface<br>écouvillonnée | Quantité<br>du lot | Lot No | Emballé<br>le | Préparé<br>le | Meilleur<br>av. | No scellé |
| 1  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT - CROCHET SUR LA CHAÎNE /   |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 5x10cm                                              | 600                |        |               |               |                 |           |
| 2  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT - PLATEAU DE DÉSOSSE /      |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 5x10cm                                              | 600                |        |               |               |                 |           |

| No | Nature du produit / Marque                 |                 |        |            |            |              |           |
|----|--------------------------------------------|-----------------|--------|------------|------------|--------------|-----------|
|    | Quantité prélevée ou surface écouvillonnée | Quantité du lot | Lot No | Emballé le | Préparé le | Meilleur av. | No scellé |
| 3  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT - CROCHET BANANE / |                 |        |            |            |              |           |
|    | 5x10cm                                     | 600             |        |            |            |              |           |

#### Condition d'expédition

Date: 2024-10-28 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Purolator

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

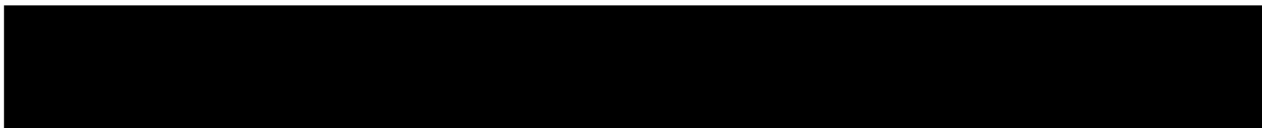
**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** [eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-10-28

Signature :



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3787611 a été remis à Pigeonnier du bureau d'inspection

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2024-09-30

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3775439

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

-Abattage réalisé en compagnie de Valérie Gagnon, vétérinaire.

-Non respect du protocole du retrait des pattes de poulet pour consommation humaine soumis par l'exploitant.

\*En début d'abattage des poulets, les pattes ont été retirées et accrochées ensemble (6) sur 1 seul crochet ne respectant pas d'une part, le protocole qui indique que les pattes doivent rester sur la carcasse et en second lieu, cette méthode ne respecte pas la corrélation des parties ainsi que les risques de contamination croisés.

\*De plus, certaines pattes ont été retirées au poste de désossage pour être plongées en refroidissement dans un plat avec les abats. Encore une fois, votre protocole stipule que les pattes doivent demeurer sur les carcasses jusqu'au refroidissement de celles-ci et seront retirées dans l'atelier de découpe.

### AUTRES CONSTATATIONS No 30 257

abattage lapins.

-Il n'est pas autorisé d'insensibiliser plusieurs lapins d'une même cage avant de procéder à la saignée. L'insensibilisation doit être réalisé sur 1 lapin à la fois dans la cage puis saigné adéquatement.

-L'ajout de dispositifs de lavage des mains et de stérilisateurs aux différents poste de dépouillement devra être effectué avant le prochain abattage afin de respecter les normes d'hygiène de base en abattoir.

-Les techniques de dépouillement ne sont pas optimales, beaucoup de poils sur les carcasses habillées et les pattes postérieures sont fracturées et non déjointées, ce qui produit des petits éclats d'os. (Tous les bouts de pattes fracturées devront être sciés sans exception dans l'atelier de découpe afin de retirer les éclats d'os).

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** [David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-09-30

Signature :

## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3775439 a été remis à Mme.Marie-France Côté

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2024-09-23

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3772537

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**REMARQUES**

Avant de procéder à l'abattage de lapins, veuillez aviser les horaires.

**PRÉLÈVEMENT No 748979**

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

| No | Nature du produit / Marque                          |                    |        |               |               |                 |           |
|----|-----------------------------------------------------|--------------------|--------|---------------|---------------|-----------------|-----------|
|    | Quantité<br>prélevée ou<br>surface<br>écouvillonnée | Quantité<br>du lot | Lot No | Emballé<br>le | Préparé<br>le | Meilleur<br>av. | No scellé |
| 1  | LIQUIDE RINCAGE (POULET) /                          |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 1x400ml                                             | 417                |        |               | 2024-09-23    |                 |           |

**Condition d'expédition**

Date: 2024-09-23 heure : 16:00

Réfrigéré

Expédié par : Purolator

**MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !  
Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)  
La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :  
[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** [eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-09-23

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3772537 a été remis à Au bureau de l'abattoir

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-09-16

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3769945

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

-Inspection réalisée en compagnie du vétérinaire Patrick Fréchette.

-S'assurer que tous les équipements soient en état de marche avant l'inspection pré-opérationnelle afin d'éviter tout retard pour l'accord du début des opérations émis par le service d'inspection.

\*Plusieurs alimentations électriques nécessaires au bon fonctionnement de certains stérilisateurs n'étaient pas fonctionnelles lors de l'inspection pré-opérationnelle.

-Présence de plumes résiduelles au niveau de la peau du cou de quelques carcasses en refroidissement. S'assurer du retrait de celles-ci avant l'accrochage des carcasses sur les arbres à viandes.

### AUTRES CONSTATATIONS No 29 983

Protocole récolte pattes de poulets.

-Soumission du protocole de procédures permettant la récolte des pattes de poulets pour consommation humaine.

-Autorisation faite par le service d'inspection pour procéder à la récolte selon les critères de sélection des pattes avant le poste d'inspection: présence de lésions, rougeurs, griffes ou toutes autres anomalies visuelles.

-Les pattes demeurent sur les carcasses tout au long du processus de refroidissement et seront retirées dans l'atelier de charcuterie.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-09-16

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3769945 a été remis à Mme.Marie-France Côté

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-09-09

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3678059

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Abattage de poulets. Présence de Mme. Eugénie Gélinas et Dre Catherine Turcotte.

Faire attention d'assurer que vos cages sont propres après le lavage/désinfection.

### AUTRES CONSTATATIONS No 25 675

#### Visite de coordination

##### 1) Lavage de main

Une amélioration est notée au niveau du lavage des mains, particulièrement pendant le travail sur la chaîne. Les déplacements entre les locaux demeurent à surveiller par contre (lavage de mains et bottes).

##### 2) Tabliers

Les tabliers doivent être assainis ou changés après avoir été contaminés ou potentiellement contaminés (vider les abats du dalot, pousser dans le dalot avec le balai, enlever les matières organiques des drains, etc.)

##### 3) Pré-op

Plusieurs éléments engendrent des délais au niveau du pré-op. Les équipements doivent être relavés régulièrement et des bris mécaniques ralentissent souvent le départ des opérations. Une pré-inspection avant le pré-op de l'inspection ou après le nettoyage à la fin d'une journée d'abattage diminuerait considérablement les délais pour débiter les opérations. Une personne pourrait être dédiée à cette tâche.

Les points suivants en particulier devront être adressés: les planchers, les poubelles ainsi que l'eau dans l'échaudeuse qui doit être propre avant de débiter l'abattage.

##### 4) Gésiers

Concernant votre demande de récupération de gésiers pour consommation humaine, vous devez soumettre un protocole et un plan de l'abattoir avec l'emplacement des équipements. Des explications limitées sont disponibles dans le Manuel des Méthodes.

##### 5) Récupération de pattes

La Manuel des méthodes est une excellente référence. Assurez-vous de bien former la personne qui opère le coupe-pattes afin de reconnaître les lésions qui ne doivent pas passer dans la douche.

6)Le bac à abats

Le bac à abats doit être déplacé pour prévenir les éclaboussures (autant du dalot que du pareur qui travaille au-dessus). Des modifications temporaires sont faites (changement de l'orientation d'un jet d'eau de la douche et un panneau supplémentaire est rajouté).

7)Temps supplémentaire

Assurez-vous de respecter les modalités pour les demandes de temps supplémentaire selon la lettre qui vous a été remise à cet effet.

8) Poste d'inspection

Les plans d'abattoir soumis ne reflètent pas la réalité des installations. Des mises à jour de vos plans ont été demandées en janvier 2023, mai 2023 (rapport du 23 mai 2023) et octobre 2023 (23 octobre 2023), le 5 février 2024 et le 8 juillet 2024. Ces plans doivent être soumis aux plans et devis du MAPAQ pour approbation. Vous pouvez les envoyer à M. Jean-Philippe Gaudreault à l'adresse courriel suivante : [jean-philippe.gaudreau@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:jean-philippe.gaudreau@mapaq.gouv.qc.ca)

Les modifications que vous prévoyez faire à votre poste doivent être approuvées avant de procéder.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** LAWRENCE JARJOUR

**Adresse:** 33, JEAN-PROULX, BUREAU 1.11, GATINEAU, J8Z1X1, (Québec)

**Téléphone:** 819 777-1781 poste 2369

**Télécopieur:** 819 777-9674

**Courriel :** lawrence.jarjour@mapaq.gouv.qc.ca

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2024-09-09

**Signature :**

## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3678059 a été remis à Marie-France Côté

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-08-28

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3762999

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

#### REMARQUES

Inspection effectuée avec l'inspecteur Martin Gignac.

#### AUTRES CONSTATATIONS No 29 689

Rapport d'inspection 28 août 2023

- Abattage de 629 poulets.

- Bris de la plumeuse. Début des opérations à 9h15 avec une correction temporaire. Siri est venu réparer la problématique en avant-midi. La pause diner a été prise de 11h05-11h50, pendant la réparation.

- La douche des poulets, au transfert du rail entre le côté sale et propre, en milieu d'après-midi, a cessé de fonctionner. Les carcasses ont été rincées avec le boyau d'eau froide. Veuillez-vous assurer que la réparation soit faite rapidement.

- Fin de l'abattage à 16h50.

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/étiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-08-28

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3762999 a été remis à pigeonnier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-08-26

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3761841

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection effectuée avec l'inspectrice Ahnia Kasdi.

### AUTRES CONSTATATIONS No 29 639

rapport d'inspection 26.08.2024

Abattage de 600 poulets

- Inspection pré-opérationnelle AM

Présence de plumes, de matière organique et d'eau sale dans la bouillotte. Celle-ci a été vidée et nettoyée. Les opérations ont débuté à 8h45.

- Inspection pré-opérationnelle PM

Présence de sang sur les cônes et de plumes au sol. De plus, il y a eu un déversement de résidus provenant du siphon au sol. Un nettoyage et une désinfection ont été exigés. Début des opérations à 13h30.

- Pendant les opérations, le service d'inspection est intervenu à plusieurs reprises concernant la présence de trachées ou d'œsophage/proventricules dans les carcasses.

- Situation eau potable

Le service d'inspection a été informé de la présence d'entérococcus dans l'eau et d'un avis d'ébullition émis le 23 août. Une communication téléphonique sur l'état de la situation a été faite avec le service d'inspection, un représentant de la municipalité et l'abattoir. Veuillez-nous tenir informé de l'évolution de la situation. Vous pouvez communiquer les prochaines informations à l'adresse suivante: [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

Note:

L'établissement doit être approvisionné en eau potable chaude et froide.

L'exploitant est responsable d'aviser le service d'inspection de tout résultat hors norme et doit mettre tous les résultats d'analyse à la disposition du personnel d'inspection pour consultation.

- Présence de beaucoup de contamination fécale sur les carcasses lors de l'éviscération. Beaucoup de carcasses ont été désossées.

- Plusieurs rappels ont été effectués à l'effet d'entrer régulièrement les produits de désosse (moins de 30 minutes).

Fin des opérations d'abattage à 17h30.

- 0.75h a été chargée à l'exploitant en temps supplémentaires.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2024-08-26

**Signature :**

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3761841 a été remis à pigeonnier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-08-21

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3760031

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

### REMARQUES

Inspection avec l'inspectrice Eugénie Gélinas.

### AUTRES CONSTATATIONS No 29 545

Rapport d'inspection 21.08.2024

- Abattage de 500 poulets

- Problématique de drains:

Vers 8h40, l'eau au sol ne drainait plus sur le côté sale de l'abattoir et il y avait accumulation d'eau au sol. Les opérations ont été arrêtées. L'exploitant a utilisé une sonde en ressort spirale, afin de déboucher les drains. Le bouchon du bassin pour nettoyer les cageots a été trouvé dans un drain.

Les équipements contaminés dans l'abattoir ont été nettoyés et assainis. Les opérations ont repris à 10h00.

- Des rappels ont été faits concernant les délais de refroidissement des carcasses.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

**La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective**

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

**IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR**

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2024-08-21

**Signature :**

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3760031 a été remis à pigeonnier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-08-12

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3756281

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection effectuée avec l'inspecteur David Cadieux.

### AUTRES CONSTATATIONS No 29 389

Rapport 12 août 2024

Discussion avec Marie-France Côté, directrice des opérations :

- Le 5 août dernier, les opérations d'abattage se sont terminées à 17h45 et le temps supplémentaire n'avaient pas préalablement été demandé à l'équipe des horaires au MAPAQ.

Plusieurs rappels ont été faits dans le passé concernant les demandes de temps supplémentaires. Au-delà de l'horaire signé prévu, les demandes d'abattage doivent être faites à l'adresse suivante pour approbation auprès de la direction régionale concernée: STI.horaire@mapaq.gouv.qc.ca

1. Au moins 3 semaines à l'avance pour les périodes prolongées suivantes :

- Ajout d'une journée occasionnelle
- Ajout d'une journée ou plus sur une période de plus d'une semaine

2. Au moins 48 heures à l'avance pour prolonger une journée d'abattage (débuter plus tôt et/ou terminer au plus tard à 18 h);

3. Au plus tard à l'heure du dîner pour prolonger les opérations d'au maximum 45 minutes à la fin de la journée. Le personnel d'inspection pourra y répondre favorablement selon les disponibilités de l'équipe.

- À l'inspection préopérationnelle à 8h00, il y avait présence de plumes dans l'échaudeuse. Au retour du dîner, plusieurs éléments sur le côté sale n'étaient pas nettoyés et présentaient beaucoup de sang séché (ex : cônes, 1 tablier, affûteur à couteau jaune). Un nettoyage a été demandé avant de commencer les opérations le matin et l'après-midi.

- En rappel du rapport d'inspection daté du 17.06.2024 :

o Présence de condensation sur les tuyaux au-dessus des plateaux utilisés pour les parties de poulets désossés. Une correction devra être effectuée rapidement.

o La poignée de porte de la salle de ressuage est brisée et une réparation est nécessaire.

- À titre de rappel, le plan de l'abattoir soumis ne reflète pas la réalité des installations, dont le poste d'inspection. Veuillez soumettre les plans rapidement à Jean-Philippe Gaudreau à l'adresse suivante : JeanPhilippe.Gaudreau@mapaq.gouv.qc.ca. Une visite de l'ingénieur est prévue dans la semaine du 26 août.

- Assurez-vous de bien encadrer et offrir la formation nécessaire aux nouveaux employés.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2024-08-12

**Signature :**

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3756281 a été remis à pigeonnier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-07-24

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3749419

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### **AUTRES CONSTATATIONS No 29 015**

Rapport d'inspection 24-07-2024

Inspection réalisé en compagnie de Valérie Gagnon, vétérinaire.

-Début des opérations à 8h45. Retard causé par la température de l'eau de l'assainisseur à la saignée est non conforme. Aussi difficulté de fonctionnement du percuteur et bris d'équipement de l'échaudeuse.

-Début de la saignée non-conforme, couteau mal aiguisé. Saignée insuffisante et cisaillement. Un changement de couteau est effectué.

-Délai de 30 minutes après le dîner. Bris de la prise électrique de l'assainisseur au coupe pattes.

-Résultats de prélèvements de surface remis pour les échantillons de surface du 2 juillet. Nombre de bactéries hors norme sur l'échantillon du cabinet de désosse. Revoir vos méthodes de nettoyage et d'assainissement, ainsi que les produits utilisés.

### **MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-07-24

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3749419 a été remis à Mme Marie-France Côté

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-07-08

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3742093

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Abattage de poulets en présence de M. David Cadieux, inspecteur et Dr Lawrence Jarjour, coordonnateur.

### AUTRES CONSTATATIONS No 28 655

Rapport d'inspection 08.07.2024

#### VISITE DE COORDINATION :

À l'inspection préopérationnelle, plusieurs non-conformités sont notées : cônes sales, assainisseur à la plumaïson non-fonctionnelle, eau très sale dans l'échaudeuse, lavabos utilisés pour entreposer du matériel (à la réception, au poste de la saignée). Ces problèmes ont été corrigés immédiatement, mais ont engendré un délai (environ 45 minutes) avant le départ des opérations.

Des éclaboussures provenant du dalot, générées par la douche finale, se rendent dans le bac de récupération des abats. Le bac a été assaini et une barrière temporaire pour prévenir les éclaboussures a été mise en place.

L'insensibilisation est conforme. L'employée au poste de la saignée avait un taux de réussite de 100% pour les poulets évalués.

Le délai de saignée est conforme.

La plumaïson est conforme lors de l'évaluation (petits poulets seulement). L'employé à la plumaïson assainit le coupe-pattes régulièrement.

Le plan soumis ne reflète pas la réalité des installations, dont le poste d'inspection. Veuillez soumettre les plans rapidement à Jean-Philippe Gaudreau à l'adresse suivante : JeanPhilippe.Gaudreau@mapaq.gouv.qc.ca

Le siphon est non-fonctionnel aujourd'hui. Le personnel retire les poumons et les testicules manuellement. Lors de l'inspection finale, des poumons et des testicules ont été notés par le personnel d'inspection en avant-midi. Une correction a été demandée, afin de retirer les organes.

Rappels d'ordre général :

- 1) Prévoir un délai de 30 minutes maximum pour entrer les portions de volaille dans la salle de ressuage lors de désosse, si les portions ne sont pas gardées dans un récipient avec de l'eau courante froide.
- 2) Prévoir un délai de 15 minutes maximum pour désosser les poulets identifiés par le personnel d'inspection.
- 3) Faire un entretien préventif, selon les recommandations du fabricant, pour prévenir des bris d'outils ou d'équipements critiques (ex. : perceuse).

Abattage de lapins : Si vous prévoyez commencer à abattre des lapins, il est fortement recommandé de développer une procédure détaillée qui décrit chaque étape des opérations allant du transport jusqu'à l'emballage et l'entreposage, afin de bien prévoir les défis associés à l'abattage et l'entreposage du lapin. Plusieurs références utiles existent, dont le Manuel des méthodes d'inspection en abattoir du MAPAQ ([mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/ManuelDesMethodes\\_inspectionabattoirs.pdf](http://mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/ManuelDesMethodes_inspectionabattoirs.pdf)) et le guide d'insensibilisation des lapins de l'ACIA (Orientation opérationnelle: Abattage sans cruauté des mammifères pour alimentation humaine - [inspection.canada.ca](http://inspection.canada.ca)).

Abattage des dindes : Les installations sont présentement inadéquates pour abattre de la dinde, car elles ne permettent pas de prévenir les contaminations croisées à partir des équipements ou les éclaboussures du dalot. Les modifications souhaitées doivent être acheminées préalablement à Jean-Philippe Gaudreau avant de procéder aux changements.

Discussion concernant l'utilisation de la salle réfrigérée d'entreposage des plumes comme salle de découpe des carcasses de poulet. Vous devez soumettre vos plans à Jean-Philippe Gaudreau avant de procéder aux changements. Il faut éviter les retours en arrière des produits.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-07-08

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3742093 a été remis à pigeonier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-07-02

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3740043

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**PRÉLÈVEMENT No 747259**

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

| No | Nature du produit / Marque                          |                    |        |               |               |                 |           |
|----|-----------------------------------------------------|--------------------|--------|---------------|---------------|-----------------|-----------|
|    | Quantité<br>prélevée ou<br>surface<br>écouvillonnée | Quantité<br>du lot | Lot No | Emballé<br>le | Préparé<br>le | Meilleur<br>av. | No scellé |
| 1  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT / PORTE COUTEAU             |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 50cm2                                               | 1                  |        |               | 2024-07-02    |                 |           |
| 2  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT / CABINET DE DÉSOSSE        |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 50cm2                                               | 1                  |        |               | 2024-07-02    |                 |           |
| 3  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT / CROCHET                   |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 50cm2                                               | 1                  |        |               | 2024-07-02    |                 |           |

**Condition d'expédition**

Date: 2024-07-02 heure : 15:00

Réfrigéré

Expédié par : Purolator

**AUTRES CONSTATATIONS No 28 527**

Bris du siphon vers la fin de l'abattage aujourd'hui. L'employé au siphon a dû le faire manuellement.  
La réparation de celui-ci a été fait avant de terminer l'abattage.

-La lumière au poste d'inspection a été déplacée, afin d'offrir une meilleure luminosité au personnel d'inspection. Merci

-La porte de la salle de refroidissement a été réparée. Merci

-L'interrupteur de la lumière dans la salle de réception des animaux a été réparé. Merci

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** [eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca)

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2024-07-02

**Signature :**



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3740043 a été remis à Mme Marie-France Côté

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-06-17

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3735623

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### **AUTRES CONSTATATIONS No 28 301**

#### **Rencontre avec responsable de l'abattoir**

-Rencontre réalisée en compagnie de Catherine Turcotte, vétérinaire et de Mme Marie-France Côté, directrice générale.

-Discussion au sujet du projet d'agrandissement des installations de découpe dans le but d'adéquatement séparer les locaux de viandes rouges et de viandes blanches ainsi que d'optimiser et diversifier les activités de l'établissement.

-La soumission des plans du projet devront être évalués avant le début des modifications. Il est rappelé à Mme Côté que la mise à jour des plans n'a pas été effectuée considérant que les installations actuelles d'opérations ne concordent pas avec les plans initiaux.

-Voici les coordonnées de M.Jean-Philippe Gaudreau, responsable de l'évaluation des plans et devis.

-Téléphone: 418-834-6740 poste 2314

-Adresse courriel: jean-philippe.Gaudreau@mapaq.gouv.qc.ca

-Discussion du mauvais emplacement de la lumière au dessus du poste d'inspection. Celle-ci n'a toujours pas été installée directement au dessus du poste d'inspection actuel et cette situation cause une problématique d'éclairage adéquat lors des activités d'inspection. S'assurer de l'installer afin d'avoir un éclairage net sans obstruction.

-Mention faite au sujet du déflecteur de plexiglass situé devant la douche à carcasses du poste final qui n'empêche pas les éclaboussures de dalot de tomber dans la bassine des abats. Vous devez vous assurer de limiter au maximum les sources de contamination de vos produits.

-La problématique de condensation des tuyaux d'eau froide présents au plafond juste au dessus des plats d'abats et des portions désossées est soulevée. L'installation de gaine isolante est prévue prochainement.

-La problématique de la poignée défectueuse de la salle de ressuage et de la prise électrique aussi défectueuse située à l'étable est expliquée. Ces 2 défauts devront être corrigés rapidement.

-La demande d'un échancier est demandé à Mme Côté afin de suivre l'évolution des correctifs à apporter.

Point non discuté lors de la rencontre mais fait office de rappel lors de demande d'effectuer des heures supplémentaires à l'horaire signée:

#### AVIS

#### DEMANDE DE MODIFICATION AUX HORAIRES D'ABATTAGE

Veuillez transmettre vos demandes concernant l'horaire d'exploitation de votre établissement de préférence par le biais de la boîte courriel

« Soutien Technique

Inspection » [STI.horaire@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:STI.horaire@mapaq.gouv.qc.ca) ou via la boîte vocale « 1 800-463-5023 Poste 8900 » en y laissant un message détaillé.

Le service des horaires est ouvert dans les heures régulières de bureau soit: 8 h 30 à 12 h et de 13 h à 16 h 30, du lundi au vendredi.

En cas d'annulation :

1. L'annulation doit être effectuée au moins 48 heures à l'avance durant les heures normales du service des horaires.
2. Dans le cas d'annulation pour une journée d'abattage prévue un jour férié ou de fin de semaine : En cas de défaut de respecter le délai de 48 heures, des frais de 3 h vous seront facturés pour chaque inspecteur et médecin vétérinaire qui étaient planifiés à l'horaire.

Demande d'ajout de période d'abattage :

Au-delà de l'horaire signé prévu, les demandes d'abattage doivent être faites à l'adresse suivante pour approbation auprès de la direction régionale concernée: [STI.horaire@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:STI.horaire@mapaq.gouv.qc.ca)

1. Au moins 3 semaines à l'avance pour les périodes prolongées suivantes :

- Ajout d'une journée occasionnelle
- Ajout d'une journée ou plus sur une période de plus d'une semaine

2. Au moins 48 heures à l'avance pour prolonger une journée d'abattage (débuter plus tôt et/ou terminer au plus tard à 18 h)

3. Au plus tard à l'heure du dîner pour prolonger les opérations d'au maximum 45 minutes à la fin de la journée. Le personnel d'inspection pourra y répondre favorablement selon les disponibilités de l'équipe.

Pour toutes ces demandes, elles pourront être accordées seulement si le personnel est disponible.

Considérant les faits énumérés ci-haut, à moins d'entente particulière, les opérations d'inspection ne peuvent débuter plus tôt que 7 h. De plus, à 18 h, le personnel d'inspection doit être libéré et prêt à quitter l'établissement, ce qui implique que le rapport d'inspection vous

a déjà été remis et expliqué, et les documents officiels sont complétés.

Le temps facturé à l'exploitant comprend le rinçage sommaire des équipements de travail, la rédaction et la remise du rapport d'inspection, la rédaction des documents officiels, et la remise des estampilles nettoyées.

Nous vous rappelons que la pause du dîner doit respecter l'horaire prévu. (Si le temps n'est pas respecté, il sera déduit à la fin de la journée, pour totaliser le 8 h/jour/inspecteur et le 8 h/jour/médecin vétérinaire)

Le temps facturé à l'exploitant est basé sur le Règlement sur le remboursement des coûts d'inspection permanente (r.4 , chapitre P-29).

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consultez le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Québec.ca/etiquetage-aliments](https://quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-06-18

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3735623 a été remis à Mme Marie-France Côté

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-06-03

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3728855

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**REMARQUES**

Inspection réalisée en compagnie de Catherine Turcotte, vétérinaire.

-Prélèvements réalisés dans le cadre de la programmation analytique annuelle.

-S'assurer que tous les stérilisateur soient fonctionnels et que la température de l'eau chaude aux boyaux stratégiques atteigne 82 degrés celsius pour l'inspection pré-opérationnelle. Un nouvel élément chauffant sera installé au stérilisateur du poste coupe pattes pour la prochaine journée d'opérations.

-Rencontre avec Mme.Marie-France Côté, directrice générale de l'établissement. Dorénavant, Mme.Côté sera la personne responsable à qui se rapporter lors d'intervention par le service d'inspection sur le plancher d'abattage.

-Un nouvel horaire d'abattage est signé, les opérations débuteront à 8h pour se terminer à 16h45. M.Turner a été contacté à ce sujet.

**PRÉLÈVEMENT No 746641**

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

| No | Nature du produit / Marque                                        |                    |        |               |               |                 |           |
|----|-------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|---------------|---------------|-----------------|-----------|
|    | Quantité<br>prélevée ou<br>surface<br>écouvillonnée               | Quantité<br>du lot | Lot No | Emballé<br>le | Préparé<br>le | Meilleur<br>av. | No scellé |
| 1  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT #1 crochets à carcasses (surface sèche) / |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 50cm2                                                             | 1                  |        |               |               |                 |           |

| No | Nature du produit / Marque                                     |                    |        |               |               |                 |           |
|----|----------------------------------------------------------------|--------------------|--------|---------------|---------------|-----------------|-----------|
|    | Quantité<br>prélevée ou<br>surface<br>écouvillonnée            | Quantité<br>du lot | Lot No | Emballé<br>le | Préparé<br>le | Meilleur<br>av. | No scellé |
| 2  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT# 2 syphon à carcasse (surface sèche) / |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 50cm2                                                          | 1                  |        |               |               |                 |           |
| 3  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT #3 plat à abats (surface humide) /     |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 50cm2                                                          | 1                  |        |               |               |                 |           |
| 4  | CONTENANT#4 liquide de rinçage carcasse poulet /               |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 1                                                              | 1                  |        |               |               |                 |           |

#### Condition d'expédition

Date: 2024-06-03 heure : 16:30

Réfrigéré

Expédié par : GLS

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur depuis le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliquent depuis février 2024 dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_application\\_reglement\\_bien\\_etre\\_animaux\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_application_reglement_bien_etre_animaux_MAPAQ.pdf)

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-06-03

**Signature :**



## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3728855 a été remis à Mme.Marie-France Côté

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**





Date: 2024-03-11

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3693269

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection effectuée avec Eugénie Gélinas, inspectrice.

### AUTRES CONSTATATIONS No 26 373

rapport 11.03.2024

- Un rappel a été effectué sur le site de percussion de la tête des poulets au début des opérations. Vers 10h, il y a eu 2 oiseaux observés avec des signes de retour à la conscience (mouvements des paupières, respirations). Un 2e rappel a été effectué sur le site de percussion.
- Le percuteur a présenté des difficultés en milieu d'avant-midi. Celui-ci a été graissé et il fonctionnait mieux par la suite. Une alternative serait à prévoir en cas de bris du percuteur.
- Présence de beaucoup de plumes. Une diminution de la vitesse de chaîne a été demandée en avant-midi. Trois tests de plumaison ont échoué.
- Présence de plusieurs jabots et proventricules dans les carcasses de poulet sur les bananes.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats, qui est en vigueur jusqu'au 9 février 2024 :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur dès le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliqueront en février prochain, dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

<https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/sante-animale/securite-bien-etre-animaux/situation-juridique-animal#c136035>

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-03-11

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3693269 a été remis à pigeonnier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-02-12

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3681037

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**REMARQUES**

Inspection effectuée avec Eugénie Gélinas, inspectrice.

Trois tests de plumaison ont été échoués au courant de la journée. La température de l'échaudeuse a été modifiée à plusieurs reprises.

Présence de quelques trachées sur les bananes au poste final et dans le frigo.

Plusieurs pattes sont coupées trop courtes ou trop longues.

**PRÉLÈVEMENT No 744495**

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

| No | Nature du produit / Marque                             |                    |        |               |               |                 |           |
|----|--------------------------------------------------------|--------------------|--------|---------------|---------------|-----------------|-----------|
|    | Quantité<br>prélevée ou<br>surface<br>écouvillonnée    | Quantité<br>du lot | Lot No | Emballé<br>le | Préparé<br>le | Meilleur<br>av. | No scellé |
| 1  | POULET / 1 liquide de rinçage d'une carcasse de poulet |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 1 poulet                                               | 548                |        |               | 2024-02-12    |                 |           |

## Condition d'expédition

Date: 2024-02-12 heure : 17:00

Réfrigéré

Expédié par : Purolator

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats, qui est en vigueur jusqu'au 9 février 2024 :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur dès le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliqueront en février prochain, dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

<https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/sante-animale/securite-bien-etre-animaux/situation-juridique-animal#c136035>

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-02-12

**Signature :**

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3681037 a été remis à pigeonnier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2024-02-07

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3679077

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**REMARQUES**

Inspection effectuée avec l'inspecteur David Cadieux.

Beaucoup de carcasses désossées pour présence de contamination par de l'ingesta ou de la matière fécale lors de l'éviscération. Les jabots contiennent de la nourriture.

Un stérilisateur au poste de coupe des pattes a été ajouté, merci.

Le stérilisateur au poste de parage final a cessé de fonctionner en avant-midi et en après-midi. Veuillez vous assurer que celui-ci est fonctionnel en tout temps.

**PRÉLÈVEMENT No 744407**

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

| No | Nature du produit / Marque                          |                    |        |               |               |                 |           |
|----|-----------------------------------------------------|--------------------|--------|---------------|---------------|-----------------|-----------|
|    | Quantité<br>prélevée ou<br>surface<br>écouvillonnée | Quantité<br>du lot | Lot No | Emballé<br>le | Préparé<br>le | Meilleur<br>av. | No scellé |
| 1  | EQUIPEMENTS ET AUTRES / écouvillon 1 : couteau      |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 50cm2                                               | 1                  |        |               | 2024-02-07    |                 |           |
| 2  | EQUIPEMENTS ET AUTRES / Écouvillon 2: Plateau       |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 50cm2                                               | 1                  |        |               | 2024-02-07    |                 |           |

| No | Nature du produit / Marque                                       |                 |        |            |            |              |           |
|----|------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|------------|------------|--------------|-----------|
|    | Quantité prélevée ou surface écouvillonnée                       | Quantité du lot | Lot No | Emballé le | Préparé le | Meilleur av. | No scellé |
| 3  | EQUIPEMENTS ET AUTRES / écouvillon 3 : Arbre à carcasse (banane) |                 |        |            |            |              |           |
|    | 50cm2                                                            | 1               |        |            | 2024-02-07 |              |           |
| 4  | POULET (MUSCLE) / 1 liquide de rinçage d'une carcasse de poulet  |                 |        |            |            |              |           |
|    | 1 carcasse                                                       | 459             |        |            | 2024-02-07 |              |           |

#### Condition d'expédition

Date: 2024-02-07 heure : 17:00

Réfrigéré

Expédié par : GLS

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats, qui est en vigueur jusqu'au 9 février 2024 :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur dès le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliqueront en février prochain, dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

<https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/sante-animale/securite-bien-etre-animaux/situation-juridique-animal#c136035>

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

[www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca) Numéro sans frais : 1 800 463-5023

Sans objet Visite du 2024-02-07 07:45:00 Rapport d'inspection No 3679077

Téléphone: 450 589-1796  
Télécopieur: 450 589-7812  
Courriel : catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-02-07

Signature :

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3679077 a été remis à pigeonnier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2024-01-08

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3665335

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### **AUTRES CONSTATATIONS No 25 179**

abattage 8 janvier 2024

-M.Bernard Latreille n'est plus employé de la Coopérative de solidarité Abattoir Massicotte.

-Pour l'instant, les responsables du plancher d'abattage sont:

Mme.Véronique Gervais et M.Alexandre Turner.

-En matinée, une problématique au niveau du mécanisme du percuteur est survenue. Exceptionnellement, il a été autorisé de décapiter les poulets accrochés sur la chaîne (un ou deux). Par contre, cette méthode ne peut remplacer l'insensibilisation par percussion ou courant électrique. Le percuteur a été rapidement réparé et l'insensibilisation s'est poursuivie le reste de la journée.

-Afin d'éviter toute problématique future, assurez-vous d'avoir en votre possession et à portée de main, un second dispositif d'insensibilisation.

-Test de plumaison échoué à 2 reprises:

observation de plusieurs plumes toujours attachées et non-attachées sur les carcasses présentes au poste final.

### **MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats, qui est en vigueur jusqu'au 9 février 2024 :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur dès le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliqueront en février prochain, dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

<https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/sante-animale/securite-bien-etre-animaux/situation-juridique-animal#c136035>

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** VALÉRIE GAGNON

**Adresse:** 1525, BOUL. SAINT-JOSEPH, BUR. 3.00, DRUMMONDVILLE, J2C2E9, (Québec)

**Téléphone:** 819 475-8506

**Télécopieur:** 819 475-8427

**Courriel :** Valerie.Gagnon2@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2024-01-08

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3665335 a été remis à dans le pigeonnier

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2023-11-29

Heure d'arrivée: 09:18

Numéro du rapport d'inspection: 3655027

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**REMARQUES**

-Abattage mercredi 29 novembre 2023.

-Forte odeur et température élevée au niveau de la salle des viandes non comestibles (VNC) lors de l'inspection pré-opérationnelle.

-Présence de beaucoup de chicots et de plumes attachées sur les carcasses abattues en matinée. Le responsable de plancher à été avisé de la situation. Plusieurs tests de plumaison échoués.

-Les buses de lavage des carcasses sont partiellement fonctionnelles au poste final d'accrochage. La situation pourrait fortement expliquer la problématique des plumes non-attachées sur les carcasses.

-Le responsable de plancher indique au service d'inspection que les buses seront adéquatement fonctionnelles pour la prochaine journée d'abattage.

**PRÉLÈVEMENT No 743253**

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

| No | Nature du produit / Marque                                     |                    |        |               |               |                 |           |
|----|----------------------------------------------------------------|--------------------|--------|---------------|---------------|-----------------|-----------|
|    | Quantité<br>prélevée ou<br>surface<br>écouvillonnée            | Quantité<br>du lot | Lot No | Emballé<br>le | Préparé<br>le | Meilleur<br>av. | No scellé |
| 1  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT# 1 siphon à carcasse (surface sèche) / |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 50cm2                                                          | 1                  |        |               |               |                 |           |

| No | Nature du produit / Marque                                      |                 |        |            |            |              |           |
|----|-----------------------------------------------------------------|-----------------|--------|------------|------------|--------------|-----------|
|    | Quantité prélevée ou surface écouvillonnée                      | Quantité du lot | Lot No | Emballé le | Préparé le | Meilleur av. | No scellé |
| 2  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT# 2 arbre à carcasse (surface sèche) /   |                 |        |            |            |              |           |
|    | 50cm2                                                           | 1               |        |            |            |              |           |
| 3  | ESSAIS D'ASSAINISSEMENT# 3 couteau désossage (surface humide) / |                 |        |            |            |              |           |
|    | 50cm2                                                           | 1               |        |            |            |              |           |
| 4  | Liquide rinçage # 4 poulet /                                    |                 |        |            |            |              |           |
|    | 400ml                                                           | 1               |        |            |            |              |           |

#### Condition d'expédition

Date: 2023-11-29 heure : 16:30

Réfrigéré

Expédié par : GLS

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats, qui est en vigueur jusqu'au 9 février 2024 :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur dès le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliqueront en février prochain, dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

<https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/sante-animale/securite-bien-etre-animaux/situation-juridique-animal#c136035>

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2023-11-29

**Signature :**

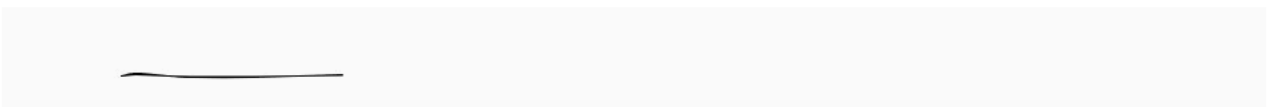


## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3655027 a été remis à Pigeonnier M.Bernard Latreille

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**





Date: 2023-11-22

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3652827

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

#### REMARQUES

Inspection effectuée avec Marie-Renée, inspectrice.

#### AUTRES CONSTATATIONS No 24 629

Rapport 20 et 22 novembre 2023

20 novembre 2023

- Début des opérations à 8h30, car l'eau de l'échaudeuse n'était pas assez chaude.
- Viandes non comestibles non dénaturées à l'inspection préopérationnelle.
- Plusieurs tests de plumaison échoués au courant de la journée. L'exploitant a été avisé à plusieurs reprises et la vitesse de la chaîne a été diminuée. La situation s'est améliorée en milieu d'après-midi.

22 novembre 2023

- Début des opérations à 8h20, car il manquait des employés.
- Viandes non comestibles non dénaturées à l'inspection préopérationnelle.
- Discussion avec M. Bernard Latreille, Dre Catherine Turcotte et l'inspecteur Jean-Philippe Gaudreau. Veuillez nous soumettre un plan à l'échelle des modifications dans l'abattoir que vous souhaitez apporter, et ce, avant d'effectuer les travaux pour approbation par le MAPAQ. Merci.
- Discussion du code de marquage des carcasses au crayon bleu avec M. Bernard Latreille. Nous utiliserons ce code de marquage à l'avenir. Merci d'en informer vos employés.

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !  
Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

#### La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats, qui est en vigueur jusqu'au 9 février 2024 :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### Nouvelle réglementation en vigueur dès le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliqueront en février prochain, dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

<https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/sante-animale/securite-bien-etre-animaux/situation-juridique-animal#c136035>

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à coopérative massicotte, [massicottecoop@gmail.com](mailto:massicottecoop@gmail.com)

Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-11-22

Signature :



Date: 2023-11-06

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3646133

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection effectuée avec David Cadieux, inspecteur.

### AUTRES CONSTATATIONS No 24 349

Rapport d'inspection 06.11.2023

- Début des opérations à 8h45 à cause du retard de certains employés.
- Fin des opérations à 17h00. Une demi-heure en temps supplémentaires a été chargée à l'exploitant.
- Des cônes (utilisés pour la contention des oiseaux lors de l'insensibilisation et la saignée) présentent des aspérités tranchantes. Ceux-ci devront être réparés ou remplacés, afin d'éviter des blessures aux oiseaux ou aux employés.
- Plusieurs poubelles à viandes non comestibles (VNC) sont vides et sales dans la salle à déchets.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consultez le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats, qui est en vigueur jusqu'au 9 février 2024 :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur dès le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliqueront en février prochain, dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

<https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/sante-animale/securite-bien-etre-animaux/situation-juridique-animal#c136035>

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à coopérative massicotte, massicottecoop@gmail.com**

**Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-11-07**

**Signature :**



Date: 2023-11-01

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3645185

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### **AUTRES CONSTATATIONS No 24 315**

Abattage 1 novembre 2023.

-Journée d'opération réalisée en compagnie du Dr.Mario Couture.

-En après-midi, présence accrue de poils et de plumes au niveau des carcasses de poulets. Échec au test de plumaison.

-Mainlevée totale de la saisie portant le numéro de procès-verbal 0370171.

-À titre informatif, voici l'article de règlement en lien avec le délai de récupération des déchets de viandes non-comestibles.

\*6.4.1.16. Dispositions des déchets: Les viandes non comestibles, déchets, rebuts et détritres de toute sorte sont déposés dans un récipient étanche qui doit être muni d'un couvercle et transporté au local ou compartiment à déchets aussitôt rempli.

Le contenu de ce récipient doit être ensuite incinéré dans une installation conforme aux prescriptions de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) et de sa réglementation ou livré ou expédié à un atelier d'équarrissage ou encore récupéré par un récupérateur dans les 60 heures qui suivent son remplissage.

Dans le cas où le contenu du récipient est constitué de viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine, il peut également être envoyé dans un lieu d'élimination ou ramassé par une personne effectuant le ramassage ou l'enlèvement des matières résiduelles pour les envoyer uniquement dans un lieu d'élimination.

L'envoi du contenu du récipient doit se faire sous la responsabilité de l'exploitant de l'atelier de charcuterie visé à l'article 6.2.2 ou de l'établissement où est exercée l'activité de restaurateur.

Le récipient doit être nettoyé dès qu'il est vidé.

Ce récipient doit porter l'inscription «viandes non comestibles» en caractères de 2 cm de hauteur comportant des lettres grasses, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres doit être différente de celle du récipient.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1

Et l'article en lien avec la coloration/dénaturation:

\*6.4.2.9. Viandes non comestibles. Abattoir. Disposition, coloration et dénaturant: Les viandes non comestibles doivent, à moins d'être incinérées dans une installation conforme aux prescriptions de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) et de sa réglementation ou transformées à l'abattoir en farines, huiles ou autres sous-produits industriels, être expédiées sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir à un atelier d'équarrissage ou être récupérées par l'exploitant d'un tel atelier ou par un récupérateur.

Dans le cas de viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine, elles peuvent également être envoyées sous la responsabilité de l'exploitant d'abattoir dans un lieu d'élimination ou être ramassées par une personne effectuant le ramassage ou l'enlèvement des matières résiduelles pour les envoyer uniquement dans un lieu d'élimination.

Avant d'être envoyées dans un atelier d'équarrissage, dans un lieu d'élimination ou d'être récupérées par un récupérateur ou encore d'être ramassées par une personne effectuant le ramassage ou l'enlèvement des matières résiduelles pour les envoyer uniquement dans un lieu d'élimination, les viandes non comestibles doivent être complètement colorées par l'application d'un dénaturant

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats, qui est en vigueur jusqu'au 9 février 2024 :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur dès le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliqueront en février prochain, dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

<https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/sante-animale/securite-bien-etre-animaux/situation-juridique-animal#c136035>

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

Téléphone: 819 371-6844 poste 4669  
Télécopieur: 819 371-4907  
Courriel : David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à M.Bernard Latreille, massicottecoop@gmail.com  
Fait à TROIS-RIVIÈRES ce 2023-11-03

Signature :



Date: 2023-10-25

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3641915

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Abattage de poulets. Accompagné de M. David Cadieux, inspecteur.

### AUTRES CONSTATATIONS No 24 147

#### Abattage

Pré-op : faire attention de vous assurez que tous les équipements sont propres pour l'inspection pré-opérationnelle.

Vous devez arrêter de déposer des équipements (gants de mailles, couteaux, affuteurs dans les lavabos). Récidive encore.

Améliorer votre application des mesures d'hygiène de base (lavage de mains, changement de vêtement, etc.). Voir rapport de 2023-10-23 pour détails.

Présence de beaucoup de plumes (cou, queue, ailes). Bernard avisé, les carcasses ont été retravaillées par Bernard.

Prévoir une méthode (ex : assainisseur à eau à 82C) pour la coupe-pattes au poste de finition de plumaison. Cet outil vient contact avec de la viande destiné au consommation humaine systématiquement et doit donc faire objet d'un assainissement régulier pendant les opérations.

Discussion avec Bertrand concernant le "rejet de poulet" de la part de l'abattoir. Le personnel d'inspection ne pourra pas poser de diagnostique sur ces poulets si vous désirez procéder.

Essai avec un poulet sur un crochet raccourci dans le but d'abattre de la dinde éventuellement :

-vous devrez vous assurer de laisser suffisamment d'espace entre le dinde et le dalot tel que discuté précédemment(45cm minimum et suffisamment pour prévenir le risque d'éclaboussures.

-vous devez vous assurer que les dindes (qui sont beaucoup grand et large que le poulet) ne touchent pas au différentes structures (barre de support, col de sin signe, poteaux etc.).

-vous devez aussi vous assurer que les autres équipements soient utilisable pour la dinde (ex : percuteur efficace)

-il est très difficile d'évaluer l'intérieur de la cavité coelomique, trop haut pour le poste d'inspection selon la test effectué aujourd'hui. Ceci devra être solutionner avant de proposer un test.

-soumettre tout changement de la poste d'inspection au plans et devis

Vous devez soumettre un plan à jour pour le poste d'inspection (voir rapport du 23 octobre 2023).

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats, qui est en vigueur jusqu'au 9 février 2024 :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur dès le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliqueront en février prochain, dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

<https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/sante-animale/securite-bien-etre-animaux/situation-juridique-animal#c136035>

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** LAWRENCE JARJOUR

**Adresse:** 33, JEAN-PROULX, BUREAU 1.11, GATINEAU, J8Z1X1, (Québec)

**Téléphone:** 819 777-1781 poste 2369

**Télécopieur:** 819 777-9674

**Courriel :** [lawrence.jarjour@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:lawrence.jarjour@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-10-25

Signature :

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3641915 a été remis à Bertrand Latreille

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2023-10-23

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3640933

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

-Abattage de poulets

-Présence de Dre Catherine Turcotte, médecin vétérinaire régionale, Mme Eugénie Gélinas, inspectrice et M. Martin Gignac, inspecteur et Dr. Lawrence Jarjour, coordonnateur aux interventions dans le secteur des viandes.

-test de plumaison échoué : maintenant en niveau de surveillance accentué, Bernard avisé

### AUTRES CONSTATATIONS No 24 097

Visite de coordination

Visite de coordination :

- Lors du pré-op, assurez-vous que le ménage soit complet (poubelles VNCs doivent être lavées et assainies avant de les entrer sur le plancher d'abattage)
- Les équipements ne doivent pas être entreposés dans les lavabos (aujourd'hui, il a des couteaux, affuteurs, tampons à récurer verts, etc.). Récidive.
- Mesures d'hygiène de base :
  - 1) Les employés doivent porter des résilles et, si nécessaire, cache-barbe sur le plancher d'abattage;
  - 2) Les employés doivent porter des vêtements dédiés du côté sale et du côté propre, même lorsqu'ils passent pour se rendre dans une autre salle;
  - 3) Les employés doivent laver leurs bottes (boyau à 82C ou pédiluve avec assainisseur chimique approprié), lorsqu'ils traversent d'une zone sale vers une zone propre ou lorsqu'ils quittent le plancher d'abattage. Installer les équipements manquantes;
  - 4) Les employés doivent laver leurs mains avec du savon lorsqu'ils traversent d'une zone sale vers une zone propre ou lorsqu'ils quittent le plancher d'abattage;
  - 5) Les employés doivent laver leurs mains avec du savon après avoir manipulé une poubelle VNC;
- Éviter d'utiliser le bureau d'inspection comme couloir de circulation. Si nécessaire d'entrer, assurez-vous de toujours cogner avant svp.

- 4 poulets sont tombés sur le plancher, à la sortie de la plumeuse, dans l'espace d'environ 10 minutes.
- Respectez les modalités de l'horaire dans le document titré « Avis » qui a été remis auparavant, une autre copie est remise avec le rapport d'aujourd'hui.
- Vous devez remettre rapidement des plans à jour pour votre poste d'inspection au service de plans et devis. Ces derniers ont été demandés en janvier 2023 et des rappels ont été faits depuis (voir rapport du 23 mai 2023).

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats, qui est en vigueur jusqu'au 9 février 2024 :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur dès le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliqueront en février prochain, dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

<https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/sante-animale/securite-bien-etre-animaux/situation-juridique-animal#c136035>

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** LAWRENCE JARJOUR

**Adresse:** 33, JEAN-PROULX, BUREAU 1.11, GATINEAU, J8Z1X1, (Québec)

**Téléphone:** 819 777-1781 poste 2369

**Télécopieur:** 819 777-9674

**Courriel :** [lawrence.jarjour@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:lawrence.jarjour@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-10-23

Signature :

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3640933 a été remis à Bertrand Latreille

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2023-10-20

Heure d'arrivée: 09:00

Numéro du rapport d'inspection: 3640099

Raison de la visite: Insp. suivi-autre (14)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Intervention en compagnie de Bernard Latreille et de deux employés de l'abattoir.

Une mainlevée totale de la saisie portant le numéro 346932 est réalisée pour les produits entreposés dans la chambre froide. Déplacement de poulets entiers entreposés sur 12 bananes, de sous-produits de poulet (poulets désossés sur 8 plateaux et 3 bacs d'abats) dans la chambre froide mis sous saisie le 18 octobre 2023.

Une saisie est réalisée suite à la mise en boîte des poulets, portions de désossage et abats qui étaient entreposés dans la chambre froide de l'abattoir en notre présence. Au total, 47 boîtes sont entreposées sur deux palettes dans la salle de congélation de l'atelier de charcuterie. De ces 47 boîtes, 44 contiennent les 295 poulets auparavant entreposés sur les 12 bananes, 1 boîte contient les 3 plateaux d'abats et 2 boîtes contiennent les 8 plateaux de portions désossées. Le tout est mis sous scellé (#2404, 2405, 2407 et 2408) et enrubanné avec des banderoles de saisie. Un nouveau procès-verbal de saisie portant le numéro 370171 est remis à l'exploitant.

Le rapport d'inspection ainsi que les copies des procès-verbaux de saisie et de mainlevées sont laissés dans le pigeonier du bureau d'inspection à la demande de M. Bernard Latreille.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !  
Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats, qui est en vigueur jusqu'au 9 février 2024 :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur dès le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliqueront en février prochain, dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

<https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/sante-animale/securite-bien-etre-animaux/situation-juridique-animal#c136035>

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-10-20

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3640099 a été remis à Dans le pigeonier du bureau d'inspection

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2023-10-18

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3639205

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection effectuée avec l'inspecteur Sylvain Chatigny.

### AUTRES CONSTATATIONS No 24 023

Rapport d'inspection semaine 16.10.2023

Lundi 16.10.2023

- Début des opérations à 8h30.
- Discussion en lien avec le respect des horaires et l'avis de modification de l'horaire envoyé la semaine précédente.

Mercredi 18.10.2023

- Début des opérations à 8h15.
- Saisie de tout le lot 1 (PV 346932) incluant 12 bananes de carcasses de poulet et l'étagère dans le frigo sous les unités de refroidissement incluant 8 plateaux de parties de poulet et 3 bacs d'abats.

Une inspectrice se présentera vendredi matin vers 9h pour superviser le déplacement des produits et la congélation de ceux-ci en attendant les résultats de laboratoire.

- 2 nouveaux employés au parage et au poste final. Il est important de supporter des nouveaux employés et leur offrir la formation nécessaire. Manque d'accompagnement des nouveaux employés ce matin.

1 test de plumaison échoué en avant-midi. Beaucoup de contamination fécale. Grande charge de travail pour les pareurs. Un ralentissement de chaîne a été demandé au retour du diner. Il y a eu amélioration de la plumaison, de la contamination fécale et du parage. Les 2 tests de plumaison ont été échoués en après-midi.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à coopérative massicotte, [massicottecoop@gmail.com](mailto:massicottecoop@gmail.com)**

**Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-10-19**

**Signature :**



Date: 2023-10-11

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3636341

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### **AUTRES CONSTATATIONS No 23 869**

11 octobre 2023

-Tous les animaux destinés à la consommation humaine doivent être assommés (insensibilisés) avant la saignée. De plus, ceux-ci doivent être accrochés aux entraves correctement avant de procéder à l'assommage. Il est strictement interdit de saigner un poulet non insensibilisé ou inadéquatement insensibilisé. Les oiseaux mal assommés doivent immédiatement être assommés de nouveau et/ou tués par du personnel de secours formé et compétent. L'abattage peut être fait par décapitation rapide.

-Non respect de l'horaire d'abattage. À plusieurs reprises lors des dernières journées d'opérations, vous n'avez pas été en mesure de respecter votre horaire établie et ce, pour diverses raisons imputables ou non à la gestion de votre l'établissement. Vous devez être en mesure d'organiser vos quantités de lots d'abattage en fonction du nombre d'employés disponibles afin de respecter votre horaire.

\*À nouveau, l'avis de demande de modification aux horaires d'abattage est remis à l'exploitant.

\*À ce sujet, une mention sera faite à la direction pour évaluation de votre dossier.

### **MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

## La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective

En tant que propriétaire ou gardien d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats, qui est en vigueur jusqu'au 9 février 2024 :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

Nouvelle réglementation en vigueur dès le 10 février 2024

De nouvelles normes relatives à la garde et aux soins des animaux domestiques de compagnie et des équidés (cheval, cheval miniature, poney, âne domestique, âne miniature et mulet) s'appliqueront en février prochain, dans le but d'assurer leur bien-être et leur sécurité.

Tous les propriétaires et gardiens d'animaux sont concernés, incluant ceux qui exercent des activités commerciales de reproduction, les animaleries et les refuges.

Pour les détails, consultez le Guide d'application du règlement sur le bien-être et la sécurité des animaux de compagnie et des équidés :

<https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/sante-animale/securite-bien-etre-animaux/situation-juridique-animal#c136035>

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à M.Bernard Latreille, massicottecoop@gmail.com

Fait à TROIS-RIVIÈRES ce 2023-11-02

Signature :



Date: 2023-09-11

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3623279

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection effectuée avec l'inspecteur David Cadieux.

### AUTRES CONSTATATIONS No 23 167

Rapport 11 septembre 2023

- Début des opérations à 9h15, car l'eau de l'échaudeuse n'était pas assez chaude. De plus, un fil électrique de l'échaudeuse était déconnecté. La situation a été rectifiée et les opérations ont repris à 9h25.

- Réunion avec les employés de l'abattoir : discussion prévention zoonoses.

Site MAPAQ : Maladies qui se transmettent entre les animaux et les humains | Gouvernement du Québec (quebec.ca)

- Au courant de l'avant-midi, la température de l'échaudeuse diminuait. Un électricien est venu pour faire des vérifications. Un élément chauffant était défectueux. SIRI devra le changer. Reprise des opérations à 14h. L'échaudeuse a été remplie avec l'eau chaude des boyaux, afin de maintenir l'eau à une température élevée.

- La plumaison a été difficile toute la journée.

- Pause souper 18h-18h30.

- Fin des opérations à 21h15.

Règlement modifiant le Règlement sur la santé des animaux : DORS/2019-38

En ce qui concerne les poulets à griller, les poules pondeuses de réforme et les lapins, veuillez noter que l'intervalle maximal sans eau et sans nourriture est de 24 et 28 heures respectivement. Le temps est compté à partir du moment où l'eau et les aliments sont retirés à la ferme jusqu'au moment de l'abattage.

Il est important de considérer ce facteur pour l'heure de jeûne et l'heure d'arrivée des oiseaux.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à coopérative massicotte, [massicottecoop@gmail.com](mailto:massicottecoop@gmail.com)**

**Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-09-12**

**Signature :**



Date: 2023-09-07

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3622387

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### **AUTRES CONSTATATIONS No 23 139**

Abattage 07.09.2023

Inspection avec Dre Catherine Turcotte.

Début des opérations à 8h15. Fin des opérations à 16h30. L'échaudeuse a manqué d'eau en après-midi. Celle-ci a été remplie. Toutefois, la température n'était pas adéquate et les poulets présentaient encore beaucoup de plumes et la cuticule de la peau n'était pas correctement retirée. Le service d'inspection a demandé un arrêt de chaîne, afin de permettre à l'eau de se réchauffer. De plus, plusieurs carcasses de poulet sur les bananes avaient encore leurs poumons, testicules et trachées. La situation a été corrigée à l'aide du siphon.

Deux poulets morts sont restés suspendus dans les cônes, alors que les employés étaient partis à la pause en après-midi. Le directeur a été informé et la situation a été corrigée.

Le bouton d'arrêt de la chaîne mécanisé sur le côté sale est défectueux.

Les viandes non comestibles n'étaient pas dénaturées ce matin.

### **MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à Bernard Latreille, massicottecoop@gmail.com**

**Fait à TROIS-RIVIÈRES ce 2023-09-07**

**Signature :**



Date: 2023-09-05

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3621131

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection effectuée avec l'inspectrice Eugénie Gélinas.

### AUTRES CONSTATATIONS No 23 101

Rapport d'inspection 05.09.2023

L'exploitant doit se doter d'une politique pour les maladies transmissibles (exemple : syndrome entérique ou syndrome cutané).

Voici un lien avec les informations pertinentes concernant les mesures à prendre : MAPAQ - Mesures de retrait ou de réaffectation ([gouv.qc.ca](http://gouv.qc.ca)).

À titre préventif, voici un lien concernant les maladies qui se transmettent entre les animaux et les humains : Maladies qui se transmettent entre les animaux et les humains | Gouvernement du Québec ([quebec.ca](http://quebec.ca)).

Les gants de couleur noirs sont à éviter, car ils ne permettent pas de voir la contamination. Les gants de couleur clairs sont à privilégier.

Un support pour le siphon a été commandé par l'exploitant.

Main levée de la saisie.

La température des abats comestibles (cœurs et foies) était à environ 7 degrés après 2 heures de réfrigération, alors que la température cible est de 4 degrés.

Un rappel a été effectué concernant les vêtements lors des déplacements dans l'abattoir. Le personnel doit porter des vêtements exclusifs, une résille, un cache-barbe au besoin et des bottes qui conviennent à leurs tâches.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à coopérative massicotte, [massicottecoop@gmail.com](mailto:massicottecoop@gmail.com)**

**Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-09-05**

**Signature :**



Date: 2023-08-28

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3618155

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### **AUTRES CONSTATATIONS No 22 961**

Rapport d'inspection 28-08-2023

Début des opérations d'abattage à 8h25. Début des opérations après le dîner à 13h00. Pause de l'après-midi d'une durée d'environ 1h, début des opérations à 15h45. En après-midi, des employés ont laissé des carcasses d'oiseaux sur la table, avant l'échaudeuse, et sont partis pour la pause. Le service d'inspection a demandé de vider la chaîne avant la pause.

Fin des opérations à 18h00. De ce fait, 1h30 en heure supplémentaire pour le médecin vétérinaire et pour l'inspectrice seront chargées à l'exploitant.

Présence de beaucoup de plumes à l'inspection post mortem. La chaîne a été ralentie pour permettre le retrait des plumes. Toutefois, il y a eu présence de plumes sur les carcasses toute la journée au poste d'inspection.

Les poubelles à VNC sont vides et sales à l'inspection pré-opérationnelle. Celles-ci doivent être propres avant les opérations.

Présence du directeur des opérations, Bernard Latreille, au départ des opérations. Absence d'un responsable de plancher en journée.

Discussion en lien avec l'abattage éventuel de dindes. Des modifications dans l'abattoir seront nécessaires. Veuillez nous informer avant de procéder à des changements.

Extrait du Manuel des méthodes p. 35 : Les rails utilisés pour déplacer les carcasses en quartiers doivent assurer une distance minimale de 450 mm du plancher au point le plus bas du quartier.

Voici en pièce jointe l'avis de demande de modification des horaires d'abattage. Au-delà de l'horaire signé prévu, les demandes d'abattage doivent être faites à l'adresse suivante pour approbation auprès de la direction régionale concernée: STI.horaire@mapaq.gouv.qc.ca

Afin de prolonger une journée d'abattage, il faut envoyer une demande au moins 48 heures à l'avance (débuter plus tôt et/ou terminer au plus tard à 18 h).

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** [eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca)

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à Bernard Latreille, [MASSICOTTECOOP@GMAIL.COM](mailto:MASSICOTTECOOP@GMAIL.COM)**

**Fait à TROIS-RIVIÈRES ce 2023-08-28**

**Signature :**



Date: 2023-08-24

Heure d'arrivée: 11:07

Numéro du rapport d'inspection: 3617035

Raison de la visite: Insp. suivi-autre (14)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Intervention en compagnie de Bernard Latreille et d'une employée de l'abattoir.

Déplacement de 11 carcasses de poulets entiers entreposées sur une banane dans la chambre froide mis sous saisie le 23 août 2023 portant le numéro 0346916. Les poulets sont maintenant emballés individuellement sous vide et entreposés dans 2 boîtes de carton au congélateur.

Lors du déplacement des carcasses, le scellé #2400 a été coupé et remplacé sur les boîtes par le scellé #4239. Le bulletin de saisie a été remis avec le scellé #4239.

Les échantillons ont été envoyés au laboratoire pour analyse, en attente des résultats.

Des photos ont été prises.

Le rapport d'inspection est laissé dans le pigeonier du bureau d'inspection à la demande de M. Bernard Latreille.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** EUGENIE GELINAS

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4654

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** eugenie.gelinas@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-08-24

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3617035 a été remis à Pigeonnier du bureau d'inspection

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2023-08-23

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3616551

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection effectuée avec l'inspectrice Eugénie Gélinas.

### AUTRES CONSTATATIONS No 22 841

Rapport d'inspection 23.08.2023

- Saisie de 11 carcasses de poulet (PV 346916). Un bulletin de saisie numéro 2400 a été apposé. Une inspectrice se déplacera pour la supervision de l'emballage des carcasses demain matin.
- Plusieurs poubelles de viande non comestible sont vides, mais sales à l'inspection pré opérationnelle. Celles-ci doivent être nettoyées et assainies avant de les réutiliser.
- Un nettoyage grossier de l'abattoir doit être effectué avant la reprise des opérations au retour du dîner.
- Veuillez-vous assurer de bien nettoyer le siphon avant chaque journée d'abattage.
- La température de plusieurs assainisseurs est inférieure à 82 degrés Celsius, car l'eau froide coule en continu.
- Abattage test de 8 petites dindes

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à coopérative massicotte, massicottecoop@gmail.com**

**Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-08-23**

**Signature :**



Date: 2023-08-14

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3613299

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection effectuée avec l'inspectrice Marie-Renée Beaulieu.

### AUTRES CONSTATATIONS No 22 691

Rapport d'inspection 14.08.2023

Début des opérations à 8h40. Les différents lots de poulets sont arrivés plus tard.

Fin des opérations à 16h40. De ce fait, 15 minutes en heure supplémentaire pour le médecin vétérinaire seront chargées à l'exploitant.

Merci pour l'installation de lumières au poste d'inspection principal, au poste d'inspection vétérinaire et dans le corridor menant au bureau d'inspection. Le 100 décalux est conforme après vérification aux 2 postes d'inspection.

Un boyau d'eau chaude sera ajouté au côté sale, afin de nettoyer les cageots avant la désinfection. Un technicien passera, afin de confirmer la bonne utilisation du produit dans le bassin d'eau utilisé pour désinfecter les cageots.

Discussion en lien avec les installations du poste d'inspection (miroir, hauteur ajustable du poste). Veuillez nous fournir un plan à jour de vos installations avant toutes modifications svp.

Il a été discuté qu'un petit lot de dindes sera testé (5-10) en fin de journée dans quelque temps, afin d'évaluer la faisabilité de l'abattage de cette espèce.

Merci d'effectuer le nettoyage de la salle de bain du bureau d'inspection.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à coopérative massicotte, [massicottecoop@gmail.com](mailto:massicottecoop@gmail.com)**

**Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-08-15**

**Signature :**



Date: 2023-07-24

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3605681

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ DANS LES ABATTOIRS**

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                                                            | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                           |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Respecter les règles d'hygiène en matière de sécurité des aliments en suivant les consignes relatives au lavage des mains au retour d'une zone contaminée.                                                          | Certains employés ne se lavent pas les mains et les bottes à leur entrée sur le plancher d'abattage. |
| 2  | S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ne porte aucun bijou/objet susceptible de tomber dans les aliments ou de les contaminer. | Certains employés portent des bijoux sur le plancher d'abattage.                                     |

**REMARQUES**

-Abattage du 24 juillet 2023.

-S'assurer de porter un sarrau propre lors des déplacements sur le plancher d'abattage et de le retirer lors de déplacements du côté "sale", autres locaux ou à l'extérieur.

-Dès l'entrée sur le plancher d'abattage, opérations en cours ou non, tous les employés doivent se laver les mains et nettoyer leurs bottes.

-Mainlevée totale réalisée sur la saisie inscrite au procès-verbal numéro 0346924.

#### OBSERVATIONS FAITES PAR DRE.RÉMILLARD:

-Un nouvel employé à l'accrochage des poulets (garage) attrape les poulets par les ailes. A été avisé par votre personnel rapidement. Merci!

Il y a plusieurs différents lots aujourd'hui. Svp, veillez à ce que les différentes palettes du même lot soient bien identifiées afin qu'on puisse les retracer facilement advenant que le lot soit retenu par la vétérinaire. Aussi, svp, laisser assez d'espace entre les palettes pour que la vétérinaire puisse faire l'inspection ante mortem.

Plusieurs poulets étaient trop entassés dans leurs cages. Les propriétaires ont été avisés par téléphone. Si vous remarquez la même chose lors de l'arrivée des poulets le matin, svp, en aviser les producteurs. Les cages doivent être facilement lavables (pas en bois par exemple) et les poulets ne doivent pas pouvoir passer la tête, les ailes ou les pattes à travers les barreaux (cage de lapin non conforme).

Attention au lavage mains au savon lorsqu'il y a contamination (nourriture ou matière fécale). L'eau seule n'est pas suffisante.

Le couteau utilisé lors du désossage ne doit pas être posé sur le plancher de la station de désossage. Je crois que vous avez commandé 2 porte-couteau. Merci!

Le désinfectant Oxygerm employé pour la désinfection des cageots doit être utilisé selon les recommandations du fabricant afin que la quantité utilisée soit efficace pour détruire les agents pathogènes présents.

Bris du percuteur pneumatique, aucun autre moyen d'insensibiliser. Vous devez trouver une solution secondaire d'insensibilisation en cas de bris de cet équipement. La décapitation a été autorisée exceptionnellement afin de terminer le lot en cours d'abattage.

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Gui\\_de\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Gui_de_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Gui\\_de\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Gui_de_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

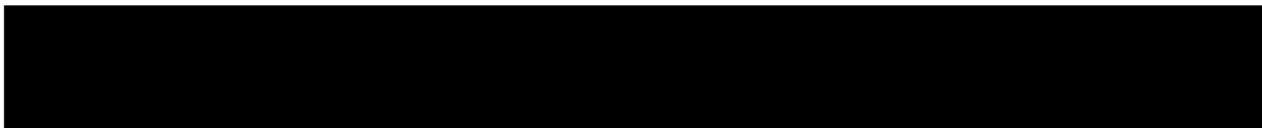
**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-07-24

Signature :



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3605681 a été remis à M.Bernard Latreille (Directeur)

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2023-07-14

Heure d'arrivée: 09:45

Numéro du rapport d'inspection: 3602377

Raison de la visite: Insp. suivi-autre (14)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Intervention en compagnie d'Eugénie Gélinas, inspectrice.

Remise de la mainlevée pour la quarantaine réalisée par l'ACIA concernant une suspicion d'influenza aviaire concernant le lot de poulet de la Ferme S et C. Les résultats sont négatifs.

Suite à la réception de ces résultats, une mainlevée totale de la saisie portant le numéro 034908 est réalisée pour les produits entreposés dans la chambre froide ainsi que dans la salle à déchets. Les déchets seront expédiés comme à l'habitude chez Sanimax.

Une saisie est réalisée suite à la mise en boîtes des poulets, portions de désossage et abats qui étaient entreposés dans la salle de ressuage de l'abattoir en notre présence. Au total, 22 boîtes sont entreposées sur une palette dans la salle de congélation de l'atelier de charcuterie. De ces 22 boîtes, 17 contiennent les 150 poulets auparavant entreposés sur les 7 bananes, 1/2 boîte contient les 2 plateaux d'abats et 4 boîtes contiennent les 8 plateaux de portions désossées. Le tout est mis sous scellé (#4221, 4222 et 4223) et enrubanné avec des banderoles de saisie. Un nouveau procès-verbal de saisie portant le numéro 34926 est remis à l'exploitant. Des photos ont été prises.

\*\* Svp prenez note que le bureau d'inspection utilisé par le MAPAQ doit être réservé exclusivement aux inspecteurs, vétérinaires ou toute autre personne autorisée du MAPAQ tel que le prévoit l'article 6.3.2.4 p) du règlement sur les aliments.

Le rapport d'inspection ainsi que les copies des procès-verbaux de saisie et de mainlevées sont laissés sur le bureau à la demande de Monsieur Bernard Latreille.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** LUCIE BOISVERT

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4639

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** Lucie.Boisvert@mapaq.gouv.qc.ca

Suite à une vérification, le rapport d'inspection a été modifié.

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-07-14

Signature :

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3602377 a été remis à laissé à Monsieur Bernard Latreille

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :



Date: 2023-07-12

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3601577

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**REMARQUES**

Inspection effectuée avec l'inspecteur David Cadieux et l'inspectrice Eugénie Gélinas (en formation).

**PRÉLÈVEMENT No 740203**

Un prélèvement d'échantillons a été réalisé lors de la présente inspection. Les échantillons seront expédiés dans un laboratoire autorisé.

Mode de prélèvement :

- Prélèvement de surface de travail et de carcasse

| No | Nature du produit / Marque                          |                    |        |               |               |                 |           |
|----|-----------------------------------------------------|--------------------|--------|---------------|---------------|-----------------|-----------|
|    | Quantité<br>prélevée ou<br>surface<br>écouvillonnée | Quantité<br>du lot | Lot No | Emballé<br>le | Préparé<br>le | Meilleur<br>av. | No scellé |
| 1  | POULET (MUSCLE) /                                   |                    |        |               |               |                 |           |
|    | 200g                                                | 225                |        |               | 2023-07-12    |                 | 5942      |

**Condition d'expédition**

Date: 2023-07-17 heure : 15:00

Congelé

Expédié par : Purolator

**AUTRES CONSTATATIONS No 22 129**

- Échantillonnage de 75 poulets par l'ACIA pour suspicion de l'influenza aviaire du lot de 225 poulets provenant de la ferme S et C.

- Saisie du lot de poulets (PV no. 0346908) provenant de la ferme S et C. Saisie de 7 bananes de carcasses de poulet, 2 bacs d'abats comestibles, 8 plateaux de portions de poulets désossés, 5 bacs de viande non comestible. Ces produits ne doivent pas être déplacés ou transformés tant que nous n'aurons pas reçu les résultats du laboratoire. Seul un inspecteur du MAPAQ est autorisé à libérer les produits pour la commercialisation. Une surveillance du MAPAQ est nécessaire si les produits sont déplacés ou manipulés.

Un inspecteur se déplacera vendredi, le 14 juillet, en avant-midi pour superviser vos opérations.

- Des échantillons ont aussi été prélevés pour la recherche de résidus médicamenteux.

- Veuillez effectuer un nettoyage et une désinfection de l'étable, du quai de déchargement et de l'abattoir avant la prochaine journée d'abattage ainsi que tous les cageots avant que les clients les récupèrent.

- Si vous avez des inquiétudes concernant l'influenza aviaire, vous pouvez consulter le site du gouvernement du Québec :

<https://www.quebec.ca/agriculture-environnement-et-ressources-naturelles/sante-animale/maladies-animales/liste-maladies-animales/grippe-aviaire>

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à coopérative massicotte, massicottecoop@gmail.com**

**Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-07-14**

**Signature :**



Date: 2023-07-05

Heure d'arrivée: 07:45

Numéro du rapport d'inspection: 3598825

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection effectuée avec les inspectrices Marie-Renée Beaulieu et Eugénie Gélinas (en formation).

### AUTRES CONSTATATIONS No 21 983

Rapport d'inspection 05.07.2023

- Abattage de 9 lots de poulets.
- La chaîne doit être vidée lors des pauses. Ceci a été discuté avec l'exploitant.
- Absence de porte-couteau au poste de la saignée et au poste de la désosse. Le directeur des opérations a été informé.
- 5 tests de plumaison échoués. Plusieurs interventions ont été effectuées auprès du directeur des opérations et auprès des employés. Le dernier test a été réussi.
- Arrêt des opérations pour cause de bris mécanique de la plumeuse de 10h55-11h25.
- Cette semaine, un électricien devrait changer la lumière au poste d'inspection. De plus, une lumière devrait être ajoutée dans le corridor menant au bureau d'inspection. Une lumière sera également ajoutée au poste d'inspection vétérinaire. Merci
- Présence de condensation sur un tuyau blanc dans l'abattoir (côté propre). Une isolation de celui-ci par l'exploitant sera faite dans les prochaines semaines. Merci
- L'exploitant prévoit faire l'ajout de cônes plus gros en Stainless dédiés à la contention des poulets lors de la saignée. L'exploitant prévoit faire l'ajout de jets d'eau pour le nettoyage automatique des cônes.
- Discussion sur le nettoyage et la désinfection des cageots avec le directeur des opérations.

Vous devez utiliser un savon/désinfectant pour faire le lavage des cageots. Ainsi, les cageots doivent être propres et exempts d'excréments avant l'utilisation d'un désinfectant approuvé :  
<https://food-nutrition.canada.ca/food-safety/referencelist/index-fr.php>

Article du Règlement, P-29.

6.4.3.1. Cages et cageots: Les volailles doivent être transportées à l'abattoir dans des cages ou cageots, aménagés de façon à éviter toute blessure aux volailles transportées. Ces cages ou cageots ne doivent en aucun cas être entreposés dans les locaux où sont préparées ou entreposées les volailles abattues. Ils doivent être nettoyés, lavés et désinfectés avant chaque nouvel emploi. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.1.

- Avant toutes modifications dans l'abattoir, veuillez nous faire parvenir vos plans et devis pour approbation. Merci

À titre informatif : Rinçage des carcasses de poulet, Extrait du Manuel des méthodes d'inspection des abattoirs, p. 167

Afin d'éviter que Salmonella et d'autres bactéries n'adhèrent à la peau, on doit procéder au rinçage des carcasses dans les quinze (15) secondes qui suivent leur plumaison et leur transfert. Le nombre de jets d'eau au(x) poste(s) de rinçage doit être suffisant. De plus, le débit et la pression doivent être adéquats, de façon que puissent être enlevées complètement toutes les matières étrangères visibles de la surface de la carcasse, y compris les matières étrangères se trouvant sur les jarrets et toute surface du cou exposée à la suite de la saignée ou de la décapitation.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à coopérative massicotte, [massicottecoop@gmail.com](mailto:massicottecoop@gmail.com)**

**Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-07-06**

**Signature :**



Date: 2023-06-26

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3595397

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**REMARQUES**

Inspection effectuée avec l'inspecteur Ahmed Ahaded et l'inspectrice en formation Eugénie Gélinas.

**AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1058861**

**En vertu de la loi :** Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

**Amende minimale**

Article : 12 al.1

5000 + frais

12. Lorsqu'un animal est abattu ou euthanasié, son propriétaire, la personne en ayant la garde ou la personne qui effectue l'abattage ou l'euthanasie de l'animal doit s'assurer que les circonstances entourant l'acte ainsi que la méthode employée ne soient pas cruelles et qu'elles minimisent la douleur et l'anxiété chez l'animal. La méthode employée doit produire une perte de sensibilité rapide, suivie d'une mort prompte. La méthode ne doit pas permettre le retour à la sensibilité de l'animal avant sa mort.

La personne qui effectue l'abattage ou l'euthanasie de l'animal doit également constater l'absence de signes vitaux immédiatement après l'avoir effectué.

2015, c. 35, a. 7.

**Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.**

**AVIS DE NON-CONFORMITÉ No 1058863**

**En vertu de la loi :** Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**Amende minimale**

Article : 45

2500 + frais

35. La personne responsable d'une conserverie, d'un établissement, d'un lieu, d'un véhicule ou de tout autre endroit où se trouve un

produit qu'une personne autorisée désire examiner et toute personne se trouvant sur les lieux sont tenues d'aider la personne autorisée dans l'exercice de ses fonctions, de lui faciliter l'accès au produit, à la conserverie, à l'établissement, au lieu, au véhicule ou à l'endroit et de mettre à sa disposition tout document qu'elle désire examiner.

1974, c. 35, a. 31; 1983, c. 53, a. 5; 1987, c. 68, a. 96; 2000, c. 26, a. 39.

45. Est passible d'une amende de 2 500 \$ à 25 000 \$, quiconque enfreint:

- 1° une disposition de l'un ou l'autre des articles 3.3 à 3.5, du deuxième alinéa de l'article 33.0.0.1 ou des articles 33.2, 33.3.1, 35 ou 37;
- 2° une condition ou restriction indiquée à son permis conformément aux articles 10 ou 11 ou une condition d'une autorisation délivrée en vertu de l'article 11.1;
- 3° le deuxième alinéa de l'article 32.1 ou fournit des renseignements ou documents erronés, falsifiés ou trompeurs;
- 4° une disposition d'un règlement édictée en vertu de l'article 7;
- 5° une disposition d'un règlement édictée en vertu de l'un ou l'autre des paragraphes suivants de l'article 40:
  - a) les paragraphes a, c ou j concernant l'inscription d'un numéro de lot de production;
  - b) les paragraphes e.8, f, g.1 ou k.2 concernant les registres autres que ceux relatifs aux denrées non comestibles;
  - c) le paragraphe g concernant les conditions ou restrictions afférentes à une catégorie de permis;
  - d) les paragraphes c, d ou j concernant l'absence d'inscription sur les contenants de denrées non comestibles et, dans le cas de ce dernier paragraphe, sur les moyens de transport des denrées non comestibles.

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;

Non en vigueur

- 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.

1975, c. 40, a. 7; 1986, c. 58, a. 79; 1990, c. 4, a. 672; 1991, c. 33, a. 98; 1992, c. 61, a. 452; 1993, c. 53, a. 4; 1997, c. 68, a. 9; 2000, c. 26, a. 46; 2009, c. 10, a. 39; 2021, c. 29, a. 36.

**Dans les circonstances, nous vous avisons de vous conformer immédiatement aux articles de la Loi , du règlement ou de l'ordonnance ci-dessus. À défaut de ce faire, le ministère prendra les mesures qui s'imposent et ce, sans autre avis.**

## AUTRES CONSTATATIONS No 21 825

### Double avis de non conformité

Vers 14h30, l'employé au poste d'insensibilisation et de saignée, monsieur [REDACTED], a été vu par l'inspecteur Ahmed Ahaded et Dre Catherine Turcotte saigner les poulets sans préalablement insensibiliser ceux-ci avec le percuteur. Cela constitue une infraction à l'article 12 de la Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal.

Dre Turcotte a effectué une première intervention auprès de l'employé et auprès de monsieur Alexandre Turner. Le directeur des opérations a ensuite été informé de la situation. Celui-ci a rencontré l'employé.

L'inspecteur a toutefois observé monsieur [REDACTED] continuer de saigner les poulets sans préalablement les insensibiliser avec le percuteur. Ce refus de collaborer en refusant ou en négligeant d'obtempérer à une demande ou à une consigne effectuée par une personne autorisée par la loi (P-29) constitue une entrave.

Il y a eu une pause de 15h-15h15 et les opérations se sont terminées sous une surveillance accrue du service d'inspection au poste d'insensibilisation et de saignée.

Le dossier pourrait être transmis à la direction du service d'inspection pour une évaluation.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à coopérative massicotte, [massicottecoop@gmail.com](mailto:massicottecoop@gmail.com)**

**Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-06-27**

**Signature :**



Date: 2023-06-21

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3593653  
Raison de la visite: Insp. absence d'abattage (97)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

#### REMARQUES

Inspection effectuée avec l'inspectrice Marie-Renée Beaulieu.

#### AUTRES CONSTATATIONS No 21 743

Rapport d'inspection 21 juin 2023

Absence d'abattage le 21 juin 2023.

Un rappel a été effectué auprès du directeur des opérations sur place. Veuillez informer les horaires lorsque vous annulez une journée d'abattage, afin que le personnel d'inspection soit informé. Merci

Téléphone horaire: 1(800) 463-5023 poste 8900

Courriel : STI.horaire@mapaq.gouv.qc.ca

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à coopérative massicotte, massicottecoop@gmail.com**

**Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-06-21**

**Signature :**



Date: 2023-06-14

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3591337

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

-Inspection réalisée en compagnie de Catherine Turcotte, vétérinaire.

#### OPÉRATIONNEL:

-S'assurer de ne pas appuyer les contenants d'abats ou produits désossés sur le rebord des poubelles lors du transfert en chambre froide.

-Présence de condensation au niveau du plafond du local d'éviscération directement au dessus du support des plats à produits désossés en début d'après-midi.

Rencontre faite avec M.Bernard Latreille, directeur des opérations.

#### Points discutés:

- 1) Modification de l'horaire d'abattage en début de journée.
- 2) Possibilité de ne pas vider la chaîne d'abattage lors des pauses de 15 minutes.
- 3) Clarification de l'endroit exact du poste d'inspection, de la mise en place d'un poste d'inspection amovible, de son indication au niveau des plans et devis pour évaluation et le déplacement du luminaire afin d'atteindre le degré de luminosité réglementaire de 100 décalux à ce poste.
- 4) Établissement d'une rencontre quotidienne, le mercredi après les opérations.

Les points 1 et 2 seront acheminés à la direction pour évaluation. Une réponse vous sera donnée dans les plus brefs délais.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à M.Bernard Latreille, massicottecoop@gmail.com

Fait à TROIS-RIVIÈRES ce 2023-06-14

Signature :



Date: 2023-06-07

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3590045

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### **AUTRES CONSTATATIONS No 21 529**

Directeur des opérations.

-Discussion de fin de journée en lien avec l'arrivée d'un directeur des opérations et de la chaîne de communication entre le service d'inspection et l'exploitant.

-Rien n'est officiel pour le moment, le point sera discuté ultérieurement.

### **MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

### **IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR**

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669  
**Télécopieur:** 819 371-4907  
**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à M.Alexandre Turner, massicottecoop@gmail.com**  
**Fait à TROIS-RIVIÈRES ce 2023-06-12**

**Signature :**

A large black rectangular box redacting the signature.



Date: 2023-05-31

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3586645

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### **AUTRES CONSTATATIONS No 21 375**

Abattage du 31 mai 2023

Inspection conjointe avec Isabelle Rémillard, MV.

- Abattage d'environ 550 poulets.
- Beaucoup de contamination fécale lors de l'éviscération (employée en formation).
- Plusieurs déplacements d'employés entre la salle de plumaison (coté sale) et la salle d'éviscération (coté propre) sans changement de sarreau ni rinçage des bottes. même constat lors des déplacements entre la salle d'éviscération et le local des viandes non comestibles (poubelles)
- Une panne électrique a eu lieu vers 15h00 jusqu'à 18h30. L'abattage a repris vers 19h00 et s'est poursuivi jusqu'à 21h00.

### **MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** AHMED AHADED

**Adresse:** 500 BOUL. DES LAURENTIDES LOC.1645, SAINT-JEROME, J7Z4M2, (Québec)

**Téléphone:** 450 569-3005 poste 5306

**Télécopieur:** 450 569-3205

**Courriel :** Ahmed.Ahaded@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à Alexandre, massicottecoop@gmail.com

Fait à SAINT-JÉRÔME ce 2023-06-02

Signature :



Date: 2023-05-29

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3584651

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection effectuée avec Marie-Renée Beaulieu, inspectrice.

### AUTRES CONSTATATIONS No 21 273

Rapport d'inspection 29.05.2023

- Toutes les fenêtres et autres ouvertures extérieures susceptibles de laisser entrer des insectes, des oiseaux, etc., doivent être pourvues de grillages efficaces.
- Présence de cônes sur la chaîne mécanisée de tailles variables. Les ouvertures du bas sont trop étroites pour plusieurs poulets. Afin d'assurer le bien-être animal lors des manipulations, il faudra prévoir des cônes de plus grande taille.
- Absence de savon et de papier à main dans la petite salle de bain sur le côté sale.
- Veuillez entrer les portions découpées lors du désossage rapidement et régulièrement dans la salle de ressuage, afin de débiter la réfrigération des produits. Le service d'inspection a effectué des rappels aujourd'hui.
- Fin de l'abattage à 17h20.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à coopérative massicotte, massicottecoop@gmail.com**

**Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-05-29**

**Signature :**



Date: 2023-05-23

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3582301

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### **AUTRES CONSTATATIONS No 21 155**

Rapport 23 mai 2023

Abattage test de cailles et de pintades. Inspection effectuée avec Eugénie Gélinas (inspectrice en formation), Ahmed Ahaded (inspecteur) et Lawrence Jarjour (vétérinaire coordonnateur).

Visite de coordination

- Saignée: Assurez-vous d'utiliser des couteaux bien aiguisés, afin d'éviter des lésions professionnelles. De plus, veuillez surveiller les signes de retour à la conscience des volailles insensibilisées (ex. : respiration rythmique). Également, assurez-vous de bien couper les vaisseaux sanguins des deux côtés du cou.

- Veuillez ne pas entreposer des équipements dans les lavabos.

- Veuillez entrer les portions découpées lors du désossage rapidement et régulièrement dans la salle de ressuage, afin de débiter la réfrigération des produits.

- Vous devez soumettre toutes modifications du poste d'inspection au plan et devis pour approbation (incluant le déplacement de la poste sur la chaîne). Ce dernier doit aussi être réévalué avec un luxmètre par le service d'inspection.

- Parage: l'évaluation systématique des volailles doit être faite par le ou les employés assignés au parage, afin d'enlever les défauts et les contaminants ou d'appliquer les instructions données par le service d'inspection.

- Vous devez installer des boyaux d'eau à 82C dans des endroits clés, particulièrement aux entrées dans les zones propres (vous pouvez aussi mettre en place des pédiluves avec désinfectant selon les concentrations recommandées dans les normes du fabricant).

- Vous devez utiliser un savon/désinfectant pour faire le lavage des cageots.

Article du Règlement, P-29.

6.4.3.1. Cages et cageots: Les volailles doivent être transportées à l'abattoir dans des cages ou cageots, aménagés de

façon à éviter toute blessure aux volailles transportées. Ces cages ou cageots ne doivent en aucun cas être entreposés dans les locaux où sont préparées ou entreposées les volailles abattues. Ils doivent être nettoyés, lavés et désinfectés avant chaque nouvel emploi. R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.1.

#### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à coopérative massicotte, [massicottecoop@gmail.com](mailto:massicottecoop@gmail.com)**

**Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-05-23**

**Signature :**



---

Date: 2023-05-15

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3579251

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

---

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

## AUTRES CONSTATATIONS No 21 021

Abattage lundi 15 mai 2023.

### Pré-opérationnelle:

- S'assurer d'éliminer les zones de corrosion observées au niveau de certains arbres à carcasses (bananes) et du coupe-pattes / cou.
- S'assurer de bien rincer les plateaux à produits désossés avant leur utilisation. (résidus grisâtres post nettoyage)
- Le drain de plancher de la salle à déchets est bouché. La situation devra être corrigée dans les plus brefs délais.

### Abattage:

- Lors du départ pour la pause, s'assurer que tous les produits présents sur le plancher soient entrés dans la salle de ressuage.
- L'accumulation d'eau présente sur le plancher près du poste des abats doit être contrôlé afin d'éviter le risque d'éclaboussures du bac des abats. (Le tapis anti-fatigue bouche le drain de plancher)
- L'employé désosseur doit rincer à l'eau froide toutes les portions désossées avant de les déposer sur les plateaux.
- Veuillez nous présenter votre protocole pour l'utilisation du poste de désossage et de parage hors chaîne. La demande doit inclure les points suivants: la méthode de préparation détaillée, l'équipement utilisé, l'assainissement, les contrôles mis en place et leur fréquence de vérification, le refroidissement, l'emballage et l'entreposage. Vous pouvez vous référer au manuel des méthodes d'inspection des abattoirs comme support p. 170-171. MAPAQ - Manuel des méthodes d'inspection des abattoirs (gouv.qc.ca)
- Vous devez tenir un registre journalier pour l'utilisation des estampilles. Ce registre doit inclure les informations suivantes :
  - date;
  - volume d'abattage journalier;
  - quantité de reproductions de l'estampille reçues;
  - quantité de reproductions de l'estampille remises au service d'inspection s'il y a lieu;
  - quantité de reproductions endommagées ;
  - initiale du responsable ayant consigné les informations

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !  
Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à M.Alexandre Turner, massicottecoop@gmail.com

Fait à TROIS-RIVIÈRES ce 2023-05-15

Signature :



Date: 2023-05-08

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3575745

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection effectuée avec l'inspecteur Ahmed Ahaded et Eugénie Gélinas (en formation).

### AUTRES CONSTATATIONS No 20 885

Rapport d'inspection 8 mai 2023

- Du savon a été installé au poste d'inspection, merci.
- Une barrière (tôle) a été mise à la sortie de la plumeuse, afin d'éviter que des carcasses de volaille tombent au sol, merci.
- Les viandes non comestibles n'étaient pas dénaturées ce matin.
- Présence de cônes sur la chaîne mécanisée depuis la semaine dernière. L'ouverture du bas est un peu étroite et la tête des poulets sort difficilement. Afin d'assurer le bien-être animal lors des manipulations, il faudra prévoir des cônes de plus grande taille. L'exploitant prévoit de faire l'installation rapidement.
- Il reste encore beaucoup de matière fécale sur plusieurs cages après le lavage.
- Aujourd'hui, une employée était en formation au poste d'éviscération au début et à la fin des opérations. Plusieurs poulets ont été désossés pour présence de contamination fécale. De plus, il y avait davantage de plumes sur les carcasses pendant ces moments.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-et-re-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_et-re\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-et-re-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_et-re_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-et-re-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-et-re-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2023-05-08

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3575745 a été remis à réception

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2023-05-01

Heure d'arrivée: 08:15

Numéro du rapport d'inspection: 3572503

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection effectuée avec l'inspecteur Ahmed Ahaded et Eugénie Gélinas (en formation).

### AUTRES CONSTATATIONS No 20 759

Rapport d'inspection 1er mai 2023

Ajout de cônes métalliques sur la chaîne mécanisée pour en faire l'essai aujourd'hui. L'ouverture du bas est un peu étroite et la tête des poulets sort difficilement.

Dans le contexte de grippe aviaire qui sévit présentement, nous vous recommandons de mieux maîtriser les risques de transmission de maladie par un lavage adéquat des cageots.

Il faut porter une attention particulière au lavage des camions et des cageots. Ainsi, les cageots doivent être propres et exempts d'excréments avant l'utilisation d'un désinfectant approuvé :

<https://food-nutrition.canada.ca/food-safety/referencelist/index-fr.php>

Des carcasses de poulet tombent au sol à la sortie de la plumeuse. Assurez-vous d'éviter que cela ne se produise. Par ailleurs, les carcasses doivent être rincées à fond à l'eau froide.

Le mur à l'entrée de la chambre froide et dans la chambre froide est exempt d'un revêtement dur, lisse et lavage. Il faudra corriger cette situation, afin de prévenir une contamination des carcasses lorsque celles-ci sont acheminées dans la salle de ressuage.

Absence de savon au poste d'inspection et au poste de désossage/parage.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Gui\\_de\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Gui_de_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Gui\\_de\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Gui_de_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à coopérative massicotte, [massicottecoop@gmail.com](mailto:massicottecoop@gmail.com)**

**Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-05-01**

**Signature :**



Date: 2023-04-24

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3570091

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### **AUTRES CONSTATATIONS No 20 625**

Abattage lundi 24 Avril 2023

- Essais de cônes amovibles afin de de réduire les ailes brisées à la saignée.
- Voir à augmenter la concentration du dénaturant afin de s'assurer d'une bonne visibilité dans les bacs de viandes non-comestibles (VNC).
- Voir à établir une fréquence de ramassage des viscères au niveau du poste d'éviscération dans le but d'éviter toute accumulation de viscères et d'eau souillée sur le dalot lors des opérations.
- Discussion au sujet de l'installation d'un distributeur à savon à proximité du poste d'inspection, parage et désossage.

### **MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Gui\\_de\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Gui_de_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Gui\\_de\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Gui_de_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2023-04-24

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3570091 a été remis à M.Alex Turner

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2023-04-19

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3568201

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection effectuée avec David Cadieux.

### AUTRES CONSTATATIONS No 20 549

Rapport d'inspection 19 avril 2023

- Utilisation d'un nouvel appareil à insensibilisation. Un pistolet percuteur est utilisé. Aucune problématique de retour à la conscience observée.
- Les 3 stérilisateurs ont cessé de fonctionner en milieu d'avant-midi sur le côté propre. Nous avons vidé la chaîne et un électricien est passé. Reprise des opérations à midi.
- Lorsqu'une carcasse entière non ouverte tombe au sol (ex. côté sale), celle-ci doit subir un rinçage abondant à l'eau froide avant d'être remise sur la chaîne. Veuillez prévoir un approvisionnement en eau froide.
- Absence d'eau tiède pour le lavage des mains au poste de désossage.
- Absence de savon pour le lavage des mains pour le poste de désossage et le poste d'inspection.
- Ce matin, les viandes non comestibles n'étaient pas dénaturées. Les viandes impropres à la consommation doivent être dénaturées dans le but d'éviter que ces produits ne se retrouvent accidentellement ou par fraude dans l'alimentation humaine.
- Veuillez-vous assurer de compléter la feuille ante-mortem avant l'inspection ante-mortem svp.
- À l'entrée du plancher d'abattage, veuillez-vous assurer que les employés ne portent pas de bijoux.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

**Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à coopérative massicotte, [massicottecoop@gmail.com](mailto:massicottecoop@gmail.com)**

**Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-04-19**

**Signature :**



Date: 2023-02-13

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3544941

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### **AUTRES CONSTATATIONS No 19 645**

Abattage de 500 poulets.

Inspection permanente faite conjointement avec Dre Catherine Turcotte.

- L'insensibilisateur a été connecté au 240 volts durant cette journée d'abattage. Le service d'inspection n'a pas observé de retour à la conscience durant les opérations.

- Plusieurs ailes brisées et parées tout au long de la journée.

- Une odeur et de la fumée sont présentes durant la journée et proviendraient de la salle des viandes non comestibles.

Points discutés avec M. Turner :

- Déplacement côté propre et sale : vêtements exclusifs (sarrau).

- Dénaturation des VNC et fréquence de ramassage.

- Suivi des estampilles.

### **MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** AMELIA TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796 poste 5083

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** Amelia.Turcotte@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à M. Turner, massicottecoop@gmail.com

Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-02-13

Signature :



Date: 2023-02-06

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3541975

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

-Inspection réalisée en compagnie de Mme.Catherine Turcotte, vétérinaire.

### AUTRES CONSTATATIONS No 19 557

Lundi 6 février 2023

-Insensibilisation: la source électrique de l'insensibilisateur électrique n'a pas été modifiée puisque le réseau électrique actuel ne le permet pas. L'installation d'un système électrique exclusif est envisagé par l'exploitant. 2 retours à la conscience ont été observés en matinée et 4 en après-midi. Prendre note qu'un seuil de retour à la conscience dépassant 2% nécessite des mesures correctives immédiates.

-Observation au poste d'inspection d'une certaine quantité de poils, plumes et chicots en matinée (croupion, intérieur des ailes, poitrine). Le responsable de plancher a été avisé de la situation. Au retour de la pause, la température de la bouillotte a été augmentée afin de corriger la situation. À la fin des opérations d'abattage, le service d'inspection a avisé l'employée au poste d'accrochage de porter une attention particulière à la présence de poils, plumes et chicots avant l'accrochage des carcasses sur la chaîne.

-Certains points en lien avec l'ergonomie et l'éclairage des différents postes d'inspection ont été évalués et seront soumis pour validation auprès du service des plans et devis.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à M.Alex Turner, massicottecoop@gmail.com

Fait à TROIS-RIVIÈRES ce 2023-02-06

Signature :



Date: 2023-02-01

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3540807

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection effectuée avec l'inspecteur David Cadieux.

### AUTRES CONSTATATIONS No 19 487

Rapport d'inspection 1er février 2023

#### - Insensibilisation

Plusieurs retours à la conscience ont été observés par le service d'inspection en avant-midi. Il a été noté par l'employé à l'insensibilisation que les électrodes n'étaient plus adéquatement en place (vissées). Après une correction, la situation s'est régularisée.

En après-midi, la même situation s'est produite. Veuillez vérifier régulièrement l'appareil, afin d'assurer son efficacité tout au long des opérations.

Les électrodes doivent être nettoyées selon la fréquence établie par le fabricant, afin d'assurer un bon contact et une efficacité adéquate.

#### - Condensation

Problématique de condensation dans la chambre de ressuage vers 12h, car l'unité de réfrigération a fait un dégivrage. Les carcasses ont été mises dans le C1 en attendant la remarche des unités, afin de protéger les carcasses des gouttelettes de condensation.

L'exploitant effectuera des vérifications, afin d'établir un moment pour le dégivrage qui n'aura pas d'incidence sur la condensation et la contamination des carcasses par celle-ci.

- Siphon non fonctionnel aujourd'hui. Le moteur est brisé. L'exploitant s'en est procuré un autre.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à **COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE**, [massicottecoop@gmail.com](mailto:massicottecoop@gmail.com)

Fait à **L'ASSOMPTION** ce 2023-02-01

Signature :



Date: 2023-01-30

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3535875

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

## AUTRES CONSTATATIONS No 19 259

Rapport d'inspection 30 janvier 2023

Inspection effectuée avec l'inspecteur David Cadieux.

- Début des opérations d'abattage à 8h30 en attente du refroidissement de la chambre de ressuage à 4 degrés Celsius.
- Veuillez nous présenter une analyse d'eau récente de votre branchement sur le système d'aqueduc municipal svp. Les analyses peuvent être effectuées aux laboratoires d'hygiène publique, provinciaux ou municipaux, ou à des laboratoires privés.  
L'exploitant est responsable d'aviser le service d'inspection de tout résultat hors norme et doit mettre tous les résultats d'analyse à la disposition du personnel d'inspection pour consultation.  
Les établissements dont tout le débit d'eau provient du réservoir municipal doivent faire une analyse bactériologique une fois par année et en obtenir des résultats satisfaisants.  
L'eau provenant de réservoirs municipaux n'a pas besoin d'être échantillonnée à l'établissement pour des analyses chimiques, celles-ci étant effectuées à la source. Pour de plus amples informations, vous pouvez vous référer au manuel des méthodes p. 225-228.
- Veuillez remplir la feuille ante-mortem tous les matins, avant l'examen du vétérinaire. Un exemplaire a été remis avec le rapport du 16 janvier 2023.
- Bris mécanique du siphon en début d'avant-midi. L'électricien est venu vers 10h, mais le bris n'a pas pu être réparé. Nous avons poursuivi les opérations sans le siphon. Veuillez-vous assurer d'effectuer la réparation rapidement. Merci
- Présence d'eau chaude et absence d'eau froide au poste de désosse (ce poste est utilisé pour la désosse et le rinçage des abats comestibles). Cela a été corrigé au retour du dîner. Reprise de la désosse et de la récolte des abats comestibles au retour du dîner.
- Absence de distributeurs de savon à main à proximité du poste d'inspection, du poste de parage et du poste de désosse.
- Les viscères et abats comestibles des carcasses de poulet touchent la 2e colonne suivant le poste d'éviscération. Afin d'éviter la contamination, les carcasses ont été présentées au service d'inspection sur la face de la poitrine. Toutefois, il est souhaitable de présenter les carcasses au service d'inspection sur la face du dos. Cette problématique devra être corrigée.
- Accumulation de déchets (viandes non comestibles) sur le plancher près de l'orifice de vidange du dalot.
- Accumulation importante de plumes au sol à proximité de la plumeuse. Celles-ci ne sont pas acheminées par le convoyeur destiné à cet usage.
- Accumulation des poulets sur le convoyeur à la sortie de la plumeuse. Les poulets ne sont pas acheminés par le convoyeur vers la chaîne.
- Absence de lumières dans les corridors de part et d'autre menants au bureau d'inspection.
- Entretien du bureau d'inspection : La prestation de services appropriés d'entretien et de conciergerie, pour ce qui est des installations à l'usage du personnel d'inspection et de l'ameublement qui s'y trouve, est la responsabilité de la direction de l'établissement.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** [catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca)

Suite à une vérification, le rapport d'inspection a été modifié.

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à **COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE**, [massicottecoop@gmail.com](mailto:massicottecoop@gmail.com)

Fait à **L'ASSOMPTION** ce 2023-01-31

**Signature :**



---

Date: 2023-01-16

Heure d'arrivée: 08:00

Numéro du rapport d'inspection: 3535565

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

---

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

## AUTRES CONSTATATIONS No 19 245

Rapport inspection 16 janvier 2023

Inspection effectuée avec Dr Lawrence Jarjour et l'inspecteur David Cadieux.

- Abattage de 88 poules pondeuses.
- Absence de plusieurs boyaux d'eau chaude à 82 degrés Celsius.
- Absence de distributeurs de savon au poste d'inspection et au poste de parage final.
- Absence de crochets dans l'abattoir pour les équipements (ex. : tabliers, sarraus) et pour les boyaux d'eau.
- Absence de miroir au poste d'inspection (en attente de la position finale du poste d'inspection).
- Absence de poubelle dans le bureau d'inspection et à certains endroits dans l'abattoir.
- Absence d'eau dans le poste de désosse.
- Des ajustements ont eu lieu au courant de l'abattage au niveau de la plumeuse, car il restait beaucoup de plumes sur les carcasses.
- Absence de stérilisateur au poste de pompage. De plus, le stérilisateur est devenu défectueux au poste de la saignée au retour de la pause.
- Récupération des abats comestibles : L'emplacement de la bassine sera à réévaluer (ex. : hauteur par rapport au sol, proximité du dalot).
- Veuillez vous procurer un dénaturant pour les viandes non comestibles.
- Présence de plumes sur les carcasses au poste final. Vous pourriez augmenter la pression de l'eau au poste de rinçage final.
- Présence de beaucoup de plumes au sol au poste de la plumeuse. Le convoyeur à plumes n'est pas efficace.
- Veuillez nous acheminer votre horaire d'abattage le plus rapidement possible.
- Voici le lien pour accéder au Manuel des méthodes d'inspection des abattoirs :  
[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Manueldesmethodes\\_inspectionabattoirs.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Manueldesmethodes_inspectionabattoirs.pdf)
- Les vêtements de travail de couleur pâle doivent être propres et réservés aux opérations d'abattage. Un survêtement est nécessaire pour visiter les locaux les plus contaminés. Les tabliers et les bottes doivent être maintenus propres, rincés et assainis lorsqu'ils sont contaminés. Le personnel doit se laver les mains fréquemment avec du savon et de l'eau chaude. Il doit le faire, entre autres, avant le début des opérations, au retour des pauses et chaque fois qu'il y a un risque de contamination des produits.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** CATHERINE TURCOTTE

**Adresse:** 867, BOUL. L'ANGE-GARDIEN SUITE 1.0, L'ASSOMPTION, J5W1T3, (Québec)

**Téléphone:** 450 589-1796

**Télécopieur:** 450 589-7812

**Courriel :** catherine.turcotte@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE,  
massicottecoop@gmail.com

Fait à L'ASSOMPTION ce 2023-01-16

**Signature :**



---

Date: 2022-12-21

Heure d'arrivée: 11:30

Numéro du rapport d'inspection: 3530257

Raison de la visite: Insp. permanente (11)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: A-069

---

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

## AUTRES CONSTATATIONS No 19 065

### Test d'abattage

-Test d'abattage. 90 poules 9h pondeuses prévues. Accompagné de Dr. Lawrence Jarjour, coordonnateur vétérinaire, région Nord-Ouest.

Deux tentatives pour insensibiliser des poules ont été effectués, ces volailles ont demeuré conscientes, malgré le positionnement correct des électrodes. Un arrêt du test a été fait en attendant de corriger le problème avec l'insensibilisateur (suspicion que l'appareil doit être branché dans une prise 240Volts). Il est fortement recommandé de consulter les instructions de l'appareil avant de procéder au prochain test.

#### 1) Horaires d'abattage

- vous devez contacter l'équipe des horaires afin d'établir votre horaire habituel
- l'avis concernant les modalités du temps supplémentaire est remise avec le présent rapport

#### 2) Poubelles:

- plusieurs poubelles manquent sur le plancher d'abattage et dans le bureau d'inspection

#### 3) Estampilles:

- les poulets approuvés pour consommation humaine doivent être estampillés (sacs, collants, étiquettes plastiques, etc.) pour être commercialisés, ces estampilles doivent demeurer sous le contrôle du service d'inspection et vous devez garder des registres de leur utilisation (indiquant la date, le nombre utilisés, le nombre restant, le nombre endommagé).

#### 4) Feuille ante-mortem.

Vous devez remplir la feuille ante-mortem à tous les matins, avant le pré-op. Un exemplaire est remis avec ce rapport, une version informatisée pourra vous être fourni au besoin.

#### 5) Des procédures (qui décrivent étape par étape comment vous allez procéder) pour:

- l'utilisation du poste à désossage
- pour les poulets tombés sur le sol

6) Il est important de former vos employés/avoir les équipements nécessaires pour laver vos mains (avec savon) et laver vos bottes (eau à 82C ou pédiluve) en passant du côté sale vers le côté propre.

7) Svp nous remettre une analyse d'eau récente de votre branchement sur le système d'aqueduc municipale (facture ou autre).

#### 8) Poste d'inspection:

- si vous désirez modifier ou déplacer votre poste d'inspection, vous devez soumettre des plans au plans et devis pour approbation avant d'entreprendre des modifications
- votre poste d'inspection doit être équipé d'un miroir de taille suffisant pour permettre à l'inspecteur de regarder les deux côtés du poulet. (équipement important lors de gros volume d'abattage avec vitesse de chaîne élevée).
- assurer vous de ne pas avoir de fils dans le poste d'inspection qui pourraient devenir risque SST (sécurité santé travail)

#### 9) Éclaboussures

- Assurez-vous de prévenir toute éclaboussures provenant de votre dalot sur les carcasses de poulets

#### 10) Bacs d'abats

- pas présentement installé
- doit être situé un minimum de 10 cm au-dessus du sol
- ne doit pas être à risque de recevoir des éclaboussures qui risqueront de contaminer les abats qui y trouve

#### 11) Aspirateur de poumons/testicules/reins

- ce dernier doit avoir un assainisseur à proximité

## AUTRES CONSTATATIONS No 19 065

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Guide_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-12-21

**Signature :**

### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3530257 a été remis à exploitant

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2022-12-09

Heure d'arrivée: 12:45

Numéro du rapport d'inspection: 3527595

Raison de la visite: Insp. permis (08)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: Sans objet

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES POUR L'ÉMISSION D'UN PERMIS**

| No | Règle(s)                                                  | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s) |
|----|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 1  | Maintenir la température de l'eau chaude à 60 °C ou 82 °C | Température de l'eau à 80°C.                               |

**REMARQUES**

Inspection de conformité de l'abattoir.

MM. Michel Veillette et Stéphane Gagnon sont présents.

Cette inspection fait suite à celles réalisées le 2022-08-25 (rapport no 3487617) et le 2022-10-14 (rapport no 3505207).

Les correctifs ont été apportés en majorité mais quelques éléments sont manquants :

Les distributeurs de papier et de savon dans la salle de bain du bureau d'inspection sont manquants toutefois un rouleau de papier et une pompe à savon sont présents dans le bureau.

Le tapis anti-fatigue au poste d'inspection post-mortem est toujours en commande.

La température de l'eau au boyau qui est destinée à l'assainissement est à 80.3°C. À ajuster à 82°C.

Ramassage, nettoyage et assainissement des lieux à faire.

L'établissement ne rencontre donc pas toutes les exigences pour la délivrance du permis d'abattoir A-3 en ce moment.

**MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL**

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Gui\\_de\\_application\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Gui_de_application_Loi_Bien_etre_animal_MAPAQ.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM\\_Gui\\_de\\_reglement\\_chats\\_chiens\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/sante-animale/bien-etre-animal/GM_Gui_de_reglement_chats_chiens_MAPAQ.pdf)

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** JEAN-PHILIPPE GAUDREAU

**Adresse:** 5130, BOUL. GUILLAUME-COUTURE B.100, LEVIS, G6V9L4, (Québec)

**Téléphone:** 418 834-6740 poste 2314

**Télécopieur:** 418 834-6765

**Courriel :** Jean-Philippe.Gaudreau@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par la poste à Luc Beaudoin, 3720 rang St-Alexis, St-Luc-de-Vincennes, QC G0X3K0

Fait à LÉVIS ce 2022-12-14

**Signature :**



Date: 2022-10-14

Heure d'arrivée: 08:45

Numéro du rapport d'inspection: 3505207

Raison de la visite: Insp. permis (08)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN / ALEXANDRE TURNER

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: Sans objet

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

Inspection de conformité préalable à la délivrance d'un permis d'abattoir A3.  
Cette inspection fait suite à celle réalisée en date du 2022-08-25 (rapport #3487617).

M. Alex Turner et Michel Veillette participe à l'inspection des lieux.  
Des photos et un vidéo des lieux et des équipements ont été pris.

La majorité des travaux demandés ont été réalisée.  
Quelques éléments demeurent manquants:

Bureau des inspecteurs:  
Chauffage non fonctionnel;  
Absence de papier et savon dans la salle de bain  
Absence de ligne téléphonique

Local de réception des oiseaux:  
Installation pour faire le lavage des cageots n'est pas fonctionnelle

Local de plumaison:  
Ajustement à faire au niveau de la sortie de la plumeuse vs convoyeur vs espace pour l'employé au coupage des pattes, retrait des plumes restantes et accrochage sur la chaîne d'éviscération.

Local d'éviscération:  
Installation du siphon à faire;  
Installation de la douche finale des carcasses à prévoir.  
Absence de tapis anti-fatigue au poste d'inspection post-mortem

L'eau au boyau qui est destinée à l'assainissement est à 78.5°C. À ajuster à 82°C  
Température de la salle de ressuage 0.5°C. OK

Veuillez svp m'aviser lors que les correctifs nécessaires auront été apportés.

## MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf).

## IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** JONATHAN ALAIN

**Adresse:** 1685, BOUL. WILFRID-HAMEL, RC 40, QUEBEC, G1N3Y7, (Québec)

**Téléphone:** 418 643-1632 poste 2662

**Télécopieur:** 418 644-6327

**Courriel :** Jonathan.Alain@mapaq.gouv.qc.ca

Suite à une vérification, le rapport d'inspection a été modifié.

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-10-14

**Signature :**

## SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3505207 a été remis à Alexandre Turner

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2022-08-25

Heure d'arrivée: 08:40

Numéro du rapport d'inspection: 3487617

Raison de la visite: Insp. permis (08)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 2

Numéro spécifique: Sans objet

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, chapitre P-42)

Loi sur la santé des animaux, L.C. 1990, CH.21

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

**EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES POUR L'ÉMISSION D'UN PERMIS**

| No | Règle(s)                                                                                                                         | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                         |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | S'assurer que les angles des murs entre eux et avec les planchers soient arrondis et scellés                                     | Absence d'un joint étanche et arrondi au bas de certains murs (réception des oiseaux, local abattage)                                              |
| 2  | Avoir des locaux séparés par des portes                                                                                          | absence de porte entre le local de plumaion et le local d'éviscération<br>Absence de porte entre le local de réception des oiseaux et de plumaion. |
| 3  | Faire un revêtement des portes et cadres : dur, lisse, lavable et imperméable                                                    | Finition de cadrages de porte à compléter                                                                                                          |
| 4  | Augmenter l'intensité lumineuse afin d'obtenir 50 décalux dans les locaux de préparation et de 20 décalux dans les autres locaux | Éclairage insuffisant dans le local des viandes non comestibles                                                                                    |

**REMARQUES**

Inspection de conformité préalable à la délivrance d'un permis d'abattoir A3.

Dr Mario Couture est présent lors de l'inspection.

Des photos ont été prises.

Plusieurs éléments essentiels sont manquants tel que:

Lave cageot,

Unités de chauffage dans l'ensemble des locaux qui le requièrent (bureau d'inspection, local réception des oiseaux....)

Le siphon ainsi que l'installation pour le rinçage final intérieur et extérieur des carcasses.

Installation pour le refroidissement des abats;

Table de préparation des volailles et douche à la sortie de la plumeuse;

Tapis anti fatigue au poste d'inspection;

Abaisser le support de retenu des oiseaux qui sont destinés à l'inspection vétérinaire. Prévoir un support pour accrocher une tablette (pad de note);

Finition boîtes électriques dans les locaux;

Distributeur à savon et papier dans la salle des toilettes;

Ligne téléphonique au bureau d'inspection;.

Lors de notre inspection, l'eau à 82°C n'était pas en fonction et n'a donc pas pu être vérifiée.

L'eau aux postes de lavage des mains est actuellement réglé à 50°C ce qui est un peu chaud. (43°C serait préférable aux postes de lavage des mains).

La salle de ressuage n'était pas en fonction et n'a pas pu être vérifiée.

Une seconde inspection sera nécessaire.

Veuillez m'aviser lorsque les améliorations demandées seront effectuées pour qu'une autre inspection de conformité soit prévu.

Actuellement, l'avis de conformité ne peut pas être rédigé.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

La santé et le bien-être des animaux : une responsabilité collective.

En tant que propriétaire d'animaux de compagnie ou d'élevage, vous devez veiller à leur santé et à leur bien-être. Pour en savoir plus, consulter le Guide d'application de la loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal :

[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication\\_Loi\\_Bien\\_etre\\_animal.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guideapplication_Loi_Bien_etre_animal.pdf)

Et le Guide d'application du Règlement sur la sécurité et le bien-être des chiens et des chats :

[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide\\_reglement\\_chats\\_chiens.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_reglement_chats_chiens.pdf).

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** JONATHAN ALAIN

**Adresse:** 1685, BOUL. WILFRID-HAMEL, RC 40, QUEBEC, G1N3Y7, (Québec)

**Téléphone:** 418 643-1632 poste 2662

**Télécopieur:** 418 644-6327

**Courriel :** Jonathan.Alain@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2022-08-25

Signature :

**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3487617 a été remis à Sylvain Dupont

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2025-01-14

Heure d'arrivée: 10:00

Numéro du rapport d'inspection: 3784113

Raison de la visite: Insp. régulière (01)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 1

Numéro spécifique: C-1158

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyen-faible**

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                                                                            | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.                                                         | Les plats (style tôle de cuisson) sont couverts d'une pellicule brunâtre séchée.<br>Présence de résidus de viande au niveau du boîtier inférieur et supérieur de la scie à ruban.<br>Présence de résidus de viande séchée au niveau des touches de contrôle de la grosse pesée.<br>Présence de résidus de viande séchée au niveau du dossier des tables de travail.<br>Présence de résidus de viande séchée sur la paroi interne du porte-couteau.<br>Présence de résidus de viande sur les crochets et les arbres à viandes entreposés au fond de l'atelier et du local des poulies. |
| 2  | Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement. | Certaines poulies présentent des signes de corrosion.<br>Le pourtour interne de certains plats (style tôle de cuisson) est corrodé.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|   |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.                       | La peinture orangée du plafond du local d'entreposage des poulies, crochets et corridor de transport des carcasses de poulets, s'écaille et tombe au sol ainsi que sur les équipements entreposés.<br>Paroi de mur en tôle détachée laissant voir la mousse isolante dans le congélateur.<br>Présence de bois brut coincé dans la glace au niveau du plancher du congélateur sous l'unité de réfrigération.<br>Présence de morceaux de bois brut près du nouveau système de nettoyage présent dans l'atelier de charcuterie. |
| 4 | Entreposer les produits de nettoyage, les assainisseurs et les autres produits toxiques dans un endroit où ils ne sont pas susceptibles de contaminer les aliments. | Les bidons de produits de nettoyage concentrés sont laissés sans protection directement dans l'aire de découpe et de transformation.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

### REMARQUES

-Visite réalisée en compagnie de Mme.Eugénie Gélinas, inspectrice.

-Activité de hachage de viandes de gibiers sauvages pour un client. Aucune activité pour fin de vente en gros ne sera réalisée avant le nettoyage et l'assainissement complets des équipements entrés en contact avec les produits carnés de gibiers sauvages.

-Les différentes bouteilles vaporisatrices de produits de nettoyage sont adéquatement identifiées. Un remplisseur/doseur automatique est présent près de l'évier de l'atelier.

-Veuillez vous assurer d'entreposer les différents produits de nettoyage à 10cm du sol ainsi que dans une armoire fermée afin d'éviter tout risque de contamination des produits carnés manipulés dans votre établissement.

-L'activité de découpe à forfait (service moyennant rémunération) en dehors de vos heures d'opérations est seulement autorisée pour le débitage et désossage de gibiers sauvages provenant de la chasse de particuliers.

\*Voici l'adresse courriel du service des permis de vente en gros pour soumettre toute question en lien avec votre dossier et types d'activités autorisées dans votre établissement.

[permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca)

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Si vous devez apposer une étiquette sur les aliments préemballés destinés à la vente, informez-vous des exigences à respecter en ce qui concerne l'étiquetage.

Nous vous invitons à consulter notre outil pour vous accompagner dans l'étiquetage des produits :

[Quebec.ca/etiquetage-aliments](http://Quebec.ca/etiquetage-aliments)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

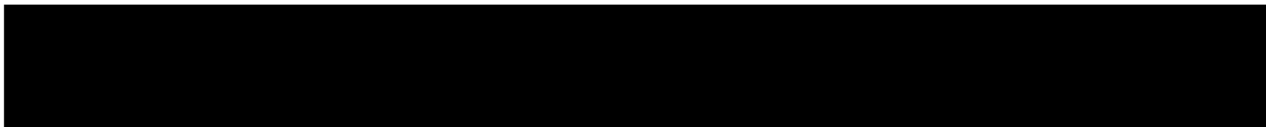
**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669  
**Télécopieur:** 819 371-4907  
**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

**J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le :** 2025-01-16

**Signature :**

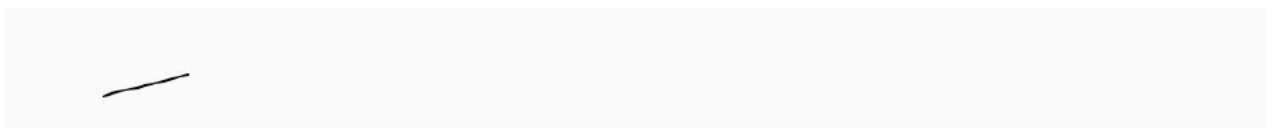


**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 3784113 a été remis à Mme.Marie-France Côté

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**





Date: 2024-10-02

Heure d'arrivée: 14:45

Numéro du rapport d'intervention: 3777147

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 1

Numéro spécifique: C-1158

LOI SUR LA CONSERVATION ET LA MISE EN VALEUR DE LA FAUNE (CHAPITRE C-61.1)

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### REMARQUES

ÉLÉMENTS GÉNÉRAUX À RESPECTER POUR EFFECTUER DE LA DÉCOUPE À FORFAIT DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT:

\*Toutes opérations de manipulation, découpe, manutention, emballage de produits carnés provenant de gibiers sauvages doivent être réalisées en dehors de vos heures de production de produits destinés à la vente. Aucun chevauchement entre les activités de découpe à forfait et les activités de découpe habituelles n'est toléré.

\*Les équipements, surface de travail et les locaux utilisés lors des opérations de découpe de gibiers sauvages doivent être nettoyés et assainis avant le reprise des activités de découpe des produits destinés à la vente.

\*Tous les produits carnés provenant de gibiers sauvages doivent être entreposés à part des produits carnés destinés à la vente et identifiés avec minimalement le nom complet du propriétaire.

NORMES À RESPECTER:

\*Les différentes portions/quartiers des gibiers sauvages doivent être exemptes de contamination (feuilles, poils, terre, ingestat, fèces etc.) lors de leur entrées dans votre établissement. De plus, celles-ci doivent être entièrement recouvertes d'une barrière physique limitant les risques de contamination croisée: papier Kraft ET de coton à fromage (étamine).

\*Les différentes portions/quartiers des gibiers sauvages doivent être entreposées en refroidissement à une distance suffisante afin d'éviter tout contact avec les autres produits destinés à la vente. Veuillez vous assurer que les carcasses de gibiers sauvages possèdent le certificat d'enregistrement de sortie du secteur de chasse et ce, afin d'éviter toute problématique avec le Ministère de La Faune et Des Parcs.

Article de règlement:

6.4.1.17. Conservation du gibier: Les viandes de gibier légalement détenues peuvent être entreposées dans la chambre de conservation des abattoirs ou des ateliers de charcuterie pourvu qu'elles soient dépouillées, qu'elles ne viennent pas en contact avec les viandes domestiques et qu'au préalable, elles aient été complètement enveloppées de papier kraft et d'une étamine.

#### POINTS TECHNIQUES:

\*Les viscères doivent être retirés en forêt. Les abats peuvent être récupérés s'ils ne présentent pas de signe de contamination ou d'anomalie (parasitisme).

\*La tête doit demeurer en possession du propriétaire.

\*Le dépouillement/habillage ainsi que le retrait des bouts de pattes doivent être effectués idéalement par le propriétaire de la carcasse afin de vous éviter la gestion de ce type de viandes non-comestibles (VNC). Si vous effectuez le dépouillement à votre établissement, celui-ci doit être réalisé dans un local séparé de vos locaux de préparation ou directement à l'extérieur. Le parage des différents contaminants résultants de l'abattage en forêt doit être effectué avant l'entrée des portions/quartiers dans votre établissement.

\*Veuillez contacter votre service de récupération habituel afin de valider la récupération des VNC provenant des gibiers sauvages.

\*Les produits découpés/désossés doivent être emballés dans des sacs et boîtes ne portant pas les numéros de vos établissements sous inspection provinciale, être identifiés avec les noms complets des propriétaires et entreposés à part de vos autres produits destinés à la vente.

\*Des étiquettes de poids et d'identification des coupes ou pièces de viandes peuvent être apposées sur les différents sacs d'emballage, mais aucun prix de vente ne doit être inscrit sur celles-ci.

\*Toutes les opérations de préparation et d'emballage doivent respecter les normes d'hygiène générales en industrie alimentaire.

#### RÉSUMÉ - COMMUNICATION VERBALE OU ÉCRITE No 5 790

**Mode de Communication :** Appel / Conférence téléphonique

**Initiateur de la communication :** Exploitant / Établissement

**Personnes impliquées:** Mme.Marie-France Côté - Exploitant / Propriétaire / Représentant (Famille); David Cadieux - MAPAQ - Inspecteur;

**Éléments déclencheurs :** Précisions loi, règlement

**Sujet :** Questionnement de l'exploitant

#### DETAILS:

-Retour d'appel réalisé afin de répondre au questionnement de l'exploitant en lien avec l'autorisation d'effectuer de la découpe à forfait de gibiers sauvages dans l'atelier de charcuterie.

-Explications des différentes normes réglementaires et des bonnes pratiques en industrie alimentaire à respecter afin d'être en mesure de réaliser ce type d'opération dans son établissement.

## IDENTIFICATION DE L'INTERVENANT MAPAQ

**Nom de l'intervenant MAPAQ:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

Un exemplaire de cet acte a été expédié par courriel à Mme.Marie-France Côté, massicottecoop@gmail.com

Fait à TROIS-RIVIÈRES ce 2024-10-03

Signature :





Date: 2021-09-27

Heure d'arrivée: 10:15

Numéro du rapport d'inspection: 3374339

Raison de la visite: visite régulière (01)

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Numéro de dossier: 2272148 - 1

Numéro spécifique: C-1158

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Moyen-faible**

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                    | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Utiliser les produits chimiques autorisés conformément aux normes prescrites et selon les instructions du fabricant. Exercer une surveillance appropriée.                   | Des bouteilles de service de produits de nettoyage de sont pas identifiées                                    |
| 2  | Garder propres les équipements et ustensiles servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits. | Équipements malpropres / boutons de commande des équipements                                                  |
| 3  | Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.                               | Sources de contamination microbiologique / accumulation de gouttelettes d'eau au plafond de la chambre froide |

### REMARQUES

Boîtes sur le plancher dans la chambre de congélation

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

« Pour de plus amples informations concernant les mesures de prévention de la COVID-19 dans votre milieu de travail, veuillez consulter la trousse d'outils COVID-19 disponible au [www.cnesst.gouv.qc.ca](http://www.cnesst.gouv.qc.ca) ou composer le 1-844-838-0808. »

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** RICHARD LÉVESQUE

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4656

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** richard.levesque@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2021-09-27

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 3374339 a été remis à m veillante

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**



Date: 2018-08-17

Heure d'arrivée: 10:45

Numéro du rapport d'inspection: 2781358

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Raison de la visite : visite de plainte (04)

Numéro de dossier: 2272148 - 1

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal

### REMARQUES

Visite de plainte effectué afin de vérifier le possible récent abattage de poulets à l'adresse de votre établissement.

-Visite de l'extérieur des bâtiments: aucun signe d'abattage.

-Visite des différents locaux de la découpe et de l'ancien abattoir: aucun signe d'abattage.

Visite des lieux réalisée en compagnie de M.Michel Veillette, responsable de l'établissement.

M.Veillette mentionne au service d'inspection que puisque l'établissement est en processus de développement pour l'obtention d'un permis d'abattoir provincial, plusieurs individus pratiquant de l'abattage clandestin de poulets à proximité semblent être en grande défaveur au démarrage d'un abattoir dans leur région. Il serait donc possible, que ces individus essaient de nuire au projet afin de garder leur clientèle, clientèle heureuse de la venue d'un abattoir sous inspection.

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Pour en savoir plus visitez le : [www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillage-alimentaire-conseils)

### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** DAVID CADIEUX

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

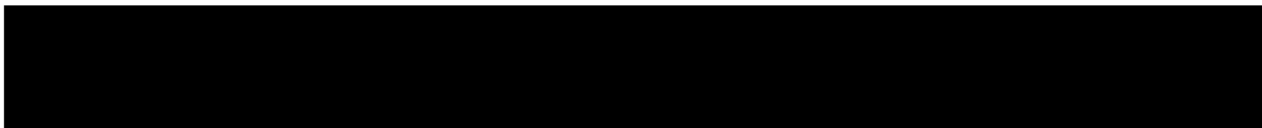
**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4669

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel** David.Cadieux@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-08-17

Signature :



**SIGNATURE DE L'EXPLOITANT**

Le rapport d'inspection No 2781358 a été remis à M.Michel Veillette

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

Signature :





Date: 2018-04-05

Heure d'arrivée: 10:30

Numéro du rapport d'inspection: 2982951

Exploitant: COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE

Établissement: Sans objet

Bannière: Sans objet

Responsable: LUC BEAUDOIN

Adresse de l'établissement: 3720 RANG ST-ALEXIS, SAINT-LUC-DE-VINCENNES, G0X3K0, (Québec)

Raison de la visite : visite régulière (01)

Numéro de dossier: 2272148 - 1

### ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE

Charge de risque précédente: **Faible**

Charge de risque actuelle: **Moyen-faible**

Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

### ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ

| No | Règle(s)                                                                                                                                                                                                                            | Constatation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)                                                              |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Garder propres les emballages servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.                                                                        | Équipements malpropres / Bords de la scie à viande sales, croulés de résidu brunâtre                                    |
| 2  | Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement. | État ou nature inadéquat / Partie du hache viande corrodé.                                                              |
| 3  | Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination microbiologique.                                                                                                             | Sources de contamination microbiologique / Drain du compresseur frigorifique de la chambre froide s'écoule dans un scea |

### REMARQUES

Vérifier avec le responsable du nettoyage pour s'assurer que les étapes de nettoyage et d'assainissement sont respectées

### MESSAGE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Un manipulateur d'aliments présentant un ou plusieurs symptômes de gastroentérite (vomissements, diarrhée, nausée, jaunisse, etc.) devrait être retiré du milieu de travail. Il peut réintégrer ses tâches 48 heures après l'arrêt complet de ses symptômes ou, s'il y a lieu, selon l'avis du médecin.

Lorsqu'un prélèvement d'échantillons est réalisé pendant une visite d'inspection, les résultats qui en découlent vous seront communiqués seulement s'ils se révèlent non conformes aux critères analytiques établis.

Agissons ensemble dans la lutte au gaspillage alimentaire !

Un hyperlien sera bientôt disponible afin de vous aider dans votre démarche.

#### IDENTIFICATION DE L'INSPECTEUR

**Nom de l'inspecteur:** ELLIOT ST-PIERRE

**Adresse:** 5195, BOUL.DES FORGES, BUR. 55, TROIS-RIVIERES, G8Y4Z3, (Québec)

**Téléphone:** 819 371-6844 poste 4660

**Télécopieur:** 819 371-4907

**Courriel :** Elliott.St-Pierre@mapaq.gouv.qc.ca

J'ai personnellement constaté les faits et posé les gestes mentionnés dans ce rapport produit le : 2018-04-05

**Signature :**

#### SIGNATURE DE L'EXPLOITANT

Le rapport d'inspection No 2982951 a été remis à M. Veillette

L'exploitant ou son représentant reconnaît avoir pris connaissance de ce rapport.

**Signature :**

# PERMIS

2272148-0001-01

C-1158

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

## CHARCUTERIE DE GROS

**CATÉGORIE:** CHARCUTERIE GÉNÉRALE

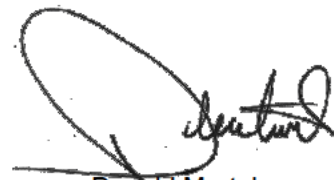
**CONDITIONS:** LIMITE A LA PREPARATION, AU CONDITIONNEMENT OU A LA TRANSFORMATION DE VIANDES OU D'ALIMENTS CARNES VENDUS A L'ETAT REFRIGERE OU CONGELE, A L'EXCLUSION DES OPERATIONS DE CUISSON ET DE FUMAGE.

**NOM ET ADRESSE DE L'EXPLOITANT:**

COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE  
3720, RANG ST-ALEXIS  
SAINT-LUC-DE-VINCENNES, (Qc)  
G0X 3K0

**LIEU D'EXPLOITATION:**

3720, RANG ST-ALEXIS  
SAINT-LUC-DE-VINCENNES, (Qc)  
G0X 3K0



Donald Martel

**CE PERMIS PREND EFFET LE 2025-10-15 ET EXPIRE LE 2026-10-14**

Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

# PERMIS

2272148-0002-01

A-069

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

## ABATTOIR

CATÉGORIE: A-3

No. A-069  
estampille:

CONDITIONS: LE PERMIS AUTORISE SON TITULAIRE A ABATTRE DES VOLAILLES ET DES LAPINS.

### NOM ET ADRESSE DE L'EXPLOITANT:

COOPERATIVE DE SOLIDARITE ABATTOIR MASSICOTTE  
3720, RANG ST-ALEXIS  
SAINT-LUC-DE-VINCENNES, (Qc)  
G0X 3K0

### LIEU D'EXPLOITATION:

3720, RANG ST-ALEXIS  
SAINT-LUC-DE-VINCENNES, (Qc)  
G0X 3K0



Donald Martel

CE PERMIS PREND EFFET LE 2025-12-20 ET EXPIRE LE 2026-12-19

Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation