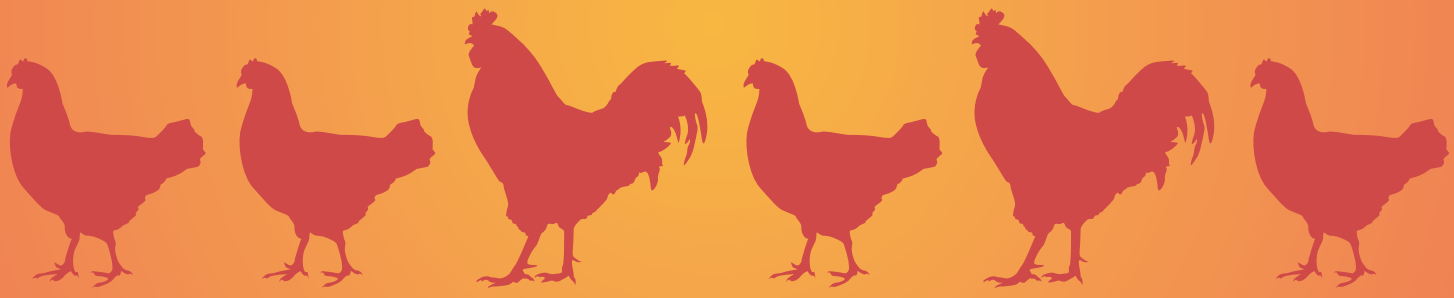
LIGNES DIRECTRICES SUR
L'ABATTAGE DE PROXIMITÉ

ABATTOIR DE POULETS À LA FERME

GUIDE DE L'EXPLOITANT



Bâtir l'avenir

Québec

Rédaction et coordination

Sous-ministériat à la salubrité alimentaire, à l'inspection et à la santé animale

Téléphone : 1 800 463-5023
Courrier électronique : smsaia@mapaq.gouv.qc.ca
Site Internet : www.quebec.ca – Coordonnées générales du MAPAQ

Remerciements

Le Sous-ministériat à la salubrité alimentaire, à l'inspection et à la santé animale tient à remercier toutes les personnes qui ont contribué à l'élaboration et à la révision de ce document.

Table des matières

Introduction 4
Abattoir de poulets à la ferme 5
1 Lexique 5
2 Activités de l'abattoir de poulets à la ferme 6
2.1 Élevage de poulets 6
2.2 Abattage de poulets 7
2.3 Détention et vente 8
2.4 Points de vente 9
3 Permis d'abattoir de poulets à la ferme 10
4 Normes de construction de l'abattoir de poulets à la ferme 10
4.1 Aires de l'abattoir de poulets à la ferme 11
4.2 Murs et cloisons 15
4.3 Sol et plancher 15
4.4 Plafond et toit 16
4.5 Eau potable 16
4.6 Installation de lavage des mains 17
4.7 Gestion des eaux usées 17
4.8 Gestion des déchets et des viandes non comestibles 18
4.9 Gestion des animaux et des insectes 21
4.10 Gestion des produits de nettoyage et d'assainissement et des produits antiparasitaires 22
4.11 Salle de toilette et lavabo 22
4.12 Ventilation 22
4.13 Éclairage 23
4.14 Installations frigorifiques 23
5 Équipement et matériel requis pour l'exploitation de l'abattoir de poulets à la ferme 24
6 Atelier de charcuterie de l'abattoir de poulets à la ferme 34
7 Exigences particulières concernant les opérations de l'abattoir de poulets à la ferme 34
7.1 Formation 34

7.2 Gestion sanitaire du troupeau 34
7.3 Nombre maximum de poulets 35
7.4 Fiche de renseignements sur les animaux 35
7.5 Registres 37
7.6 Vente au marché public 37
7.7 Inscription sur les emballages 37
7.8 Information à communiquer au consommateur 38
8 Combinaison d'activités d'abattage de proximité 38
9 Pour en savoir plus 39
Communiquez avec nous 39

Introduction

Un nouveau cadre réglementaire a été instauré à l'été 2026 pour favoriser le développement de l'agriculture de proximité. Le Règlement modifiant le Règlement sur les aliments, entré en vigueur le 29 août 2026, ouvre de nouveaux débouchés dans la transformation et la commercialisation des viandes et produits carnés, tout en assurant de hauts standards de salubrité alimentaire.

Le présent document fait partie d'une série de quatre guides à l'intention des exploitants et des intervenants œuvrant dans l'abattage de proximité :

- Exploitants d'abattoirs de proximité de catégorie générale
- Exploitants d'abattoirs de proximité de catégorie poulets à la ferme (document actuel)
- Producteurs agricoles
- Médecins vétérinaires

Le nouveau cadre réglementaire permet ce qui suit :

- La vente par les producteurs agricoles, à leur ferme et dans les marchés publics, de viandes provenant de leurs animaux abattus dans un abattoir de proximité de catégorie générale.
- La vente par les exploitants d'abattoirs de proximité de catégorie générale de viandes dans les marchés publics.
- L'exploitation d'abattoirs de proximité de catégorie poulets à la ferme pour fins de vente, à la ferme et dans les marchés publics.
- Le regroupement des normes applicables aux abattoirs de proximité dans le Règlement sur les aliments.

Les lignes directrices qui suivent s'appliquent aux titulaires du permis d'abattoir de proximité de catégorie poulets à la ferme.

Pour les participants au projet pilote d'abattoirs de poulets à la ferme, les modalités restent inchangées jusqu'à la fin du projet, soit le 28 avril 2027.

Les lignes directrices présentées dans ce document s'appuient sur les exigences de la Loi sur les produits alimentaires et de ses règlements ou sur les bonnes pratiques à appliquer en temps normal.

Dans les présentes lignes directrices, lorsque le verbe « doit » est employé, il s'agit d'exigences. Si l'on utilise plutôt le verbe « devrait », il s'agit de recommandations, que l'exploitant peut suivre pour respecter l'objectif prévu au règlement.

Abattoir de poulets à la ferme

Le présent guide a pour objet de faire connaître aux exploitants d'abattoirs de poulets à la ferme les nouvelles activités possibles, les responsabilités que leur confèrent la Loi sur les produits alimentaires et ses règlements ainsi que les recommandations concernant la salubrité des aliments.

Ce guide contient donc de l'information visant à aider les exploitants à comprendre et honorer leurs obligations en matière de salubrité des aliments.

1 Lexique

Dans le présent document, les termes suivants sont ainsi définis :

Aliments carnés : Aliments composés de viande (bœuf, veau, porc, poulet, sanglier, etc.). Cela exclut la chair des poissons, des fruits de mer ou de toute autre espèce marine ou d'eau douce.

Atelier de charcuterie : Établissement où sont préparés des viandes ou des aliments carnés destinés à la consommation humaine. C'est là que sont effectuées toutes les opérations de découpe et de préparation d'aliments à base de poulets pour fins de vente aux consommateurs.

Consommateur : Personne qui acquiert un produit pour sa propre consommation et non pour fins de revente.

Ferme de l'exploitant : La ferme de l'exploitant d'un abattoir de poulets à la ferme est le lieu où celui-ci élève ses poulets et tient son abattoir, son atelier de charcuterie, son lieu de vente et son restaurant (le cas échéant).

Fiche de renseignement sur les animaux (FRA) : Fiche qui doit être envoyée au MAPAQ par l'exploitant de l'abattoir de poulets à la ferme. Pour connaître l'ensemble des exigences, consultez la section **7.4**.

Préparation : Abattre, assaisonner, chauffer, coaguler, concentrer, confire, congeler, cuire, décongeler, décoquiller, découper, dépecer, dépiauter, déshydrater, désosser, emballer, enrober, évaporer, éviscérer, extraire, façonner, fermenter, fileter, filtrer, fumer, garnir, griller, hacher, laver, mariner, mélanger, mettre en conserve, mirer, morceler, moudre, mouler, parer, pasteuriser, peler, piquer, presser, réchauffer, réemballer, saler, saigner, saumurer, saurer, sécher, torréfier, trancher et tout autre genre de traitement ou de conditionnement d'aliments, à l'exception du parage des parties non comestibles, du lavage à l'eau et de l'emballage des fruits et légumes frais entiers, de l'emballage des œufs de consommation en coquille et de l'infusion, de la dilution ou de la reconstitution avec de l'eau d'un produit sec ou concentré pour

service direct au consommateur en portion individuelle, sans chauffage subséquent de cette portion.

Restauration : Service ou vente de repas ou de collations pour fins de consommation personnelle.

Vente en gros : Vente de produits à un acheteur pour fins de revente en état ou après préparation, conditionnement ou transformation.

Vente au détail : Vente de produits, à l'exclusion des repas et collations, au consommateur pour fins de consommation personnelle et non de revente.

2 Activités de l'abattoir de poulets à la ferme

Les activités d'élevage, d'abattage, de préparation et de restauration de l'exploitant doivent avoir lieu sur le site de sa ferme. La vente au détail peut se dérouler dans le même lieu ou dans un marché public.

2.1 Élevage de poulets

L'élevage de poulets à petite échelle comporte son lot de particularités pour assurer la sécurité des poulets contre les prédateurs ainsi que leur bien-être et favoriser la croissance de poulets en santé.

Des ressources existent pour vous guider dans l'application des bonnes pratiques. L'information susceptible de vous être utile est regroupée dans la page Web Petits élevages d'oiseaux.

Pour connaître les devoirs et obligations des propriétaires ou gardiens d'animaux, visitez la page Web Santé, sécurité et bien-être des animaux

Le Code de pratiques pour le soin et la manipulation des œufs d'incubation, reproducteurs, poulets et dindons présente également les lignes directrices nationales sur le soin et la manipulation des animaux d'élevage. Vous y trouverez les normes sur le logement et l'environnement des poulets, l'alimentation et l'hydratation, la gestion sanitaire du troupeau et l'euthanasie lorsque nécessaire.

2.2 Abattage de poulets

Poulets pouvant être abattus

L'exploitant d'un abattoir de poulets à la ferme peut abattre uniquement les poulets qu'il a élevés pour fins de vente au détail ou de service de restauration. Une fiche de renseignements sur les animaux (FRA) doit avoir été transmise au MAPAQ dans les trois à sept jours qui précèdent l'abattage des poulets.

Consultez la section **7.4** pour en savoir plus sur les modalités entourant la FRA.

Animaux ne pouvant pas être abattus

Les poulets suivants **ne peuvent pas** être abattus dans un abattoir de poulets à la ferme :

- Poulets présentant des signes de maladie ou ayant une apparence anormale*
- Poulets dont la période de retrait d'un médicament ou d'un vaccin administré n'est pas terminée[1]
    - La période de retrait, aussi appelée temps d'attente, correspond au délai nécessaire entre l'arrêt du traitement et l'abattage de l'animal. À l'intérieur de ce délai, le médicament peut encore se retrouver dans la chair de l'animal et être présent au moment de la consommation.
      Cette information se trouve sur le contenant du médicament ou dans l'ordonnance remise par le médecin vétérinaire.
- Poulets n'ayant pas été élevés par l'exploitant de l'abattoir de poulets à la ferme

De plus, les animaux autres que des poulets ne peuvent être abattus dans un abattoir de poulets à la ferme.

L'exploitant d'un abattoir de poulets à la ferme n'a pas le droit d'offrir ses services d'abattage ou de préparation pour quelqu'un d'autre en vue de lui remettre la viande issue de cet abattage.

[1] Consultez la fiche *Bonnes pratiques d'utilisation et d'entreposage des médicaments vétérinaires à la ferme* pour en savoir plus.

*Signes de maladie ou apparence anormale

On entend par « poulets présentant des signes de maladie ou ayant une apparence anormale » tout poulet qui, notamment :

- montre des signes d'abattement ou de faiblesse;
- a de la difficulté à se déplacer;
- tousse ou éternue;
- est enflé au niveau des yeux, de la crête ou des barbillons;
- montre des signes nerveux comme une démarche anormale, des tremblements et un torticolis;
- a de la diarrhée;
- présente toute autre anomalie visible.

La situation doit être rapportée à un médecin vétérinaire qui donnera à l'animal les soins nécessaires. Selon ses recommandations, le poulet pourra être abattu lorsqu'il ne présentera plus de signes de maladie ou d'apparence anormale.

Si un nombre élevé de poulets a une apparence ou un comportement anormaux, votre médecin vétérinaire praticien peut vous outiller pour vous aider à évaluer la situation.

ATTENTION : Les compétences réservées aux médecins vétérinaires demeurent, notamment la condamnation d'un animal et l'émission de diagnostics.
En cas de doute sur l'aptitude d'un poulet à l'abattage, consultez un médecin vétérinaire ou une personne autorisée du MAPAQ.

2.3 Détention et vente

Viandes pouvant être détenues en vue de la vente

L'exploitant peut détenir, préparer et vendre au détail ou servir à son restaurant les viandes provenant des animaux suivants :

- Poulets lui appartenant, abattus dans son abattoir
- Animaux abattus dans un abattoir provincial sous inspection permanente
- Animaux abattus dans un abattoir fédéral

Les viandes et produits carnés peuvent également provenir d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou d'une usine de transformation des viandes sous inspection fédérale.

Tous les aliments vendus ou servis doivent provenir de sources reconnues. À ce propos, des registres ou des pièces justificatives doivent être fournis à la demande des inspecteurs.

Pour davantage d'information sur les autres options d'abattage de proximité, consultez la section **8**.

2.4 Points de vente

L'exploitant peut vendre au détail ses viandes et produits carnés aux points de vente suivants :

- Son atelier de charcuterie ou son lieu de vente situé sur sa ferme
- Son étal au marché public
- À distance (en ligne ou par téléphone)

Il peut également approvisionner son restaurant situé sur sa ferme.

La vente doit se faire directement au consommateur, sans intermédiaire. Toutefois, la livraison peut être effectuée par l'exploitant.

La vente au détail à l'atelier de charcuterie ou au lieu de vente à la ferme ne demande pas de permis supplémentaire.

La vente au détail dans un marché public ne demande pas non plus de permis supplémentaire. Toutefois, vous devez aviser le Ministère de votre intention de participer à un marché public et afficher dans votre étal au marché public une copie de votre permis d'abattoir de poulets à la ferme. Consultez la section **7.6** pour en savoir plus.

La vente en ligne ou à distance est autorisée s'il n'y a aucun intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur. Cette activité ne nécessite pas de permis supplémentaire.

La restauration nécessite un permis de restauration. L'exploitant d'un abattoir de poulets à la ferme peut servir ses viandes à son propre restaurant situé sur sa ferme. Le restaurant peut également être un véhicule de type « camion-cuisine », s'il est exploité à la ferme. Consultez la page Web Permis pour préparation d'aliments, restauration ou vente au détail pour plus d'information.

Si vous souhaitez faire de la restauration à la ferme seulement quelques jours dans l'année, un permis pour événements spéciaux pourrait être une option avantageuse. Consultez la page Permis pour événements spéciaux et marchés publics pour connaître les modalités de ce permis.

Il est **INTERDIT** à l'exploitant d'un abattoir de poulets à la ferme de faire ce qui suit avec les viandes des poulets qu'il a abattus dans son abattoir de poulets à la ferme et les aliments faits à base de ces viandes :

- Les vendre en gros, c'est-à-dire les vendre à un acheteur pour fins de revente. Dans les faits, cela signifie, par exemple, qu'il est interdit de les vendre à un restaurateur, à une épicerie, à un distributeur ou à tout autre exploitant alimentaire.
- Les fournir pour un distributeur automatique.
- Les vendre sur la voie publique ou de porte en porte.
- Les entreposer ailleurs que dans son atelier de charcuterie, son étal au marché public ou son restaurant, le cas échéant. Par exemple, il ne peut pas utiliser un entrepôt public ou un autre commerce qu'il exploite pour entreposer des viandes.

3 Permis d'abattoir de poulets à la ferme

Le permis d'abattoir de proximité de catégorie poulets à la ferme peut être obtenu par toute personne qui en fait la demande et qui répond à l'ensemble des exigences préalables.

Les détails quant à la demande de permis, sa durée et son renouvellement se trouvent sur la page Web Permis d'abattoir de poulets à la ferme.

4 Normes de construction de l'abattoir de poulets à la ferme

L'abattoir et l'atelier de charcuterie de la personne qui demande un permis d'abattoir de poulets à la ferme doivent être conformes aux exigences relatives aux aires et aux équipements. Les équipements ne doivent pas être susceptibles de compromettre la salubrité des produits. Les équipements qui entrent en contact avec les viandes doivent être conçus pour un usage alimentaire. Par ailleurs, l'abattoir de poulets à la ferme ne peut pas être situé dans un établissement servant à l'exploitation d'un abattoir sous inspection permanente du MAPAQ.

L'abattoir doit être conçu, construit et exploité de façon à produire des viandes salubres. Cela implique entre autres ce qui suit :

- Les aires et équipements obligatoires sont présents et conformes.
- La conception du bâtiment empêche l'entrée d'animaux nuisibles (insectes, rats, souris, chiens, chats, etc.).
    - Par exemple, les fenêtres, les portes et leurs cadres doivent être scellés ou munis de grillages bien ajustés.
- Les murs, les portes et les plafonds sont lavables, lisses et en bon état. Ils ne doivent pas être fissurés, ni crevassés, ni écaillés.

- Les murs et les portes peuvent, par exemple, être recouverts de feuilles de plastique ou de métal émaillé.

Les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires utilisés doivent être sans danger et efficaces lorsqu'ils sont utilisés aux fins prévues. Pour de plus amples renseignements, consultez les lignes directrices de l'ACIA, qui contiennent une liste de référence des produits acceptés.

Des exemples de **matériaux à privilégier** sont présentés à titre indicatif. Des matériaux similaires peuvent être utilisés si les objectifs de salubrité sont atteints.

Au contraire, les **matériaux à éviter** sont ceux qui ne permettent pas ou qui permettent difficilement d'atteindre les objectifs de salubrité. Selon les circonstances, la modification des installations pourrait être exigée afin que les opérations puissent se dérouler dans des conditions salubres.

4.1 Aires de l'abattoir de poulets à la ferme

Cette section présente les aires nécessaires à l'exploitation d'un abattoir de poulets à la ferme. Certaines aires sont obligatoires, telles que l'aire de mise à mort et l'aire d'éviscération, tandis que d'autres sont optionnelles (aire de jeûne, aire de réception, atelier de charcuterie). Les aires optionnelles dépendent de l'aménagement de vos installations et des aliments qui y seront produits. Quand ces aires sont présentes, certaines exigences doivent être respectées pour assurer l'hygiène et la salubrité des aliments produits ainsi que le bien-être des poulets.

Aire de jeûne des poulets

L'endroit où les poulets sont placés pour l'étape du jeûne précédant l'abattage se nomme « aire de jeûne ». Il peut s'agir, par exemple, d'un local fermé, d'une section réservée ou d'un enclos spécifique. Le sol de l'aire de jeûne doit être fait de matériaux durs pour éviter que les poulets picossent le sol et mangent des insectes, de l'herbe ou des petits cailloux avant l'abattage. L'aire doit être couverte pour protéger les poulets des intempéries et de la chaleur du soleil.

- **Matériaux à privilégier :** Béton, brique, vinyle, etc.

Aire de réception des poulets

L'aire servant à la réception des poulets et à l'attente avant l'abattage doit être couverte pour protéger les poulets des intempéries et du soleil. Selon l'aménagement des installations, il peut s'agir du même espace que l'aire de jeûne.

Aire de mise à mort

L'aire de mise à mort doit servir aux opérations suivantes :

- Contention
- Insensibilisation
- Saignée
- Échaudage
- Plumaison
- 1er rinçage

Cette aire peut être ouverte ou fermée.

- Une aire ouverte est une installation permanente ou temporaire sans cloisons (par exemple, une terrasse couverte, un chapiteau en toile sans mur, un abri d'hiver ouvert sur les côtés).
- Une aire fermée est une installation permanente ou temporaire munie de cloisons (par exemple, un local intérieur, un chapiteau avec murs, un cabanon).

Il est recommandé de cloisonner cette aire afin d'éviter la contamination des installations et des produits par les intempéries ou par la présence d'insectes ou de rongeurs. Si l'absence de murs entraîne une contamination, le cloisonnement de l'aire pourrait être exigé.

Les aires de mise à mort et d'éviscération doivent être séparées par une cloison. Il est toutefois possible d'ajouter une ouverture pour permettre le passage des carcasses entre les deux aires.

Cette cloison vise à empêcher les projections et aérosols produits lors des opérations de mise à mort et de plumaison d'atteindre l'aire d'éviscération afin de protéger les produits contre toute contamination.

Aire d'éviscération

L'aire d'éviscération doit servir aux opérations suivantes :

- 2e rinçage
- Retrait des pattes, de la tête et de la glande uropygienne
- Éviscération
- 3e rinçage
- Refroidissement

Cette aire doit être fermée, c'est-à-dire munie de cloisons (par exemple, un local intérieur, un chapiteau avec murs, un cabanon).

Aire d'entreposage des viandes non comestibles

L'établissement doit comporter un endroit pour entreposer les poubelles réservées aux viandes non comestibles.

Les poubelles, habituellement en plastique, doivent être faciles à laver, étanches, non absorbantes, rigides et munies d'un couvercle. Elles doivent porter clairement la mention : **« VIANDES NON COMESTIBLES »**.

ATTENTION : Pendant les opérations et lorsqu'elles ne sont pas réfrigérées, les viandes non comestibles devraient être sorties quotidiennement de l'établissement et éliminées convenablement. Consultez la section **4.8** pour connaître les méthodes de dispositions possibles.

Atelier de charcuterie

La préparation des aliments à partir des poulets abattus dans l'abattoir de poulets à la ferme comprend notamment les étapes suivantes :

- Découpe de poulets (poitrines, cuisses, ailes, etc.)
- Préparation de produits carnés (pâtés, bouillon, poulet rôti, soupes, etc.)

La préparation d'aliments doit se faire dans un local fermé, appelé **« atelier de charcuterie »**.

Si vous ne vendez que du poulet entier cru (frais ou congelé), l'emballage et l'étiquetage peuvent se faire dans l'aire d'éviscération, mais seulement après le nettoyage et l'assainissement complet des installations et du matériel et lorsqu'il n'y a pas d'abattage en cours.

Marche en avant

En règle générale, les aires de travail sont caractérisées selon leur niveau de contamination. Il doit y avoir une marche en avant des produits et des opérations depuis l'aire la plus fortement contaminée jusqu'à la moins contaminée. Les déplacements d'une aire à l'autre requièrent des précautions (par exemple, le lavage des mains, le changement de vêtements, le lavage des bottes) pour éviter les contaminations d'une aire à l'autre.

L'aménagement des installations doit permettre un déroulement des opérations sans croisement et sans retour en arrière. L'élimination des viandes non comestibles ainsi que la circulation du personnel doivent se faire sans risque de contaminer les viandes.
À la page suivante, vous trouverez les aires en ordre de niveau de contamination depuis la réception des animaux jusqu'à l'entreposage des aliments.



Garde des animaux

- Poulailler
- Aire de jeûne



Réception des poulets

- Aire d'attente



Aire de mise à mort

- Contention
- Insensibilisation
- Saignée
- Échaudage
- Plumaison
- Gestion des viandes non comestibles



Aire d'éviscération

- Retrait des pattes, de la tête et de la glande uropygienne
- Éviscération
- Rinçage de la carcasse
- Refroidissement
- Gestion des viandes non comestibles



Entreposage réfrigéré



Préparation d'aliments

- Atelier de charcuterie
- Cuisine du restaurant

Plus contaminée → **Moins contaminée**

4.2 Murs et cloisons

Les murs et cloisons doivent être lavables et lisses, ne pas être en état ou en voie de putréfaction, être exempts d'aspérités et ne pas être écaillés. Les revêtements poreux ou rugueux sont à éviter, car ils sont difficiles à nettoyer et à garder propres. L'objectif est d'empêcher les transferts d'air et les projections de contaminants d'une aire à l'autre.

- **Matériaux à privilégier :** Feuilles de plastique rigide ou de métal émaillé, film de plastique épais, bois peint, Plexiglas, verre.
- **Matériaux à éviter :** Bois nu, briques, pierres, portes ou cloisons montées avec un matériel ajouré (moustiquaire ou tissu).

4.3 Sol et plancher

Lorsqu'il est dehors, le sol ou le plancher de l'abattoir doit résister aux intempéries. Il doit être propre et aménagé de façon à ne pas affecter les conditions sanitaires de l'exploitation, notamment en empêchant l'accumulation d'eau.

- **Matériaux à privilégier :** Béton (dalle, briques, blocs), tapis de caoutchouc, céramique, linoléum, vinyle, époxy.
- **Matériaux tolérés :** Pierre concassée, gravier, poussière de roche, terre, sable, bois, pelouse.

Dans l'atelier de charcuterie, le plancher doit être propre, non absorbant, lisse, facilement lavable et ne pas être une source de contamination. Il ne doit permettre aucune accumulation d'eau, et ne doit pas être fissuré, ni crevassé, ni écaillé.

- **Matériaux à privilégier :** Béton (dalle, briques, blocs), tapis de caoutchouc, céramique, linoléum, vinyle, époxy.
- **Matériaux non conformes :** Pierre concassée, gravier, poussière de roche, terre, sable, bois, pelouse.

Ces matériaux sont à éviter, car ils peuvent être source de contamination (par exemple, par de la poussière ou de l'eau stagnante) et sont impossibles ou difficiles à nettoyer. Si ces matériaux sont utilisés, le personnel d'inspection pourrait exiger un revêtement adéquat.

4.4 Plafond et toit

Toutes les aires utilisées doivent être couvertes pour prévenir la contamination par la poussière, la pluie, le vent et les fientes d'oiseaux, de même que pour protéger les poulets vivants et les carcasses de la chaleur du soleil.

- **Matériaux à privilégier :** Tôle, bardeau d'asphalte, bois, plastique rigide, toile imperméable.
- **Matériaux à éviter :** Tissus, matériaux ajourés, moustiquaire.

4.5 Eau potable

Les aires de mise à mort et d'éviscération ainsi que l'atelier de charcuterie doivent être raccordés à l'aqueduc ou à un système d'alimentation en eau potable courante, chaude (60 °C) et froide, sous pression et avec un débit adapté aux opérations.

L'eau devrait être disponible en quantité suffisante pour les opérations alimentaires (lavage des mains, du matériel et des installations et préparation des aliments). Dans le cas d'un abattoir de poulets à la ferme qui n'est pas raccordé à un aqueduc ou à un puits, un réservoir devrait être aménagé pour approvisionner les installations en eau potable courante, chaude (60 °C) et froide, en quantité suffisante pour assurer un accès continu à l'eau pendant les opérations.

Si vous utilisez de la glace pour vos opérations, vous devez vous assurer qu'elle est faite d'eau potable.

Aqueduc

Si l'établissement est branché sur le système d'aqueduc de la municipalité, l'eau est considérée comme potable. Aucune analyse de l'eau n'est nécessaire.

Puits

Si la source d'approvisionnement est autre (puits artésien, de surface, etc.), vous devez fournir une preuve récente de la qualité de l'eau courante. Vous devrez faire analyser un échantillon d'eau deux fois par année dans un laboratoire accrédité par le ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP) au regard de la qualité microbiologique de l'eau.

Vous trouverez la liste des laboratoires accrédités sur le site du MELCCFP.

Ces analyses doivent idéalement être effectuées au printemps et à l'automne, et l'eau doit être traitée au besoin. Il est important d'appliquer les recommandations formulées sur la page Analyse de l'eau potable d'un puits.

Contenant-réservoir amovible

Pour l'utilisation d'un système d'approvisionnement en eau muni d'un contenant-réservoir amovible, veuillez vous référer à la page 19 du document *Lignes directrices concernant l'hygiène et la salubrité des aliments pour les exploitants de marchés publics et de kiosques alimentaires*.

4.6 Installation de lavage des mains

Les installations de lavage des mains doivent permettre de se nettoyer les mains efficacement avec de l'eau chaude et du savon. Selon l'aménagement de l'abattoir, plus d'une installation peut être nécessaire afin d'éviter que des employés qui travaillent dans une zone plus contaminée (par exemple, l'aire où se fait la mise à mort) soient obligés d'aller se laver les mains dans une zone moins contaminée (par exemple, l'aire où se fait l'éviscération).

Voici les installations qu'il convient d'avoir :

- Un évier
- Un robinet mélangeur actionnable sans contact avec les mains, qui combine l'eau courante potable chaude et froide pour produire de l'eau tiède à la sortie du robinet
- Un appareil distributeur de savon
- Des serviettes individuelles jetables

L'évier doit être utilisé exclusivement pour le lavage des mains et être relié à un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

4.7 Gestion des eaux usées

L'exploitation d'un abattoir de poulets à la ferme génère des eaux usées provenant notamment de ce qui suit :

- Eaux de lavage des installations et du matériel
- Eaux utilisées à certaines étapes de l'abattage :
    - Échaudage
    - Plumaison
    - Rinçage
    - Refroidissement

Ces eaux sont chargées de contaminants microbiologiques et représentent une importante source de contamination. Pour cette raison, un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées est requis pour empêcher la contamination des produits.

Un système **d'évacuation** collecte et achemine les eaux usées vers un réseau public ou un système de traitement privé. Ainsi, l'ensemble des drains et tuyaux qui relient vos installations aux égouts municipaux, par exemple, constituent votre « système d'évacuation ».

Un système de **récupération** collecte et accumule les eaux usées, qui sont, dans un deuxième temps, évacuées. Il peut s'agir d'un contenant ou d'un réservoir qui sera vidé dans un système d'évacuation.

Ce type d'installation nécessite l'enlèvement des eaux usées, par l'un des moyens suivants :

- Vidage dans le système d'évacuation
- Collecte par une compagnie de pompage d'eaux usées
- Livraison dans une station de pompage municipale ou privée

Le choix du système dépend de plusieurs facteurs :

- Aménagement de l'abattoir
- Équipement de plomberie déjà en place
- Facilité d'installation ou de modification des systèmes présents

La réglementation municipale peut prévoir des exigences particulières. Communiquez avec votre bureau régional pour vous informer.

L'exploitant doit s'assurer d'être en mesure de respecter les exigences environnementales liées à la gestion des eaux usées. Il peut communiquer avec son bureau régional du ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs pour toutes questions sur des méthodes de dispositions spécifiques afin de s'informer sur les règles en vigueur et obtenir une autorisation, si nécessaire.

4.8 Gestion des déchets et des viandes non comestibles

Les déchets générés pendant l'abattage, tels que les gants souillés, les serviettes de papier jetables et les emballages ouverts, doivent être placés dans des récipients adéquats. Ceux-ci doivent être vidés régulièrement pour éviter qu'ils ne débordent.

Les récipients à déchets doivent être :

- étanches et faciles à nettoyer;
- pourvus de couvercles et fermés lorsqu'ils ne sont pas utilisés;
- entretenus de façon à ne pas attirer les insectes ni la vermine;
- nettoyés régulièrement et vidés lorsqu'ils sont pleins ou à la fin de la journée;
- fabriqués avec d'autres matériaux que du papier ou du carton.

L'élevage et l'abattage de poulets génèrent également des **viandes non comestibles**, principalement sous forme de :

- poulets morts pendant l'élevage;
- résidus d'abattage :
  - Sang, plumes, têtes, pattes et viscères non comestibles
  - Carcasses de poulet présentant des anomalies au moment de l'éviscération
  - Carcasses ou parties de carcasses parées à la suite de leur contamination.

Pendant les opérations, les viandes non comestibles doivent être placées dans un contenant clairement identifié **« VIANDES NON COMESTIBLES »,** puis être disposées dans un **délai maximal de 48 h**.

Ces contenants doivent également être étanches, refermables, faciles à nettoyer et protégés contre la vermine et les animaux sauvages, et être nettoyés et assainis dès qu'ils sont vidés.

Habituellement, les exigences de gestion des viandes non comestibles provenant d'un abattoir sont différentes de celles encadrant la gestion des carcasses d'animaux morts à la ferme.

Toutefois, les abattoirs de poulets à la ferme peuvent disposer de leurs viandes non comestibles provenant de l'abattage de la même façon que les poulets morts pendant l'élevage.

La méthode de valorisation ou d'élimination des viandes non comestibles doit être choisie de manière à protéger la santé et la biosécurité du troupeau, la qualité de l'eau et l'environnement. Les **méthodes autorisées** sont les suivantes :

1. Récupération par l'exploitant d'un atelier d'équarrissage ou par un récupérateur
2. Compostage
3. Incinération
4. Enfouissement à la ferme

Les **obligations relatives à chacune de ces méthodes** sont présentées brièvement ci-dessous et en détail sur la page Web Gestion des animaux morts à la ferme.

La réglementation municipale peut prévoir des exigences particulières. Communiquez avec votre bureau régional pour vous informer.

L'exploitant doit s'assurer d'être en mesure de respecter les exigences environnementales liées à la gestion des viandes non comestibles. Il doit contacter le ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs pour s'informer sur les règles en vigueur et obtenir une autorisation, si nécessaire.

Équarrissage

Les compagnies d'équarrissage sont spécialisées dans le traitement des viandes non comestibles en vue d'en retirer tout ce qui peut être utilisé dans diverses industries.

Le transporteur doit être informé si certaines carcasses présentent des maladies. Il pourra alors appliquer des mesures rehaussées de biosécurité permettant de limiter les risques de contagion.

Lorsque possible, demandez les services d'une compagnie d'équarrissage. Pour connaître les entreprises autorisées à récupérer les animaux morts, consultez la liste d'établissements sous permis. Sélectionnez les catégories « Atelier d'équarrissage » ou « Récupération ».

Compostage

Le compostage à la ferme est possible si vous détenez un permis d'équarrissage de catégorie « compostage ». Les installations à ces fins doivent :

- résister aux opérations nécessaires au processus de compostage;
- assurer l'évacuation des eaux de pluie et de la neige à l'extérieur;
- assurer la rétention des lixiviats (liquides résiduels issus du compostage) à l'intérieur;
- empêcher l'accès aux animaux vivants.

L'exploitation de l'installation de compostage et l'utilisation du compost produit doivent être conformes à la Loi sur la qualité de l'environnement. L'exploitant doit contacter le ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs pour s'informer sur les règles en vigueur.

Incinération

L'incinération doit s'effectuer dans une installation conforme à la Loi sur la qualité de l'environnement ainsi qu'à la réglementation municipale en vigueur.

Avant de se procurer l'équipement d'incinération, le producteur doit s'assurer d'être en mesure de respecter les exigences environnementales. Il doit contacter le ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs pour s'informer sur les règles en vigueur et obtenir une autorisation.

Enfouissement à la ferme

L'enfouissement des cadavres d'animaux à la ferme doit s'effectuer conformément aux règles en vigueur, notamment pour éviter la contamination des eaux souterraines et de surface et des sols, pour garder à distance les charognards capables de déterrer les cadavres et pour assurer la biosécurité des élevages adjacents.

La possibilité d'enfouir les viandes non comestibles dépend de la quantité générée ainsi que de la nature du sol de votre ferme, de sa position géographique et de la hauteur de la nappe d'eau souterraine.

Consultez le guide sur l'enfouissement des animaux morts à la ferme pour savoir si cette option est possible pour vous.

4.9 Gestion des animaux et des insectes

Les insectes et les animaux, comme les rongeurs, les oiseaux et les animaux domestiques, peuvent poser des risques pour la salubrité des aliments. Vous devez mettre en œuvre les mesures suivantes pour éviter leur intrusion dans les locaux de votre exploitation :

- Protégez les ouvertures, comme les fenêtres, les portes et les bouches d'aération, à l'aide de moustiquaires, de grilles ou d'autres dispositifs adaptés.
- Maintenez les zones extérieures propres pour ne pas les attirer près de votre établissement.

Inspectez régulièrement l'environnement immédiat pour détecter des signes de la présence d'animaux ou d'insectes, par exemple, des excréments et des emballages endommagés.

Éliminez aussi tout produit qui semble avoir été altéré par des animaux ou des insectes.

Si un problème de gestion d'animaux ou d'insectes persiste, faites appel à une firme d'extermination.

4.10 Gestion des produits de nettoyage et d'assainissement et des produits antiparasitaires

Les pesticides (insecticides, rodenticides, etc.), les produits de nettoyage et d'assainissement ainsi que le matériel de nettoyage devraient être entreposés dans un endroit permettant de prévenir la contamination des aliments, comme une armoire ou un compartiment fermé.

4.11 Salle de toilette et lavabo

Les installations sanitaires (toilettes) ne peuvent pas donner directement sur les aires de l'abattoir ou un local de préparation d'aliments. Par ailleurs, elles doivent être munies d'installations hygiéniques pour le lavage et le séchage des mains telles que décrites à la section **4.6**.

4.12 Ventilation

L'établissement doit être muni de fenêtres ou d'un équipement de ventilation mécanique pour contrôler la température, l'humidité et les odeurs. Il faut s'assurer que l'air ne circule pas d'une zone contaminée (par exemple, l'aire de mise à mort) vers une zone moins contaminée (par exemple, l'aire d'éviscération ou l'atelier de charcuterie).

Les fenêtres doivent être munies de moustiquaires afin d'empêcher l'entrée d'insectes et d'animaux.

4.13 Éclairage

Les installations doivent être munies d'un système d'éclairage artificiel, dont l'intensité lumineuse doit répondre aux critères suivants :

- Au moins 50 décalux dans les aires de l'abattoir et de l'atelier de charcuterie
- Au moins 20 décalux dans les autres locaux

Les ampoules et les appareils d'éclairage doivent être protégés afin de prévenir la contamination en cas de bris.

Un éclairage artificiel est recommandé, même lorsque les opérations se déroulent à l'extérieur. Si l'éclairage naturel est insuffisant, l'ajout d'éclairage artificiel pourrait être exigé.

4.14 Installations frigorifiques

Les installations frigorifiques doivent être suffisamment puissantes pour maintenir la température ambiante entre 0 °C et 4 °C. De plus, elles doivent permettre d'atteindre une température interne entre 0 °C et 4 °C six heures après la fin de l'abattage pour les carcasses de poulet, et entre 0 °C et 4 °C immédiatement après l'abattage pour les abats.

- **Exemple d'installations :** Chambre froide, réfrigérateur, congélateur.

5 Équipement et matériel requis pour l'exploitation de l'abattoir de poulets à la ferme

L'équipement et le matériel utilisés pour l'abattage de poulets ne doivent pas être susceptibles de compromettre la salubrité des produits. Ainsi, ceux qui entrent en contact avec les viandes doivent être conçus pour un usage alimentaire.

L'équipement et le matériel sont présentés en détail dans le guide *La salubrité dans les abattoirs de poulets à la ferme*. Ce guide détaille aussi les opérations et explique comment se conformer aux exigences de salubrité. En ce qui concerne l'éviscération sur crochet, le guide *Technique d'éviscération de poulet sur crochet* donne des précisions sur la méthode recommandée.

En guise de complément d'information, le **Tableau 1** ci-dessous présente un résumé de l'équipement et du matériel requis pour l'abattage de poulets à la ferme selon l'étape du processus ainsi que les objectifs de chaque étape et les points critiques à surveiller en priorité.

Les équipements **marqués d'un « * » sont obligatoires**. Par souci de simplicité, des exemples d'équipements obligatoires sont suggérés. Toutefois, d'autres équipements peuvent être utilisés s'ils permettent d'atteindre les objectifs énoncés dans la première colonne.

Les équipements **sans « * » sont recommandés**. Sans être obligatoires, ils peuvent vous aider à atteindre les objectifs énoncés dans la première colonne. Selon l'aménagement de votre abattoir de poulets à la ferme, il est possible que vous n'en ayez pas besoin ou que vous utilisiez un autre équipement.

Résumé des équipements et des bonnes pratiques extraits du guide *La salubrité dans les abattoirs de poulets à la ferme*, élaboré par la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal.

Tableau 1

Étapes	Objectif	Éléments à surveiller	Équipements (* : équipements obligatoires)
Jeûne	– Réduire le contenu du système digestif. – Réduire les possibilités de rupture du système digestif et de contamination.	– Début du jeûne, 8 à 12 h avant l'abattage – Respect du bien-être des animaux	– Cageot de contention (aussi appelé « cage » ou « cageot de transport »)[1] – Aire de jeûne
Attrapage	– Apporter les poulets à l'aire de réception ou de mise à mort.	– Respect du bien-être des animaux	– Perche – Cageot (cage) de contention
Contention	– Immobiliser le poulet. – Éviter que le poulet se débatte et se blesse. – Dégager la tête et le cou pour un meilleur accès aux artères et aux veines pour la saignée.	– Immobilisation du poulet – Respect du bien-être des animaux	– Cône d'abattage*

[1] Les poulets en cageot sont considérés « en transport ». Les exigences à respecter se trouvent sur la page Web Transport des animaux de ferme et de la volaille au Canada.

* Équipement obligatoire. D'autres équipements peuvent être utilisés s'ils permettent d'atteindre les objectifs énoncés dans la première colonne.

Étapes	Objectif	Éléments à surveiller	Équipements (* : équipements obligatoires)
Insensibilisation	– Rendre le poulet inconscient et insensible à la douleur immédiatement, sans causer sa mort ou des souffrances.	– Signes d'une insensibilisation efficace : • Battements d'ailes vigoureux et convulsions sévères • Arrêt de la respiration rythmique • Pattes étendues avec rigidité • Flexion et extension des pattes • Absence de réflexe de la troisième paupière (membrane nictitante) • Absence de vocalisation – Aucune reprise de conscience avant la saignée. Les signes de reprise de conscience sont les suivants : • Respiration rythmique qui s'observe au niveau du cloaque, qui s'élève et s'abaisse de façon rythmique • Vocalisations • Clignotement spontané des paupières – Aucune reprise de conscience pendant la saignée. Le signe de reprise de conscience est le suivant : • Reprise de la respiration rythmique qui s'observe au niveau du cloaque, qui s'élève et s'abaisse de façon rythmique	– Pistolet percuteur à tige pénétrante ou non pénétrante adapté pour les petits animaux*

* Équipement obligatoire. D'autres équipements peuvent être utilisés s'ils permettent d'atteindre les objectifs énoncés dans la première colonne.

Étapes	Objectif	Éléments à surveiller	Équipements (* : équipements obligatoires)
Saignée	– Mettre à mort le poulet.	– Commence rapidement après l'insensibilisation – Dure minimalement 90 secondes ou jusqu'à ce que le sang ne coule plus – Rinçage et stérilisation du couteau entre chaque poulet • Stérilisation chimique ou thermique à 82 °C – Récupération du sang proprement en vue de sa disposition avec les autres viandes non comestibles	– Couteaux* – Stérilisateur à couteaux* – Chaudière identifiée pour récupérer le sang en vue de sa disposition avec les autres viandes non comestibles
Échaudage	– Faciliter l'enlèvement des plumes.	– Température de 55 à 62 °C, pendant 30 à 45 secondes – Changements fréquents de l'eau ou apport continu	– Échaudeuse ou grande marmite avec brûleur* – Robinet ou boyau pour remplir l'échaudeuse – Thermomètre – Système d'évacuation ou de récupération des eaux usées*

* Équipement obligatoire. D'autres équipements peuvent être utilisés s'ils permettent d'atteindre les objectifs énoncés dans la première colonne.

Étapes	Objectif	Éléments à surveiller	Équipements (* : équipements obligatoires)
Plumaison et rinçage	– Retirer les plumes et chicots. – Abaisser la charge microbienne en surface.	– Retrait de toutes les plumes et chicots – Rinçage des carcasses dans les 15 secondes suivant la plumaison avec de l'eau froide – Récupération des plumes proprement en vue de leur disposition avec les autres viandes non comestibles	– Plumeuse* – Chaudière identifiée pour récupérer les plumes en vue de leur disposition avec les autres viandes non comestibles* – Boyau ou douchette pour le rinçage* – Système d'évacuation ou de récupération des eaux usées*
Suspension	– Diminuer les risques de contamination des carcasses. – Empêcher les contacts avec d'autres carcasses et avec les surfaces de travail. – Faciliter les manipulations lors des opérations d'éviscération. – Permettre l'examen de la cavité abdominale, des viscères et de l'extérieur.	– Absence de contact entre la carcasse et les surfaces de travail	– Crochets* – Rail pour faciliter le déplacement des poulets suspendus

* Équipement obligatoire. D'autres équipements peuvent être utilisés s'ils permettent d'atteindre les objectifs énoncés dans la première colonne.

Étapes	Objectif	Éléments à surveiller	Équipements (* : équipements obligatoires)
Changement d'aire **(de l'aire de mise à mort à l'aire d'éviscération)**	– Empêcher les contaminations depuis une aire plus contaminée (aire de mise à mort) à une aire moins contaminée (aire d'éviscération).	– Lavage des mains – Changement de tablier – Changement ou rinçage des bottes	– Installation de lavage des mains* – Tablier en plastique de couleur claire – Bottes de caoutchouc – Bac de rinçage des bottes (eau de Javel diluée)
Éviscération	– Retirer les organes comestibles (foie, cœur, gésier). – Retirer les organes et parties non comestibles (œsophage, jabot, cloaque, poumons, trachée, organes reproducteurs, reins, tête, glande uropygienne, pattes). – Parer les parties de carcasses contaminées.	– Rinçage de la carcasse à l'eau froide – Absence de contamination des parties comestibles par le contenu digestif – Parage des régions atteintes en cas de contamination par les matières fécales, la bile ou le contenu digestif – Élimination de la carcasse s'il y a contamination généralisée (plus du tiers de la surface du poulet) par les matières fécales, la bile ou le contenu digestif	– Couteaux* – Stérilisateur à couteaux* – Grattoir à poumon – Boyau ou douchette pour le rinçage* – Récipient identifié pour récupérer les viandes non comestibles* – Récipients identifiés et glace pour récupérer et

* Équipement obligatoire. D'autres équipements peuvent être utilisés s'ils permettent d'atteindre les objectifs énoncés dans la première colonne.

Étapes	Objectif	Éléments à surveiller	Équipements (* : équipements obligatoires)
		– Rinçage des régions atteintes s'il y a contamination par des particules d'organes, de cartilage, de gras ou de poussière – Dégagement du cloaque – Retrait complet et efficace de ce qui suit : • Plaie de saignée lors de l'enlèvement de la tête • Glande uropygienne • Organes (cœur, poumons, reins, viscères, etc.) – Récupération et refroidissement immédiat des abats comestibles (le cas échéant) : • Foie, cœur, gésier – Récupération des viandes non comestibles dans le contenant approprié – Rinçage et stérilisation du couteau entre chaque poulet ou dès qu'il y a contamination • Stérilisation chimique ou thermique à 82 °C	refroidir les abats comestibles* – Système d'évacuation ou de récupération des eaux usées*

* Équipement obligatoire. D'autres équipements peuvent être utilisés s'ils permettent d'atteindre les objectifs énoncés dans la première colonne.

Étapes	Objectif	Éléments à surveiller	Équipements (* : équipements obligatoires)
		– Lavage des mains et de l'équipement en cas de contamination – Rinçage interne et externe des carcasses à l'eau froide – Lavage des mains entre chaque poulet	
De la saignée jusqu'à la fin de l'éviscération	– Limiter le temps que les carcasses passent à une température supérieure à 4 °C.	– Maximum de 30 minutes entre la saignée et le refroidissement	
Refroidissement	– Abaisser rapidement la température des carcasses.	– Température interne des poulets entre 0 et 4 °C six heures après l'abattage – Température interne des abats comestibles entre 0 et 4 °C le plus rapidement possible après l'abattage **Si le moyen utilisé est un bain d'eau glacée :**	– Grand récipient d'eau fraîche glacée* – Glace* – Boyau ou robinet pour renouvellement en continu de l'eau froide – Réfrigérateur ou chambre froide*

* Équipement obligatoire. D'autres équipements peuvent être utilisés s'ils permettent d'atteindre les objectifs énoncés dans la première colonne.

Étapes	Objectif	Éléments à surveiller	Équipements (* : équipements obligatoires)
		– Renouvellement de l'eau froide en continu ou changement fréquent – Maintien de la température froide de l'eau **Si le moyen utilisé est le réfrigérateur :** – Puissance adaptée au volume de poulets – Circulation de l'air efficace dans le réfrigérateur – Absence d'autres aliments pendant le refroidissement	– Plateaux ou contenants pour déposer les carcasses et les abats comestibles – Thermomètre*
Emballage et préparation	– Emballer ou préparer les poulets. – Limiter le temps que les poulets passent à une température supérieure à 4 °C. – Suivre les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires.	– Emballage et préparation effectués une fois les poulets complètement refroidis – Préparation réalisée dans un local distinct des aires de mise à mort et d'éviscération	
Entreposage	– Conserver les aliments en suivant les conseils pour un entreposage sécuritaire.	– Température des aliments maintenue entre 0 et 4 °C – Aliments à l'abri des contaminations	– Réfrigérateur ou chambre froide*

* Équipement obligatoire. D'autres équipements peuvent être utilisés s'ils permettent d'atteindre les objectifs énoncés dans la première colonne.

Étapes	Objectif	Éléments à surveiller	Équipements (* : équipements obligatoires)
		– Disposition logique avec les autres aliments pour empêcher l'écoulement des liquides : • Le jus de volaille ou de viande crue ne doit pas contaminer les autres aliments. • Les aliments prêts à manger sont placés au-dessus des aliments crus.	– Emballages ou contenants couverts

6 Atelier de charcuterie de l'abattoir de poulets à la ferme

Les équipements utilisés dans l'atelier de charcuterie de l'abattoir de poulets à la ferme doivent respecter les normes de salubrité propres à la préparation d'aliments.

Consultez le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires* pour connaître les exigences à respecter.

7 Exigences particulières concernant les opérations de l'abattoir de poulets à la ferme

En plus des exigences liées au permis et aux normes de construction et d'aménagement des abattoirs de poulets à la ferme, d'autres exigences s'appliquent; elles sont présentées dans cette section.

7.1 Formation

La formation en hygiène et salubrité alimentaires est réglementée. Elle est obligatoire pour toute personne qui prépare des aliments en vue de leur vente.

Visitez la page Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires pour connaître les exigences relatives à votre établissement.

7.2 Gestion sanitaire du troupeau

L'exploitant d'un abattoir de poulets à la ferme doit faire évaluer son élevage de poulets **au moins une fois par année** par un médecin vétérinaire dans le cadre d'un plan de prévention, de surveillance et de soins vétérinaires visant la santé du troupeau.

La visite devrait être réalisée avant le premier abattage de l'année.

Après chaque visite, le rapport du vétérinaire et toute prescription (ordonnances) doivent être gardés sur le lieu de l'élevage pendant deux ans. Ces documents peuvent vous être demandés dans le cadre des interventions effectuées par le MAPAQ.

L'objectif de ces évaluations est principalement de réduire les risques sanitaires pour les consommateurs. Par ailleurs, ces visites contribuent à instaurer un lien direct de confiance entre l'exploitant et le médecin vétérinaire. Cela facilite ainsi les interventions futures des services vétérinaires en cas de problématique liée aux animaux.

De plus, en exigeant que l'exploitant de l'abattoir de poulets à la ferme conserve toute information liée aux interventions vétérinaires, le MAPAQ peut assurer la traçabilité et poser des interventions, notamment en cas d'urgence sanitaire liée aux maladies animales transmissibles.

L'évaluation du troupeau peut être combinée avec une autre intervention (soins de routine, vaccination).

Consultez le site Web de l'Ordre des médecins vétérinaires (OMVQ) pour trouver une ressource vétérinaire dans votre région.

7.3 Nombre maximum de poulets

L'exploitant d'un abattoir de poulets à la ferme peut abattre un maximum de 300 poulets par année civile (du 1er janvier au 31 décembre).

L'élevage de poulets fait partie des productions soumises au système de la gestion de l'offre. Pour en savoir plus, consultez le site Les Éleveurs de volailles du Québec.

7.4 Fiche de renseignements sur les animaux

La fiche de renseignements sur les animaux (FRA) est un document rempli par l'exploitant de l'abattoir de poulets à la ferme. Elle concerne son troupeau et les poulets qu'il compte abattre.

La FRA doit être transmise au MAPAQ trois à sept jours avant l'abattage.

Elle doit être remplie à partir de l'application Web d'Attestra : Fiche de renseignements sur les animaux

L'exploitant doit y indiquer les renseignements suivants :

- **Renseignements sur l'exploitant de l'abattoir de poulets à la ferme**
  Cela comprend vos coordonnées et votre numéro de permis d'abattoir de proximité de catégorie poulets à la ferme.
- **Renseignements sur l'abattage**
  Vous devez indiquer la date prévue de l'abattage, ainsi que le nombre de poulets qui seront abattus.
- **Renseignements sur l'état de santé des animaux**
  Il faut indiquer l'état de santé du troupeau, y compris celui des poulets qui seront abattus, ainsi que toute exposition à des contaminants* pouvant présenter un risque pour les consommateurs.

- **Renseignements sur les traitements administrés**
  Vous devez inscrire les médicaments (sous ordonnance ou non) et vaccins administrés dans les 60 jours précédant l'abattage, ainsi que les périodes de retrait à respecter.
- **Communication de tout changement sans délai**
  Si certains des renseignements transmis changent, vous devez en aviser rapidement le MAPAQ.

Vous devez conserver une copie de la FRA sur le lieu d'élevage pendant un an après la date de l'abattage.

*** Les contaminants peuvent être chimiques ou physiques.**

Exemples de contamination chimique :

Les animaux ont eu accès à des produits chimiques (engrais, produits pétroliers, produits de nettoyage, métaux lourds, etc.).

Exemples de contamination physique :

Les animaux ont ingéré accidentellement des objets solides divers qui pourraient compromettre leur santé ou la qualité de leur chair (vis, boulons, morceaux de broche, etc.).

Les contaminants physiques comprennent également les aiguilles cassées et projectiles et leurs fragments pouvant être logés dans la chair de l'animal.

ATTENTION : Les poulets abattus par l'exploitant de l'abattoir de poulets à la ferme pour sa **consommation personnelle** ne peuvent pas être vendus, car la FRA n'est pas remplie pour ces poulets.

L'exploitant de l'abattoir de poulets à la ferme doit respecter l'horaire d'abattage qu'il a indiqué dans la FRA.

En cas de changement, il doit aviser préalablement le service d'inspection du MAPAQ :

Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 16 h 30 :

1 800 463-5023, poste 8900

En dehors de ces heures et les jours fériés, laisser un message vocal ou envoyer un courriel :

STI.horaire@mapaq.gouv.qc.ca.

7.5 Registres

En fonction de vos activités, certains registres sont obligatoires, notamment le registre d'achats et de fournisseurs et celui des personnes titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire.

Des registres bien tenus permettent de faire le lien entre les aliments consommés, les diverses étapes de préparation et les intermédiaires impliqués.

En cas de rappel alimentaire, ce lien est nécessaire pour pouvoir déterminer les produits à rappeler. Si le lien ne peut pas être fait, c'est l'ensemble des produits d'une entreprise qui pourrait devoir être rappelé plutôt que quelques-uns seulement.

Pour en savoir plus sur les rappels d'aliments et les mesures à prendre en tant qu'exploitant, consultez les pages Web Rappels d'aliments et Procédure de rappel de produits alimentaires pour les exploitants.

7.6 Vente au marché public

L'exploitant d'un abattoir de poulets à la ferme doit informer le MAPAQ de ses intentions de participer à un marché public au minimum 15 jours avant la tenue du marché.

La date et l'adresse du marché public auquel l'exploitant souhaite participer doivent être transmises au moyen du *Formulaire d'enregistrement d'activités de vente de viande provenant d'un abattoir de proximité en marché public*.

L'exploitant doit afficher une copie de son permis d'abattoir de poulets à la ferme à son kiosque.

7.7 Inscription sur les emballages

Vous devez respecter les exigences en matière d'étiquetage si vous souhaitez commercialiser des aliments sur le marché québécois. Pour connaître les exigences applicables à votre situation, visitez la page Étiqueter les aliments préemballés.

De plus, l'emballage des viandes et produits carnés issus des poulets abattus dans un abattoir de poulets à la ferme doit porter la **date d'abattage** des poulets, la **date d'emballage** du produit ainsi que la mention suivante :

« AVIS : provient de poulets abattus sans inspection permanente »

7.8 Information à communiquer au consommateur

Les clients doivent toujours être informés **avant l'achat** que la viande offerte en vente provient de poulets abattus sans inspection permanente.

Concrètement :

- Pour une vente à distance (par exemple, par téléphone ou en ligne), le client doit être informé, **avant l'achat**, que la viande provient de poulets abattus et transformés sans inspection permanente.

Dans le restaurant de l'exploitant de l'abattoir de poulets à la ferme, cette information doit être portée à la connaissance du client sur le menu ou par tout autre moyen clair.

8 Combinaison d'activités d'abattage de proximité

Il est possible pour l'exploitant de l'abattoir de poulets à la ferme d'élever d'autres espèces d'animaux et de faire appel aux services d'abattage à forfait d'un exploitant d'abattoir de proximité de catégorie générale dans l'objectif de vendre ses produits au détail.

L'exploitant pourrait donc vendre à sa ferme ou à un marché public, en plus des viandes et des produits carnés provenant de ses poulets, les viandes de ses animaux abattus à un abattoir de proximité de catégorie générale.

Les exigences propres à chacune de ces activités doivent toutefois être respectées.

Pour connaître les exigences relatives aux activités du producteur agricole, consultez le *Guide du producteur agricole*.

Ici, le **producteur agricole** est le propriétaire d'animaux qui fait appel aux services d'un abattoir de proximité de catégorie générale, moyennant rémunération, dans l'objectif de vendre au détail des produits carnés.

9 Pour en savoir plus

Marchés publics – Exigences de commercialisation à l'intention des exploitants agricoles

Lignes directrices concernant l'hygiène et la salubrité des aliments pour les exploitants de marchés publics et de kiosques alimentaires

Démarrage pour les entreprises bioalimentaires | Gouvernement du Québec

Salubrité des aliments dans les établissements alimentaires | Gouvernement du Québec

Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires

Communiquez avec nous

Pour toute question relative au permis ou pour nous transmettre des documents :

MAPAQ – Service des permis

✉ permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca

Service des permis
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy, 10e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

Pour toute question d'ordre général :

MAPAQ – Service aux clientèles

✉ smsaia@mapaq.gouv.qc.ca

418 380-2130
Sans frais : 1 800 463-5023

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec

26-0076