

RÉGLEMENTATION ENTOURANT LA COMMERCIALISATION DE PRODUITS CARNÉS (DE VIANDE) OU D'ALIMENTS QUI EN CONTIENNENT

Le type d'abattoir, le lieu de l'abattage et le lieu de la transformation déterminent si la commercialisation de produits carnés est possible.

ABATTOIR SOUS INSPECTION PERMANENTE DE COMPÉTENCE PROVINCIALE (A) OU FÉDÉRALE (AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS) CARCASSES INSPECTÉES ET ESTAMPILLÉES		
PERMIS ET/OU RÉGLEMENTATION APPLICABLE(S) SELON DIFFÉRENTS TYPES DE VENTE	PRÉCISIONS	AUTORISATION
VENTE DANS UN ÉTABLISSEMENT DE GROS DÉCOUPE, TRANSFORMATION ET VENTE		COMMERCIALISATION POSSIBLE VIA LA VENTE EN GROS OU AU DÉTAIL
PERMIS DE CHARCUTERIE DE GROS (C1) Catégorie : Charcuterie de gros	- La vente et la distribution de produits transformés sont possibles, dans le respect des mentions au permis. - La transformation et la vente sont possibles directement à l'abattoir ou dans un autre établissement. <i>Exemple : la viande d'un exploitant agricole qui est transformée avec un permis C1 peut être vendue dans plusieurs dépanneurs, épiceries ou restaurants.</i>	
PERMIS DE VENTE AU DÉTAIL OU RESTAURATEUR Catégories : Préparation générale ou Maintenir chaud ou froid Obligation : doit passer par un établissement de gros au préalable	- La transformation, la vente à l'établissement ainsi que la livraison des produits transformés sont possibles avec un permis C1. - Les dépanneurs, épiceries et restaurants doivent détenir un permis de catégorie Préparation générale ou Maintenir chaud ou froid pour pouvoir vendre les produits. <i>Exemple : un exploitant agricole peut vendre ses produits transformés dans un établissement détenant un permis C1, par exemple à un dépanneur ou à une épicerie.</i> - Un établissement de détail peut vendre de la viande à un restaurateur qui détient un permis de restauration (pour autant que cela représente moins de 50 % de ses ventes), mais ne peut pas vendre à un autre établissement de détail (ex. : épicier).	
VENTE DANS UN ÉTABLISSEMENT DE DÉTAIL DÉCOUPE, TRANSFORMATION ET VENTE		
PERMIS DE VENTE AU DÉTAIL Catégorie : Préparation générale Obligation : doit provenir de l'abattoir directement ou indirectement	L'exploitant agricole peut vendre sa carcasse intacte directement à l'établissement de détail. S'il réalise lui-même sa transformation, il doit être titulaire d'un permis de catégorie Préparation générale et il peut vendre les produits issus de cette transformation à son lieu d'exploitation. <i>Exemple : l'exploitant vend une carcasse estampillée à une boucherie. La boucherie devient propriétaire de la carcasse, la transforme et vend les produits de viande à même la boucherie ou dans un autre lieu lui appartenant.</i>	
VENTE DANS UN LIEU DIFFÉRÉ MISE EN CONSIGNE		
PERMIS DE VENTE AU DÉTAIL Catégorie : Maintenir chaud ou froid	- L'exploitant agricole qui souhaite vendre au détail des produits qui n'ont pas été transformés sous permis C1, mais qui possède un permis de vente au détail de catégorie Préparation générale peut le faire dans un espace loué dans un autre établissement (lieu différé). Pour chaque lieu de vente, il doit détenir : - un contrat de location pour l'espace (ex. : tablettes réfrigérées, congélateurs, etc.); - un permis de catégorie Maintenir chaud ou froid. - La vente est autorisée aux lieux indiqués sur le contrat de location uniquement. <i>Exemple : la viande de l'exploitant agricole est offerte à la vente dans une section réfrigérée d'un dépanneur. Il dispose d'un contrat de location de l'espace réfrigéré et un permis de catégorie Maintenir chaud ou froid pour cet espace réfrigéré.</i>	
VENTE DANS UN MARCHÉ PUBLIC		
Seule une photocopie du permis de vente au détail valide (soit Préparation générale ou Maintenir chaud ou froid) est nécessaire sur place.	L'exploitant agricole disposant d'un numéro d'identification ministériel (NIM) peut vendre ses viandes dans un marché public si elles sont issues d'animaux qu'il a élevés et qui ont été abattus dans un abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale.	

RÉGLEMENTATION ENTOURANT LA COMMERCIALISATION DE PRODUITS CARNÉS (DE VIANDE) OU D'ALIMENTS QUI EN CONTIENNENT

Le type d'abattoir, le lieu de l'abattage et le lieu de la transformation déterminent si la commercialisation de produits carnés est possible.

ABATTOIR DE PROXIMITÉ DÉCOUPE ET TRANSFORMATION (CARCASSES NON INSPECTÉES, NON ESTAMPILLÉES)			
ATELIER DE PRÉPARATION			
PERMIS	PRÉCISIONS	INTERDICTION	AUTORISATION
PERMIS D'ABATTOIR DE PROXIMITÉ	La vente doit être réalisée à partir de l'atelier de transformation appartenant à l'exploitant de l'abattoir de proximité uniquement.	VENTE EN GROS OU AU DÉTAIL IMPOSSIBLE PAR L'EXPLOITANT AGRICOLE	COMMERCIALISATION PAR L'EXPLOITANT DE L'ABATTOIR ABATTAGE À FORFAIT POSSIBLE POUR CONSOMMATION PERSONNELLE UNIQUEMENT
RÉGLEMENTATION			
AFFICHE OBLIGATOIRE « Avis : des viandes et des aliments carnés en vente ici proviennent d'animaux abattus et transformés sans inspection permanente ».			

RESSOURCES

Des questions? Communiquez avec le Service des permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation au 1 800 463-6210.

Pour trouver un abattoir dans votre région, consultez la [liste d'établissements sous permis](#).

Pour en savoir plus sur l'enregistrement d'une exploitation agricole et sur les avantages d'obtenir un NIM, consultez [cette page](#).

Les informations contenues dans cet aide-mémoire ont été vulgarisées et sont issues de la Loi sur les produits alimentaires et ses règlements (chapitre P-29). Prenez note qu'elles ne sont pas exhaustives et qu'elles n'ont pas force de loi.

ABATTAGE À LA FERME DÉCOUPE ET TRANSFORMATION (CARCASSES NON INSPECTÉES, NON ESTAMPILLÉES)			
DÉCOUPE À FORFAIT			
PERMIS	PRÉCISIONS	INTERDICTION	AUTORISATION
PERMIS DE SERVICE MOYENNANT RÉMUNÉRATION Catégorie : Préparation générale	L'exploitant agricole qui abat l'animal peut le faire découper et récupérer les coupes de viande pour sa consommation personnelle uniquement.	VENTE EN GROS OU AU DÉTAIL IMPOSSIBLE Les viandes issues d'une carcasse de bétail qui a été abattu à la ferme ne peuvent pas être détenues ni utilisées par un détaillant ou un restaurateur.	CONSOMMATION PERSONNELLE UNIQUEMENT
RÉGLEMENTATION			
AFFICHE OBLIGATOIRE « Avis : les viandes et les aliments carnés détenus à cet établissement ne peuvent faire l'objet de vente ».			

DÉFINITIONS

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

Vente au détail : toute vente de produits, à l'exclusion des repas ou collations, faite à un acheteur ou à un usager, pour fins de consommation ou d'usage et non de revente.