

VENTE DIRECTE D'ŒUFS NON CLASSÉS ET DE PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES À BASE DE CE TYPE D'ŒUFS EN CIRCUITS COURTS DE COMMERCIALISATION

AIDE-MÉMOIRE

Le présent aide-mémoire constitue un résumé des conditions et des exigences visant précisément la vente directe d'œufs de poule domestique non classés et de préparations alimentaires à base de ce type d'œufs dans des circuits courts de commercialisation.

Les producteurs et les exploitants agricoles sont toujours tenus, en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29) et du Règlement sur les aliments (RLRQ, chapitre P-29, r. 1), d'assurer la salubrité et l'innocuité de leurs produits qui sont destinés à la vente pour la consommation humaine.

Par ailleurs, il est recommandé d'adopter les bonnes pratiques de biosécurité et de salubrité à la ferme ainsi que les pratiques appropriées en matière de bien-être animal.

Conditions générales

- La vente d'œufs non classés et de préparations alimentaires à base de ce type d'œufs doit être réalisée directement par le producteur ou l'exploitant agricole sans aucun intermédiaire ni consignateur.
- Les contenants d'œufs offerts aux consommateurs en circuit court doivent porter l'inscription « Œufs non classés » lorsqu'ils renferment des œufs de poule domestique qui n'ont pas été mirés et classifiés par catégorie de qualité et de poids conformément au Règlement sur les aliments.
- Afin de soutenir la salubrité et la qualité des produits, les œufs non classés doivent être offerts à la vente directe ou incorporés dans des préparations alimentaires destinées à la vente directe au plus tard dix jours après la ponte.
- Pour assurer la bonne conservation des œufs par les consommateurs, les contenants d'œufs doivent comporter l'inscription « Garder réfrigéré » ainsi qu'une date limite de conservation fixée à 30 jours à compter de la date de la ponte.
- Les préparations alimentaires à base d'œufs doivent être entreposées à une température qui permet d'en assurer la salubrité jusqu'à la consommation.
- L'emplacement choisi pour la vente au détail de produits en circuit court doit être situé à moins de 150 kilomètres du lieu de production des œufs ou à l'intérieur d'une même région administrative. Cette condition s'applique donc au commerce électronique ou à la vente en ligne.
- Il est permis de confectionner des préparations à base d'œufs non classés sur les lieux mêmes de la production des œufs afin de les vendre directement en circuit court. Ces préparations peuvent aussi être servies aux consommateurs sur les lieux de la production des œufs avec une mention écrite ou un rappel sur l'origine des œufs.

Exigences visant les produits et la vente directe

Salubrité des œufs non classés

Les œufs non classés destinés à la vente directe aux consommateurs en circuit court ou utilisés dans les préparations alimentaires aux fins d'une telle vente doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- Avoir une coquille propre et intacte;
- Être exempts de moisissures;
- Être exempts d'odeurs étrangères à celle d'un œuf sain;

- Ne pas avoir été incubés;
- Ne pas être issus de l'abattage des poules;
- Être conservés à une température constante qui n'excède pas 13 °C après la cueillette et pendant la livraison, ainsi qu'à une température constante qui n'excède pas 7 °C sur les lieux de préparation et aux points de vente;
- Être exempts de taches de sang, de taches de « viande » ou d'autres anomalies détectables au cassage pour une préparation alimentaire, le cas échéant;
- Avoir subi une température interne de cuisson de 74 °C pour les préparations alimentaires à base d'œufs ou avoir un blanc ou un jaune d'aspect ferme.

Emballage des produits

Les emballages des préparations alimentaires à base d'œufs doivent être étiquetés conformément aux exigences prévues dans la réglementation actuelle.

Les œufs non classés destinés à la vente directe aux consommateurs en circuit court doivent être emballés dans des contenants propres indiquant :

- le nom et l'adresse du producteur ou de l'exploitant agricole ou ceux de sa ferme;
- la mention « Œufs non classés »;
- la mention « Meilleur avant » suivie de la date limite de conservation* ;
- la mention « Garder réfrigéré ».

Les œufs offerts en vrac ou sans emballage doivent être accompagnés d'un écriteau comportant ces mêmes renseignements.

Modalités de vente directe

Outre dans le lieu de la production, un producteur ou un exploitant agricole peut vendre, livrer ou remettre directement à un consommateur les œufs non classés issus de son troupeau de poules ainsi que les préparations alimentaires qu'il a confectionnées avec ce type d'œufs :

- à partir d'un emplacement qu'il a loué dans un marché public ou une foire agricole.
Exemple : un kiosque ou un stand alimentaire;
- à partir d'un point de vente collectif d'un regroupement de producteurs ou d'exploitants agricoles dont il fait partie à titre de membre, d'adhérent ou d'affilié.
Exemple : un marché virtuel collectif de type « marché de solidarité », un kiosque collectif, une coopérative de producteurs ou de solidarité;
- à partir d'un point de chute de paniers par l'entremise d'un représentant du lieu de production, tel que le propriétaire, le copropriétaire, l'employé ou le membre de la famille engagé directement dans les activités de production d'œufs.
Exemple : marché virtuel individuel ou formule de l'agriculture soutenue par la communauté.
- par l'entremise d'une activité de restauration qu'il réalise sur le lieu de production des œufs.
Exemple : des préparations à base d'œufs servies dans une table champêtre, une cabane à sucre, etc.;
- dans un établissement alimentaire de détail indépendant et non affilié dont il est le propriétaire ou l'actionnaire majoritaire.
Exemple : la vente d'œufs non classés et de préparations à base d'œufs non classés dans un kiosque de bord de route, une fruiterie, etc.;

Permis

Une personne dont le statut correspond à celui qui est décrit dans la Loi sur les producteurs agricoles (RLRQ, chapitre P-28) est exemptée de l'obligation de se munir d'un permis aux fins de la vente directe d'œufs non classés en circuit court.

L'exploitant d'un point de vente collectif où sont conservés les œufs non classés et les préparations à base de ce type d'œufs doit détenir un permis de vente au détail.

Un permis de préparation aux fins de la vente au détail est exigé en ce qui a trait aux lieux de production où sont préparés des aliments à base d'œufs en vue de la vente directe en circuit court.

Enfin, un permis de restauration est nécessaire pour ce qui est des lieux de production où sont servies aux consommateurs des préparations alimentaires à base d'œufs par l'entremise d'une activité de restauration.

* Par exemple, des œufs pondus le 3 juin 2018 auront pour date limite de conservation le 3 juillet suivant. Cette date est indiquée sur le contenant d'œufs comme suit : JL03.