BIOCLIPS
ACTUALITÉ BIOALIMENTAIRE

Vol. 34, n° 16, 3 novembre 2026
Rédaction :
Direction du développement des entreprises de transformation alimentaire et des produits
Collaboration :
Direction du développement des secteurs agroalimentaires

PORTRAIT DES ABATTOIRS DU QUÉBEC : ACTEURS CENTRAUX ENTRE PRODUCTION ANIMALE ET MISE EN MARCHÉ

Maillon essentiel de la chaîne bioalimentaire, les abattoirs québécois font le lien entre la production animale et la mise en marché. Ils contribuent à l'autonomie alimentaire du Québec et à la valorisation de toutes les espèces animales. Présents dans plusieurs régions, ils soutiennent l'emploi et l'activité économique, tout en évoluant dans un secteur marqué par des enjeux de main-d'œuvre qui favorisent la modernisation et l'automatisation des chaînes de production. En 2026, le Québec comptait 76 abattoirs actifs répartis dans 13 régions. Leur distribution demeure toutefois inégale : près de 74 % sont concentrés dans cinq régions du sud, ce qui accentue les contraintes logistiques ailleurs. En 2024, plus de 227 millions d'animaux ont été abattus dans l'ensemble du réseau. La volaille domine largement en nombre (96 % des abattages), tandis que le porc représente environ les deux tiers des volumes de viande. Depuis 2019, l'abattage, mesuré en nombre de têtes, a crû de plus de 9 %, porté par la volaille ainsi que par les bovins adultes, dont l'abattage a presque doublé, ce qui reflète une hausse marquée de leur transformation au Québec.

TROIS MODÈLES D'ABATTOIRS AU SERVICE DE MARCHÉS COMPLÉMENTAIRES

En 2026, le Québec comptait 76 abattoirs actifs, répartis en trois catégories selon leur régime d'inspection et les canaux de mise en marché autorisés.

Les 23 abattoirs fédéraux, agréés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), jouent un rôle stratégique tant pour le marché québécois que pour les marchés interprovinciaux et internationaux. Ils transforment la majorité des volumes de viande consommée au Québec et sont les seuls qui sont habilités à exporter leurs produits à l'extérieur de la province.

Les 27 abattoirs provinciaux (catégorie A) approvisionnent le marché québécois en produits carnés destinés à la consommation. À l'intérieur, nous retrouvons la présence continue d'un inspecteur du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) pendant les différentes étapes de l'abattage, ils sont autorisés à la vente en gros comme au détail, et ce, à l'échelle de la province.

Enfin, les 26 abattoirs de proximité, soumis à une inspection périodique par le MAPAQ, soutiennent les productions à plus petite échelle. Limités à la vente directe au consommateur, ils facilitent les circuits courts et contribuent à l'autonomie alimentaire régionale en offrant des services d'abattage et de découpe aux producteurs.

UNE CONCENTRATION DES ABATTOIRS DANS LE SUD DU QUÉBEC

Les abattoirs sont répartis dans 13 régions administratives, mais avec une forte concentration dans certaines. Ainsi, 74 % des établissements se concentrent dans cinq régions : Montérégie (22 établissements), Chaudière-Appalaches (12), Estrie (9), Centre-du-Québec (7) et Lanaudière (6). Ensemble, ces régions regroupent une part importante de la capacité d'abattage de la province, en lien avec la forte présence d'élevages et d'infrastructures complémentaires bien établies, soit meuneries, encans, parcs d'engraissement, salles de découpe, usines de transformation et centres de distribution, qui forment des grappes industrielles associées à l'abattage.

À l'inverse, certaines régions périphériques, notamment le Bas-Saint-Laurent, la Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine ou la Mauricie, disposent d'un nombre plus limité d'installations et d'éleveurs. Les producteurs y parcourent en conséquence de plus longues distances pour la transformation, ce qui entraîne des coûts additionnels, des contraintes logistiques, des délais d'attente accrus avant l'abattage ainsi que des conséquences sur le bien-être animal et l'offre de viande (stress de transport, perte de poids, risque de déclassement de carcasses).

Tableau 1. Nombre d'abattoirs titulaires d'un permis actif par type d'abattoir et par région administrative au Québec, en 2026

Région *	Fédéral	Provincial	Proximité	Total
Montérégie	9	5	8	22
Chaudière-Appalaches	2	8	2	12
Estrie	2	2	5	9
Centre-du-Québec	1	2	4	7
Lanaudière	4	1	1	6
Capitale-Nationale		1	3	4
Bas-Saint-Laurent	2	1		3
Mauricie	2	1		3
Outaouais		3		3
Laurentides		1	1	2
Saguenay–Lac-Saint-Jean			2	2
Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine		2		2
Montréal	1			1
Total	23	27	26	76

* Les régions ne disposant pas d'abattoirs ne figurent pas au tableau.

Sources : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

UNE DIMINUTION DU NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS DEPUIS 2018

Entre 2018 et 2026, le nombre total d'abattoirs au Québec est passé de 82 à 76, soit une diminution nette de 6 établissements. Cette baisse s'observe du côté des abattoirs fédéraux, lesquels sont passés de 29 à 23, tandis que le nombre combiné d'abattoirs provinciaux et de proximité est demeuré stable. Elle s'inscrit dans un mouvement de consolidation du secteur de la transformation des viandes. Plusieurs sites d'abattage et de transformation ont cessé leurs activités, particulièrement dans les filières porcine et avicole, dans un contexte marqué par l'évolution des cheptels, les perturbations des marchés d'exportation et les ajustements structurels qui en découlent.

Du côté des abattoirs provinciaux, certains font face à une pénurie persistante de main-d'œuvre et à des investissements récurrents nécessaires pour maintenir les installations à niveau afin d'assurer la salubrité, ainsi qu'à des difficultés liées à la relève entrepreneuriale.

Cette situation met en lumière l'importance d'un maillage territorial adapté à la diversité des modèles agricoles et aux réalités régionales.

LA VOLAILLE DOMINE EN NOMBRE DE TÊTES ABATTUES, LE PORC EN VOLUME DE VIANDE PRODUITE

En 2024, les abattoirs québécois ont transformé plus de 227 millions de têtes. La volaille, composée principalement de poulets et, dans une moindre mesure, de dindons, domine largement ce décompte avec plus de 217 millions d'animaux abattus, soit 96 % de l'ensemble des carcasses transformées. Toutefois, elle ne représente que 27 % du volume de viande produite. Le porc arrive au deuxième rang avec 6,8 millions de têtes (3 % des animaux transformés), mais fournit près de 68 % de la viande produite au Québec. Enfin, les bovins et veaux, beaucoup moins nombreux, contribuent à environ 4 % du volume de viande produite.

La Montérégie occupe une place centrale dans l'abattage québécois, avec près du tiers des volailles, plus du quart des porcs et près de 80 % des bovins et veaux. Cette concentration en fait le principal pôle d'abattage de la province.

Tableau 2. Répartition régionale du nombre d'animaux abattus selon les principales espèces au Québec, en 2024

Région	Porcin	Volailles *	Bovin et veau	Ovin et caprin
Montérégie	28,2 %	31,3 %	78,1 %	18,4 %
Lanaudière	25,5 %	37,1 %	8,6 %	33,0 %
Bas-Saint-Laurent	23,4 %	0,0 %	0,5 %	12,4 %
Mauricie	13,9 %	0,0 %	3,0 %	13,8 %
Estrie	1,2 %	1,9 %	4,0 %	12,1 %
Chaudière-Appalaches	7,7 %	21,8 %	1,9 %	3,7 %
Centre-du-Québec	0,1 %	3,6 %	3,0 %	5,8 %
Montréal	0,0 %	4,0 %	0,0 %	0,0 %
Autres régions	0,0 %	0,3 %	0,9 %	0,8 %
Québec (Total en milliers de têtes)	6 806	217 461	228	133

*Poulets et dindons.
Sources : MAPAQ et ACIA.

UNE SPÉCIALISATION MARQUÉE SELON LE TYPE D'ABATTOIR

La répartition de ces volumes et espèces selon le type d'abattoir met en évidence une forte spécialisation. Les abattoirs fédéraux, orientés vers l'exportation et le commerce interprovincial, sont généralement spécialisés dans une seule espèce ou regroupent des animaux apparentés et soumis à des procédés d'abattage similaires (par exemple volailles, y compris poulets, dindons et canards). Ces abattoirs dits mono-espèces transforment la quasi-totalité des volumes de poulet, de porc et de bovin, soit entre 87 % et 99 % selon les espèces. À l'inverse, les abattoirs provinciaux et de proximité, souvent multi-espèces, se concentrent sur les espèces représentant une part marginale du secteur, abattant près de 50 % des ovins et caprins ainsi que 86 % des « autres espèces », souvent destinées aux circuits courts.

Tableau 3. Part des types d'abattoirs dans les abattages par espèce (en %), au Québec, en 2024

Espèce	Fédéral	Provincial	Proximité	Total
Porcin	99,0 %	0,9 %	0,1 %	**100 %**
Bovin	87,0 %	8,6 %	4,4 %	**100 %**
Ovin et caprin	50,6 %	41,1 %	8,3 %	**100 %**
Volailles	98,9 %	1,0 %	0,1 %	**100 %**
Autres espèces	14,8 %	80,9 %	4,3 %	**100 %**

Sources : MAPAQ et ACIA.

Cette organisation repose sur des principes complémentaires : les abattoirs multi-espèces répondent aux besoins locaux grâce à des services adaptés à une diversité de productions, tandis que les établissements fédéraux se concentrent souvent sur des filières structurées visant des marchés plus vastes. Toutefois, traiter plusieurs espèces dans un même établissement augmente les exigences organisationnelles et opérationnelles liées à l'aménagement spécifique des installations, l'usage d'équipements propres à chaque espèce ainsi que la gestion sanitaire, ce qui réduit les marges de profit.

UNE ÉVOLUTION, DEPUIS 2019, DE LA PRODUCTION ANIMALE ET DE L'ABATTAGE AU QUÉBEC

Entre 2019 et 2024, l'activité d'abattage au Québec a progressé de plus de 9 % en nombre d'animaux abattus. Cette hausse est principalement attribuable à la volaille (poulets et dindons), qui domine largement en volume, ainsi qu'aux bovins adultes, tandis que les porcs et les veaux sont en recul.

La filière bovine se démarque par une hausse marquée des abattages, les volumes ayant presque doublé en cinq ans. En 2024, 147 400 bovins adultes, y compris les bouvillons d'abattage et les bovins de réforme, ont été mis en marché au Québec. De ce nombre, 50 % ont été abattus dans la province, comparativement à 20 % en 2019. Cette forte progression masque toutefois un contraste : la quasi-totalité des bouvillons y est désormais transformée, alors qu'une large part des bovins de réforme continue d'être dirigée vers des abattoirs hors Québec.

Tableau 4. Évolution du nombre d'animaux abattus et du ratio des animaux abattus/commercialisés par espèce, au Québec, de 2019 à 2024

	Nombre d'animaux abattus (en milliers de têtes)			Ratio animaux abattus / animaux commercialisés *	
Espèce	2019	2024	Variation	2019	2024
Porcs	8 451	6 806	-19,5 %	119 %	105 %
Bovins adultes	37	73	99,5 %	20 %	50 %
Veaux	177	154	-12,4 %	116 %	115 %
Volailles	196 242	217 461	10,8 %	95 %	98 %
Ovins	124	128	3,3 %	99 %	98 %
Autres espèces **	3 971	2 379	n. r.	n. d.	n. d.
Total	**209 002**	**227 001**	**8,6 %**	**n. d.**	**n. d.**

* Animaux produits au Québec.
** Les autres espèces regroupent notamment les lapins, les bisons, et le gibier d'élevage. Leurs profils d'abattage évoluent indépendamment les uns des autres.
n. r. : non représentatif; n. d. : non défini.
Sources : ACIA et Agriculture et Agroalimentaire Canada; compilation du MAPAQ.

Dans la filière porcine, la structure de l'approvisionnement s'est transformée. Le ratio des abattages réalisés au Québec (peu importe le lieu d'élevage) sur les porcs d'abattage commercialisés au Québec (peu importe le lieu d'abattage) est passé de 119 % en 2019 à 105 % en 2024. Autrement dit, le Québec demeure un importateur net de porcs vivants pour l'abattage, mais l'excédent a diminué. Les importations de porcs vivants ont chuté de 78 % de 2019 à 2024, tandis que les exportations vivantes ont presque doublé (+98 %). Dans le secteur des veaux de lait et de grain, le Québec continue de jouer un rôle de pôle d'abattage. En 2024, 154 341 veaux ont été abattus, alors que la production provinciale s'élevait à 134 302 têtes, soit un volume d'abattage supérieur de 15 % à la production. Cette situation confirme le recours aux approvisionnements externes, bien que l'écart ait légèrement fluctué depuis 2019.

Enfin, le secteur des volailles poursuit sa croissance. Depuis 2019, le nombre de têtes abattues au Québec a augmenté de 10,8 %. Le taux d'abattage local s'est légèrement renforcé, passant de 95 % en 2019 à 98 % en 2024 : la quasi-totalité des poulets et dindons produits au Québec est désormais abattue dans la province.

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec