

DE : Monsieur Donald Martel

Le 12 décembre 2025

Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

TITRE : Projet de règlement modifiant le Règlement sur les aliments

PARTIE ACCESSIBLE AU PUBLIC

1- Contexte

La Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29) (ci-après « Loi P-29 ») habilite le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et le gouvernement du Québec à encadrer les activités de préparation et de vente d'aliments afin de veiller à la salubrité alimentaire et de contribuer à la protection des consommateurs.

Adopté en vertu de la Loi P-29, le Règlement sur les aliments (RLRQ, chapitre P-29, r. 1) (ci-après « Règlement ») régit les normes générales d'hygiène alimentaire et établit notamment les conditions sur les permis d'exploitation et les exigences spécifiques pour les secteurs des viandes, des produits laitiers et leurs succédanés, des œufs de consommation, des produits marins et d'eau douce, ainsi que des produits de l'érable et leurs succédanés.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (ci-après « MAPAQ ») a entamé des travaux d'actualisation législative et réglementaire qui ont été initiés par des modifications à la Loi P-29 en 2021 et des modifications du Règlement le 1^{er} décembre 2024, ainsi que par l'entremise de la Loi modifiant diverses dispositions principalement aux fins d'allègement du fardeau réglementaire et administratif, sanctionnée le 9 avril 2025 (Loi n° 85). La nouvelle phase de modification du Règlement vise notamment à répondre aux engagements gouvernementaux de la Politique bioalimentaire 2025-2035 – *Nourrir nos ambitions* (ci-après « Politique »), de la Politique gouvernementale sur l'allègement réglementaire et administratif – *Pour une réglementation intelligente* (décret n° 1558-2021) ainsi qu'au Plan d'action gouvernemental en matière d'allègement réglementaire et administratif 2020-2025.

Les modifications proposées s'inscrivent dans les objectifs 1.2, 1.3 et 2.2 de la Politique, soit améliorer l'environnement d'affaires des entreprises, élargir l'offre de produits locaux distinctifs ainsi que faciliter l'accès aux aliments et le rapprochement avec les consommateurs. Des efforts concertés sont ainsi mis en œuvre afin de favoriser l'agriculture de proximité et une plus grande autonomie alimentaire pour tous les Québécois. Cela se traduit par une volonté d'augmenter la capacité d'abattage dans les régions et d'offrir de la flexibilité dans l'aménagement des fermes laitières, afin de soutenir les filières de productions animales.

La modification effectuée en 2021 à la Loi P-29 a permis d'introduire les leviers nécessaires à la mise en place de projets pilotes pour favoriser l'innovation à court terme et en étudier les répercussions afin d'évaluer la possibilité de modifier la réglementation. Ainsi, le Projet pilote relatif à l'exploitation d'un abattoir de poulets à la ferme a été mis en œuvre par arrêté ministériel en 2022 en vertu de l'article 56.1.1 de cette loi afin de recueillir de l'information relative à la faisabilité et à la pertinence d'instaurer des normes visant de telles pratiques. Ce projet pilote a autorisé 27 participants à abattre au plus 300 poulets par année provenant de leur propre élevage. Ces viandes peuvent être vendues directement au consommateur sur le site de leur ferme, au marché public ou servies à leur table champêtre.

Bien que ces initiatives favorisent l'agriculture de proximité, des contraintes réglementaires freinent leur déploiement, limitant les débouchés commerciaux ainsi que l'accès à des services d'abattage pour plusieurs producteurs agricoles. Il devient donc essentiel d'identifier de nouvelles mesures afin d'appuyer la production animale, de remédier au manque d'abattoirs dans les régions décentralisées, de faciliter l'accès des producteurs agricoles aux services d'abattage et d'offrir aux consommateurs une meilleure disponibilité des produits locaux. Ces mesures peuvent également contribuer au renforcement de l'autonomie alimentaire du Québec, un objectif central de la Politique. Dans ce contexte, accroître l'offre d'abattage constitue une condition clé pour soutenir le développement des productions animales, tout en assurant la vitalité économique des territoires ruraux du Québec.

La Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité (RLRQ, chapitre R-19.1) (ci-après « Loi R-19.1 ») complète l'encadrement actuel de l'abattage. Cette loi, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2009, a été adoptée afin d'encadrer les petits abattoirs qui, depuis 1977, opéraient sans inspection permanente ni permis. Elle a autorisé les exploitants concernés à obtenir un permis à condition de respecter des règles opérationnelles, de construction et d'aménagement de leur établissement. La Loi R-19.1 vise principalement à renforcer le contrôle de la salubrité des aliments, tout en assurant le maintien d'abattoirs en région sous certaines restrictions de commercialisation. Elle permet également de soutenir le développement régional et de promouvoir les circuits courts favorisant davantage une production et une distribution locales de produits alimentaires.

Enfin, le Règlement exige que les producteurs laitiers installent leur système de traite robotisé fixe dans un local avec une aire à pression positive, lorsque cet équipement est choisi pour faire la traite. Or, cet aménagement est coûteux pour un producteur, offre peu de flexibilité pour s'adapter aux bâtiments de ferme existants et ne contribue pas nécessairement à l'atteinte d'un haut niveau de qualité du lait.

2- Raison d'être de l'intervention

Conformément au Règlement, il est interdit aux producteurs agricoles de vendre leurs viandes directement aux consommateurs si elles proviennent d'animaux qui n'ont pas été abattus dans un abattoir sous inspection permanente.

De plus, la réglementation ne permet pas à un producteur qui utilise le service d'abattage à forfait des abattoirs de proximité de vendre ensuite lui-même la viande provenant de ses animaux. Ainsi, la réglementation actuelle ne favorise pas l'abattage de proximité.

L'absence d'abattoirs sous inspection permanente à une distance raisonnable, que ces derniers soient de compétence provinciale ou fédérale, amène les producteurs agricoles à transporter leurs animaux sur de longues distances, ce qui augmente les coûts, restreint le développement des entreprises agricoles locales et soulève des préoccupations quant au respect du bien-être des animaux. Cette réalité entrave la mise en marché de la viande de production locale, freine la croissance du secteur de l'élevage, nuit à l'achat local et complexifie la valorisation des produits du terroir.

Il devient donc nécessaire d'agir sur ce maillon critique de la chaîne agroalimentaire afin de soutenir la croissance du secteur de l'abattage de proximité et de renforcer l'autonomie alimentaire régionale.

Enfin, il est anticipé que l'utilisation de systèmes de traite robotisés sera en augmentation au cours des prochaines années, notamment en raison du manque de main-d'œuvre et de l'adoption de normes élevées en matière de bien-être animal.

3- Objectifs poursuivis

Le projet de règlement présenté dans ce mémoire propose des ajustements au Règlement visant à alléger les contraintes au développement, à la compétitivité et à l'innovation des entreprises régionales œuvrant dans la production animale et la transformation des viandes. Il vise également à assouplir les exigences liées à l'installation des systèmes de traite robotisés dans les fermes laitières du Québec. Le projet de règlement contribue notamment à favoriser l'offre de services d'abattage de proximité et à offrir une flexibilité dans l'installation des systèmes de traite robotisés dans les fermes laitières, tout en assurant des mesures de contrôle en termes de salubrité des aliments.

Une révision de la réglementation peut contribuer à lever certains obstacles à l'amélioration de l'offre de viandes en circuit court et encourager la diversification des modèles d'affaires des abattoirs de proximité. Cette intervention pourrait également mener à une réduction des coûts liés au transport des animaux et accroître leur bien-être. Elle favoriserait la mise en marché de la viande locale, la croissance du secteur de l'élevage et la valorisation des produits du terroir.

3.1 Ajout de dispositions permettant la vente de viande par le producteur agricole

Le projet de modification réglementaire propose des allègements au bénéfice des producteurs agricoles qui souhaiteraient vendre aux consommateurs, sur le site de leur ferme ou au marché public, les viandes et produits carnés issus des animaux de leurs élevages qu'ils ont fait abattre dans un abattoir de proximité. Ces producteurs pourraient également servir ces aliments lorsqu'ils exercent l'activité de restaurateur sur le site de leur ferme, par exemple à une table champêtre.

Les producteurs agricoles devraient détenir les permis requis pour leurs activités et respecter les conditions prévues au Règlement pour assurer la salubrité des aliments. Le producteur agricole devrait notamment transmettre au ministre et à l'exploitant de l'abattoir les renseignements requis à l'aide de la fiche prescrite par le ministre. Cette fiche inclurait notamment l'identification des animaux, leur nombre, leur poids vif ainsi que des informations sur leur état de santé. Le volume maximal d'animaux qui pourrait être soumis annuellement à l'abattage par un producteur agricole dans tout abattoir de proximité de catégorie « générale » serait limité à 5 000 kg, et ce, pour l'ensemble des espèces animales.

Cette proposition de modification constitue une nouvelle opportunité de commercialisation au profit des producteurs, dans un contexte de partage des responsabilités en matière de salubrité des aliments entre les acteurs impliqués. Cette solution s'aligne également avec la vision du MAPAQ en matière d'innovation et de développement des marchés de proximité.

3.2 Ajout d'un lieu de vente supplémentaire pour les exploitants d'abattoirs de proximité

Le projet de modification réglementaire vise également à autoriser l'exploitant d'un abattoir de proximité à vendre ses viandes dans les marchés publics et à fournir le service d'abattage d'animaux au producteur agricole propriétaire des animaux, pour fins de vente selon les modalités prévues à la section 3.1 du présent mémoire. Ces activités s'ajouteraient à celles déjà permises, soit d'exploiter deux ateliers de préparation pour fins de vente au détail de viandes, d'approvisionner son restaurant s'il détient le permis conséquent et de fournir le service d'abattage d'animaux à forfait pour remise des viandes et de leurs produits au consommateur requérant ses services pour consommation personnelle seulement.

3.3 Pérenniser les activités d'abattoir de poulets à la ferme

De plus, le projet de modification réglementaire vise à régulariser et à pérenniser les activités autorisées selon l'arrêté du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en date du 1^{er} avril 2022, publié dans la *Gazette officielle du Québec* le 13 avril 2022 concernant le Projet pilote relatif à l'exploitation d'un abattoir de poulets à la ferme (A.M. 2022-04-01, 2022 G.O. 2, 1793). Les activités de cette catégorie d'abattoir permettraient l'abattage de poulets élevés par l'exploitant sur le site de sa ferme, jusqu'à un maximum de 300 poulets par an. Les viandes et produits carnés pourraient être vendus exclusivement à la ferme et au marché public. Le titulaire du permis d'abattoir pourrait aussi servir ces aliments sur le site de sa ferme lorsqu'il exerce l'activité de restaurateur, tel qu'une table champêtre, à condition de détenir le permis requis pour cette activité. L'exploitant d'un abattoir de poulets à la ferme ne serait toutefois pas autorisé à offrir le service d'abattage pour un tiers ni à effectuer de la vente en gros.

3.4 Intégration des exigences visant les abattoirs de proximité

Le projet de modification réglementaire vise également à rassembler les normes relatives aux abattoirs de proximité dans un seul règlement, soit le Règlement. Cette modification viserait à simplifier la compréhension des exigences pour la clientèle tout en assurant la cohérence et la concordance des règles de salubrité dans le secteur des viandes.

L'abrogation de la Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité (ci-après « Loi R-19.1 ») a été prévue en 2021 lors de la modification de la Loi sur les aliments (P-29) et serait effective à la date déterminée par le gouvernement. Ainsi, les modalités relatives aux abattoirs de proximité qui se trouvent dans la Loi R-19.1 ont été intégrées au présent projet de modification du Règlement et entreraient en vigueur lors de la sanction de ce dernier.

3.5 Allègement des exigences d'installations des systèmes de traite robotisés fixes

Le projet de modification réglementaire permettrait désormais aux producteurs laitiers d'installer un système de traite robotisé fixe dans un lieu qui ne nécessite pas un local fermé avec une pression d'air positive. Le système de traite robotisé devrait toutefois être installé de manière à assurer une traite hygiénique, un entretien adéquat du lieu et une ventilation adaptée selon la disposition de l'équipement dans l'étable. Cet allègement permettrait d'installer cet équipement d'une manière qui serait mieux adaptée à la réalité des producteurs ainsi qu'aux bâtiments de fermes laitières du Québec, sans faire de compromis sur la qualité du lait.

4- Propositions

Les propositions du projet de règlement sont les suivantes :

1. Permettre aux producteurs agricoles de vendre, à leur ferme et dans les marchés publics, les viandes provenant de leurs animaux abattus dans un abattoir de proximité;
2. Permettre aux exploitants d'abattoirs de proximité de vendre des viandes dans les marchés publics;
3. Autoriser l'exploitation d'abattoirs de poulets à la ferme pour la vente directe, à la ferme et dans les marchés publics;
4. Simplifier la réglementation en regroupant les normes applicables aux abattoirs de proximité dans le Règlement sur les aliments;
5. Autoriser de nouvelles conditions permettant l'installation d'un système de traite robotisé fixe.

Ces propositions permettraient de mettre en place des solutions concrètes au manque d'offre d'abattage de proximité, de favoriser les circuits courts de commercialisation et l'environnement d'affaire des petites productions, tout en maintenant un haut niveau de contrôle de la salubrité des produits. Elles permettraient également de pérenniser un projet pilote favorable aux producteurs artisanaux. Enfin, elles permettraient davantage de flexibilité concernant l'installation des systèmes de traite robotisés dans les fermes laitières tout en réduisant le fardeau financier des producteurs qui utilisent ce type d'équipement.

5- Autres options

Diverses options ont été évaluées afin de soutenir le développement des abattoirs en région. Toutefois, elles se sont révélées insuffisantes ou inadaptées au contexte actuel.

L'accompagnement des clientèles, notamment par un soutien financier, est utile et favorable, mais présente un impact limité sur l'amélioration de l'environnement d'affaires et la rentabilité des entreprises s'il n'est pas jumelé à une ouverture réglementaire comme celle proposée dans le présent mémoire.

Le maintien du *statu quo* perpétuerait les difficultés présentes et ne permettrait pas de répondre aux besoins des producteurs agricoles, notamment d'avoir accès à de nouvelles possibilités de commercialisation en circuit court, et de faciliter leur accès au service des abattoirs de proximité afin de mettre en valeur la viande de leurs animaux. Il ne contribuerait donc pas à une meilleure disponibilité des produits locaux ni à la croissance du secteur de l'élevage et des circuits courts.

Le maintien du *statu quo* pour l'installation des systèmes de traite robotisés continuerait d'être un irritant pour les producteurs laitiers, puisqu'il engendre un coût important et qu'il ne permet pas toujours une installation compatible avec l'aménagement de certaines fermes du Québec.

6- Évaluation intégrée des incidences

Les mesures présentées dans ce mémoire n'ont pas d'impact sur les aînés, les autochtones, les jeunes, les personnes handicapées, les personnes immigrantes et les Québécois d'expression anglaise.

Le présent projet n'a pas d'incidence particulière, quelle que soit la situation géographique des entreprises, sur l'égalité entre les femmes et les hommes, la pauvreté et le revenu des personnes et des familles, la santé, les personnes handicapées, l'équité intergénérationnelle, la culture, le patrimoine culturel et la langue française, les régions, la capitale nationale, la métropole, l'environnement et les changements climatiques.

Les propositions présentées ne devraient pas avoir d'incidence sur le marché de l'emploi et la gouvernance.

Certaines des propositions auraient une incidence positive sur l'environnement d'affaires des entreprises ainsi que le développement économique, notamment en région.

7- Consultation entre les ministères et avec d'autres parties prenantes

Plusieurs parties prenantes ont été consultées afin d'obtenir leurs commentaires sur les grandes orientations du projet de Règlement avant sa rédaction. Les organismes qui ont été consultés sont les suivants :

- Divers acteurs directement impliqués dans l'abattage de proximité incluant des exploitants d'abattoirs de proximité, des exploitants d'abattoirs sous inspection permanente, des producteurs offrant des services de découpe à forfait, certains promoteurs de projets, des anciens exploitants d'abattoirs, des entreprises en relance ou en transformation ainsi que les participants du Projet pilote d'abattoirs de poulets à la ferme.
- L'Union des Producteurs Agricoles (UPA) :
 - Groupes spécialisés couvrant diverses espèces animales : Éleveurs de bovins du Québec, Éleveurs d'ovins du Québec, Éleveurs de porcs du Québec, Éleveurs de volailles du Québec, Fédération des producteurs de grands gibiers du Québec, Syndicat des producteurs de lapins du Québec;
 - Fédérations régionales représentant les réalités territoriales : Abitibi-Témiscamingue, Bas-Saint-Laurent, Capitale-Nationale—Côte-Nord, Centre-du-Québec, Chaudière-Appalaches, Estrie, Gaspésie – Les Îles, Lanaudière, Mauricie, Montérégie, Outaouais-Laurentides, Saguenay – Lac-Saint-Jean;
 - Groupe de travail d'abattage de proximité, issu de la Table pour le développement des marchés de proximité.
- L'Association des médecins vétérinaires praticiens du Québec (ci-après « AMVPQ ») et l'Ordre des médecins vétérinaires du Québec.
- Les ministères suivants : Économie, Innovation, Énergie, Santé et Services sociaux, Environnement, Lutte contre les changements climatiques, Faune et Parcs et Affaires municipales et Habitation.
- La Ville de Montréal.
- Des représentants des Producteurs de lait du Québec, du Conseil des industriels laitiers du Québec et d'Agropur.

Les parties prenantes étaient de manière générale favorables aux propositions. Le MAPAQ a toutefois apporté certains ajustements au projet de modification réglementaire en réponse aux enjeux soulevés lors de ces consultations. Ainsi, des ajustements ont notamment été apportés aux conditions inscrites au Règlement pour qu'un producteur agricole puisse se prévaloir de la nouvelle possibilité de commercialiser les viandes provenant de ses animaux abattus dans un abattoir de proximité. Ces ajustements tiennent compte des contraintes économiques et opérationnelles des producteurs tout en maintenant les objectifs en matière de salubrité alimentaire et de bien-être animal.

Concernant le volet qui touche l'installation des systèmes de traite robotisés à la ferme, la proposition de modification réglementaire donne suite à des demandes récurrentes de la part des producteurs laitiers eux-mêmes, de même que de la part de leur association, les Producteurs de lait du Québec. Ces derniers étaient en accord avec la proposition d'allègement et ont participé à fournir des informations pertinentes à l'analyse du projet.

8- Mise en œuvre, suivi et évaluation

Les partenaires des secteurs seraient informés dès la prépublication dans la *Gazette officielle du Québec*. Selon les commentaires reçus, le projet de Règlement serait alors édicté à la *Gazette officielle du Québec* et les modifications entreraient en vigueur 60 jours plus tard.

À la suite de l'entrée en vigueur des modifications proposées, l'arrêté du Ministre pour le Projet pilote d'abattoir de poulets à la ferme demeurerait en vigueur pour les participants autorisés pour une période de 12 mois.

Le MAPAQ informerait ses partenaires des modifications lors des différentes rencontres réalisées dans le cadre de ses activités (partenariats, comités, etc.) et informerait les autres ministères et organismes.

Le MAPAQ continuerait d'accompagner les entreprises et les consommateurs par l'entremise de ses tribunes habituelles.

9- Implications financières

Cette révision n'entraînerait aucun coût direct de conformité ni de formalité administrative additionnelle pour les éleveurs d'animaux en ferme, excepté certains éleveurs de poulets, et pour les exploitants d'abattoirs de proximité de catégorie « générale ».

Pour les éleveurs de poulets qui se muniraient du permis d'abattoir de poulet à la ferme, des coûts administratifs volontaires, de 8 517\$ à 17 034\$ en première année et de 6 120 \$ à 12 240 \$ les années suivantes, liés aux permis pourraient s'appliquer. En contrepartie, l'ensemble de ces éleveurs pourraient bénéficier de revenus additionnels allant jusqu'à 193 000 \$ par année, selon une première estimation.

De plus, l'exigence relative aux formalités administratives et réglementaires inscrite dans la Politique gouvernementale sur l'allègement réglementaire et administratif – *Pour une réglementation intelligente*, est respectée.

10- Analyse comparative

Au Québec, la surveillance de la salubrité alimentaire repose sur une approche préventive basée sur le risque qui permet de cibler les interventions là où les risques pour la santé publique sont les plus élevés. La proportion de viandes vendues sans inspection permanente demeure inférieure à 1 % et ces viandes proviennent des abattoirs de proximité. L'exploitant de ce type d'établissement ne peut abattre que ses animaux dont les viandes sont destinées exclusivement à approvisionner un maximum de deux ateliers de vente au détail (boucherie) ainsi que son propre restaurant. Il peut aussi abattre des animaux à forfait appartenant au consommateur, et ce, en vue de lui remettre les viandes pour sa consommation personnelle.

On compte présentement 24 abattoirs de proximité au Québec qui sont inspectés périodiquement par le personnel autorisé du MAPAQ. Afin d'informer le consommateur, une inscription doit être visible dans ces établissements à l'effet que les viandes et produits carnés n'ont pas fait l'objet d'une inspection permanente.

L'analyse suivante constitue une comparaison avec la situation au Canada ainsi qu'avec la réglementation des provinces canadiennes pour l'abattage sans inspection permanente.

CANADA

En 2020, on recensait près de 990 abattoirs au Canada, répartis à travers les provinces et territoires. Parmi ceux-ci, 87 % relevaient de la juridiction provinciale, limitant la commercialisation des viandes au territoire de la province concernée. Pour les abattoirs non soumis à une d'inspection permanente, les conditions varient considérablement d'une province à l'autre et déterminent le type de commercialisation permise.

ONTARIO

Aucune vente de viande non inspectée dans un abattoir sous inspection permanente, provinciale ou fédérale, n'est permise en Ontario.

MANITOBA

L'abattage et la vente directe à la ferme sont autorisés pour les carcasses entières de volailles seulement et celles-ci doivent porter l'indication « non inspectées par le gouvernement ». Cependant, aucune comptabilisation n'est faite du nombre de fermes où l'abattage de ces volailles est réalisé. Toutes les autres espèces doivent être abattues dans un abattoir sous inspection permanente.

SASKATCHEWAN

La province dispose d'un programme d'inspection des viandes volontaire qui résulte d'ententes faites entre les abattoirs consentants et le gouvernement de la province, qui délivre alors des permis d'opération en vertu de standards d'installation et d'équipement établis. On dénombre 72 abattoirs, où l'inspection n'est pas permanente, mais plutôt annuelle. Il n'y a aucune limite de volume et de type d'espèces animales. Les viandes produites ne sont pas estampillées, donc elles ne peuvent être vendues que directement au consommateur.

ALBERTA

L'abattage à la ferme est autorisé pour toutes les espèces animales, sous réserve de l'obtention de l'un des deux types de permis possibles. Le premier type de permis, appelé Mobile Butcher, autorise son détenteur à offrir ses services d'abattage pour toutes les espèces d'animaux appartenant à un producteur. Ce permis n'impose aucune règle d'installation ou d'équipement, puisque l'abattage doit se faire à l'extérieur en tout lieu sur le territoire albertain selon la demande.

Le propriétaire d'animaux qui sollicite ce service peut ainsi faire abattre par année jusqu'à 6 bovins, 12 porcs, 12 moutons, 12 chèvres et 150 volailles. Cela représente un poids vif (poids des animaux vivants) d'environ 6 000 kg exclusivement destiné à la consommation personnelle du propriétaire et celle de sa famille rapprochée. La vente des viandes issues de ces abattages est interdite. À ce jour, l'Alberta compte 255 détenteurs de ce type de permis.

Le second type de permis, appelé On-Farm Slaughter Operation, est actuellement détenu par 314 exploitants. Le détenteur de ce permis peut abattre lui-même, ou faire abattre par un Mobile Butcher, ses animaux ou ceux appartenant à d'autres personnes sur les lieux de sa ferme. Le nombre maximal d'animaux abattus par client doit respecter les exigences prévues par le permis Mobile Butcher. Aucune des viandes issues de ces abattages n'est inspectée et ne peut en aucun cas être vendue.

COLOMBIE-BRITANNIQUE

L'abattage à la ferme est autorisé pour toutes les espèces par l'émission de deux types de permis. Le permis Farmgate Plus permet l'exploitation d'un abattoir partout sur le territoire de la province et autorise son détenteur à abattre jusqu'à 11 375 kg de poids vif (poids des animaux vivants) par année pouvant provenir d'animaux appartenant à d'autres producteurs. Le second type, le permis Farmgate, autorise son détenteur à abattre jusqu'à 2 275 kg de poids vif par année.

Il y a 90 abattoirs de type Farmgate Plus, inspectés à une fréquence déterminée par le ministère de la Santé selon l'évaluation du risque. Aucun examen vétérinaire des animaux n'est effectué, ni d'inspection des produits avant leur vente. La vente en gros et au détail est permise sur le territoire de la province pour les produits du Farmgate Plus. Cependant, pour les neuf abattoirs Farmgate, seule la vente au détail est autorisée et est limitée à un rayon de 50 km autour de l'abattoir.

Exigences d'installations des systèmes de traite robotisés fixes

Pour ce qui est des exigences d'aménagement des systèmes de traite robotisés, la réglementation québécoise a été comparée à celle des autres provinces canadiennes, aux lignes directrices relatives aux systèmes de traite automatisé (standard pancanadien rédigé par des experts de toutes les provinces et de l'industrie laitière), ainsi qu'à la réglementation prévue au Pasteurized milk Ordinance des États-Unis. Les propositions du présent projet s'alignent avec les normes prévues par ces différentes entités.

Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation,

DONALD MARTEL