



CAPA - 002M
C.P. - P.L. 97
Abattoirs de proximité et
produits alimentaires

***L'Union des
producteurs
agricoles***

E

R

I

O

M

**Abattoirs de proximité
Projet de loi n° 97**

É

M

**MÉMOIRE DE
L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES
PRÉSENTÉ À LA
COMMISSION DE L'AGRICULTURE,
DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION**

**Abattoirs de proximité
Projet de loi n° 97**

Le 4 novembre 2008

ISBN 978-2-89556-092
DÉPÔT LÉGAL, 4^E TRIMESTRE 2008
BIBLIOTHÈQUE ET ARCHIVES NATIONALES QUÉBEC
BIBLIOTHÈQUE ET ARCHIVES CANADA

L'Union des producteurs agricoles

En créant l'Union catholique des cultivateurs en 1924, devenue en 1972 l'Union des producteurs agricoles (UPA), les agriculteurs et les agricultrices du Québec ont résolument opté pour l'action collective, et cet engagement ne s'est jamais démenti. Ils se sont donné ainsi un syndicalisme vigoureux, c'est-à-dire un mouvement autonome voué à la défense de leurs intérêts et à la promotion de l'agriculture et de la forêt privée.

Au fil de son histoire, l'UPA a travaillé avec acharnement à de nombreuses réalisations : le crédit agricole, le coopératisme agricole et forestier, l'électrification rurale, le développement éducatif des campagnes, la mise en marché collective, la reconnaissance de la profession agricole, l'implantation de l'agriculture durable et même le développement de la presse québécoise avec son journal *La Terre de chez nous*, etc.

L'action de l'UPA s'inscrit au coeur du tissu rural québécois et façonne le visage des régions à la fois sur les plans géographique, communautaire et économique. Maximisant toutes les forces vives du terroir québécois, l'action collective du syndicalisme agricole et forestier a mis l'agriculture et la forêt privée du Québec sur la carte du Canada et sur celle du monde entier.

Aujourd'hui, l'UPA regroupe 16 fédérations régionales et 25 groupes spécialisés. Elle compte sur l'engagement direct de plus de 3 000 producteurs et productrices à titre d'administrateurs. Son action trouve des prolongements aussi loin qu'en Europe, dans ses interventions auprès de l'OMC, ou en Afrique pour le développement de la mise en marché collective par le biais de sa corporation *UPA Développement international*.

Réunis au sein de leur Union, les 49 929 agriculteurs et agricultrices québécois investissent, bon an mal an, plus de 600 millions de dollars dans l'économie du Québec. Les 35 000 producteurs de bois, quant à eux, récoltent annuellement environ 8 millions de m³ de matière ligneuse pour une valeur de quelque 450 millions, contribuant ainsi aux 16 000 emplois que génère l'industrie forestière en région.

Dans la même veine, plus de 30 000 exploitations agricoles, majoritairement familiales, procurent de l'emploi à quelque 59 000 personnes. Chaque année, le secteur agricole québécois dépense près de six milliards de dollars pour assurer le fonctionnement de ces entreprises. Autant d'argent qui fait tourner la roue de l'économie et qui assure la prospérité du Québec rural.

Avec l'UPA, les agriculteurs et agricultrices du Québec de même que les producteurs forestiers se sont donné un outil qui leur permet de maîtriser leur destin. Ils sont fiers de travailler collectivement à la noble tâche de cultiver et de nourrir le Québec, tout en contribuant significativement à son développement durable.

INTRODUCTION

L'UPA tient, dans un premier temps, à remercier la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation de l'avoir invitée à venir présenter ses observations concernant le projet de loi n° 97 visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité et modifiant la Loi sur les produits alimentaires.

Nous sommes très préoccupés par la situation, car malgré des conditions imparfaites, les abattoirs de type B répondent à un besoin fondamental des producteurs. Ces derniers, répartis sur l'ensemble du territoire, utilisent les services de ces abattoirs en région.

C'est donc avec beaucoup d'intérêt que nous avons pris connaissance de ce projet de loi.

MISE EN CONTEXTE

C'est avec la volonté de régulariser cette situation que l'UPA a pris part activement aux différentes consultations et comités de travail mis de l'avant par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) au cours des dix dernières années. Permettez-nous d'en rappeler les grandes lignes. En 2000, nous participions à un comité de travail sur l'abattage avec d'autres organismes : l'Association des abattoirs inspectés du Québec, l'Association des petits abattoirs du Québec, l'Ordre des médecins vétérinaires du Québec, le ministère de la Santé et des Services sociaux, l'Association coopérative d'économie familiale et le MAPAQ.

Sa finalité était de dégager des avenues de solution pour que soit respecté au Québec le principe de « viande vendue, viande inspectée ».

Si nous souscrivons sans réserve à l'importance fondamentale de la sécurité alimentaire des consommateurs, nous estimions alors et croyons toujours fermement que le maintien de services d'abattage en région et, par le fait même, de la viabilité économique des abattoirs sont des conditions *sine qua non* au soutien de ce grand principe. L'UPA considère que ces trois éléments sont intimement liés et interdépendants. C'est pourquoi, lors de ces rencontres et de ces consultations, nous avons toujours insisté et défendu ces trois grands objectifs :

1. Sécurité alimentaire des viandes et des produits de la viande
2. Maintien des services d'abattage en région pour les producteurs
3. Viabilité économique des abattoirs.

Nous avons alors réalisé une consultation à l'interne avec nos groupes affiliés concernés et déposé au MAPAQ des postulats de base :

- que le principe de « viande vendue, viande inspectée » soit appliqué à la lettre et que le producteur pratiquant l'autoconsommation soit considéré avec les mêmes égards que les autres consommateurs;
- que ces abattoirs, non contraints à l'inspection, créent de la distorsion en raison de frais d'exploitation à moindres coûts, tout en ayant accès aux mêmes marchés;
- que le gouvernement a la responsabilité de garantir des aliments salubres aux consommateurs.

Malgré les efforts, les travaux se sont soldés par une impasse. En 2006, le MAPAQ réalisait une nouvelle consultation, proposant quatre scénarios et privilégiant les abattoirs à forfait. Deux inconvénients majeurs ont fait échouer les travaux et les consultations, soit la limitation des abattoirs aux seules activités à forfait et le financement des frais d'inspection.

Ces deux éléments, qui mettraient en péril la viabilité économique des abattoirs sans même garantir le principe de sécurité alimentaire des consommateurs, ont été revus à notre satisfaction. Le projet de loi n° 97 étudié aujourd'hui répond en grande partie à nos préoccupations.

ANALYSE DU PROJET DE LOI N° 97

La proposition élaborée dans le projet de loi est intéressante et permettrait, à certaines conditions, de régulariser la situation des abattoirs de services, et ce, même si elle ne satisfait pas complètement à nos trois objectifs de base, lesquels sont les mêmes mis de l'avant en 2000, soit :

- la sécurité alimentaire des viandes et des produits de la viande;
- le maintien des services d'abattage en région pour les producteurs;
- la viabilité économique des abattoirs.

Nous avons profité de la préconsultation, organisée par le MAPAQ au cours du printemps dernier, et consulté les documents et les tableaux déposés à ce moment pour analyser la proposition. Vous retrouverez à l'annexe 1 celle de l'UPA et, à l'annexe 2, le « Projet de modification de statut – abattoirs « B » exemptés de permis et abattoirs de type « A-4 » ». Nous procéderons par une analyse comparative en regard de notre scénario de 2006 (annexe 1) et de notre compréhension du schéma de l'annexe 2.

1. Sécurité alimentaire des viandes et des produits de la viande

La sécurité alimentaire des viandes et des produits de la viande doit demeurer une priorité pour les différents intervenants de la chaîne alimentaire, de la ferme au consommateur. Par ailleurs, le Québec est réputé pour ses normes rigoureuses d'innocuité et de salubrité en matière agroalimentaire; il nous apparaît impératif de maintenir ces standards de qualité.

Idéalement, c'est dans cet esprit que nous soutenons la possibilité de pourvoir les abattoirs de type B d'un service d'inspection *ante et post-mortem*, grâce à un inspecteur qualifié, comme c'est le cas pour les autres abattoirs provinciaux. Le gouvernement a la responsabilité de garantir des aliments salubres aux consommateurs. Plus rapidement il intervient au début de la chaîne, moins grands sont les risques de contamination et meilleure est la confiance du public.

Les récents événements de la *Listeria*, les préoccupations relatives à la présence de cas de virus de l'Influenza aviaire de type H5 chez les oiseaux migrateurs au Québec, la découverte au Canada de bovins atteints d'Encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) et autres cas démontrent l'importance de la salubrité des aliments.

Le projet de loi met de l'avant une proposition de compromis que nous estimons acceptable, même s'il ne respecte pas totalement son enjeu fondamental, c'est-à-dire la sécurité des viandes et des produits de la viande. L'inspection au moyen de visites surprises ne répond pas pleinement au principe de « viandes vendues, viandes inspectées ». Néanmoins, même si toutes les carcasses ne sont pas systématiquement inspectées, nous considérons que le mode d'inspection surprise est satisfaisant. La fréquence significative des inspections, l'application rigoureuse des horaires d'abattage et la disponibilité accrue des inspecteurs du MAPAQ (payés par le MAPAQ) sont, pour nous, des facteurs de succès.

De plus, l'obligation faite à ces établissements d'afficher à la vue du public un avis indiquant « Des viandes et des aliments carnés en vente ici proviennent d'animaux abattus et transformés sans inspection permanente » permettra aux consommateurs d'acheter ces produits en toute connaissance de cause. Cette exigence doit être respectée et appliquée avec une grande rigueur.

2. Maintien des services d'abattage en région pour les producteurs

Il importe de considérer que le nombre d'abattoirs est insuffisant et que le problème est encore plus sérieux dans les régions périphériques. De fait, avec les années, le nombre d'abattoirs de type B a passablement diminué, passant de 109 en 2000 à 80 en 2006. De

plus, certaines entreprises ont dû fermer leurs portes ou cesser d'abattre les bovins de plus de 30 mois à cause des nouvelles exigences liées aux MRS.

Par ailleurs, les abattoirs inspectés ne sont pas nécessairement intéressés à desservir des marchés plus petits et plus éloignés. Les producteurs des régions périphériques ont un réel besoin d'un réseau d'abattoirs de services inspectés et viables.

La disparition des abattoirs de type B aurait pour effet d'aggraver une situation déjà problématique. D'ailleurs, n'est-ce pas discriminatoire envers nos producteurs en région de leur refuser un service d'abattage, et ce, sur une base régulière?

Aussi, le jugement de la Cour d'appel dans la cause de Luis Correia contre le MAPAQ et le procureur général du Québec, datant de 2006, est venu renforcer le principe de droit acquis non transférable pour les abattoirs de type B. Autrement, ces établissements étaient donc voués à disparaître, entraînant dans leur sillage les services d'abattage en région.

La proposition soumise dans le projet de loi améliore grandement la situation et va même au-delà de ce que nous demandions. De fait, le projet maintiendra un service d'abattage en région, haussera les standards d'inspection et accordera une période d'ajustement aux abattoirs détenteurs de permis B. Il permettra aussi à de nouveaux promoteurs d'obtenir un permis d'abattoir de proximité pour ainsi d'augmenter le nombre de points de service d'abattage sur le territoire.

L'accès à des services d'abattage sur une base régulière en sera, nous le croyons, grandement amélioré.

Par ailleurs, nous saluons le libellé du nouveau permis de ces abattoirs de proximité, car ils reflètent bien la préoccupation reliée au développement d'un réseau régional pour le bénéfice des producteurs et productrices sur tout le territoire du Québec. Il répond aussi aux attentes des consommateurs qui désirent s'approvisionner en viande dans un marché de proximité.

3. Viabilité économique des abattoirs

Nous considérons que la viabilité des abattoirs de type B est tributaire du maintien de la vente au comptoir. Nous croyons en outre que l'instauration d'un statut « à forfait » aurait mis en péril leur survie.

En effet, les revenus générés par l'unique service d'abattage ne peuvent assurer une rétribution décente aux exploitants. Il était donc inévitable que nous assistions à

l'extinction de ce type d'abattoirs à court et à moyen terme. Il fallait également envisager la mise sur pied d'un réseau de vente clandestin en provenance de ces installations ou d'autres établissements. Les risques potentiels qui en découleraient sont à considérer sérieusement par le gouvernement. La nécessité de maintenir un comptoir pour la vente au détail s'imposait. À cet égard, la proposition correspond à nos attentes.

De plus, le fait que le MAPAQ, à l'instar de ce qui se fait dans les abattoirs inspectés (type A), absorbe le coût des frais d'inspection dans les abattoirs de proximité s'avère plus équitable pour ces derniers et répond à une de nos demandes.

Finalement, la possibilité pour les abattoirs détenant un permis de type B de respecter les nouvelles exigences en matière de normes sur les bâtiments sur une période de trois ans est, selon nous, acceptable et ne met pas leur viabilité en danger. Cela permettra à la grande majorité de ces établissements de se conformer pour ainsi offrir des services d'abattage plus adéquats aux producteurs et productrices agricoles.

Par ailleurs, un programme en vue d'aider les abattoirs qui désireront obtenir un statut comparable aux abattoirs de type A pourrait être conçu par le MAPAQ.

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

Le projet de loi présenté par le MAPAQ reprend en grande partie la proposition que nous avons faite. Il y a donc une nette amélioration par rapport aux différents scénarios étudiés au cours des dix dernières années.

De fait, la proposition reprend deux des trois principes que nous avons toujours défendus, soit le maintien des services d'abattage en région pour les producteurs (service de proximité) et la viabilité économique des abattoirs.

Toutefois, il ne respecte pas pleinement l'enjeu fondamental de la sécurité des viandes et des produits de la viande. Néanmoins, même si toutes les carcasses ne sont pas systématiquement inspectées, nous considérons que le mode d'inspection surprise est satisfaisant, et ce, à la condition que soient appliquées avec rigueur les modalités de succès suivantes :

- la fréquence significative des inspections;
- l'application rigoureuse des horaires d'abattage;
- la disponibilité accrue des inspecteurs du MAPAQ (payés par le MAPAQ);

- ainsi que l'obligation faite à ces établissements d'afficher à la vue du public un avis indiquant « Des viandes et des aliments carnés en vente ici proviennent d'animaux abattus et transformés sans inspection permanente ».

Le projet de loi n° 97 représente un juste équilibre dans la solution entre le respect de la santé et la sécurité, la rentabilité, voire la viabilité de ces entreprises.

Ses éléments nous laissent croire à une volonté réelle de régulariser la situation de ces abattoirs et favoriser la mise sur pied d'un véritable réseau d'abattoirs sécuritaires, permanents et viables sur tout le territoire.

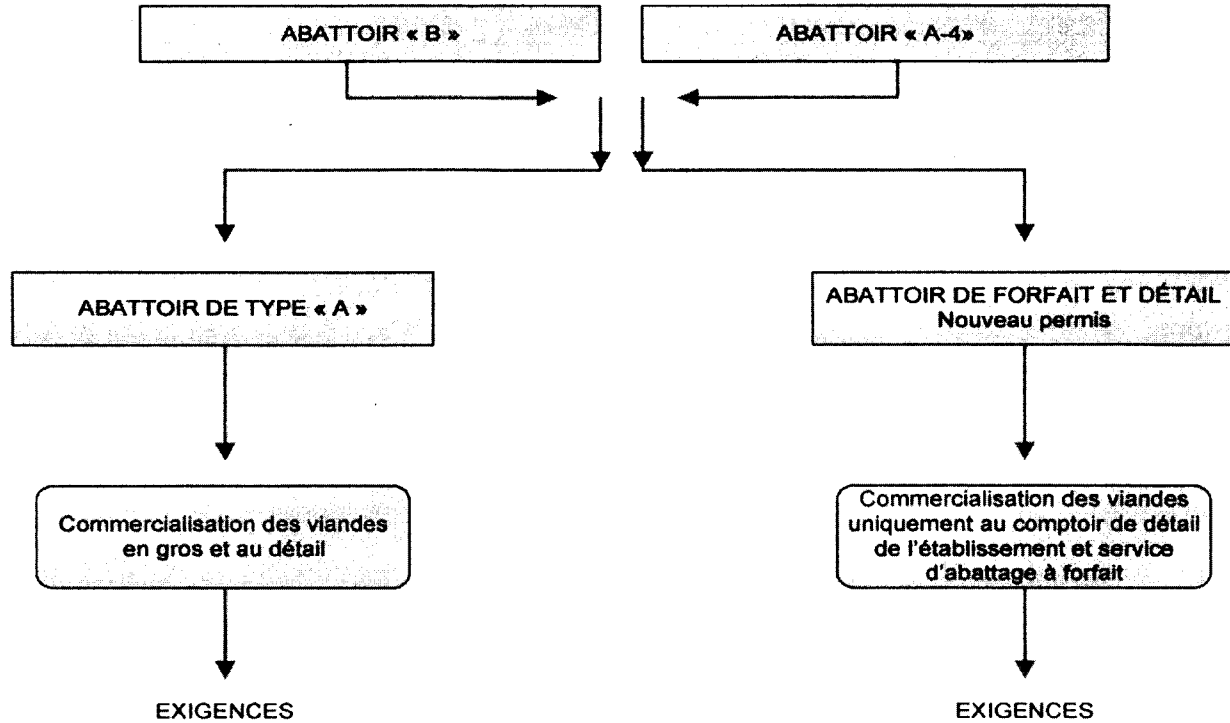
Nous avons, depuis toujours, défendu les intérêts professionnels, économiques et sociaux des producteurs. Dans le même esprit, nous appuyons une solution qui favorisera le développement durable de cette industrie, tant pour les acteurs actuels que pour ceux à venir. Nous recommandons l'acceptation du projet de loi n° 97 visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité et modifiant la Loi sur les produits alimentaires.

ANNEXE 1

ANALYSE COMPARATIVE DU PROJET DE LOI N° 97 ET DU SCÉNARIO DE L'UPA DÉPOSÉ EN 2006

	Scénario proposé par l'UPA en 2006	Projet de loi n° 97	Analyse comparative
Statut	- abrogation de l'exemption de permis; - nouveau permis d'abattoir restreint aux abattoirs de type B actuels.	- nouveau permis avec transition pour les détenteurs de type B	En accord
Normes (bâtiments)	- maintien des normes appliquées aux abattoirs de type B.	- amélioration des normes, avec période d'ajustement de 3 ans	En accord
Inspection	- inspection <i>ante et post mortem</i> de tous les animaux (des carcasses et des abats) : <ul style="list-style-type: none"> • émission d'un certificat sanitaire attestant de la santé de tous les animaux; - coûts d'inspection absorbés par le MAPAQ.	- supervision, inspections surprises, augmentation de la fréquence - coûts d'inspection absorbés par le MAPAQ	Acceptable En accord
Inspecteurs	- par le MAPAQ (ou un médecin vétérinaire privé aux frais du MAPAQ).	- par le MAPAQ	En accord
Calendrier	- obligation de fournir un calendrier d'abattage pour faciliter l'inspection régulière par le MAPAQ.	- planification-obligation de transmettre l'horaire et les modifications	En accord
Vente	- vente à forfait et vente au comptoir (de l'abattoir) de détail seulement.	- vente à forfait et au comptoir de l'abattoir	En accord

PROJET DE MODIFICATION DE STATUT
 ABATTOIRS « B » EXEMPTÉS DE PERMIS ET ABATTOIRS DE TYPE « A-4 »



Inspection

Inspection permanente avec inspection ante et post mortem

Par inspecteur et vétérinaire du MAPAQ

Règles de salubrité

- Normes d'aménagement et opérationnelles prescrites dans le *Règlement sur les aliments*
- Normes d'abattage du manuel d'inspection des viandes
- Normes de disposition du MRS
- Normes opérationnelles IBR
- Obligation de tenir des registres

Planification du travail

Communication de l'horaire d'abattage

Supervision d'inspection

Par inspecteur provincial
Vétérinaire du MAPAQ sur appel

Règles de salubrité

- + Normes d'hygiène et de salubrité spécifiques à ce type de permis
- + Normes d'abattage du manuel d'inspection des viandes
- + Normes de disposition du MRS
- + Normes opérationnelles IBR
- + Obligation de tenir des registres