



GUIDE D'APPLICATION DE LA LOI

VISANT LA RÉGULARISATION ET LE
DÉVELOPPEMENT D'**ABATTOIRS DE PROXIMITÉ** ET
MODIFIANT LA LOI SUR LES PRODUITS
ALIMENTAIRES

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	4
CHAPITRE 1 – LE PERMIS	5
1. ACTIVITÉS DE L'ABATTOIR TRANSITOIRE OU DE PROXIMITÉ	5
2. PERMIS D'ABATTOIR TRANSITOIRE	5
2.1 Les personnes visées	5
2.2 La demande de permis	6
2.3 Le suivi de la demande	6
2.4 La durée et le renouvellement du permis	7
3. PERMIS D'ABATTOIR DE PROXIMITÉ	7
3.1 Les personnes visées	7
3.2 La demande de permis	7
3.3 Le suivi de la demande	8
3.4 La durée et le renouvellement du permis	8
4. LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS REQUIS DANS L'ABATTOIR TRANSITOIRE OU DE PROXIMITÉ	8
Liste des locaux et des équipements exigés	9
1) Local d'abattage	10
2) Cheminement des opérations	11
3) Chambre froide	11
4) Aire de réception des animaux	11
5) Aire et récipients pour les viandes non comestibles et les peaux	11
6) Compartiment pour le matériel de nettoyage, de lavage et de désinfection	12
7) Salle de toilette et lavabo	12
8) Aires des machines, réparation et entretien	12
9) Éclairage	12
10) Ventilation	12
11) Eau potable chaude et froide	12
12) Lavage hygiénique des mains	13
13) Eaux usées	13
14) Insensibilisation des animaux, contention	13
15) Suspension des animaux pour la saignée	14
16) Dépouillement de la carcasse	14
17) Rinçage de la carcasse	14
18) Inspection des viandes	15
19) Fente de la carcasse	15
20) Stérilisation des couteaux	15
21) Lavage de la tête pour l'inspection	15
22) Plumaison de la volaille	15
23) Épilation du porc	15
CHAPITRE 2 – LES OPÉRATIONS	16
1. INSPECTION DE L'ABATTOIR TRANSITOIRE OU DE PROXIMITÉ	16
2. REGISTRE	17
3. AFFICHE	18
4. RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS	18
5. INFRACTIONS ET PEINES	19
ANNEXE I	20
ANNEXE II	21

INTRODUCTION

Un nouveau cadre légal transitoire a été instauré pour les exploitants d'abattoirs qui ont exercé leurs activités sans permis entre le 14 juin 1977 et le 12 mars 2009. La Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité et modifiant la Loi sur les produits alimentaires entre ainsi en vigueur le 1^{er} juillet 2009. Dans un premier temps, ces exploitants doivent obtenir un permis d'abattoir transitoire, qui pourra être renouvelé à deux reprises. Dans un deuxième temps, ils devront posséder un permis d'abattoir de proximité ou un autre type de permis d'abattoir s'ils veulent poursuivre leurs activités.

Le présent document a pour but d'aider à mettre en œuvre cette nouvelle loi. Rappelons que, dans le cas d'une contradiction entre ce document et la Loi, celle-ci prévaut. Précisons également que l'ensemble de la réglementation en vigueur s'applique à tout exploitant d'abattoir visé par la Loi.

Ce document se veut donc une référence pour la clientèle concernée par la Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité et modifiant la Loi sur les produits alimentaires ainsi que pour les inspecteurs et inspectrices du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

On peut obtenir de l'information supplémentaire ou se procurer les documents produits par le MAPAQ en faisant la demande au 418.380.2120 ou au 1 800.463.5023 ou en visitant le site Internet du MAPAQ : www.mapaq.gouv.qc.ca.

« LA LOI VISANT LA
RÉGULARISATION ET LE
DÉVELOPPEMENT
D'ABATTOIRS DE PROXIMITÉ
ET MODIFIANT LA LOI SUR
LES PRODUITS
ALIMENTAIRES ENTRE AINSI
EN VIGUEUR LE
1^{ER} JUILLET 2009. »



CHAPITRE 1 – LE PERMIS

1. ACTIVITÉS DE L'ABATTOIR TRANSITOIRE OU DE PROXIMITÉ

Le permis d'abattoir transitoire ou de proximité autorise l'exploitant à mener les activités suivantes :

- abattre des animaux pour fournir des viandes à son atelier de préparation (boucherie) pour vente au détail aux consommateurs. Il permet d'exploiter cette boucherie sans permis supplémentaire, et ce, même si celle-ci n'est pas située à côté de l'abattoir ;
- abattre, à forfait, les animaux d'un consommateur pour lui remettre les viandes. Ce dernier paie alors l'exploitant pour le service d'abattage et, le cas échéant, pour le service de préparation des viandes ;
- préparer et vendre dans sa boucherie, en plus des viandes des animaux abattus dans son abattoir, des viandes d'animaux abattus dans un abattoir provincial sous inspection permanente de type A ou fédéral ;
- préparer, à forfait, des viandes de gibier sauvage d'un consommateur pour les lui remettre ;
- livrer des viandes chez un consommateur.

Il est par ailleurs **INTERDIT** à l'exploitant d'un abattoir transitoire ou de proximité de mener les activités suivantes :

- vendre en gros des viandes, c'est-à-dire les vendre à un acheteur aux fins de revente. Dans les faits, cela signifie, par exemple, qu'il est interdit de vendre à un restaurateur, à une épicerie ou à un distributeur ;
- fournir des viandes pour un distributeur automatique ;
- vendre des viandes sur le chemin public ou de porte en porte ;
- entreposer des viandes ailleurs que dans son abattoir ou sa boucherie. Par exemple, il ne peut pas utiliser un entrepôt public ou un autre commerce qu'il exploite pour entreposer des viandes.

Toutefois, il pourra, après avoir obtenu l'autorisation du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et sous certaines conditions, entreposer et utiliser les viandes d'animaux abattus dans son abattoir dans un seul lieu ou véhicule où il exerce l'activité de restaurateur.

2. PERMIS D'ABATTOIR TRANSITOIRE

2.1 LES PERSONNES VISÉES

Le permis d'abattoir transitoire concerne la personne qui, à un moment ou à un autre, a exploité un abattoir sans permis entre le 14 juin 1977 et le 12 mars 2009, soit :

- une personne qui bénéficie toujours de l'exemption de permis accordée en 1977 ;
- une personne qui a perdu son exemption, mais qui exploite un abattoir ou qui en a exploité un entre le 14 juin 1977 et le 12 mars 2009 ;
- une personne qui n'a jamais eu d'exemption, mais qui exploite un abattoir ou qui en a exploité un entre le 14 juin 1977 et le 12 mars 2009 :

EXEMPLE 1 : un enfant qui, à la mort de son père, aurait pris sa relève et exploité l'abattoir de ce dernier ;

EXEMPLE 2 : une personne qui exploite ou a exploité un abattoir à l'insu du MAPAQ.

Une personne qui n'a pas exploité d'abattoir entre le 14 juin 1977 et le 12 mars 2009 ne peut obtenir un permis d'abattoir transitoire. Elle peut toutefois faire une demande pour exploiter un abattoir de proximité en se conformant immédiatement aux exigences relatives à ce type d'exploitation.

« LA PERSONNE A
JUSQU'AU 28 SEPTEMBRE
2009 À MINUIT POUR
FAIRE UNE DEMANDE
ÉCRITE AU MINISTRE AFIN
D'OBTENIR UN
PERMIS D'ABATTOIR
TRANSITOIRE. »



2.2 LA DEMANDE DE PERMIS

La personne a jusqu'au 28 septembre 2009 à minuit pour faire une demande écrite au ministre afin d'obtenir un permis d'abattoir transitoire.

En utilisant le formulaire «**Demande de permis, abattoir transitoire**», la personne qui fait une demande de permis doit fournir tous les renseignements demandés tels que ses coordonnées et activités.

La demande doit être accompagnée des éléments suivants :

- frais d'ouverture de dossier de 109 \$* ;
- documents établissant que la personne a exploité un abattoir sans permis entre le 14 juin 1977 et le 12 mars 2009 :

EXEMPLE 1 : un document provenant du gouvernement adressé au nom de la personne demandant un permis d'abattoir transitoire (par exemple, une lettre, un rapport d'inspection ou d'infraction, un document de poursuite ou un jugement) ;

EXEMPLE 2 : une déclaration fiscale faite par cette personne dans laquelle des revenus d'abattage sont mentionnés ;

EXEMPLE 3 : une facture datée et qui indique clairement le nom d'une personne ;

L'abattoir et la boucherie de la personne qui fait une demande de permis doivent être conformes aux exigences relatives aux locaux et aux équipements (articles 4 et 6 de la Loi). Voir la section 4 du chapitre 1 de ce guide pour les exigences.

2.3 LE SUIVI DE LA DEMANDE

Le MAPAQ fournira les documents pertinents nécessaires afin de faciliter la mise en œuvre des nouvelles mesures. Le ministre doit, avant le 1^{er} juillet 2010, délivrer le permis demandé ou refuser de le faire. Une personne autorisée effectuera une visite pour expliquer les exigences relatives au permis, suivie d'au plus trois visites d'évaluation de la conformité des installations.

La personne qui se voit refuser un permis d'abattoir transitoire ne peut plus en faire la demande. Dans le cas d'un refus, l'exploitant pourra toujours demander un permis pour un abattoir provincial sous inspection permanente de type A ou un permis d'abattoir de proximité.

Voici des exemples de raisons qui motivent un refus :

EXEMPLE 1 : ne pas avoir effectué la demande avant le 29 septembre 2009 ;

« LE MINISTRE DOIT,
AVANT LE 1^{ER} JUILLET 2010,
DÉLIVRER LE PERMIS
DEMANDÉ OU REFUSER
DE LE FAIRE. »

« LA PERSONNE QUI SE
VOIT REFUSER UN PERMIS
D'ABATTOIR TRANSITOIRE
NE PEUT PLUS EN FAIRE
LA DEMANDE. »

EXEMPLE 2 : ne pas avoir présenté de preuve d'exploitation d'un abattoir ;

EXEMPLE 3 : ne pas s'être conformé aux exigences relatives aux installations et aux équipements.

Le permis d'abattoir transitoire coûte 284 \$*. Ce prix sera ajusté pour la personne détenant déjà un permis de préparation pour l'exploitation de sa boucherie.

Des frais supplémentaires sont exigés si l'entreprise compte plus de cinq comptoirs d'unités de maintien chaud ou froid qui contiennent des aliments offerts en libre-service aux consommateurs. Voir, pour plus de détails, le dépliant *Les unités de maintien chaud et froid et le calcul des droits exigibles pour certains permis*.

L'exploitation peut se voir imposer des conditions ou restrictions particulières par le ministre. Celles-ci sont indiquées au permis. Il peut s'agir par exemple :

- du volume d'abattage : en fonction de la capacité de la chambre froide ;
- des espèces permises : en fonction de la hauteur des plafonds de l'abattoir ;
- des espèces permises : en fonction de l'équipement.

* Le paiement doit être fait au ministre des Finances. Le coût est indexé au 1^{er} avril de chaque année.

2.4 LA DURÉE ET LE RENOUVELLEMENT DU PERMIS

Le permis d'abattoir transitoire est valide pour une durée d'un an; il est renouvelable deux fois. Le ministre peut autoriser une personne à céder son permis d'abattoir transitoire à un autre exploitant, une fois qu'elle l'a obtenu. Le nouveau propriétaire est soumis aux mêmes obligations d'aménagement que le précédent, pour la durée restante de la période de transition.

L'exploitant doit aviser le ministre dès qu'il cesse définitivement ses activités ou les suspend durant la période qu'il indique. Il doit également, dans les quinze jours, aviser le ministre de tout changement concernant l'un des renseignements fournis au moment de la demande de permis.

Le demande de renouvellement doit être faite par écrit au ministre, au moyen du formulaire de « **Demande de permis, abattoir transitoire** », au moins trente jours avant la date d'expiration du permis. Elle doit être accompagnée d'un paiement de 284 \$*.

L'abattoir et la boucherie de la personne qui fait une demande de renouvellement du permis d'abattoir transitoire doivent être conformes aux nouvelles exigences relatives aux locaux et aux équipements pour chaque renouvellement (articles 5 et 6 de la Loi pour le premier renouvellement et article 7 pour le deuxième). Le MAPAQ accompagne également l'exploitant dans sa démarche de normalisation au moment des renouvellements. Il n'y a pas de troisième renouvellement; l'exploitant doit demander un permis d'abattoir de proximité et se conformer aux nouvelles exigences s'il veut poursuivre ses activités (article 43 de la Loi). *Voir la section 4 du chapitre 1 de ce guide pour les exigences.*

3. PERMIS D'ABATTOIR DE PROXIMITÉ

3.1 LES PERSONNES VISÉES

Le permis d'abattoir de proximité est accessible à toute personne qui en fait la demande et qui répond à toutes les exigences de ce permis.

« LE PERMIS D'ABATTOIR
TRANSITOIRE EST VALIDE
POUR UNE DURÉE D'UN AN;
IL EST RENOUVELABLE
DEUX FOIS. »



3.2 LA DEMANDE DE PERMIS

En utilisant le formulaire « **Demande de permis, abattoir de proximité** », la personne qui fait une demande de permis doit fournir tous les renseignements demandés tels que ses coordonnées et activités.

La demande doit être accompagnée des éléments suivants :

- frais d'ouverture de dossier de 109 \$*. Toutefois, lorsque la personne a déjà un permis d'abattoir transitoire, elle n'a pas à effectuer ce paiement;
- des plans et devis de l'abattoir, ainsi qu'un certificat de localisation des bâtiments sur le terrain. Voir, à titre indicatif *l'Étude des coûts de construction d'un abattoir de proximité au Québec*.

L'abattoir et la boucherie de la personne qui fait une demande de permis doivent être conformes aux exigences relatives aux locaux et aux équipements avant le début des activités (articles 4, 5, 6, 7 et 43 de la Loi). *Voir la section 4 du chapitre 1 de ce guide pour les exigences.*

* Le paiement doit être fait au ministre des Finances. Le coût est indexé au 1^{er} avril de chaque année.



3.3 LE SUIVI DE LA DEMANDE

La demande pour un permis d'abattoir de proximité est traitée de la même façon que celle ayant trait aux permis déjà existants dans la Loi sur les produits alimentaires. La personne qui veut de plus amples renseignements peut joindre le Service des permis au 1 800.463.6210 ou au 418.380.2130.

Le permis d'abattoir de proximité coûte 600 \$*.

Des frais supplémentaires sont exigés si l'entreprise compte plus de cinq comptoirs d'unités de maintien chaud ou froid qui contiennent des aliments offerts en libre-service aux consommateurs. Voir, pour plus de détails, le dépliant *Les unités de maintien chaud et froid et le calcul des droits exigibles pour certains permis*.

L'exploitant peut se voir imposer des conditions ou restrictions particulières par le ministre. Celles-ci sont indiquées au permis. Il peut s'agir par exemple :

- du volume d'abattage : en fonction de la capacité de la chambre froide ;
- des espèces permises : en fonction de la hauteur des plafonds de l'abattoir ;
- des espèces permises : en fonction de l'équipement.

3.4 LA DURÉE ET LE RENOUVELLEMENT DU PERMIS

Le permis d'abattoir de proximité est valide pour une durée d'un an.

L'exploitant doit aviser le ministre dès qu'il cesse définitivement ses activités ou les suspend durant la période qu'il indique. Il doit également, dans les quinze jours, aviser le ministre de tout changement concernant l'un des renseignements fournis au moment de la demande de permis.

La demande de renouvellement doit être faite par écrit au ministre, au moyen du formulaire de « **Demande de permis, abattoir de proximité** », avant la date d'expiration du permis. Elle doit être accompagnée d'un paiement de 600 \$*.

4. LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS REQUIS DANS L'ABATTOIR TRANSITOIRE OU DE PROXIMITÉ (ARTICLES 4, 5, 6, 7 ET 43 DE LA LOI)

L'abattoir et la boucherie de la personne qui demande un permis d'abattoir transitoire ou de proximité doivent être conformes aux exigences relatives aux locaux et aux équipements. Les équipements ne doivent pas être susceptibles de compromettre la salubrité des produits (article 6) ; les équipements en contact avec les viandes doivent être de grade alimentaire.

Le tableau de la page suivante présente la liste des locaux et des équipements requis pour obtenir le permis d'abattoir transitoire (jour 0). Les améliorations exigées pour obtenir le permis d'abattoir transitoire y ont été précisées : premier renouvellement (un an plus tard), deuxième renouvellement (deux ans plus tard) et demande de permis d'abattoir de proximité (trois ans plus tard).

L'abattoir de proximité doit comprendre tous les locaux et les équipements exigés pour exploiter un abattoir transitoire (jour 0, un an plus tard, deux ans plus tard, trois ans plus tard).

« L'ABATTOIR ET LA BOUCHERIE DE LA PERSONNE QUI DEMANDE UN PERMIS D'ABATTOIR TRANSITOIRE OU DE PROXIMITÉ DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX EXIGENCES RELATIVES AUX LOCAUX ET AUX ÉQUIPEMENTS. »

* Le paiement doit être fait au ministre des Finances. Le coût est indexé au 1^{er} avril de chaque année.

LISTE DES LOCAUX ET DES ÉQUIPEMENTS EXIGÉS

	EXIGENCES	ABATTOIR TRANSITOIRE				PROXIMITÉ	BOUCHERIE
		Jour 0	1 ans + tard	2 ans + tard	3 ans + tard		
1	Local d'abattage	×		×	×	×	
2	Cheminement des opérations		×			×	
3	Chambre froide	×				×	
4	Réception des animaux	×			×	×	
5	Viandes non comestibles + peaux	×				×	
6	Matériel de nettoyage	×				×	
7	Salle de toilette + lavabo	×				×	
8	Machines + entretien			×		×	
9	Éclairage	×	×			×	×
10	Ventilation	×				×	×
11	Eau potable	×				×	×
12	Lavage des mains	×				×	×
13	Eaux usées	×				×	×
14	Insensibilisation des animaux, contention	×			×	×	
15	Suspension pour la saignée	×				×	
16	Dépouillement de la carcasse	×				×	
17	Rinçage de la carcasse	×				×	
18	Inspection des viandes	×				×	
19	Fente de la carcasse	×				×	
20	Stérilisation des couteaux		×		×	×	
21	Lavage de la tête pour inspection		×			×	
22	Plumaison de la volaille		×			×	
23	Épilation du porc		×			×	



Un abattoir doit être conçu, construit et opéré de façon à produire des viandes salubres. Donc, le permis d'abattoir transitoire est renouvelé (article 5), et le permis d'abattoir de proximité est délivré, seulement si :

- La construction du bâtiment empêche l'entrée d'animaux nuisibles (insectes, rats, souris, chiens, chats, etc.).
- Par exemple, les **fenêtres**, les **portes** et leurs **cadres** doivent être scellés ou munis de grillages bien ajustés.
- Les murs, les portes, les fenêtres et les plafonds sont lavables, lisses et en bon état. Ils ne doivent pas être fissurés, ni crevassés, ni écaillés.
- Les murs et les portes peuvent, par exemple, être recouverts de feuilles de plastique ou de métal émaillé. Le cadre des fenêtres peut être fait de bois peint.

Dans la salle de toilette, des matériaux qui servent couramment pour la construction de résidences (par exemple, le gypse peint, le bois) peuvent être utilisés.

« UN ABATTOIR DOIT ÊTRE CONÇU, CONSTRUIT ET OPÉRÉ DE FAÇON À PRODUIRE DES VIANDES SALUBRES. »

1) LOCAL D'ABATTAGE

Abattoir transitoire

Jour 0 (article 4)

Un local pour abattre et dépouiller les animaux, qui sert aussi à les éviscérer, est requis.

Le plancher, habituellement en ciment, doit être non absorbant (imperméable) et facile à nettoyer. Il ne doit pas être fissuré, ni crevassé, ni écaillé.

ATTENTION : pendant les opérations, le personnel et les animaux doivent pouvoir se déplacer sans se blesser.

Deux ans plus tard (article 7)

Une amélioration est à prévoir pour abattre des volailles autres que des ratites.



Le local d'abattage doit avoir des aires séparées. Une partie de l'abattoir sert à recevoir, à abattre et à plumer les volailles et une autre partie sert à éviscérer et à rincer les carcasses. La séparation doit être faite par un mur ou un équipement tel un panneau de plastique avec une ouverture pour permettre le passage des carcasses.

Trois ans plus tard – Abattoir de proximité (article 43)

IMPORTANT

Le local d'abattage doit comprendre deux aires. Une partie de l'abattoir sert à abattre et à dépouiller les animaux. Les carcasses doivent ensuite pouvoir être déplacées dans une autre partie pour être éviscérées.

2) CHEMINEMENT DES OPÉRATIONS

Abattoir transitoire

Jour 0

Aucune exigence particulière.

Un an plus tard (article 5)

Les locaux et les aires doivent permettre un déroulement sans croisement et sans retour en arrière des opérations.

Ainsi, il doit y avoir une marche en avant depuis la réception des animaux, en passant une après l'autre les aires d'abattage et d'habillage, puis de réfrigération.

L'élimination des viandes non comestibles ainsi que la circulation du personnel ne doivent pas contaminer les viandes.

3) CHAMBRE FROIDE

Abattoir transitoire

Jour 0 (article 4)

Une chambre froide qui comprend les éléments suivants est requise :

- deux aires. L'une sert au refroidissement des carcasses après l'abattage (ressuage) et l'autre à la conservation des viandes refroidies ;
- un équipement suffisamment puissant pour que la température du local soit maintenue entre 0 °C et 4 °C et que la température interne des carcasses des animaux abattus, autres que la volaille et le lapin, soit maintenue entre 0 °C et 7 °C après 24 heures, et celle des abats, entre 0 °C et 4 °C.

Le plancher, habituellement en ciment, doit être non absorbant et facile à nettoyer. Il ne doit pas être fissuré, ni crevassé, ni écaillé.

4) AIRE DE RÉCEPTION DES ANIMAUX

Abattoir transitoire

Jour 0 (article 4)

Un local ou une aire dans le local d'abattage doit servir à la réception des animaux. Le plancher doit être non absorbant et facile à nettoyer. Il doit être en bon état, c'est-à-dire ni fissuré ni crevassé.

Il est également acceptable que les animaux se reposent dans un véhicule avant l'abattage. Le véhicule de transport sert alors de lieu de réception pour les animaux. Il doit permettre de protéger les animaux des intempéries.

Les animaux en attente d'abattage, autres que la volaille et le lapin, doivent avoir accès à des abreuvoirs d'eau potable et à des mangeoires, et ce, peu importe où se fait l'attente.

ATTENTION : pendant les opérations, les animaux doivent être nourris s'ils sont gardés plus de 24 heures.

Trois ans plus tard – Abattoir de proximité (article 43)

Un local ou une aire pour recevoir les animaux est requis ; les animaux en attente d'abattage ne peuvent pas être laissés dans un véhicule.

5) AIRE ET RÉCIPIENTS POUR LES VIANDES NON COMESTIBLES ET LES PEaux

Abattoir transitoire

Jour 0 (article 4)

Un endroit pour entreposer les poubelles réservées aux viandes non comestibles et aux peaux est requis. Le plancher doit être non absorbant et facile à nettoyer. Il ne doit pas être fissuré, ni crevassé, ni écaillé.

Les poubelles, habituellement en plastique, doivent être faciles à laver, étanches, non absorbantes, rigides et munies d'un couvercle. Il doit être clairement écrit sur les poubelles : viandes non comestibles.

ATTENTION : pendant les opérations et lorsqu'elles ne sont pas réfrigérées, les viandes non comestibles doivent être sorties quotidiennement de l'établissement et éliminées convenablement.



6) COMPARTIMENT POUR LE MATÉRIEL DE NETTOYAGE, DE LAVAGE ET DE DÉSINFECTION

Abattoir transitoire

Jour 0 (article 4)

Une armoire fermée ou un autre type d'équipement fermé pour entreposer le matériel (par exemple, les brosses, les chaudières, le savon) servant au nettoyage, au lavage et à la désinfection des locaux et des équipements est requis.

7) SALLE DE TOILETTE ET LAVABO

Abattoir transitoire

Jour 0 (article 4)

Une salle de toilette fermée munie d'un lavabo est requise. Elle doit être située à l'intérieur de l'abattoir et ne pas ouvrir directement sur les locaux de travail. Cette salle de toilette est utilisée également par le personnel inspecteur.

Il doit être possible de se laver les mains avec du savon et de l'eau chaude et de se sécher les mains avec des serviettes jetables.

8) AIRES DES MACHINES, RÉPARATION ET ENTRETIEN

Abattoir transitoire

Jour 0

Aucune exigence particulière.

Deux ans plus tard (article 7)

Un endroit pour réparer et entretenir les équipements et installer les appareils de chauffage, les compresseurs et les panneaux de distribution électrique est requis.

Si un équipement est difficilement déplaçable, il pourrait être recouvert, de façon à ne pas contaminer les produits par sa présence ou ses émanations.

9) ÉCLAIRAGE

Abattoir transitoire (et atelier de préparation)

Jour 0 (article 4)

Des fenêtres, un équipement d'éclairage artificiel ou les deux systèmes sont requis. Pour ne pas compromettre la salubrité des produits en cas de bris, l'équipement doit être pourvu d'un dispositif protecteur.

ATTENTION : pendant les opérations, l'éclairage doit être d'une intensité lumineuse de 50 décalux dans les locaux d'abattage et de préparation des viandes (boucherie) et de 20 décalux dans les autres endroits (par exemple, dans la chambre froide).

Un an plus tard – **Abattoir transitoire** (article 5)

Un équipement d'éclairage servant aux activités d'inspection des viandes avant et après l'abattage est requis.

L'intensité doit être d'au moins 100 décalux aux endroits où s'effectue l'inspection des viandes. Les animaux en attente d'abattage dans un véhicule doivent pouvoir être inspectés à l'intérieur de l'abattoir où l'éclairage est suffisant.

10) VENTILATION

Abattoir transitoire (et atelier de préparation)

Jour 0 (article 4)

Des fenêtres ou un équipement de ventilation mécanique pour contrôler la température, l'humidité et les odeurs sont requis. Il faut s'assurer que l'air ne circule pas d'une zone contaminée (par exemple, l'aire de réception des animaux) vers une zone moins contaminée (par exemple, l'aire d'éviscération ou la boucherie).

11) EAU POTABLE CHAUDE ET FROIDE

Abattoir transitoire (et atelier de préparation)

Jour 0 (article 4)

Un approvisionnement (aqueduc, puits) en eau potable chaude et froide, suffisant pour répondre aux besoins de l'entreprise, est requis. Cette eau est utilisée dans les locaux et les aires de l'établissement pour la préparation et la conservation des viandes ainsi que pour le nettoyage des mains, des locaux et de l'équipement.

ATTENTION : pendant les opérations, l'eau chaude doit atteindre une température d'au moins 82 °C pour le nettoyage des locaux et des équipements de l'abattoir.

« LES INSTALLATIONS
DE LAVAGE DES MAINS
DOIVENT PERMETTRE DE
SE NETTOYER LES
MAINS EFFICACEMENT
AVEC DE L'EAU CHAUDE
ET DU SAVON. »



12) LAVAGE HYGIÉNIQUE DES MAINS

Abattoir transitoire (et atelier de préparation)

Jour 0 (article 4)

Les installations de lavage des mains doivent permettre de se nettoyer les mains efficacement avec de l'eau chaude et du savon. Selon la dimension des locaux, plus d'une installation peut être nécessaire afin d'éviter que des employés qui travaillent dans une zone plus contaminée (par exemple, l'aire où se fait la saignée) soient obligés d'aller se laver les mains dans une zone moins contaminée (par exemple, l'aire où se fait l'éviscération).

Voici un exemple d'installation :

- un robinet mélangeur actionné sans contact avec les mains, qui combine l'eau chaude et l'eau froide à une température maintenue entre 40 et 45 °C avant que l'eau sorte du robinet ;
- un appareil distributeur de savon liquide ;
- des serviettes de papier jetables.

13) EAUX USÉES

Abattoir transitoire (et atelier de préparation)

Jour 0 (article 4)

Un système de récupération ou d'évacuation (système d'égout) des eaux usées dans les locaux et les aires de l'établissement est requis.

L'exploitant est responsable de s'assurer que le système est conforme à toutes les normes applicables (environnementales, municipales).

14) INSENSIBILISATION DES ANIMAUX, CONTENTION

Abattoir transitoire

Jour 0 (article 4)

Un équipement est requis pour étourdir l'animal de façon à le rendre rapidement inconscient, insensible à la douleur et à le maintenir ainsi jusqu'à la mort. Diverses méthodes peuvent être utilisées.

L'équipement doit insensibiliser l'animal par une des méthodes acceptées :

- un coup sur la tête à l'aide d'un percuteur mécanique ;
- une exposition à un gaz ;
- une application d'un courant électrique (surtout pour les porcs, les oiseaux et les lapins).

La masse n'est pas un équipement acceptable.

ATTENTION : la carabine, pour des raisons évidentes de sécurité, ne peut être utilisée qu'exceptionnellement.



L'animal doit être retenu de manière appropriée pour ne pas le blesser inutilement. Par exemple, un simple anneau dans le plancher peut suffire à attacher un bœuf.

Trois ans plus tard – **Abattoir de proximité** (article 43)
Une cage de contention est exigée pour l'abattage du bœuf, du cheval et de tout autre animal qui doit être retenu par ce type d'équipement. La cage doit se situer dans l'aire d'abattage. Elle doit permettre d'immobiliser les animaux de manière efficace et sécuritaire.

15) SUSPENSION DES ANIMAUX POUR LA SAIGNÉE

Abattoir transitoire

Jour 0 (article 4)
Un équipement pour suspendre l'animal pour la saignée est requis. L'équipement peut être constitué de rail, de crochets ou de chaînes, selon l'espèce.

Il n'y a pas de hauteur minimale exigée pour le local d'abattage. Toutefois, au moment des opérations, la hauteur doit être suffisante pour que la tête de la plus grosse espèce abattue (par exemple, le bœuf) ne touche pas le plancher pendant la saignée. Une hauteur libre de quinze pieds est habituellement suffisante.

16) DÉPOUILLEMENT DE LA CARCASSE

Abattoir transitoire

Jour 0 (article 4)
Un équipement servant à suspendre l'animal pour lui enlever la peau est requis. Celui-ci peut être constitué, selon l'espèce, de rail, de crochets ou de chaînes.

Il n'y a pas de hauteur minimale exigée pour le local d'abattage. Toutefois, au moment des opérations, la hauteur doit être suffisante pour que la tête de la plus grosse espèce abattue (par exemple, le bœuf) ne touche pas le plancher pendant le dépouillement. Une hauteur libre de quinze pieds est habituellement suffisante.

Si une berce est utilisée, le dépouillement doit se faire sans qu'aucune partie de la carcasse ne touche le plancher.

17) RINÇAGE DE LA CARCASSE

Abattoir transitoire

Jour 0 (article 4)
Un équipement pour rincer les carcasses tel qu'un boyau d'arrosage ou une douche est requis.



18) INSPECTION DES VIANDES

Abattoir transitoire

JOUR 0 (article 4)

Un chariot ou une table pour l'inspection des viscères et un équipement (table, plateau) pour l'inspection des abats sont requis. Également, si l'habillage se fait en position suspendue, un équipement, tel un escabeau solide et sécuritaire, est requis afin d'inspecter la carcasse en hauteur.

Pour l'inspection des oiseaux et des lapins, un équipement, tels des crochets, est nécessaire.

ATTENTION : pendant les opérations, l'inspecteur doit pouvoir effectuer ses tâches sans qu'il y ait risque de blessure.

19) FENTE DE LA CARCASSE

Abattoir transitoire

Jour 0 (article 4)

Un équipement est nécessaire pour fendre les carcasses s'il y a abattage d'animaux qui le requièrent (par exemple, le bœuf, le porc, le gibier d'élevage et le cheval). La scie doit être lavable et permettre de fendre l'animal en deux sans compromettre la salubrité des viandes.

20) STÉRILISATION DES COUTEAUX

Abattoir transitoire

Jour 0

Aucune exigence particulière.

Un an plus tard (article 5)

Un équipement est requis pour stériliser les couteaux (avec une eau à 82 °C) dans le local d'abattage. Il doit pouvoir servir pour toutes les opérations (abattage, dépouillement, éviscération, parage). Toutefois, selon la dimension des locaux, plus d'un stérilisateur peut être nécessaire afin d'éviter que des employés qui travaillent dans une zone plus contaminée (par exemple l'aire où se fait la saignée) soient obligés d'utiliser le stérilisateur dans une zone moins contaminée (par exemple, l'aire où se fait l'éviscération).

Trois ans plus tard – **Abattoir de proximité** (article 43)

Un équipement de stérilisation des couteaux dans l'aire d'abattage et de dépouillement et un autre dans l'aire d'éviscération sont requis.

Il faut s'assurer que le ou les équipements de stérilisation de l'abattoir sont situés dans des endroits où ils sont faciles à utiliser.

21) LAVAGE DE LA TÊTE POUR L'INSPECTION

Abattoir transitoire

Jour 0

Aucune exigence particulière

Un an plus tard (article 5)

Un équipement, tel un cabinet pour le lavage des têtes, est nécessaire lorsqu'il y a abattage de bœuf et de cheval.

La tête y est préparée en vue de l'inspection.

22) PLUMAISON DE LA VOLAILLE

Abattoir transitoire

Jour 0

Aucune exigence particulière.

Un an plus tard (article 5)

Un équipement pour la plumaison est nécessaire lorsqu'il y a abattage de volaille autre que des ratites.

L'équipement de base est constitué d'un bassin d'échaudage et d'une plumeuse. D'autres équipements peuvent être nécessaires, dont un bain de cire pour les canards et les oies.

23) ÉPILATION DU PORC

Abattoir transitoire

Jour 0

Aucune exigence particulière.

Un an plus tard (article 5)

Un équipement pour l'épilation est nécessaire lorsqu'il y a abattage de porc. Toutefois, l'équipement n'est pas requis si l'exploitant retire la peau de façon à ne pas contaminer les viandes.

L'équipement de base est constitué d'un bassin d'échaudage et d'une épilouse. D'autres équipements peuvent ensuite être utilisés pour enlever les soies (brûlage, trempage dans la résine, rasage).



CHAPITRE 2 – LES OPÉRATIONS

1. INSPECTION DE L'ABATTOIR TRANSITOIRE OU DE PROXIMITÉ

L'abattoir transitoire ou de proximité n'est pas un abattoir sous inspection permanente, ce qui signifie que l'exploitant peut abattre des animaux en l'absence du personnel du MAPAQ. Toutefois, pour une proportion des journées d'abattage, un inspecteur, sous la supervision d'un médecin vétérinaire, effectue une inspection de l'abattage et des animaux. Cette personne peut notamment :

- effectuer l'inspection sanitaire avant et après l'abattage des animaux ;
- prélever des échantillons ;
- interdire l'abattage ;
- saisir ou confisquer des animaux ou des viandes et ordonner leur élimination.

ATTENTION : les compétences réservées aux médecins vétérinaires, notamment la condamnation d'un animal et l'émission de diagnostics, demeurent. Sur ce plan, les compétences, les rôles du personnel et l'attribution des tâches effectuées en abattoir ne sont pas modifiés.

L'exploitant doit collaborer aux activités de surveillance et de contrôle de l'hygiène des viandes effectuées par le personnel du MAPAQ.

La fréquence d'inspection des abattoirs transitoires et de proximité est établie en fonction des principaux risques, soit le volume d'abattage, les espèces abattues et les bonnes pratiques d'abattage. L'inspecteur ou l'inspectrice se présente sans avertir à l'abattoir. Il ou elle peut se présenter à toute heure raisonnable.

Étant donné que certains animaux sont abattus sans qu'il y ait d'inspection avant et après l'abattage, l'exploitant d'un abattoir transitoire ou de proximité ne peut abattre pour consommation humaine :

- tout animal qui a besoin d'aide pour se lever ou dont la démarche est hésitante et qui s'arrête ou qui ne peut se lever ou qui, s'il se lève, demeure sur place ;
- tout animal dont le comportement ou l'apparence est différent de la normale.

« ...UN INSPECTEUR,
SOUS LA SUPERVISION
D'UN MÉDECIN
VÉTÉRINAIRE, EFFECTUE
UNE INSPECTION
DE L'ABATTAGE ET DES
ANIMAUX. »

« L'EXPLOITANT
DOIT COLLABORER AUX
ACTIVITÉS DE
SURVEILLANCE ET DE
CONTRÔLE DE L'HYGIÈNE
DES VIANDES... »

« ...SI UN ANIMAL NE
POUVANT ÊTRE ABATTU EST
DÉTECTÉ PENDANT LA
VÉRIFICATION AVANT
L'ABATTAGE, IL NE DOIT PAS
ÊTRE DESTINÉ À LA
CONSOMMATION HUMAINE. »

Un animal est d'apparence anormale si :

EXEMPLE 1 : sa respiration est rapide, s'il a une toux importante

EXEMPLE 2 : il pousse avec sa tête au mur, tourne en rond, est très agressif ;

EXEMPLE 3 : sa démarche ou sa posture est différente de celle des autres animaux ;

EXEMPLE 4 : il a des écoulements anormaux (diarrhée, salivation très abondante, etc.).

Donc, en l'absence d'un membre du personnel inspecteur, si un animal ne pouvant être abattu est détecté pendant la vérification avant l'abattage, **il ne doit pas être destiné à la consommation humaine.**

L'exploitant d'un abattoir transitoire ou de proximité doit respecter l'horaire d'abattage qu'il a déclaré ou celui qui lui a été fixé par le ministre. Le MAPAQ peut ainsi planifier de façon efficace les inspections d'abattage. Il est possible pour l'exploitant d'abattre en dehors des heures d'ouverture du gouvernement, soit le soir et la fin de semaine, à condition de l'avoir préalablement déclaré.

En cas de nécessité, l'exploitant peut abattre un animal en dehors de l'horaire prévu. Avant de commencer l'abattage, il doit cependant aviser son bureau régional de l'inspection des aliments du MAPAQ, pendant les heures de bureau (annexe II) ou, en dehors de ces heures, au numéro d'urgence (1 800.463.5023 ou 418.380.2120).



2. REGISTRE

L'exploitant d'un abattoir transitoire ou de proximité doit tenir un registre (informatique ou papier) dans lequel sont inscrits, pour chaque jour où il reçoit des animaux, les renseignements suivants :

- nom, adresse et numéro de téléphone du propriétaire des animaux ou de la personne qui demande le service d'abattage ;
- le nombre d'animaux de chaque espèce (par exemple, deux bœufs et un porc) ;
- le numéro d'identification d'Agri-Traçabilité Québec (ATQ) de l'animal (actuellement obligatoire pour le bovin, l'ovin et le cervidé).

Le registre doit être conservé à l'abattoir au moins un an à compter de la date de la dernière inscription.



3. AFFICHE

Une affiche portant l'inscription « Avis : des viandes et des aliments carnés en vente ici proviennent d'animaux abattus et transformés sans inspection permanente » doit être installée et laissée en place dans l'atelier de préparation des viandes. L'affiche doit être apposée près du comptoir des ventes et à la vue des consommateurs. De plus, l'exploitant a la responsabilité d'informer le consommateur qui est dans l'impossibilité de lire l'affiche.

Lorsqu'il exerce l'activité de restaurateur et qu'il sert des viandes provenant d'animaux abattus dans son abattoir, il doit en informer le consommateur par une indication sur le menu ou par tout autre moyen.

« L’AFFICHE DOIT ÊTRE
APPOSÉE PRÈS DU
COMPTOIR DES VENTES
ET À LA VUE DES
CONSOMMATEURS. »

« DE PLUS, L'EXPLOITANT
A LA RESPONSABILITÉ
D'INFORMER LE
CONSOMMATEUR QUI EST
DANS L'IMPOSSIBILITÉ DE
LIRE L’AFFICHE. »

4. RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS

L'ensemble des chapitres du Règlement sur les aliments s'applique conformément à ce que précise l'article 13 de la Loi, avec les exemptions suivantes :

- la section 1.3 qui encadre la délivrance de permis d'abattoir de type A ne s'applique pas ;
- l'article 6.2.4 qui prévoit la distance notamment entre un abattoir et un site d'équarrissage ne s'applique pas ;



- la section 6.3 concernant un abattoir de type A ne s'applique pas, sauf les articles suivants qui, eux, s'appliquent pour l'abattoir transitoire ou de proximité :
 - 6.3.5.2 concernant l'éclairage dans l'abattoir :
 - 50 décalux dans les aires où les animaux sont abattus, habillés et travaillés ;
 - 20 décalux dans les autres aires ;
 - 100 décalux applicables comme **condition de délivrance** au moment du premier renouvellement du permis d'abattoir transitoire ou au moment de la délivrance du permis d'abattoir de proximité ;
 - 6.3.5.5 concernant la température de l'eau chaude à 82 °C dans l'abattoir pour le nettoyage des locaux et des équipements ;
 - 6.3.5.7 alinéa 3 concernant la toilette de l'abattoir, qui ne peut pas ouvrir directement sur les aires de travail ;
- l'article 6.4.2.1 paragraphe f ne s'applique pas puisqu'il n'y a plus d'obligation de posséder une aire de préstockage des peaux, ni de local à déchets. Les peaux sont déposées dans des récipients pour les viandes non comestibles dans une aire réservée à ces contenants ;
- l'article 6.4.2.6 ne s'applique pas puisque le local à déchets n'est plus obligatoire. Les estomacs, intestins, etc., sont déposés dans les récipients pour les viandes non comestibles dans une aire réservée à ces contenants ;
- l'article 6.4.3.3 paragraphe a ne s'applique pas en ce qui concerne le rail et le convoyeur puisque ceux-ci ne sont pas obligatoires ; cependant, les volailles doivent être immobilisées, insensibilisées et saignées ;
- la section 6.5 ne s'applique pas puisqu'elle vise l'usage de l'estampille et les règles de provenance applicables à des établissements autres que les abattoirs transitoires ou de proximité.

5. INFRACTIONS ET PEINES (ARTICLES 49, 50 ET 51)

L'exploitant d'un abattoir transitoire ou de proximité qui contrevient à la Loi s'expose à des amendes pouvant aller jusqu'à 6 000 \$ pour une première infraction et jusqu'à 18 000 \$ en cas de récidive.

Le défaut d'aviser le ministre de la cessation ou de la suspension des activités ou d'un changement à un renseignement qu'il a transmis au moment de sa demande est passible d'une amende pouvant aller jusqu'à 6 000 \$ en cas de récidive.

Lorsqu'il ne respecte pas l'horaire d'abattage transmis au ministre ou fixé par ce dernier, l'amande peut aller jusqu'à 45 000 \$ en cas de récidive.

Complicité (article 52)

Quiconque incite une personne à commettre une infraction ou participe à une infraction commise par une autre personne est passible des peines prévues pour cette infraction au même titre que le contrevenant.

Personne morale (article 53)

Lorsque l'infraction est commise par une personne morale, tout dirigeant, administrateur, associé, salarié ou mandataire de cette personne qui a prescrit ou autorisé l'accomplissement de l'infraction ou y a consenti, acquiescé ou participé, est réputé être partie à l'infraction et est passible des peines prévues pour cette infraction, que la personne morale ait ou non été poursuivie ou déclarée coupable.

« L'ENSEMBLE DES
CHAPITRES DU
RÈGLEMENT SUR LES
ALIMENTS S'APPLIQUE
CONFORMÉMENT À CE
QUE PRÉCISE L'ARTICLE
13 DE LA LOI... »



POUR EN SAVOIR PLUS

Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité et modifiant la Loi sur les produits alimentaires

Loi et règlements sur les produits alimentaires

*Formulaire « Demande de permis, abattoir transitoire »
Formulaire « Demande de permis, abattoir de proximité »*

Étude des coûts de construction d'un abattoir de proximité au Québec

*Les unités de maintien chaud et froid
et le calcul des droits exigibles pour certains permis*

ANNEXE I

COORDONNÉES DU PERSONNEL RESPONSABLE DE LA DÉLIVRANCE DES PERMIS D'ABATTOIR TRANSITOIRE OU DE PROXIMITÉ DU MAPAQ

RÉGION 1

Capitale-Nationale, Bas-Saint-Laurent, Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, Saguenay, Lac-Saint-Jean, Côte-Nord

Madame Lorraine Gravel, inspectrice

2700, rue Einstein, F 1.106
Québec (Québec) G1P 3W8
Tél. : 418.643.1632, poste 2674
Télé. : 418.644.6327

Monsieur Stéphane Dumont, inspecteur

2700, rue Einstein, F 1.106
Québec (Québec) G1P 3W8
Tél. : 418.643.1632, poste 2670
Télé. : 418.644.6327

RÉGION 2

Chaudière-Appalaches, Mauricie, Centre-du-Québec

Monsieur Jean-Philippe Gaudreau, inspecteur

5130, boulevard de la Rive-Sud, bureau 100
Lévis (Québec) G6V 9L4
Tél. : 418.834.6740, poste 222
Télé. : 418.834.6765

Monsieur François Laprade, inspecteur

750, boulevard René-Lévesque, bureau 101
Drummondville (Québec) J2C 7N7
Tél. : 819.475.8506, poste 234
Télé. : 819.475.8427

RÉGION 3

Montérégie, Estrie

Madame Suzanne Bernier, inspectrice

177, rue Saint-Joseph, 2^e étage, bureau 201
Sainte-Martine (Québec) J0S 1V0
Tél. : 450.427.2000, poste 230
Télé. : 450.427.0407

Madame Danie Blanchet, inspectrice

4260, boulevard Bourque
Sherbrooke (Québec) J1N 2A5
Tél. : 819.820.3011, poste 4303
Télé. : 819.820.3651

Madame Chantal Montminy, inspectrice

356, rue Principale, bureau 102
Granby (Québec) J2G 2W6
Tél. : 450.776.7103, poste 221
Télé. : 450.776.7169

RÉGION 4

Montréal, Laval, Laurentides, Outaouais, Abitibi-Témiscamingue, Lanaudière

Madame Michelle Dionne, vétérinaire

999, rue Dollard
Gatineau (Québec) J8L 3E6
Tél. : 819.986.8985, poste 268
Télé. : 819.986.9793

Monsieur Robert Côté, inspecteur

867, boulevard de l'Ange-Gardien, C. P. 3396
L'Assomption (Québec) J5W 4M9
Tél. : 450.589.1796, poste 271
Télé. : 450.589.8965

DQSC

Direction de la qualité et des services à la clientèle

Monsieur François Laforge, préposé aux renseignements

200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Tél. : 418.380.2100, poste 4044
Télé. : 418.380.2169
Sans frais : 1 800.463.6210

Madame Helen Dalpé, préposée aux renseignements

200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Tél. : 418.380.2100, poste 3634
Télé. : 418.380.2169
Sans frais : 1 800.463.6210

ANNEXE II

BUREAUX RÉGIONAUX DE L'INSPECTION DES ALIMENTS DU MAPAQ

RÉGION 1

Capitale-Nationale, Bas-Saint-Laurent, Gaspésie, Îles-de-la-Madeleine, Saguenay, Lac-Saint-Jean, Côte Nord

2700, rue Einstein, F1.106

Québec (Québec) G1P 3W8

Tél. : 418.643.1632

335, rue Moreault

Rimouski (Québec) G5L 9C8

Tél. : 418.727.3522

351, boul. de l'Hôtel-de-Ville Ouest

Rivière-du-Loup (Québec) G5R 5H2

Tél. : 418.862.3779

750, du Phare Ouest, local 210

Matane (Québec) G4W 3W8

Tél. : 418.560.8401

96, Montée Sandy Beach

Gaspé (Québec) G4X 2V6

Tél. : 418.368.8401

34, boul. Perron Ouest, C.P. 524

Caplan (Québec) G0C 1H0

Tél. : 418.388.2282

125, chemin du Parc, C.P. 1076

Cap-aux-Meules (Québec) G0B 1B0

Tél. : 418.986.4550

625, boul. Lafèche

Baie-Comeau (Québec) G5C 1C5

Tél. : 418.589.1833

466, Arnaud

Sept-Îles (Québec) G4R 3B1

Tél. : 418.964.8521

1600, Bersimis

Chicoutimi (Québec) G7K 1H9

Tél. : 418.698.3530

801, chemin du Pont Taché Nord

Alma (Québec) G8B 5W2

Tél. : 418.668.2371

863, boul. Sacré-Cœur

Saint-Félicien (Québec) G8K 1S4

Tél. : 418.679.2422

120-A, chemin du Roy

Deschambault-Grondines (Québec) G0A 1S0

Tél. : 418.286.4617

344, route 138

Saint-Hilarion (Québec) G0A 3V0

Tél. : 418.457.4060

RÉGION 2

Chaudière-Appalaches, Mauricie, Centre-du-Québec

5195, boulevard des Forges, bureau 55

Trois-Rivières (Québec) G8Y 4Z3

Tél. : 819.371.6844

750, boulevard René-Lévesque, bureau 101

Drummondville (Québec) J2C 7N7

Tél. : 819.475.8506

5130, boulevard de la Rive-Sud, bureau 100

Lévis (Québec) G6V 9L4

Tél. : 418.834.6740

675, route Cameron, bureau 101

Sainte-Marie (Québec) G6E 3V7

Tél. : 418.386.8191

539, boulevard Ouellet Ouest

Thetford-Mines (Québec) G6G 4X4

Tél. : 418.338.2108

11500, 1^{re} Avenue

Saint-Georges (Québec) G5Y 2C3

Tél. : 418.226.3200

144, avenue de la Gare, bureau 100

Montmagny (Québec) G5V 2T3

Tél. : 418.248.0038

767, boulevard Industriel Est, local 110

Victoriaville (Québec) G6T 1S7

Tél. : 819.758.1591



RÉGION 3

Montérégie, Estrie

1355, rue Gauvin, bureau 3300

Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8W7

Tél. : 450.778.6517

902, rue Léger

Salaberry-de-Valleyfield (Québec) J6S 5A3

Tél. : 450.371.0285

2031, rue Léonard-de-Vinci, local 104

Sainte-Julie (Québec) J3E 1Z2

Tél. : 450.649.1770

177, rue Saint-Joseph, 2^e étage, bureau 201

Sainte-Martine (Québec) J0S 1V0

Tél. : 450.427.2000

4260, boulevard Bourque

Sherbrooke (Québec) J1N 2A5

Tél. : 819.820.3011

356, rue Principale, bureau 102

Granby (Québec) J2G 2W6

Tél. : 450.776.7103

99, Place Charles-Lemoyne, suite 109

Longueuil (Québec) J4K 4Y9

Tél. : 450.928.7400

870, rue du Curé-Saint-Georges

Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J2X 2Z8

Tél. : 450.357.1596

5527, rue Frontenac

Lac-Mégantic (Québec) G6B 1H6

Tél. : 819.583.0780

RÉGION 4

Montréal, Laval, Laurentides, Outaouais, Abitibi-Témiscamingue, Lanaudière

1700, boulevard Laval, bureau 500

Laval (Québec) H7S 2J2

Tél. : 450.972.3020

85, rue de Martigny Ouest, bureau C4.41

Saint-Jérôme (Québec) J7Y 3R8

Tél. : 450.569.3005

999, rue Dollard

Gatineau (Québec) J8L 3E6

Tél. : 819.986.8985

867, boulevard de l'Ange-Gardien, C.P. 3396

L'Assomption (Québec) J5W 4M9

Tél. : 450.589.1796

737, rue de la Pisciculture, C.P. 450

Saint-Faustin-Lac-Carré (Québec) J0T 2G0

Tél. : 819.688.1162

180, boulevard Rideau, local 2.01

Rouyn-Noranda (Québec) J9X 1N9

Tél. : 819.763.3791

263, 1^{re} Avenue Ouest

Amos (Québec) J9T 1V1

Tél. : 819.444.5477

1C, rue Notre-Dame

Ville-Marie (Québec) J9V 1W6

Tél. : 819.629.6214

439, rue Panet

Mont-Laurier (Québec) J9L 2Z9

Tél. : 819.623.2270

499, rue Calixa-Lavallée

Joliette (Québec) J6E 7E2

Tél. : 450.752.6851

Pour information supplémentaire :

 1 800.463.5023 OU 418.380.2120

 DGA@MAPAQ.GOUV.QC.CA

 WWW.MAPAQ.GOUV.QC.CA