



# **Mise en marché**

## **de la viande de bœuf, de la ferme à la table**

**(producteurs de bovins)**

**Par: Chantal Montminy**

**Waterloo, 23 avril 2005**



**VOLET RÉGLEMENTAIRE**

**DE LA FERME À LA TABLE**

# **CENTRE QUÉBÉCOIS D'INSPECTION DES ALIMENTS ET DE SANTÉ ANIMALE**





# MISSION DU CQIASA

Le **C**entre québécois d'inspection des **a**liments et de **s**anté animale **contribue** à la **protection de la santé publique** et à l'amélioration de la santé animale en exerçant une **surveillance** de toute la chaîne bioalimentaire.



# **MISE EN MARCHÉ**

**Règle de base :**

**Viande vendue = Viande inspectée**



# ABATTAGE

**Dans un abattoir sous inspection permanente;  
sous juridiction :**

 **Provinciale**

↳ Vente au Québec seulement;

 **Fédérale**

↳ Vente interprovinciale et internationale;

**Dans un abattoir sans inspection permanente :**

↳ Aucune vente possible sauf à cet abattoir.



# MISE EN MARCHÉ





# TRANSFORMATION – OPTION 1

## DÉTENTEUR D'UN PERMIS DE VENTE EN GROS (C-1)

✂ Revente possible par le producteur ou par cet établissement aux :

- ↳ Consommateurs;
- ↳ Restaurateurs;
- ↳ Détaillants;
- ↳ Distributeurs.





## TRANSFORMATION – OPTION 2

### BOUCHERIE DE DÉTAIL

✂ Vente finale

↳ Aucune revente possible (par le producteur);

↳ Vente sur place seulement (par le boucher).

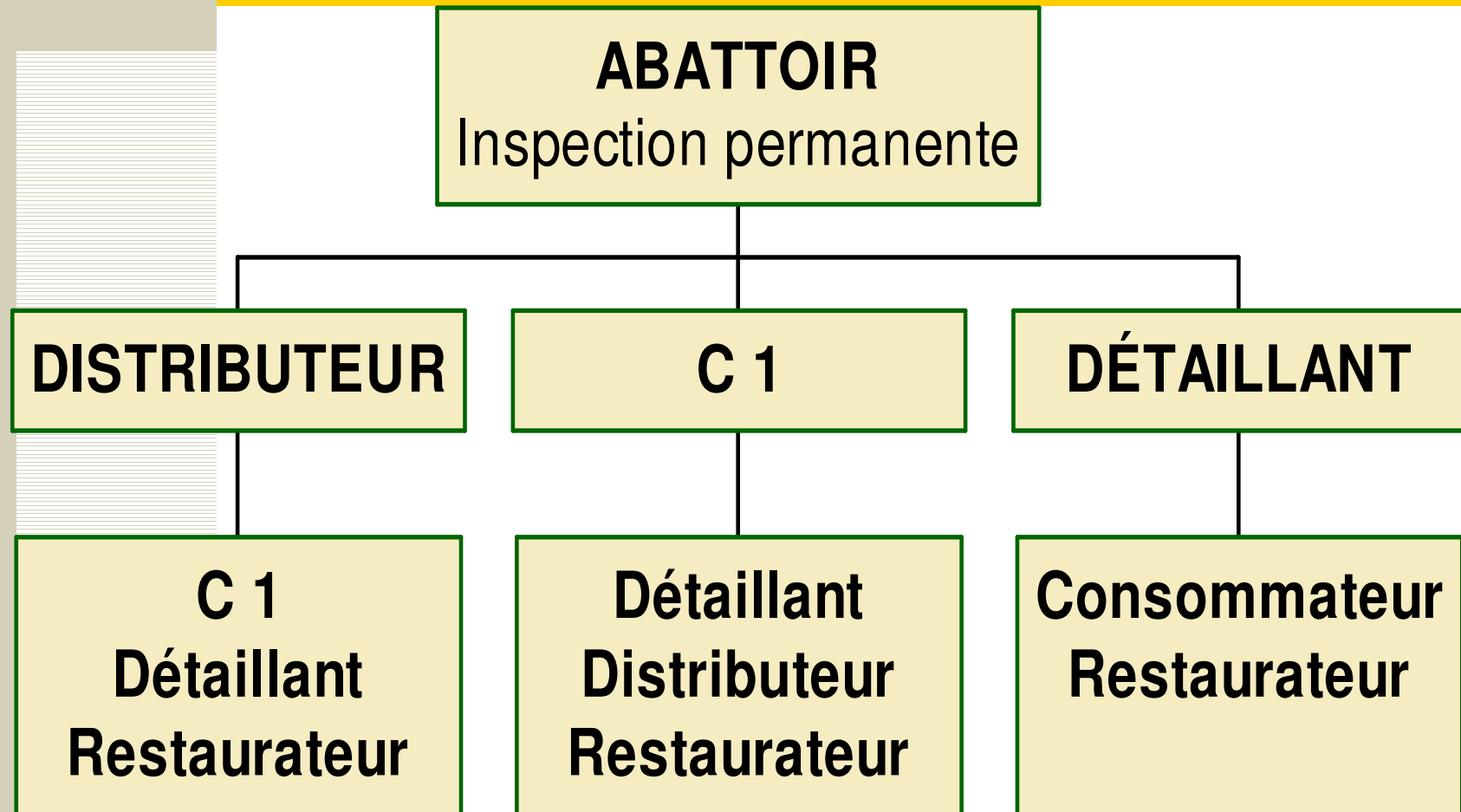


## TRANSFORMATION – OPTION 3

### DÉCOUPE À FORFAIT

- ✂ Il s'agit d'un service de découpe seulement;
  - ✂ Destiné aux producteurs ou aux chasseurs pour leur **propre consommation**.
- ➡ **Aucune vente** possible ni par le producteur ni par l'établissement.

# EN RÉSUMÉ





# **VENTE À LA FERME**



# PERMIS

- 1. Requis pour tout exploitant qui détient des produits périssables : 153,00 \$; ex. : Vente à la ferme;**
- 2. Avec préparation : 214,00 \$; ex. : Mets cuisinés préparés et vendus à la ferme.**

**Note : Le permis est attitré à une adresse – autre permis nécessaire pour vendre ailleurs; ex. : Marché public.**



# TRAÇABILITÉ

**Mise en place d'un mécanisme visant à retracer facilement l'origine des viandes;**

 **De la ferme à la table;**

 **Avec un code ou un numéro de lot.**





# TRAÇABILITÉ

## Avantages :

- ✂ Assure la rotation;
- ✂ Informe le consommateur;
- ✂ Rassure le consommateur;
- ✂ Évite un rappel généralisé.



# ÉTIQUETAGE

## Inscriptions obligatoires :

- ✂ Dénomination du produit;
- ✂ Nom et adresse du dernier conditionneur;
- ✂ Poids net;
- ✂ Date d'emballage;
- ✂ Liste des ingrédients.



# Loi & règlements c. P-29

 **Saisie des produits**

 **Confiscation des produits**

 **Amende variant de 250\$ à 15 000\$ selon l'infraction**

**MERCI DE VOTRE  
ATTENTION!**  
**Questions**





