

## Décisions

### Décision 9997, 25 février 2013

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1)

#### Poulettes

##### — Conditions de production

Veillez prendre note que la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec a, par sa décision 9997 du 25 février 2013, approuvé un Règlement sur les conditions de production des poulettes, tel que pris par les membres du conseil d'administration des Éleveurs de poulettes du Québec, lors d'une réunion, convoquée à cette fin et tenue le 6 juin 2012 et dont le texte suit.

Veillez de plus noter que ce règlement est soustrait de l'application des sections III et IV de la Loi sur les règlements (chapitre R-18.1) en vertu de l'article 203 de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1).

*La secrétaire par intérim,  
SYLVIE DUPUIS, avocate*

### Règlement sur les conditions de production des poulettes

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (L.R.Q., c. M-35.1, a. 92)

#### SECTION I CHAMP D'APPLICATION

**1.** Le présent règlement établit des conditions de production des poulettes qui sont destinées à la production d'œufs par des producteurs détenant des quotas et des contingents d'œufs destinés au marché de table et à la transformation. Il vise à assurer une gestion optimale de la production et de la qualité des poulettes et prévenir, notamment, la contamination par la *Salmonella enteritidis* et restreindre l'utilisation d'antibactérien.

On entend par « poulette » la poule domestique de race légère de type *gallus domesticus* âgée entre un jour et 19 semaines.

**2.** Le règlement ne doit pas être interprété comme créant des conditions exhaustives de production et de conservation du produit et n'exclut pas l'application des règles de l'art généralement appliquées pour la production de poulettes.

Ces règles de l'art généralement appliquées sont celles connues des producteurs et celles recommandées de temps à autre par Agriculture et Agroalimentaire Canada, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Les Producteurs d'œufs du Canada, la Fédération des producteurs d'œufs de consommation du Québec et Les Éleveurs de poulettes du Québec.

**3.** Un producteur qui produit des poulettes en convention au présent règlement ne peut les mettre en marché.

#### SECTION II DISPOSITIONS GÉNÉRALES

**4.** Le producteur doit prendre tous les moyens nécessaires afin d'éliminer des éleveuses la présence de toute espèce de rongeurs et de tout autre vecteur potentiel de transmission de maladies.

À cette fin, le producteur doit, en tout temps, maintenir en vigueur une entente contractuelle avec un exterminateur détenant un permis et un certificat valides et reconnus par les Éleveurs de poulettes du Québec. Ce contrat doit prévoir un minimum de 12 visites de l'exterminateur par année.

On entend par « éleveuse » un local aménagé pour l'élevage des poulettes dans un bâtiment pourvu d'un système d'éclairage, d'alimentation et de ventilation.

**5.** Le producteur doit, en tout temps, veiller à ce que les éleveuses soient facilement accessibles et en bon état.

**6.** L'éleveuse ne peut servir qu'à l'élevage de poulettes.

**7.** Le producteur doit produire les poulettes selon le mode de production « tout plein tout vide » et en respectant une période de vide sanitaire de 168 heures consécutives entre chaque période de production.

On entend par « tout plein tout vide » un mode de production selon lequel les poulettes entrent en élevage simultanément et sont mises en marché avant toute nouvelle entrée en élevage.

**8.** Le producteur doit respecter les normes de logement minimales suivantes :

1. un espace de 106.68 cm<sup>2</sup> (42 po<sup>2</sup>) par poulette pour la production en cage;
2. un espace de 276.86 cm<sup>2</sup> (109 po<sup>2</sup>) par poulette pour la production sur parquet.

Le producteur qui, à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2011, construit ou procède à des travaux de rénovation majeurs à une éleveuse doit respecter les normes de logement minimales suivantes :

1. un espace de 132.08 cm<sup>2</sup> (52 po<sup>2</sup>) par poulette pour la production en cage;
2. un espace de 276.86 cm<sup>2</sup> (109 po<sup>2</sup>) par poulette pour la production sur parquet.

**9.** L'article 8 n'a pas pour effet d'empêcher un producteur d'exploiter une éleveuse conformément aux normes d'un cahier de charges d'un organisme de certification biologique reconnu.

**10.** Le producteur doit abreuver les poulettes par un système adéquat et inscrire dans un registre la consommation d'eau quotidienne.

**11.** Le producteur doit procéder au moins une fois l'an à l'analyse de l'eau d'abreuvement de chaque éleveuse en procédant aux tests suivants :

1. analyse bactériologique
2. pH
3. taux de chlore libre

**12.** Le producteur doit posséder, dans chaque éleveuse, un thermomètre lui permettant d'enregistrer quotidiennement la température maximale et minimale dans l'éleveuse.

**13.** Le producteur doit consigner dans un registre la lecture quotidienne de la température maximale et minimale de chaque éleveuse ainsi que le résultat des analyses d'eau effectuées conformément à l'article 11.

Sur demande des Éleveurs de poulettes du Québec ou de son représentant, le producteur donne accès au registre prévu au premier alinéa et permet d'en prendre copie.

**14.** Le producteur doit maintenir un registre des visiteurs à jour.

Sur demande des Éleveurs de poulettes du Québec ou de son représentant, le producteur donne accès au registre prévu au premier alinéa et permet d'en prendre copie.

**15.** Le producteur doit s'assurer que tout visiteur respecte les mesures de biosécurité adéquates qui comprennent notamment le port d'un survêtement propre et neuf, de couvre-chaussures propres et neufs, d'une coiffure propre et neuve, le lavage des mains avant de pénétrer dans la bâtisse et la désinfection de tout accessoire avant qu'il entre dans l'éleveuse.

### SECTION III RÈGLES SANITAIRES

#### §1. Dépistage de la *Salmonella enteritidis*

**16.** Le producteur doit fournir aux Éleveurs de poulettes du Québec des résultats de tests démontrant l'absence de *Salmonella enteritidis* dans le troupeau de poulettes avant sa mise en marché.

**17.** Les tests prévus à l'article 16 doivent avoir été effectués aux périodes suivantes :

1. lors du transfert des poussins d'un jour;
2. dans les éleveuses et leur environnement, entre la 2<sup>e</sup> et la 6<sup>e</sup> semaine,
3. entre la 10<sup>e</sup> et la 16<sup>e</sup> semaine d'élevage des poulettes.

**18.** Les éleveuses et leur environnement peuvent de plus être soumis aux tests de détection de la *Salmonella enteritidis* que peuvent effectuer, de façon aléatoire, les Éleveurs de poulettes du Québec.

**19.** Lorsque les poulettes sont âgées de 10 jours et plus, et que le taux de mortalité au sein de son troupeau excède 1 % par mois, le producteur doit expédier un échantillon de poulettes mortes au cours de ce cycle d'élevage à un laboratoire désigné par les Éleveurs de poulettes du Québec afin que des tests de dépistage de *Salmonella enteritidis* y soient menés.

**20.** Les Éleveurs de poulettes du Québec sont propriétaires de tous les résultats des tests réalisés en vertu des articles 18 et 19. Le producteur a cependant le droit d'obtenir, sur demande, copie des résultats des tests qui concernent son exploitation.

**21.** Lorsque les tests de détection effectués en vertu des articles 16, 17, 18, et 19 révèlent la présence de *Salmonella enteritidis*, les Éleveurs de poulettes du Québec doivent, dès qu'ils ont connaissance de ces faits :

1. déterminer les moyens à prendre pour enrayer la présence de *Salmonella enteritidis*, les communiquer sans délai au producteur, le conseiller sur la manière de les mettre en œuvre et, s'il y a lieu, l'obliger à les prendre dans un délai à être déterminé par les Éleveurs de poulettes du Québec;

2. aviser le producteur d'œufs à qui sont destinées les poulettes de la présence de *Salmonella enteritidis* dans l'environnement de l'éleveuse du producteur et, selon le cas, les autorités municipales, provinciales ou fédérales concernées;

3. coopérer avec le producteur et les autorités concernées pour mettre en place les moyens nécessaires afin d'enrayer la présence de *Salmonella enteritidis* dans l'environnement de l'éleveuse.

**22.** Le producteur doit tenir un registre à jour indiquant la charte de mortalité quotidienne des poulettes.

Sur demande des Éleveurs de poulettes du Québec ou de son représentant, le producteur donne accès au registre prévu au premier alinéa et permet d'en prendre copie.

## §2. Utilisation d'antibactérien

**23.** Aucun antibiotique ne peut être administré aux poulettes à moins que ce ne soit pour corriger un problème de santé diagnostiqué par un médecin vétérinaire et selon une prescription délivrée par lui.

**24.** Le producteur doit informer les Éleveurs de poulettes du Québec par écrit dès qu'un médecin vétérinaire prescrit l'administration d'un antibiotique à ses poulettes, et indiquer:

1. le numéro du troupeau en traitement;
2. l'éleveuse dans laquelle les poulettes sont élevées;
3. le nom du producteur d'œufs à qui les poulettes sont destinées;
4. le type d'antibiotique prescrit;
5. la durée de la période de retrait recommandée par le médecin vétérinaire traitant;
6. le diagnostic du médecin vétérinaire traitant en joignant une copie de l'ordonnance.

**25.** Pour assurer l'application de la présente sous-section, les Éleveurs de poulettes du Québec effectuent au hasard, chez les producteurs, des tests de détection d'antibiotique dans la moulée destinée aux troupeaux de poulettes qu'ils produisent.

**26.** Lorsqu'un test réalisé en vertu de l'article 25 indique la présence d'un antibiotique, le producteur ne peut mettre en marché les poulettes alimentées avec cette moulée et doit détruire la quantité de moulée restante.

Les poulettes alimentées avec la moulée contenant un antibiotique doivent être testées chaque jour, conformément au protocole prévu à l'article 29. Elles ne peuvent être mises en marché que lorsque 2 résultats consécutifs indiquent l'absence d'antibiotique.

**27.** Les Éleveurs de poulettes du Québec peuvent former un comité pour faire enquête sur chaque cas de détection d'antibiotique afin d'en déterminer la cause. Le comité doit notamment faire vérifier la nourriture et l'eau servies au troupeau concerné, vérifier, le cas échéant, la prescription délivrée et ses modalités d'application et rencontrer le médecin vétérinaire traitant.

Les Éleveurs de poulettes du Québec désignent les membres de ce comité composé d'au moins un producteur, un médecin vétérinaire œuvrant dans l'industrie avicole et d'un représentant des Éleveurs de poulettes du Québec.

Le comité rédige un rapport et en remet un exemplaire au producteur concerné et aux Éleveurs de poulettes du Québec.

**28.** Le producteur dont la moulée ou les poulettes contiennent un antibiotique assume les frais d'analyse découlant du protocole de prélèvement et de dépistage prévu à l'article 29.

**29.** Les Éleveurs de poulettes du Québec concluent, avec un laboratoire compétent en la matière, un protocole de prélèvement d'échantillon de moulée et d'analyse pour détecter la présence d'antibiotique et un protocole de dépistage de la présence d'antibiotique dans les poulettes.

**30.** Le présent règlement entre en vigueur à la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*.

59074