Projet pilote : abattoirs de poulets à la ferme

Mise à jour
La 4e année du projet pilote arrive à échéance. Afin d'éviter toute interruption des activités pour les exploitants autorisés, le projet est prolongé d'un an, soit jusqu'au **28 avril 2027**. La collaboration se poursuit avec ces exploitants afin de recueillir les données nécessaires à la production du dernier bilan.

Il n'y aura pas d'appel de projets pour le printemps 2026. Seuls les exploitants ayant reçu une autorisation peuvent participer à ce projet pilote.

Le projet de règlement modifiant le Règlement sur les aliments est en cours d'examen. L'exploitation d'abattoirs de poulets à la ferme aux fins de vente à la ferme et dans les marchés publics en fait notamment partie.

Dans cette page :

Présentation du projet
Objectifs
Conditions d'admissibilité
Documents de référence
Coordonnées

Présentation du projet

Un projet pilote concernant les activités liées aux abattoirs de poulet à la ferme est en cours.

Il permet à certains producteurs d'exploiter un abattoir de poulets à la ferme et de vendre les poulets entiers à la ferme ou dans un kiosque de marché public.

L'exploitant peut également préparer des aliments à partir des poulets qu'il abat et les vendre au détail ou les servir sur les lieux d'exploitation lorsqu'il exerce des activités de restauration. Selon les activités exercées, un permis de vente au détail ou de restauration peut être requis.

État de situation au 24 mars 2026

Depuis 2022, 39 inscriptions ont été reçues et 27 autorisations ont été délivrées. À l'été 2025, 16 exploitants étaient en activité.

Les 27 exploitants autorisés proviennent de 11 régions du Québec : Estrie, Lanaudière, Montérégie, Saguenay–Lac-Saint-Jean, Laurentides, Outaouais, Abitibi-Témiscamingue, Côte-Nord, Bas-Saint-Laurent, Capitale-Nationale et Chaudière-Appalaches.

Le nombre maximal de poulets par participant a été fixé à 300 par année. Cette limite a été atteinte par quelques exploitants au cours des quatre années du projet pilote, et une augmentation graduelle du nombre de poulets abattus par année est observée chez les autres.

Objectifs

Ce projet pilote vise à favoriser des initiatives axées sur le développement durable et les circuits de proximité. Il permet également d'évaluer les pratiques d'abattage de poulets à la ferme et leur incidence sur la salubrité des viandes.

Les données recueillies dans le cadre de ce projet pilote aideront à déterminer la pertinence de réglementer une telle initiative et à définir des normes.

Conditions d'admissibilité

Pour participer au projet pilote, vous devez respecter les conditions relatives aux installations, aux équipements et aux activités ainsi que les normes d'hygiène et de salubrité prévues dans l'arrêté du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation publié dans la *Gazette officielle du Québec*, le 13 avril 2022.

Une mise à jour de l'arrêté ministériel a été publiée le 28 février 2024. Elle précise les nouvelles modalités applicables aux activités de restauration dans le cadre du projet pilote et modifie l'arrêté d'origine.

Vos installations doivent respecter les règles municipales en vigueur et celles du ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) se réserve le droit de restreindre le nombre de participants en fonction des ressources disponibles.

Permis de vente au détail

La transformation, la découpe, la préparation et la vente au détail d'aliments exigent la détention d'un permis de vente au détail de catégorie « Préparation générale » délivré par le MAPAQ. Si vous souhaitez plutôt exercer des activités de restauration à la ferme à partir des aliments produits dans le cadre de ce projet pilote, vous devez détenir ce permis.

Pour demander un permis, consultez la page Permis de restauration et de vente au détail.

Visites d'inspection

En tant qu'exploitant autorisé, vous vous engagez à recevoir des visites d'inspection du MAPAQ pendant toute la durée du projet pilote pour les activités liées à l'abattage de poulets de même que pour la préparation d'aliments. Des observations et des prélèvements aux fins d'analyse seront réalisés pour documenter ce projet pilote. Les inspections sont effectuées du lundi au vendredi.

Fiche d'information sur la chaîne alimentaire

Pour respecter les mesures sanitaires en vigueur et vous assurer que seuls des poulets sains et non médicamentés sont abattus, vous devez remplir et signer la fiche d'information sur la chaîne alimentaire (PDF 1,03 Mo), puis l'envoyer à smsaia@mapaq.gouv.qc.ca au moins 72 heures avant l'abattage.

Une personne désignée du MAPAQ assurera le suivi avec vous à la suite de la réception de la fiche.

Enregistrez le formulaire sur votre appareil avant de le remplir et de l'envoyer.

Documents de référence

Liste de médecins vétérinaires offrant du soutien aux petits élevages d'oiseaux (PDF 645 Ko)

Technique d'éviscération de poulet sur crochet (PDF 1,00 Mo)

Salubrité dans les abattoirs de poulets à la ferme (PDF 3,08 Mo)

Quatre vidéos, destinées à un public averti, présentent l'abattage de poulets sur crochet. Produites par la Chaire de recherche en salubrité des viandes, elles sont disponibles sur demande à l'adresse suivante : smsaia@mapaq.gouv.qc.ca.

Coordonnées

Pour toute question relative au projet pilote ou pour transmettre des documents, joindre la Direction des services aux clientèles du MAPAQ

smsaia@mapaq.gouv.qc.ca

À consulter aussi

Petits élevages d'oiseaux

Modernisation de la Loi sur les produits alimentaires

Dernière mise à jour : 29 avril 2026

L'information sur cette page vous a-t-elle été utile?

Je ne suis pas un robot reCAPTCHA

Oui Non Signaler un problème

© Gouvernement du Québec, 2026