

CAHIER DES CHARGES

POUR LA PRODUCTION D'ŒUFS
DE CONSOMMATION À PETITE ÉCHELLE

Mai 2021

Le présent cahier des charges résulte d'un mandat confié au Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ) par la Direction de la planification, des politiques et des études économiques (DPPEE) du MAPAQ. Le CRAAQ en a coordonné la réalisation en constituant un groupe de travail représentatif du secteur. Ce groupe de travail réunissait des expertises diversifiées (producteur, médecins vétérinaires, agronome, conseillers, chercheur, etc.) provenant de différentes organisations (MAPAQ, Fédération des producteurs d'œufs du Québec, Coopérative pour l'agriculture de proximité biologique, Université Laval, fournisseurs privés, etc.).

Réalisé grâce au soutien financier de :



TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	1
1. OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION.....	2
1.1 Objet.....	2
1.2 Domaine d'application	2
2. DÉFINITIONS	2
3. RÉFÉRENCES	3
4. LOIS ET RÈGLEMENTS.....	4
5. EXIGENCES GÉNÉRALES	5
5.1 Enregistrement	5
5.2 Mise en marché.....	5
6. EXIGENCES PARTICULIÈRES.....	8
6.1 Salubrité des œufs	8
6.2 Biosécurité.....	10
6.4 Santé animale	11
6.5 Bien-être animal	12
7. MAÎTRISE DES DOCUMENTS	16
7.1 Liste des preuves à fournir par le producteur pour obtenir un droit de produire.....	16
7.2 Liste des preuves à fournir par le producteur lors des audits	16
ANNEXE 1. Méthode d'échantillonnage pour le dépistage de <i>Salmonella</i> Enteritidis	18
ANNEXE 2. Méthodologie de nettoyage et de désinfection	19
ANNEXE 3. Quarantaine.....	19
ANNEXE 4. Plan d'urgence.....	20
ANNEXE 5. Registre de production journalier	21
ANNEXE 6. Registre des visiteurs	23
ANNEXE 7. Registre des ventes à des intermédiaires	24
ANNEXE 8. Formulaire Gestion de fin de vie	25
ANNEXE 9. Registre Test de dépistage positif pour <i>Salmonella</i> Enteritidis.....	26

CAHIER DES CHARGES POUR LA PRODUCTION D'ŒUFS DE CONSOMMATION À PETITE ÉCHELLE

1. OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

1.1 Objet

Le présent cahier des charges spécifie les exigences relatives à la production et à la mise en marché des œufs produits dans le cadre d'un programme de prêt de droits de production pour la vente en circuits courts.

1.2 Domaine d'application

Le présent cahier des charges s'applique à tout producteur bénéficiaire d'un droit de produire dans le cadre d'un programme de prêt de droits de production pour la vente en circuits courts.

2. DÉFINITIONS

Circuit court, n. m. La vente des œufs dans un circuit de commercialisation faisant intervenir au plus un intermédiaire entre le producteur bénéficiaire et le consommateur. Les circuits courts incluent donc la vente directe et la vente par un intermédiaire. Est exclue des circuits courts toute vente destinée à un emballer, à un grossiste (distributeur) et à un centre de distribution.

Décoquillage, n.m. Opération réalisée en usine qui consiste à casser les œufs et à les pasteuriser pour les transformer en œufs liquides. L'objectif est de détruire la bactérie *Salmonella* Enteritidis. La bactérie est sensible à la chaleur et est détruite par le processus de pasteurisation.

Droit de produire, n. m. Droit de production qui est prêté en fonction du respect de certaines conditions. Ce droit n'est ni monnayable ni transférable.

Intermédiaire, n.m. Entité qui intervient entre le producteur bénéficiaire et le consommateur dans la vente des œufs, qu'elle soit acheteur ou consignateur. Le courtage et le transport ne sont pas considérés comme des intermédiaires.

Lot, n. m. Groupe distinct de poules pondeuses placé dans un lieu délimité et constitué pour toute la durée d'un cycle de ponte.

Œuf, n. m. Œuf destiné à la consommation humaine produit par une poule de type *gallus domesticus*.

Pondoir, n.m. Local aménagé pour la ponte.

Producteur bénéficiaire, n. m. Personne, qui n'est pas titulaire d'un contingent de production, produisant des œufs destinés aux circuits courts, qui détient un droit de produire au-delà de 99 pondeuses et qui respecte intégralement le présent cahier des charges.

Surface utilisable, n. f. Comprend la surface de plancher principale et l'espace de litière, ainsi que tout plancher ou niveau élevés d'une hauteur d'au moins 45 cm auxquels les oiseaux ont toujours accès, mais exclut les nids et les espaces extérieurs, s'il y a lieu.

Vente directe au consommateur, n. f. La vente des œufs dans un circuit de commercialisation où il n'y a pas d'intermédiaire entre le producteur bénéficiaire et le consommateur.

Vente par un intermédiaire, n. f. La vente des œufs dans un circuit de commercialisation qui comporte au plus un intermédiaire entre le producteur bénéficiaire et le consommateur, que le produit soit vendu en consigne ou non.

Visiteur, n. m. Toute personne autre que le producteur, les résidents et les employés qui travaillent exclusivement dans l'entreprise. Le médecin vétérinaire, les fournisseurs de produits et de services, les conseillers, etc. sont des visiteurs.

3. RÉFÉRENCES

Références générales

MAPAQ. (2019). Portrait-diagnostic sectoriel des œufs de consommation. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. 37 p.
www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/etat_oeufs.pdf

Mundler, Patrick *et al.* (2017). Productions sans quota et commercialisation en circuits courts - Statut et enjeux. Rapport de projet, CIRANO et Université Laval. 195 p.
<https://cirano.qc.ca/files/publications/2017RP-05.pdf>

Enregistrement et mise en marché

AMPQ. Rappel pour les permis du MAPAQ et de la RACJ. Association des marchés publics du Québec. 9 p.
<https://ampq.ca/wp-content/uploads/2020/05/rappel-pour-les-permis-du-mapaq-et-de-la-racj.pdf>

FPOQ. Vente directe d'œufs en circuits courts de commercialisation. Fédération des producteurs d'œufs du Québec.
<https://oeuf.ca/zone-producteur/vente-directe-doeufs-en-circuits-courts/>

MAPAQ. Foire aux questions : Exploitants agricoles et permis dans les marchés publics. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.
<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/md/Permis/Pages/FAQpermismarchespublics.aspx>

MAPAQ. Marchés publics - Exigences de commercialisation à l'intention des exploitants agricoles. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. 10 p.
www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Marche_public.pdf

MAPAQ. Vente directe d'œufs de poule non classés - Nouvelles mesures visant à faciliter la vente directe d'œufs et de préparations à base d'œufs dans des circuits courts de commercialisation. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.
www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Avis_Publicite/Pages/Ventedirecteoeufsdepoulenonclasses.aspx

MAPAQ. Permis de restauration et de vente au détail. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.
www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/md/Permis/Pages/prepvente.aspx

UPA. Les circuits courts en agriculture. Fiche 10 - Trousse d'information PDZA. Union des producteurs agricoles. 3 p. www.trousse.pdza.ca

Salubrité des aliments

MAPAQ. (2018). Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. 36 p.

www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf

Santé et bien-être animal

ACIA. Règlement sur la santé des animaux partie XII : modification au règlement sur le transport des animaux - Document d'orientation à l'intention des parties réglementées. Agence canadienne d'inspection des aliments.

<https://inspection.canada.ca/sante-des-animaux/transport-sans-cruaute/reglement-sur-la-sante-des-animaux-partie-xii/fra/1582126008181/1582126616914#a14>

CNSAE. (2017). Code de pratiques pour le soin et la manipulation des poulettes et pondeuses. Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage. 94 p.

https://www.nfacc.ca/pdfs/codes/poulettes_pondeuses_code_de_pratiques.pdf

CNSAE. (2001, en cours de révision). Code de pratiques pour les soins et la manipulation des animaux d'élevage - Transport. Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage. 78 p.

www.nfacc.ca/pdfs/codes/transport_code_de_pratiques.pdf

EQCMA. L'Équipe québécoise de contrôle des maladies avicoles.

www.eqcma.ca/accueil

MAPAQ. Petits élevages d'oiseaux. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Productions/santeanimale/maladies/RAIZO/reseauaviaire/Pages/Petits-Elevages-Oiseaux.aspx

MAPAQ. Maladies transmissibles à l'humain. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Productions/santeanimale/maladies/transmissibleshumain/Pages/transmissibles.aspx

4. LOIS ET RÈGLEMENTS

Cette liste de lois et règlements n'est pas exhaustive. Le producteur doit se conformer aux lois et règlements en vigueur.

Loi relative aux aliments du bétail (L.R.C. (1985), ch. F-9)

Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal (RLRQ, c. B-3.1)

Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, c. P-29)

Loi sur la protection sanitaire des animaux (RLRQ, c. P-42)

Règlement sur l'administration de certains médicaments (RLRQ, c.P-42, r. 1)

Règlement sur les aliments (RLRQ, c. P-29, r. 1)

Règlement sur les conditions de salubrité des lieux de garde d'oiseaux captifs (RLRQ, c. P-42, r. 4)

Règlement sur la désignation des maladies contagieuses ou parasitaires, des agents infectieux et des syndromes (RLRQ, c. P-42, r. 4.2)

Règlement sur les prémélanges médicamenteux et les aliments médicamenteux destinés aux animaux (RLRQ, c. P-42, r. 10)

Règlement sur la santé des animaux partie XII (C.R.C., ch. 296)

Règlementation – Transport sans cruauté et bien-être des animaux (Agence canadienne d'inspection des aliments)

<https://inspection.canada.ca/sante-des-animaux/transport-sans-cruaute/fra/1300460032193/1300460096845>

Règlementation environnementale applicable aux lieux d'élevage (ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques) :

- Agriculture – Cadre réglementaire
www.environnement.gouv.qc.ca/milieu_agri/agricole/index.htm
- Règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement (REAFIE)
www.environnement.gouv.qc.ca/lqe/autorisations/reafie/

5. EXIGENCES GÉNÉRALES

5.1 Enregistrement

Le producteur bénéficiaire doit être enregistré comme exploitant agricole auprès du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Le numéro d'identification ministériel (NIM) du MAPAQ est obligatoire.

5.2 Mise en marché

- a) Le producteur bénéficiaire peut seulement commercialiser ses œufs dans des circuits courts.
- b) L'œuf vendu en coquille ou utilisé dans des préparations alimentaires¹ doit respecter les exigences indiquées au tableau 1 selon le type de commercialisation en circuit court utilisé.
- c) Le producteur qui classe les œufs d'un troupeau de plus de 300 poules ou des œufs d'un autre producteur doit avoir enregistré son poste de classement auprès du MAPAQ et fournir le rapport d'inspection des inspecteurs du MAPAQ qui atteste le respect des normes de construction, d'aménagement et des opérations d'un poste de classement.

1. Un permis à cet effet peut être requis, voir Permis (MAPAQ)
(www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/Permis/Pages/Permis.aspx)

Tableau 1. Exigences selon le type de commercialisation en circuit court

Type de commercialisation en circuit court	Exigences
<p>S'il est vendu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Directement au consommateur; • Sur le lieu de production. 	<p>L'œuf doit avoir une coquille propre et être non coulant.</p>
<p>S'il est vendu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Directement au consommateur; • À l'extérieur du lieu de production; • À l'intérieur d'un rayon de 150 km du lieu de production <u>ou</u> à l'intérieur de la région administrative où se trouve le lieu de production. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'œuf doit : <ul style="list-style-type: none"> - avoir une coquille propre et intacte; - être exempt d'odeurs étrangères à celle d'un œuf sain; - être exempt de moisissures; - ne pas avoir été incubé; - ne pas être issu de l'abattage des poules. • L'œuf utilisé dans une préparation alimentaire doit être exempt de taches de sang, de taches de « viande » ou d'autres anomalies détectables au cassage. • L'œuf doit être emballé dans un contenant dont l'étiquette indique : <ul style="list-style-type: none"> - le nom et l'adresse du producteur ou de la ferme; - la mention « Meilleur avant » suivie de la date appropriée (30 jours après la ponte); - la mention « Garder réfrigéré »; - la mention « OŒufs non classés ». • Les œufs offerts en vrac ou sans emballage doivent être accompagnés d'un écriteau comportant ces mêmes renseignements. <p>Pour plus d'informations, consulter l'<i>Aide-mémoire concernant la vente directe d'œufs non classés et de préparations alimentaires à base de ce type d'œufs dans des circuits courts de commercialisation.</i> (www.mapag.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Avis_publicite/AidememoireVentedirecteoeufs.pdf)</p>

Tableau 1. Exigences selon le type de commercialisation en circuit court (suite)

Type de commercialisation en circuit court	Exigences
<p>S'il est vendu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Directement au consommateur; • À l'extérieur du lieu de production; • À l'extérieur d'un rayon de 150 km du lieu de production <u>ou</u> à l'extérieur de la région administrative où se trouve le lieu de production; <p>OU</p> <p>S'il est vendu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Par un intermédiaire. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'œuf doit être : <ul style="list-style-type: none"> - exempt d'odeurs étrangères à celle d'un œuf sain; - ne pas être moisi; - ne pas être en état d'incubation ou ne pas avoir séjourné dans un incubateur; - être sans défauts (exception faite des défauts prévus à l'annexe 5.A du Règlement sur les aliments, c. P-29, r. 1); - être exempt de tout microorganisme pathogène; - ne pas provenir de l'abattage de poules; - répondre aux normes minimales prescrites pour la catégorie « Canada C » de l'annexe 5.A. du Règlement des aliments (c. P-29, r. 1). • L'œuf doit être classé dans l'une des catégories de la classification établie à l'annexe 5.A du Règlement sur les aliments (c. P-29, r. 1), et ce, d'après les normes prescrites à cette annexe pour chacune de ces catégories. • L'œuf doit être classé dans un poste de classement conforme à la section 5.2 du Règlement sur les aliments (chapitre P-29, r. 1). • L'œuf doit être marqué s'il provient d'un troupeau de plus de 300 poules et le marquage doit respecter les exigences de l'article 5.1.4.1. du Règlement sur les aliments (chapitre P-29, r. 1).

Tableau 1. Exigences selon le type de commercialisation en circuit court (suite)

Type de commercialisation en circuit court	Exigences
<p>S'il est vendu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Directement au consommateur; • À l'extérieur du lieu de production; • À l'extérieur d'un rayon de 150 km du lieu de production <u>ou</u> à l'extérieur de la région administrative où se trouve le lieu de production; <p>OU</p> <p>S'il est vendu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Par un intermédiaire. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'œuf doit être emballé dans un contenant dont l'étiquette indique : <ul style="list-style-type: none"> - le mot « Œufs » et leur quantité exprimée en nombre d'unités ou de douzaines; - la catégorie (A, B ou C)². Dans le cas des œufs classés dans la catégorie A, le mot « calibre » suivi de l'indication de ce calibre (très petit, petit, moyen, gros, extra gros); - la mention « Meilleur avant » suivie d'une date qui ne doit pas être postérieure de plus de 50 jours³ à celle du classement; - le nom de l'exploitant du poste de classement, le nom et l'adresse de ce poste ainsi que le numéro de licence assigné à ce poste, s'il possède une licence fédérale, ou le code identificateur assigné à ce poste lors de l'enregistrement auprès du MAPAQ; - le code identificateur donné par l'exploitant du poste de classement au lot dont les œufs du contenant font partie.

6. EXIGENCES PARTICULIÈRES

6.1 Salubrité des œufs

6.1.2 Pour la collecte des œufs, le producteur doit réaliser les actions suivantes :

- a) La fréquence de collecte des œufs est d'au moins une fois par jour;
- b) Les œufs très sales, fissurés ou coulants doivent être manipulés séparément des œufs propres;
- c) Le producteur doit jeter les œufs trop sales ou procéder à leur lavage. Les œufs coulants doivent être jetés.

2. Le mot « Canada », dans la dénomination de la catégorie, ne doit pas apparaître sur l'emballage.

3. Bien que le Règlement sur les aliments (c. P-29, r. 1) exige une date postérieure de 42 jours à celle du classement, dans l'application, une durée maximale de 50 jours est acceptée.

6.1.3 Lavage des œufs

Si le producteur doit laver les œufs, il doit :

- a) Utiliser de l'eau potable dont la température est supérieure à celle des œufs d'au moins 11 °C;
- b) Utiliser des nettoyants et des assainisseurs approuvés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- c) Laisser sécher les œufs avant de les placer dans les emballages.

6.1.4 Conservation et entreposage

Le producteur doit conserver et entreposer les œufs dans les conditions suivantes :

- a) Les œufs classés ne sont pas entreposés avec les œufs non classés;
- b) Les œufs doivent être entreposés dans des locaux réservés exclusivement à cette fin;
- c) La température d'entreposage ne doit pas excéder 13 °C depuis leur cueillette jusqu'à la livraison ou la vente aux consommateurs;
- d) Les contenants dans lesquels les œufs sont emballés doivent être propres, secs et conçus et fabriqués de façon à éviter que les œufs ne s'écrasent.

6.1.5 Dépistage de *Salmonella* Enteritidis

a) Fréquence du dépistage :

- i. Le poulailler du producteur doit subir un minimum de 2 tests de dépistage de *Salmonella* Enteritidis par année selon la méthodologie présentée à l'Annexe 1;
- ii. Le premier dépistage est fait au plus tard deux mois après l'âge de maturité sexuelle des oiseaux du lot de pondeuses;
- iii. Le deuxième dépistage est fait 5 à 6 mois après le premier, sauf dans les cas identifiés au point iv;
- iv. Un troisième 3^e test doit être fait dans l'année :
 - Si un poulailler est situé sur le même site d'élevage qu'un autre élevage de volailles. Dans ce cas, au moins 3 tests de dépistage par année à intervalle régulier pendant le cycle de ponte doivent être réalisés;
 - Si une problématique de rongeurs ou de biosécurité est présente. Dans ce cas, un test supplémentaire doit être effectué lorsque la problématique est identifiée.

b) Méthodologie d'échantillonnage (Voir Annexe 1).

c) Conserver les résultats d'analyse dans un registre.

d) Lors de l'obtention d'un résultat positif au dépistage de *Salmonella* Enteritidis :

- i. L'élevage doit être mis en autoquarantaine (c'est-à-dire qu'aucun oiseau ne devra être ajouté au troupeau ou vendu) et les œufs doivent être envoyés au décoquillage jusqu'au prochain vide sanitaire;
- ii. Une fois le lot terminé, un nettoyage et une désinfection du bâtiment devront être effectués, suivis d'un vide sanitaire pendant au moins 7 jours;
- iii. Un résultat négatif au dépistage dans l'environnement est requis avant d'y introduire de nouvelles poulettes ou pondeuses. En cas de résultat positif, répéter le nettoyage, la désinfection et le vide sanitaire jusqu'à ce qu'un résultat négatif soit obtenu;
- iv. Les étapes complétées doivent être consignées dans un registre (voir Annexe 9).

6.1.6 Nettoyage du bâtiment

- a) Le producteur doit nettoyer et désinfecter le pouloir au moins une fois aux deux ans (voir Annexe 2 pour connaître la méthodologie).
- b) Le nettoyage, le séchage, la désinfection et l'aération des poulaillers vides doivent être faits lors du vide sanitaire (période minimale de 7 jours consécutifs).

6.2 Biosécurité

6.2.1 Plan de biosécurité

Un plan de biosécurité doit être produit et connu de tous les employés.

6.2.2 Environnement

- a) Le pouloir ne peut servir qu'à loger des poules pondeuses.
- b) Garder les poules pondeuses dans un local aménagé pour la ponte ou dans un enclos d'où elles ne peuvent sortir⁴;
- c) Apposer sur la porte d'entrée principale du bâtiment une pancarte portant la mention « Il est strictement interdit d'entrer dans le bâtiment sans l'autorisation de la personne responsable (*coordonnées pour joindre cette personne*) ».

6.2.3 Entrée des oiseaux

- a) L'éleveur doit s'approvisionner en poulettes ou pondeuses ayant subi au moins 1 test de dépistage de *Salmonella* Enteritidis effectué dans l'environnement du poulailler d'élevage
- b) Laver et nettoyer les cages ayant servi au transport des oiseaux avant tout contact avec le pouloir et les locaux adjacents.

6.2.4 Contrôle des rongeurs et des oiseaux sauvages

- a) Prévoir et appliquer un plan de gestion des rongeurs.
- b) Nourrir et abreuver les poules pondeuses dans un pouloir ou au moyen de mangeoires et d'abreuvoirs protégés de manière à empêcher les palmipèdes migrateurs d'y accéder ou encore les souiller.
- c) Entreposer la moulée dans un contenant étanche et ramasser les déversements de moulée.

6.2.5 Régie d'élevage

- a) Planifier un ordre pour prodiguer des soins aux oiseaux afin d'éviter la propagation d'agents pathogènes; par exemple, des plus jeunes aux plus vieux, des oiseaux sains aux oiseaux malades, des résidents de longue date aux oiseaux nouvellement arrivés en quarantaine, etc.
- b) Toute personne travaillant dans le pouloir applique, dès l'entrée dans le bâtiment, une solution désinfectante sur ses mains ou un lavage des mains et porte en tout temps, à l'intérieur du pouloir, des chaussures ou couvre-chaussures utilisés exclusivement pour le travail dans le pouloir;

4. Règlement sur la désignation des maladies contagieuses ou parasitaires, des agents infectieux et des syndromes (RLRQ, c. P-42, r. 4.2) ainsi que le Règlement sur les conditions de salubrité des lieux de garde d'oiseaux captifs (RLRQ, c. P-42, r. 4)

- c) Tout visiteur, qui n'est pas un employé exclusif de l'entreprise, applique, dès l'entrée dans le bâtiment, une solution désinfectante sur ses mains ou un lavage des mains et porte en tout temps, à l'intérieur du poulailler, des couvre-chaussures et un survêtement complet utilisés exclusivement pour la visite du poulailler.
- d) Tout visiteur qui entre dans les bâtiments d'élevage doit être inscrit dans un registre (nom, date et heure de la visite, coordonnées et signature) (voir Annexe 6).
- e) Périodiquement, ou au moins à chaque vide sanitaire et lorsque l'équipement doit entrer ou sortir du bâtiment, laver et désinfecter l'équipement et le matériel utilisés (pelles, abreuvoirs, mangeoires) qui doivent être dédiés uniquement au poulailler ainsi que les surfaces du bâtiment. Certains types d'équipements (par exemple un abreuvoir avec de l'eau stagnante) peuvent nécessiter un lavage et une désinfection beaucoup plus fréquents pour ne pas devenir une source de contamination.
- f) Le vide sanitaire doit être fait au minimum aux deux ans pour les producteurs qui produisent en continu.
- g) Disposer du fumier conformément aux lignes directrices, politiques, lois ou règlements selon le lieu d'élevage en tenant compte de la présence d'autres animaux pouvant contribuer à la production de fumiers.

6.4 Santé animale

- a) Tout soupçon de maladie à déclaration obligatoire doit être immédiatement rapporté à un médecin vétérinaire (par exemple, en cas de mortalité anormalement élevée) et à l'Agence canadienne d'inspection des aliments.
- b) Les médicaments ou de traitements administrés à la ferme doivent être consignés dans le Registre de production journalier (Annexe 5).

Dossiers de santé si utilisation d'antibiotique et de tout produit ou médicament possédant un temps de retrait :

- i. Le producteur doit garder une copie du rapport diagnostique du vétérinaire;
 - ii. Le producteur doit garder une copie de la prescription des médicaments sous ordonnance obtenus, incluant les prémélanges et les aliments médicamenteux;
 - iii. En cas d'utilisation d'un antibiotique de catégorie 1, une justification émise par le médecin vétérinaire doit de plus être conservée et annexée au registre de médicaments tel que prévu au Règlement sur l'administration de certains médicaments.
- c) Le producteur doit fournir une preuve de la destruction des œufs durant toute la période de traitement et de retrait indiquée à la prescription.
 - d) Une personne qui prépare un aliment médicamenteux ou un prémélange médicamenteux pour ses propres oiseaux doit être titulaire d'un permis délivré par le ministre à cette fin.
 - e) Une entente avec un médecin vétérinaire doit être établie avant le début de la production et cette entente doit être renouvelée annuellement. Le producteur doit détenir un document attestant une entente de service avec le médecin vétérinaire. Le producteur peut en tout temps choisir de changer de médecin vétérinaire traitant. Il doit dans ce cas obtenir une attestation de la part du nouveau médecin vétérinaire choisi.

- f) Lors de l'acquisition d'oiseaux, le producteur doit s'assurer qu'ils proviennent d'un troupeau respectant des exigences équivalentes à celles du présent cahier des charges. Avant de les intégrer au troupeau en cours, une quarantaine d'une durée minimum de deux semaines doit être effectuée (voir Annexe 3 - quarantaine). L'apparition de signes de maladie chez ces oiseaux doit être surveillée et le médecin vétérinaire doit être contacté, le cas échéant.
- g) Si l'on remarque ou soupçonne des signes de maladie, si les oiseaux montrent des signes de changement de comportement (par exemple picage, cannibalisme) ou si la mortalité est plus importante que prévu, il faut agir sans délai pour en déterminer la cause et prendre les mesures qui s'imposent, notamment la visite d'un vétérinaire.
- h) L'inspection du troupeau et le repérage des oiseaux morts doivent être effectués quotidiennement. Il faut surveiller la présence de signes de maladie ou problématiques de bien-être animal, vérifier que les aliments et l'eau sont disponibles et accessibles, s'assurer que le matériel est fonctionnel et contrôler les conditions environnementales. Il faut disposer des oiseaux morts conformément aux lignes directrices, politiques, lois ou règlements. Des mesures correctives doivent être mises en place au besoin. L'information doit être consignée dans le Registre de production journalier (Annexe 5).
- i) Lorsque des oiseaux malades ou blessés sont identifiés, ils doivent être surveillés au minimum une fois par jour ou selon la fréquence recommandée par un médecin vétérinaire. Ils doivent être isolés et recevoir les soins nécessaires ou être euthanasiés selon une méthode acceptable s'ils ne montrent pas de signes de rétablissement.
- j) La provenance des oiseaux mis en quarantaine et la date d'arrivée, les dates de début et de fin de quarantaine, les maladies diagnostiquées, les problématiques de santé, les tests de dépistage, la mortalité en élevage et les traitements doivent être consignés dans une section du Registre de production journalier (Annexe 5).
- k) Un plan d'urgence (voir Annexe 4) en cas de problèmes prévisibles pouvant affecter les oiseaux doit être préparé et soumis à l'examen de tout le personnel. Une liste des coordonnées des personnes-ressources à contacter en cas d'urgence doit être facilement accessible. Une personne doit être disponible en tout temps pour prendre les mesures nécessaires en cas d'urgence.

6.5 Bien-être animal⁵

6.5.1 Compétences relatives à la gestion du troupeau

- a) Le producteur et toute personne attitrée aux soins des oiseaux doit connaître le comportement normal des oiseaux, les signes de mauvaise santé et de détresse et les problèmes de comportement, ainsi que les techniques de manipulation adéquates des oiseaux.

5. Les objectifs recherchés peuvent être atteints de différentes manières selon l'environnement d'élevage. Les distances et les surfaces spécifiées dans cette section peuvent être modulées pour autant que chaque oiseau ait accès à de l'eau et de la nourriture, à un environnement confortable (chaleur, humidité, etc..) et qu'il puisse exprimer ses comportements naturels (grattage, perchage, etc.).

6.5.2 Environnement du pouloir

- a) Les températures à l'intérieur du local aménagé pour la ponte doivent être vérifiées une fois par jour et être maintenues dans une plage qui contribue à la santé et au bien-être des oiseaux. Plage de température : 10-28 °C, selon les conditions (accès ou non à l'extérieur, ingestion d'aliments, emplumement, etc.).
- b) Des interventions doivent être effectuées sans délai si les oiseaux démontrent des signes de stress lié au froid, à la chaleur ou à toute autre condition environnementale inadéquate.
- c) Chaque poule doit disposer de la surface utilisable suivante dans les systèmes de logement sans cage :
 - i. Un niveau - Litière partout : 0,19 m²;
 - ii. Un niveau - Combinaison de grillage, lattes et litière : 0,17 m²;
 - iii. Plusieurs niveaux - Combinaison de grillage, lattes et litière : 0,17 m².

Pour tout autre système de logement en cage, les exigences provisoires et finales en matière de logement du Code de pratiques pour le soin et la manipulation des poulettes et pondeuses doivent être respectées.

- d) Tous les oiseaux doivent avoir accès à une quantité suffisante d'eau et de nourriture de bonne qualité :
 - i. lorsqu'un système d'abreuvement automatisé (ex. tétine) est utilisé : au moins un abreuvoir par groupe de 12 oiseaux;
 - ii. lorsqu'un système manuel est employé : au moins 2 sources d'eau ou au moins un abreuvoir cloche pour 100 poules.
- e) Aux mangeoires, un espace d'au moins 7 cm par oiseau est requis pour l'accès à la nourriture.
- f) Chaque poule doit disposer d'un espace de nid d'au moins 83 cm² (1 m² par groupe de 120 poules).
- g) Perchoirs :
 - i. Les perchoirs doivent avoir au moins 2 cm de largeur ou de diamètre et ne pas s'étendre au-dessus des nids;
 - ii. Prévoir 15 cm de perchoir par poule;
 - iii. Au moins 20 % de l'espace de perchoir doit être à une hauteur d'au moins 40 cm par rapport à tout autre niveau;
 - iv. Les perchoirs en hauteur ne doivent pas être à plus de 1 m du sol ou du perchoir le plus proche;
 - v. Les perchoirs doivent être à au moins 19 cm des murs et du plafond, des perchoirs superposés à la verticale ou d'autres structures;
 - vi. Les perchoirs adjacents séparés par moins de 19 cm d'espace vertical doivent être distancés d'au moins 30 cm horizontalement pour permettre aux poules de se percher simultanément.

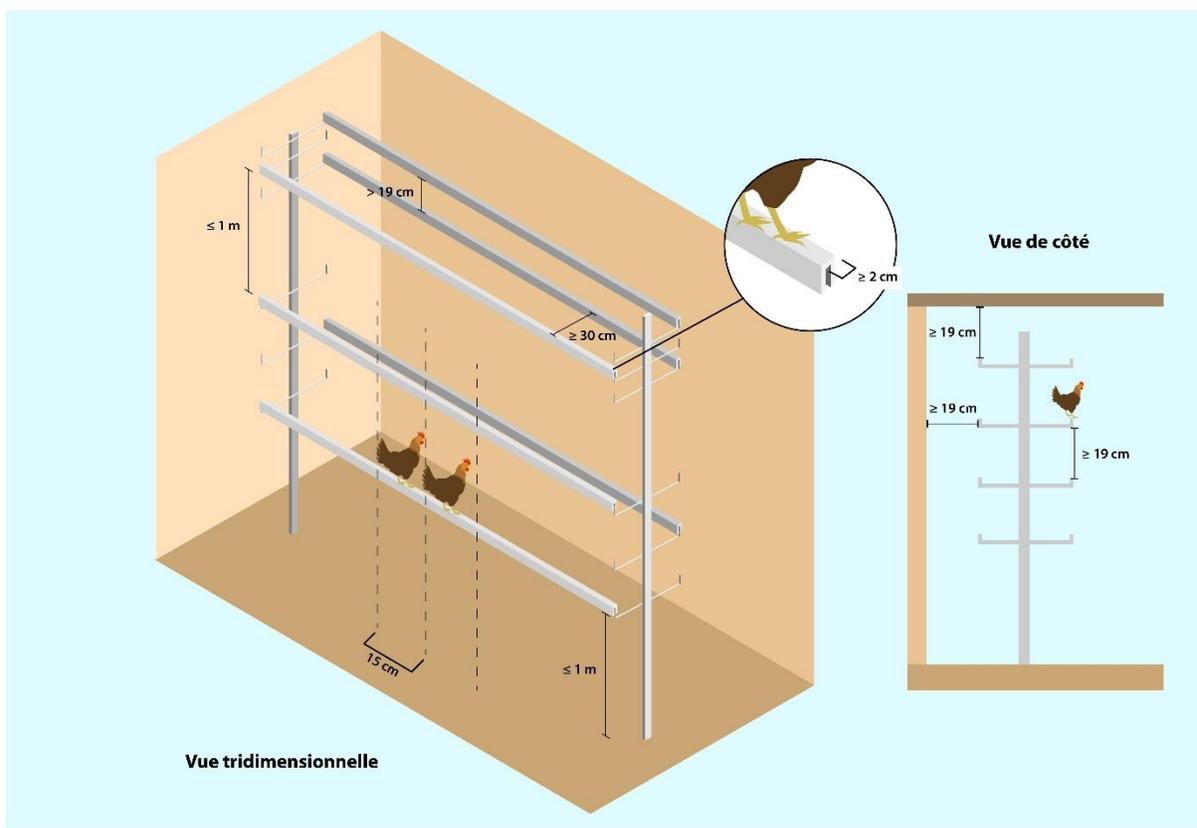


Figure 1. Distances à respecter pour les perchoirs

(Schéma non représentatif d'un perchoir réel, présenté uniquement pour illustrer les distances. Les perchoirs sont en général assemblés de façon à maximiser l'espace utilisé tout en respectant les normes).

h) Gestion de la litière :

- i. La litière doit être friable, de bonne qualité, non nocive et non toxique pour les oiseaux;
- ii. L'état de la litière doit être surveillé et géré pour éviter les niveaux de poussière ou d'humidité pouvant causer des problèmes aux pattes, des troubles respiratoires ou d'autres problèmes de santé tels que l'accumulation de parasites ou les maladies;
- iii. La litière usagée doit être enlevée entre les lots et, au minimum, une fois par année.

i) Ventilation :

- i. Le bâtiment doit être ventilé pour assurer le renouvellement de l'air et prévenir la concentration de contaminants, notamment l'ammoniac et la poussière, et ce d'une façon qui ne nuise pas à la santé des oiseaux (ex. : en limitant les courants d'air);
- ii. Des mesures doivent être prises pour gérer les niveaux d'ammoniac lorsque ceux-ci atteignent un niveau nocif (ex. : entre 20 et 25 ppm).

6.5.3 Aliments et eau

- a) Pour assurer leur santé et éviter les troubles du métabolisme et de la nutrition, tous les oiseaux doivent recevoir des aliments qui satisfont à leurs besoins nutritionnels quotidiens et à leurs besoins physiologiques.
- b) L'eau doit être fournie continuellement aux oiseaux à tout âge.

6.5.4 Euthanasie

- a) Le producteur doit choisir une méthode d'euthanasie appropriée et la personne qui pratique l'euthanasie doit posséder les compétences nécessaires pour l'appliquer et pour déterminer l'insensibilité.
- b) Avant l'euthanasie, les oiseaux doivent être manipulés d'une manière qui réduit la douleur ou la souffrance.
- c) L'efficacité d'application de la méthode choisie doit être évaluée et, en cas d'échec, des mesures doivent être prises (ex. : réparer ou remplacer le matériel, employer une autre méthode).
- d) Une méthode d'euthanasie alternative doit être aisément accessible chaque fois que des oiseaux sont euthanasiés, au cas où la méthode primaire fasse défaut.
- e) La personne qui pratique l'euthanasie des oiseaux doit également constater l'absence de signes vitaux immédiatement après l'avoir effectuée.

6.5.5 Manipulation et transport des oiseaux

- a) Si le rognage du bec est nécessaire et qu'il est effectué à la ferme, il doit être fait avant l'âge de 10 jours par une personne compétente, à l'aide d'une méthode approuvée qui réduit l'inconfort des oiseaux et d'appareils bien entretenus.
- b) En préparation pour le transport, l'aptitude au transport des oiseaux doit être évaluée et les oiseaux jugés inaptes au transport doivent être euthanasiés, séparés ou transportés en prenant des dispositions spéciales aux seules fins d'évaluation ou de traitement vétérinaire.
- c) Le producteur doit transporter les oiseaux convenablement dans un véhicule approprié. De plus :
 - i. La volaille transportée en caisse doit notamment être capable de se maintenir en position accroupie ou assise, avec suffisamment d'espace pour bouger librement la tête dans toutes les directions sans toucher au couvercle de la caisse;
 - ii. Si elle n'est pas transportée en caisse, la volaille doit être capable de se maintenir dans sa position préférée avec suffisamment d'espace pour bouger librement la tête dans toutes les directions.

Les oiseaux doivent être protégés contre les risques de souffrances, de blessures ou de mortalité pouvant être causées par une ventilation inadéquate ou une exposition à des conditions météorologiques ou environnementales défavorables.

7. MAÎTRISE DES DOCUMENTS

7.1 Liste des preuves à fournir par le producteur pour obtenir un droit de produire

- Entente avec un médecin vétérinaire (courriel ou autre document).
- Enregistrement comme exploitant agricole auprès du MAPAQ et déclaration du nombre d'oiseaux.
- Plan d'urgence.
- Formulaire de gestion de fin de vie.
- Plan de gestion parasitaire.
- Plan de biosécurité.
- Plan de gestion des fumiers.

7.2 Liste des preuves à fournir par le producteur lors des audits

Registres :

- Registre de production (journalier) (Annexe 5)
- Registre des résultats de gestion parasitaire (Hebdomadaire) (Annexe 5)
- Registre des visiteurs (au besoin) (Annexe 6)
- Registre des ventes à des intermédiaires (au besoin) (Annexe 7)
- Registre Test de dépistage positif pour *Salmonella* Enteritidis (en cas d'une détection positive) (Annexe 8)

Le producteur doit tenir ces registres à jour et les conserver pendant une période d'au moins 5 ans.

Autres documents :

- Preuve de relation avec un médecin vétérinaire (facture, lettre, courriel ou autre) (1/an)
- Rapports de laboratoire pour les tests de dépistage de *Salmonella* Enteritidis (2-3/an)
- Prescription vétérinaire pour tout achat de médicaments sous prescription, incluant les prémélanges et les aliments médicamenteux (au besoin)
- Permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec si le producteur prépare un aliment médicamenteux ou un prémélange médicamenteux pour ses propres oiseaux (au besoin)

ANNEXES

Les Annexes 1 à 3 décrivent des méthodes à suivre obligatoirement pour répondre aux critères du présent cahier des charges.

L'Annexe 4 présente un modèle de plan d'urgence.

Les Annexes 5 à 9 fournissent des modèles de registres à remplir selon la fréquence définie pour chacun. Le producteur peut choisir de développer ses propres registres, tant que ceux-ci répondent aux exigences du présent cahier des charges.

ANNEXE 1

Méthode d'échantillonnage pour le dépistage de *Salmonella* Enteritidis

Matériel

Pour chaque unité de production, une trousse comprenant :

- 5 sacs d'échantillonnage stériles de type « Whirlpack »;
- une paire de gants stérilisés pour chaque lot;
- des éponges, des gazes ou des chiffonnettes de prélèvement stériles humidifiées ou des pédisacs stériles pour effectuer les frottis;
- un sac d'expédition.

Méthode

1. Après avoir franchi la porte menant à l'intérieur du bâtiment, retirer le contenu de la trousse et jeter la trousse dans la poubelle qui est dans la zone de transition du bâtiment.
2. Sur l'étiquette des sacs d'échantillonnage, indiquer le NIM correspondant à l'unité de production qui est échantillonnée, un numéro séquentiel et l'âge des oiseaux.
3. Mettre les gants préalablement stérilisés en prenant bien soin de ne toucher que les poignets.
4. Recueillir des échantillons de poussière de façon que l'ensemble de l'unité de production soit bien représenté. Lorsque la poussière se trouve en quantité insuffisante, on peut compenser en frottant des surfaces d'environ 1 m² à l'aide d'une éponge stérilisée, des gazes stériles humidifiées, des chiffonnettes de prélèvement ou des pédisacs. Il est recommandé de porter une attention spéciale aux ventilateurs, aux murs, à l'équipement et à toute autre structure où la poussière tend à s'accumuler.
5. Regrouper l'équivalent d'environ 12 frottis (sous-échantillons) dans un même sac d'échantillonnage (ce qui devrait remplir près du tiers du sac) ou utiliser des chiffonnettes de prélèvement ou des pédisacs et parcourir l'unité de production en les laissant glisser derrière soi ou combiner ces deux techniques. Pour chaque lot, au moins 5 échantillons doivent être regroupés.
6. Lorsqu'un sac d'échantillonnage est rempli, refermer le sac et replier les attaches. Déposer cet échantillon regroupé dans le sac d'expédition. Effectuer les mêmes procédures dans le cas où des chiffonnettes de prélèvement sont utilisées.
7. Répéter le tout jusqu'à l'obtention de 36 frottis (sous-échantillons)⁶ regroupés en 5 sacs d'échantillonnage ou 5 chiffonnettes de prélèvement, ou toute combinaison de cinq de ces deux techniques.
8. Au besoin, asperger l'extérieur du sac d'expédition avec une solution désinfectante avant de le déposer dans le contenant d'expédition.
9. Faire parvenir les sacs d'échantillonnage au laboratoire dans les plus brefs délais, dans un contenant réfrigéré ou dans un contenant à l'intérieur duquel on a pris soin de mettre de la glace ou un bloc réfrigérant.

6. Le nombre total de frottis (sous-échantillons) requis peut être validé par un vétérinaire aviaire.

ANNEXE 2

Méthodologie de nettoyage et de désinfection

1. Retirer toute la litière et les fientes du pondoir.
2. Retirer tous les aliments restants des mangeoires.
3. Faire un nettoyage à sec pour enlever les poussières accumulées durant le cycle de ponte.
4. Laver à l'eau, avec un détergent, les murs, les plafonds, les chevrons, les ventilateurs, les chaufferettes, les nids, les abreuvoirs, les mangeoires, les planchers, les équipements et tout ce qui se trouve dans le pondoir.
5. Laisser sécher.
6. Désinfecter les matériaux qui peuvent l'être.

ANNEXE 3

Quarantaine

- Idéalement, placer les oiseaux en quarantaine dans un bâtiment différent. Si cela est impossible, les placer dans un local différent.
- Toujours prendre soin de ces oiseaux en dernier.
- Nettoyer et désinfecter régulièrement les cages et le matériel utilisés pour ces oiseaux pendant la période de quarantaine et à la fin de celle-ci.
- Utiliser des vêtements, des couvre-chaussures et du matériel distinct pour prendre soin de ces oiseaux. Si le même matériel doit être utilisé, il doit être nettoyé et désinfecté avant et après les soins donnés aux oiseaux en quarantaine.
- Se laver les mains avant de passer d'un groupe d'oiseaux à un autre.
- Surveiller plus étroitement l'apparition de signes de maladie pendant cette période.

ANNEXE 4
Plan d'urgence

En cas d'urgence veuillez suivre les étapes suivantes :

Coordonnées des personnes à contacter en cas d'urgence

Nom	Numéro de cellulaire

Oiseaux en quarantaine

Identification du lot (selon la date d'entrée dans le Registre de production journalier)	Provenance des oiseaux	Date de début de quarantaine	Date de fin de quarantaine	Présence de signes cliniques ou autres informations pertinentes (tests, etc.)

ANNEXE 6
Registre des visiteurs

Tous les visiteurs qui entrent dans un bâtiment d'élevage doivent remplir ce registre.

Prénom et nom de la personne	Date	Numéro de téléphone	Heure d'entrée	Heure de sortie	Signature

ANNEXE 7

Registre des ventes à des intermédiaires

Directives

Ce registre a pour objectif de faciliter la traçabilité des œufs. Il doit être complété chaque fois qu'une vente est faite à un intermédiaire. Les factures (avec les coordonnées des clients) associées à ces ventes doivent également être conservées.

Date	Nom du client	Quantité d'œufs vendues	Numéro de facture

ANNEXE 9

Registre Test de dépistage positif pour *Salmonella* Enteritidis

Directive

Ce registre doit être rempli lorsqu'un test de dépistage de *Salmonella* Enteritidis s'avère positif.

Envoi des œufs au décoquillage*		Date de fin du lot	Date de nettoyage	Date de désinfection	Vide sanitaire		Date de prise d'échantillons dans l'environnement**
Date de début	Date de fin				Date de début	Date de fin	

* Annexer une preuve d'envoi au décoquillage.

** Annexer le rapport de laboratoire.