

## 4. TRANSFORMATION ET MISE EN MARCHÉ DES PRODUITS

Au Québec, il existe trois types d'abattoirs<sup>9</sup>: les abattoirs agréés qui sont du ressort du gouvernement fédéral et les abattoirs « A » qui relèvent de la compétence du gouvernement du Québec, tous deux soumis à une inspection permanente, de même que les abattoirs de proximité qui sont régis par le gouvernement québécois et qui sont inspectés régulièrement, mais non de façon permanente.

L'abattage d'un animal dans un abattoir agréé permet de commercialiser les viandes tirées de cet animal partout au Canada ainsi qu'à l'étranger. C'est d'ailleurs dans ces abattoirs que transite la quasi-totalité des animaux abattus au Québec. Étant donné le vaste circuit de commercialisation qu'ils visent, ces abattoirs satisfont à des normes canadiennes élevées, de même qu'aux exigences fixées par les clients internationaux. Un abattoir de ce type était en opération dans la municipalité de Grenville jusqu'en août 2008. Il avait été conçu au départ pour les grands animaux avant d'être transformé ensuite pour abattre de la volaille.

D'autre part, les viandes provenant d'un animal abattu dans un abattoir « A » peuvent être commercialisées uniquement sur l'ensemble du territoire québécois, car les exigences sont moins contraignantes que celles des abattoirs fédéraux. Ils sont soumis à des règles d'aménagement détaillées ainsi qu'à une inspection permanente effectuée par le MAPAQ.

En 2010, il n'existait aucun de ces abattoirs en opération dans la MRC d'Argenteuil. Les producteurs doivent donc faire affaire avec les abattoirs agréés de Terrebonne (Abattoir Jacques Forget Itée) ou de Saint-André-Avellin (Les Viandes la Petite Nation inc.) et aux abattoirs « A » de Thurso (Abattoir Bouwman inc.), de Saint-André-Avellin (Abattoir Charron inc.) ou de Saint-Louis-de-Gonzague en Montérégie (Boucherie B Poirier inc.).

Par ailleurs, dans un abattoir de proximité, l'exploitant est en mesure d'effectuer l'abattage et la découpe d'un animal et de remettre ou de vendre les viandes au détail à des consommateurs, mais uniquement dans son atelier de préparation de viandes ou d'aliments carnés (boucherie). Cet atelier n'est pas obligatoirement situé sur le site où les activités d'abattage ont lieu. La vente en gros à des distributeurs, restaurants et épiceries est interdite. Ces établissements respectent des normes d'aménagement mieux adaptées à des plus petits volumes d'abattage, ce qui permet de posséder un abattoir à un moindre coût. Le MAPAQ procède à des inspections à un intervalle déterminé, selon le risque associé aux activités de l'établissement.

En 2009, l'adoption de la Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité (L.R.Q., chapitre R-19.1) permet d'assurer la survie des petits abattoirs tout en mettant en valeur les circuits courts de commercialisation.



<sup>9</sup> Cette section est inspirée du document intitulé « Consultation publique sur l'abattage des animaux » publié en 2010 par le MAPAQ dans le cadre d'une modification réglementaire à ce sujet.

D'après une première estimation compilée dans le cadre du PDZA, la production annuelle destinée à l'abattage dans la MRC d'Argenteuil est d'environ 1 850 têtes, toutes espèces confondues (tableau 10).

**Tableau 10: Estimation du nombre de têtes abattues annuellement**

Espèces	Nombre de têtes	Commentaires
Bovins d'abattage	890	Bovins provenant de petits éleveurs (0-30 UA)
Ovins	688	Ce nombre considère tous les groupes d'âge
Bisons	104	
Cerfs rouges	30	Les autres cerfs sur le territoire sont abattus à Saint-André-d'Avellan et à Terrebonne
Sangliers	105	On dénombre 5 marçassins par laie
Chevreaux	30	

Source: Compilation MRC d'Argenteuil, 2009

### La deuxième transformation

Dans la région des Laurentides, l'un des quatre créneaux d'excellence soutenu par le projet ACCORD (Action concertée de coopération régionale de développement) était celui des Aliments et mets préparés. Le créneau était composé d'entreprises qui transforment en produits finis une gamme de produits alimentaires à haute valeur ajoutée. On dénombrait dans le secteur 71 entreprises, totalisant plus de 3 300 emplois dans les Laurentides<sup>10</sup>. On trouve parmi elles des fabricants de mets ainsi que de légumes et viandes préparés, d'épices et d'assaisonnements, d'aliments naturels, de produits de boulangerie, de boissons diverses, ou encore des fabricants d'intrants utilisés par les entreprises du créneau. Ces entreprises sont principalement situées dans les Basses-Laurentides. Ce créneau est actuellement en attente de renouvellement. Des entreprises situées dans la MRC d'Argenteuil telles que Lyo-San et Agri-Choux, auraient le potentiel de faire partie de la nouvelle mouture de ce programme.

Les entreprises de transformation ayant un permis de charcuterie de gros (permis C1) sont, quant à elles, situées sur le territoire des MRC voisines. Il faut obligatoirement faire affaire avec ces entreprises lorsque la viande est dédiée à la vente en gros (distribution) à l'intérieur de la province. On en compte cinq dans la MRC Papineau, quatre dans la MRC de Mirabel, un dans la MRC Deux-Montagnes, un dans la MRC Rivière-du-Nord, un dans la MRC Thérèse-de Blainville et trois dans la MRC les Pays-d'en-Haut.

Lorsqu'une entreprise agricole veut simplement faire découper sa viande pour des fins de vente à la ferme, il est possible de le faire avec la seule entreprise située sur le territoire de la MRC ayant un permis de découpe à forfait, soit la boucherie J.M.J. à Brownsburg-Chatham. Pour faire de la vente à la ferme, l'entreprise agricole doit obligatoirement détenir un permis chaud/froid émis par l'agence d'inspection des aliments du Québec. Pour obtenir ce permis, il faut également suivre une formation sur la salubrité alimentaire offerte au peu partout au Québec.

Certains producteurs ont de la difficulté à absorber les coûts d'abattage et de découpe en raison des grandes distances à parcourir pour se rendre au site d'abattage et du faible nombre d'animaux à faire abattre. Pour ceux spécialisés dans les grands gibiers (bisons, cerfs, etc.), les coûts sont souvent plus élevés, car les installations d'abattage ne permettent généralement pas d'effectuer le conditionnement optimal de ces types de viande.

La transformation à la ferme des produits carnés est donc souvent perçue comme une des options ciblées par les producteurs agricoles pour limiter les coûts, diversifier leurs productions, y ajouter une plus-value et ainsi augmenter leurs revenus.



<sup>10</sup> Ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation (MDEIE), Fiche du créneau d'excellence « Aliments et mets préparés », site internet [www.mdeie.gouv.qc.ca](http://www.mdeie.gouv.qc.ca), page consultée le 30 août 2011

En ce qui concerne la transformation à la ferme des productions végétales, acéricoles ou autres, sept producteurs agricoles et huit entreprises de transformation s'y adonnent dans la MRC (tableau 11). À noter ici que la fromagerie « Le troupeau bény » du Monastère de la Vierge Marie la Consolatrice à Brownsburg-Chatham fabrique des variétés de fromages au lait de chèvre et de brebis à partir du lait du troupeau de la ferme Lachute Road Farm. Cette dernière transforme également la laine des moutons de son troupeau pour fabriquer des couvertures.

**Tableau 11 : Les entreprises de transformation agroalimentaire dans la MRC d'Argenteuil**

Nom de l'entreprise	Ville	Produits
<b>Agro-transformateurs</b>		
Entreprises Agri-Choux	Brownsburg-Chatham	Légumes frais et congelés, salade de choux
Au pied de la chute	Lachute	Table champêtre, volailles, légumes
Aux Cassis d'Argenteuil	Saint-André-d'Argenteuil	Boissons alcoolisées et produits transformés aux cassis
Ferme Grand Duc	Lachute	Bisons
Ferme Matthews	Saint-André-d'Argenteuil	Plants de légumes - serres
L'érablière du Sanglier	Lachute	Sangliers et produits de l'érable
La ferme de chez-nous	Brownsburg-Chatham	Pâtisson mariné, tartes
<b>Transformateurs</b>		
Aliments Lebel inc.	Lachute	Crème glacée, desserts congelés, friandises glacées
Aux Lubies Gourmandes	Saint-André-d'Argenteuil	Paniers cadeaux régionaux
Fromagerie Le Troupeau Bény	Brownsburg-Chatham	Fromage de chèvre
Les épices gourmandes	Grenville-sur-la-Rouge	Épices
Les Sources Vélo inc.	Grenville-sur-la-Rouge	Eau embouteillée
Lyo-San	Lachute	Aliments lyophilisés (séchage à froid), bactéries lactiques lyophilisées
Milord Chocolats	Brownsburg-Chatham	Chocolat
Pâtisserie maison Renaud	Brownsburg-Chatham	Pain, pâtisserie

Source: MAPAQ, 2011

## Mise en marché

La mise en marché des produits agricoles s'effectue de plusieurs façons pour les producteurs de la MRC. D'abord, certains d'entre eux sont regroupés dans une mise en marché en commun et organisés (sous gestion de l'offre). Ces productions régies par un système de quotas requièrent un investissement souvent très important, ce qui restreint la possibilité d'entreprendre de nouvelles productions dans ces créneaux, surtout pour des petits producteurs ou pour ceux qui aimeraient diversifier leurs productions (ex.: aviculture). Sur le territoire de la MRC d'Argenteuil, ce système vise particulièrement les producteurs laitiers.

La production acéricole en vrac ou en baril est également soumise à un système de gestion de l'offre. À cet égard, il faut savoir que les

quotas de production acéricole sont distribués lors d'appels d'offres et qu'ils n'ont pas de valeur monétaire, ce qui rend la production accessible à des démarrages d'entreprises. De plus, les producteurs acéricoles qui vendent directement aux consommateurs dans

des contenants qu'ils ont embouteillés ne sont pas soumis à cette convention de mise en marché collective.

D'autres vendent à l'encan (bovins de boucherie et production porcine) ou par une agence de vente (agneau lourd régi par un plan conjoint).

En production maraîchère, comme il n'existe pas de mise en marché organisée, les producteurs vont plutôt s'orienter vers la vente en gros ou vers la vente en circuit court de commercialisation (vente à la ferme, kiosques au marché, etc.).

En lien avec la politique nationale *Mettez le Québec dans votre assiette*, la campagne promotionnelle *Laurentides, j'en mange!* vise à augmenter les ventes des entreprises, à encourager les gens à consommer des produits de la région et à renforcer le lien entre les entreprises et les épiciers. Cette campagne organisée par la Table de concertation agroalimentaire des Laurentides (TCAL) se tient depuis cinq ans en épicerie et a réellement pris son envol au cours des deux dernières années, particulièrement en raison du volet « dégustations et animations culinaires ».<sup>11</sup>

Toutefois, aucune épicerie du territoire de la MRC ne participe à cette campagne et seulement quatre entreprises y sont représentées :

- Les *Entreprises Agri-Choux inc.* (Brownsburg-Chatham)
- Les *Épices Gourmandes* (Grenville-sur-la-Rouge)
- *Ferme Grand Duc - Bison* (Lachute)
- *Lyo-San inc.* (Lachute)



<sup>11</sup> Source: TCAL, plan d'action 2010-2013, site internet [www.agrolaurentides.qc.ca](http://www.agrolaurentides.qc.ca), consulté le 25 août 2011