

---

GROUPE  
**FBE**  
BERNARD EXPERTS

DIVISION AGRICULTURE

6081, boulevard Laframboise  
Saint-Hyacinthe (Québec) J2R 1G2

Tél. : 450 773-7971  
Télec. : 450 773-0904  
[info@groupefbe.com](mailto:info@groupefbe.com)

---

**FÉDÉRATION DE L'UPA DE LA MAURICIE**  
230, rue Vachon  
Trois-Rivières (Québec) G8T 8Y2

**RAPPORT D'ÉTUDE DIAGNOSTIQUE DE L'ABATTAGE EN MAURICE**

**Le portrait des abattoirs en Mauricie**

Décembre 2018

N/Réf. : 02257-18



*Caroline-Jean Boucher, agr.*  
Caroline-Jean Boucher, agr.  
Directrice de projet

*Pascale Fecteau-Bourque, agr., M. Env.*  
Pascale Fecteau-Bourque, agr., M. Env.,  
Chargée de projet



## TABLE DES MATIÈRES

	Page
<b>1.0 INTRODUCTION .....</b>	<b>1</b>
<b>2.0 MÉTHODOLOGIE .....</b>	<b>2</b>
<b>3.0 MISE EN CONTEXTE .....</b>	<b>3</b>
3.1 Le territoire .....	3
3.2 L'agroalimentaire en Mauricie .....	3
3.3 Les productions animales.....	4
<b>4.0 PORTRAIT DES ABATTOIRS .....</b>	<b>7</b>
4.1 Les abattoirs en Mauricie .....	8
4.2 Difficultés rencontrées par les abattoirs.....	10
<b>5.0 ANALYSE DE L'ABATTAGE EN MAURICIE.....</b>	<b>11</b>
5.1 Opportunités.....	11
5.2 Menaces.....	12
5.3 Forces .....	13
5.4 Faiblesses .....	14
<b>6.0 COÛTS DU TRANSPORT ET RENTABILITÉ DES ENTREPRISES .....</b>	<b>17</b>
<b>7.0 RECOMMANDATIONS ET PISTES DE SOLUTIONS .....</b>	<b>18</b>
7.1 Effectuer une étude de faisabilité économique d'un abattoir pour volailles ou porcs « fermier ».....	18
7.2 Concevoir une plateforme numérique de coordination transport/abattage .....	18
7.3 Stimuler la demande d'abattage.....	19
<b>8.0 CONCLUSION.....</b>	<b>20</b>
<b>9.0 RÉFÉRENCES .....</b>	<b>21</b>

## **LISTE DES ANNEXES**

- ANNEXE 1 : Plan de localisation des productions animales
- ANNEXE 2 : Guides de discussion
- ANNEXE 3 : Avis de convocation
- ANNEXE 4 : Historique des principaux abattoirs de la Mauricie
- ANNEXE 5 : Plan de localisation des abattoirs

## **LISTE DES TABLEAUX**

- TABLEAU 1 : Caractéristiques des permis d'abattoir
- TABLEAU 2 : Principaux abattoirs desservant les producteurs de la Mauricie
- TABLEAU 3 : Distance à parcourir (km) pour se rendre à l'abattoir

## 1.0 INTRODUCTION

Dans le cadre de son Programme d'appui à la compétitivité des abattoirs régionaux (PACAR) 2017-2022, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) finance des initiatives visant à améliorer l'offre d'abattage régionale ou sectorielle. La Fédération UPA de la Mauricie constatant que l'offre d'abattage pour certaines espèces animales ne répondait pas aux besoins de ses membres, elle a fait appel à Groupe FBE Bernard Experts pour réaliser une étude diagnostique.

Le premier chapitre du présent rapport décrit la méthodologie utilisée pour mener à bien l'étude diagnostique de l'abattage en Mauricie. Le deuxième chapitre dresse un portrait sommaire de l'agroalimentaire de la région afin de bien mettre en contexte la situation de l'abattage. Ensuite, une brève description des abattoirs, toujours en fonction ou ayant cessé leurs activités, est présentée ainsi que les principales difficultés rencontrées au quotidien ou par le passé. Le quatrième chapitre est consacré à l'analyse des menaces, opportunités, forces et faiblesses de l'abattage en Mauricie, à partir de l'information recueillie des sources décrites dans la méthodologie.

Finalement, quelques recommandations et pistes de solutions seront abordées dans le dernier chapitre.

## 2.0 MÉTHODOLOGIE

Les informations collectées pour la réalisation de l'étude diagnostique proviennent de différentes sources. Le MAPAQ a fourni une carte positionnant les différentes productions à travers la Mauricie (Annexe 1) ainsi que des statistiques sur l'évolution du nombre d'entreprises dans divers types de productions animales et de leurs cheptels. L'UPA a fourni divers documents, notamment sur l'historique des abattoirs en Mauricie. De plus, des entrevues téléphoniques ont également été effectuées auprès de quelques producteurs, détenteurs de permis de découpe à forfait et abattoirs de la région (Annexe 2). Enfin, une recherche de documents et articles publiés en ligne a permis de compléter l'étude.

Une rencontre de consultation avec des producteurs agricoles et leurs représentants, ainsi qu'avec des entreprises en transformation et en abattage, a été organisée dans les bureaux de l'UPA à Trois-Rivières (Annexe 3). Les participants ont échangé sur la situation passée et présente de l'abattage en Mauricie ainsi que sur leur vision future. Ces discussions ont permis de faire ressortir les menaces, opportunités, forces et faiblesses de l'abattage dans la région.

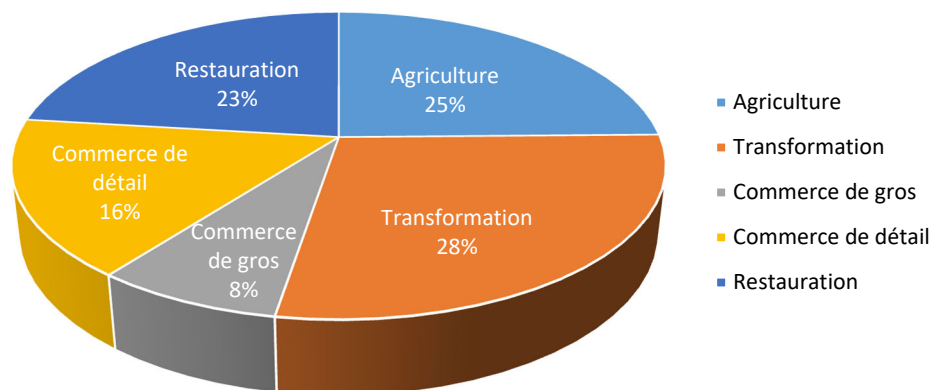
### 3.0 MISE EN CONTEXTE

#### 3.1 Le territoire

Située au nord du fleuve Saint-Laurent, à mi-chemin entre Québec et Montréal, la Mauricie s'étend sur une superficie d'environ 35 500 km<sup>2</sup>. En 2017, la population était d'un peu plus de 269 000 habitants, soit un peu moins de 8 habitants/km<sup>2</sup>. Le territoire agricole représente environ 7 % de cette étendue, principalement recouverte de forêt (MAPAQ, 2011). Les exploitations agricoles se situent principalement dans les MRC de Maskinongé, des Chenaux et au sud-est de la MRC Mékinac. L'Annexe 5 présente une vue d'ensemble du territoire couvert pour l'étude.

#### 3.2 L'agroalimentaire en Mauricie

En 2017, le secteur bioalimentaire de la Mauricie était évalué à plus de 660 millions de dollars du PIB et à environ 16 600 emplois (MAPAQ, 2016). La production agricole primaire, la transformation et la restauration sont des secteurs importants générant entre eux près de 410 millions de dollars.



**Figure 1 :** Contribution sectorielle selon le PIB de l'industrie agroalimentaire de la Mauricie. Données tirées de MAPAQ, 2016

La figure 1 nous informe que le secteur de la transformation et de la restauration représente plus de 50 % du PIB de l'ensemble de l'industrie agroalimentaire de la Mauricie. La production agricole primaire représente environ 25 % du PIB de l'industrie agroalimentaire.

La Mauricie compte actuellement quelque 1 600 producteurs (UPA, courriel). Le lait, les céréales et protéagineux, le porc d'engraissement, les volailles, les bovins et les veaux, sont les cinq principales productions agricoles, générant près de 280 millions de dollars (MAPAQ, 2016).

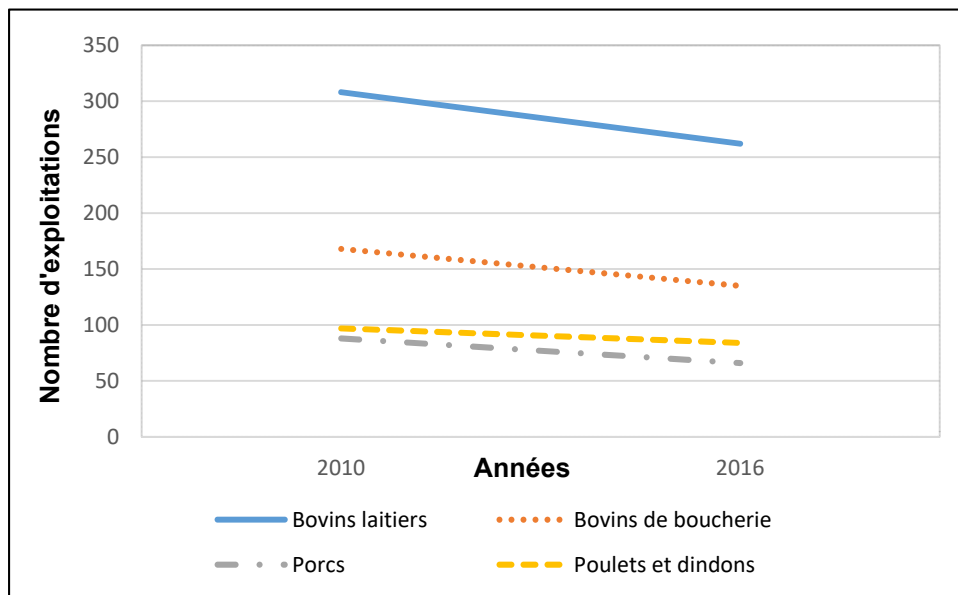
### **3.3 Les productions animales**

Diverses productions animales sont présentes sur le territoire de la Mauricie. De la production laitière en passant par les grands gibiers, la production caprine, les productions avicoles et cunicoles, la région comptait plus de 820 fermes d'élevage en 2016 (MAPAQ, 2018). La production laitière est la plus importante économiquement avec des recettes de plus de 87 M \$ en 2015 (MAPAQ, 2016). Elle est suivie par la production porcine (environ 54 M \$), les productions avicoles (environ 45 M \$) et les productions de bovins et de veaux (environ 30 M \$).

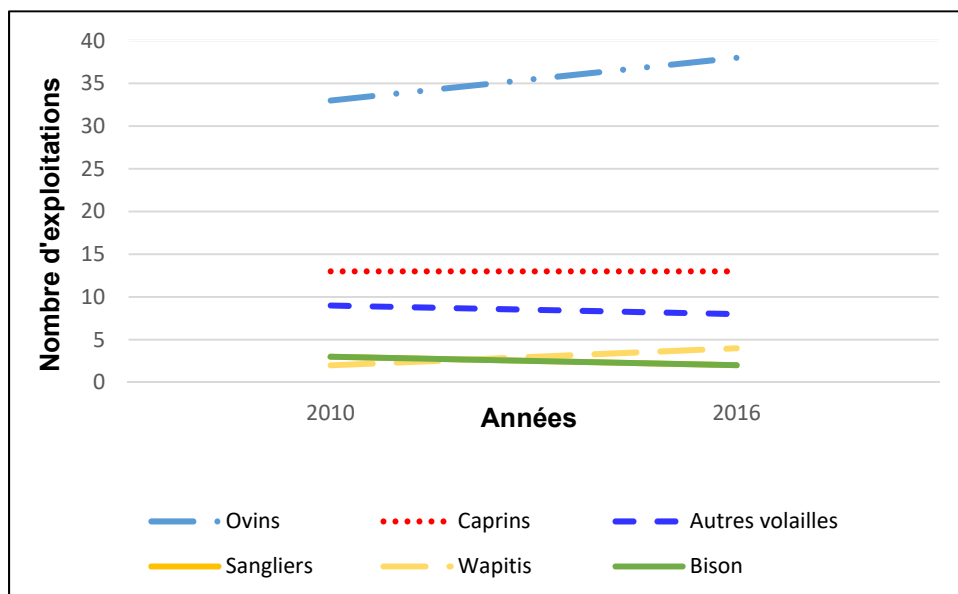
Entre 2007 et 2010, le nombre d'entreprises dans les principales productions animales diminuait, tandis qu'il augmentait dans les productions de niche (chevaux, cerfs, lapins, gibiers, etc.) (MAPAQ, 2013). Cette tendance s'est poursuivie jusqu'en 2016 comme on peut le constater aux figures 2 et 3.



**Figure 2 :** Évolution du nombre d'exploitations agricoles dans les principales productions animales. Données tirées de MAPAQ, 2018

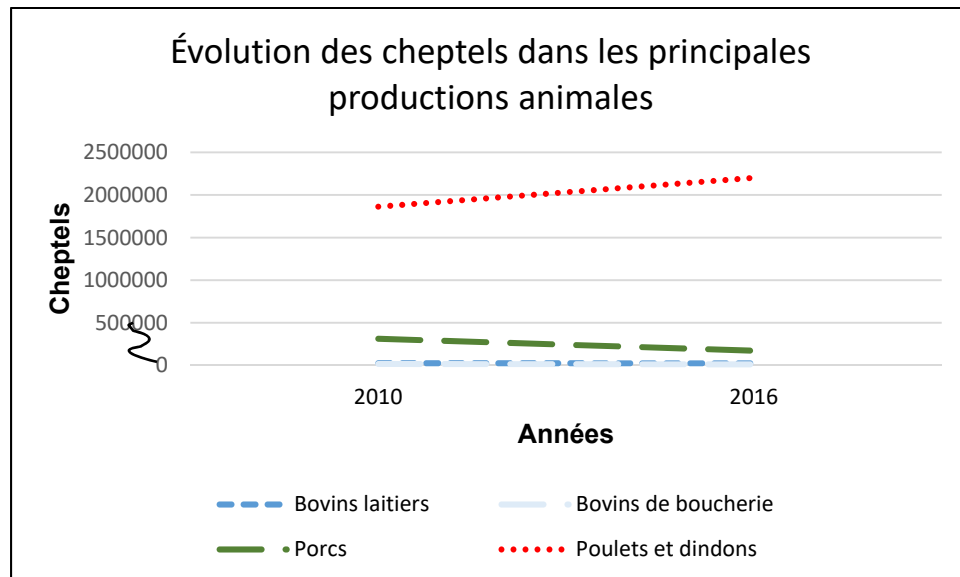


**Figure 3 :** Évolution du nombre d'exploitations agricoles dans les autres productions. Données tirées de MAPAQ, 2018



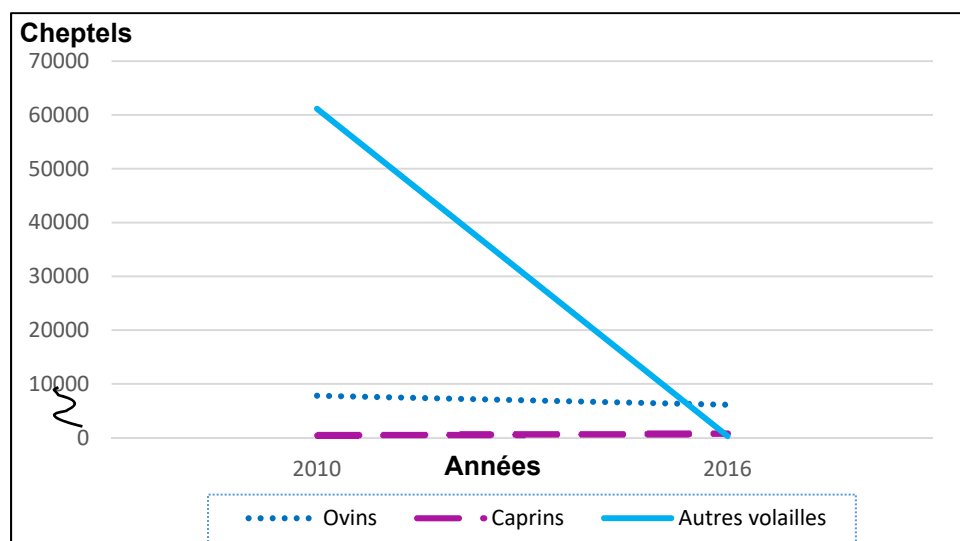
Les cheptels tendent également à diminuer, comme le démontrent les figures 4 et 5. L'exception notable est celle des poulets et dindons qui, malgré la diminution du nombre d'entreprises, voient leur cheptel augmenter.

**Figure 4 :** Évolution des cheptels dans les principales productions animales. Données tirées de MAPAQ, 2018



La diminution drastique du cheptel « autres volailles » illustrée dans la figure 5 s'explique par l'arrêt de production d'un élevage important entre 2010 et 2016.

**Figure 5 :** Évolutions des cheptels dans d'autres productions. Données tirées de MAPAQ, 2018.



#### 4.0 PORTRAIT DES ABATTOIRS

Il y a trois catégories de permis d'abattoirs au Québec : les abattoirs fédéraux, provinciaux, de type A, et de proximité. Les permis délivrés autorisent des usages différents comme résumé dans le Tableau 1.

**Tableau 1 : Caractéristiques des permis d'abattoir**

<b>Catégorie de permis</b>	Fédéral	Provincial de type A	Proximité
<b>Type d'inspection</b>	Permanente	Permanente	Ponctuelle
<b>Marché</b>	Canada et international	Québec seulement	Local
<b>Vente</b>	Vente partout	Vente en gros pour restauration, épicerie, distributeur	Vente au détail de la viande d'animaux abattus sur place ou dans des abattoirs provinciaux ou fédéraux Abattage à forfait pour consommation personnelle

En 2009, une nouvelle loi a été adoptée afin que les abattoirs sans permis se conforment et deviennent des abattoirs de proximité. Considérant les exigences de la *Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximités*, plusieurs propriétaires ont préféré mettre fin à leurs opérations. Le nombre d'abattoirs a diminué, et des éleveurs de différentes espèces se voient maintenant dans l'obligation de faire abattre leurs bêtes à parfois plusieurs centaines de kilomètres, et de rapatrier la viande par le même chemin.

#### **4.1 Les abattoirs en Mauricie**

Sur les 13 abattoirs fédéraux de porcs au Québec, deux se retrouvent à Yamachiche, en Mauricie : Atrahan Transformation Inc. (aussi connu sous le nom d'Olymel) et Aliments LucyPorc. Ces abattoirs font l'abattage de porcs seulement, en grande quantité (environ 7 000 et 7 500 porcs par semaine respectivement). L'abattage est réservé à leur clientèle, ce qui explique la notion de circuit fermé. Les producteurs qui auraient que quelques porcs à faire abattre ne pourraient les faire abattre à cet endroit.

Abattoir Louis Lafrance et Fils, est situé à Shawinigan et se spécialise dans l'abattage halal. Il est de juridiction provinciale sous inspection permanente.

Lors de nos recherches, aucun abattoir de proximité n'a été recensé en Mauricie.

L'abattoir Denis Giguère, qui était de type transitoire, a cessé ses activités d'abattage en 2015. La Coopérative de solidarité Abattoir Massicotte, l'abattoir de la Coopérative Viandes les Deux Rives et Kunipac (qui devait être un abattoir fédéral de lapins et volailles), ont également cessé leurs activités d'abattage. Il est à noter que quelques entreprises ont cependant maintenu leurs ateliers de découpe.

**Tableau 2 : Principaux abattoirs desservant les producteurs de la Mauricie**

<b>Abattoir</b>	<b>Lieu</b>	<b>Types d'animaux</b>	<b>Type d'abattoir</b>
Atrahan Transformation Inc.	Yamachiche	Porcs	Fédéral
LucyPorc	Yamachiche	Porcs	Fédéral
Abattoir Lafrance	Shawinigan	Moutons, veaux, bœufs, abattage Halal	Provincial
Boucherie A. Côté	Sainte-Eulalie	Bovins, ovins, caprins, cervidés, ratites, porcins, équins	Provincial
Abattoir Ducharme Ltée	St-Alphonse-de-Granby	Volailles (bientôt lapins)	Provincial
Coop Deux-Rives	Bécancour	Veaux, porcs, bœufs, agneaux, vaches de réforme	A cessé ses opérations d'abattage
Denis Giguère	Sainte-Ursule		A cessé ses opérations d'abattage
Abattoir de la Coopérative de solidarité Massicotte	Saint-Luc-de-Vincennes	Bovins, gibiers, ovins, volailles, lapins	A cessé ses opérations d'abattage
Kunipac	Trois-Rivières	Lapins et volailles	A cessé ses opérations d'abattage

Le territoire mauricien effectue l'abattage de porcs en circuit fermé, de moutons, de chèvres, de veaux, de bovins (incluant le bison), de chevaux et de wapitis. Par contre, il y a peu ou pas d'option pour l'abattage des lapins, volailles, porcs en petite production, sangliers, etc.

## 4.2 Difficultés rencontrées par les abattoirs

Plusieurs facteurs ont fait en sorte que les abattoirs auparavant présents sur le territoire mauricien ont disparu. Les deux principaux facteurs qui ressortent le plus souvent sont les coûts associés à la conformité réglementaire et le volume d'abattage déficient.

Depuis 2009, les abattoirs de proximité sont soumis à des normes plus sévères concernant la gestion des eaux usées, l'utilisation d'équipements appropriés pour la plumaison de la volaille ou l'épilation du porc, l'interdiction d'abattre pour consommation humaine des animaux fragilisés, la tenue de registres, le respect de l'horaire d'abattage, etc. Quant au volume d'abattage, il est normal qu'il soit plus difficile de s'approvisionner puisque les cheptels diminuent. Les abattoirs qui ont cessé leurs activités, peu importe les causes, ont laissé un vide dans l'offre d'abattage et les éleveurs le comblent en faisant abattre leurs animaux plus loin ou en le faisant eux-mêmes pour leur consommation personnelle.

Un projet d'abattoir-école devait voir le jour en Mauricie, le CETAR. Comme il n'y avait ni porteur de dossier ni consensus sur le lieu qui l'hébergerait, le projet n'a pas été complété.

L'Annexe 4 résume les principaux projets d'abattoir qui ont eu cours en Mauricie dans les dernières années.

## 5.0 ANALYSE DE L'ABATTAGE EN MAURICIE

Afin de faire le portrait le plus complet possible de la situation en Mauricie et d'en arriver à des recommandations pertinentes, une analyse des menaces, opportunités, forces et faiblesses (MOFF) a été effectuée à partir de la connaissance du territoire et de consultations avec les différents intervenants et producteurs du milieu.

### 5.1 Opportunités

La volaille, le lapin et le porc en petite production fermier (incluant le sanglier) ne peuvent être abattus dans les abattoirs de la Mauricie. Il va de soi, que les éleveurs de porcs produisant d'importants volumes sont bien desservis par les abattoirs d'Atrahan et LucyPorc. Pour la volaille, les producteurs doivent aller jusqu'à Drummondville. L'abattoir fédéral de Ferme des Voltigeurs accommode les petits producteurs, mais il est en expansion et il sera bientôt plus difficile d'y amener de petits lots de volailles à abattre.

Les producteurs de lapins doivent faire abattre leurs bêtes dans un abattoir fédéral en Ontario. Cependant, il devrait bientôt être possible de se rendre à l'abattoir Ducharme de Saint-Alphonse-de-Granby. La chaîne d'abattage de volailles s'adapte bien aux lapins.

La région ne manque pas de projets. Deux entreprises sont présentement intéressées à démarrer des abattoirs. La Coopérative de solidarité Massicotte souhaite remettre en activité sa chaîne d'abattage pour la volaille et le lapin. Les propriétaires d'Aliments Yamatra veulent également remettre en action un ancien abattoir de chevaux. Selon certaines informations, la chaîne d'abattage pourrait s'adapter aux bovins et aux porcs. Ces entreprises pourraient avoir accès à une aide financière du Programme d'appui à la compétitivité des abattoirs régionaux du MAPAQ, pour notamment remettre en fonction un abattoir ou ajouter une ligne de production qui permettrait de répondre à un besoin sectoriel identifié.

Bien que la consommation de viande de porc, bœuf et de veau tende à diminuer, celle du poulet augmente (AAC, 2018). Il semble qu'un marché intéressant pourrait se développer en Mauricie.

## 5.2 Menaces

Parmi les menaces affectant l'offre d'abattage en Mauricie, il y a les nombreuses normes qui s'appliquent à l'abattage et leurs exigences. La traçabilité, le bien-être animal, la salubrité des aliments, la gestion des eaux usées etc., sont certes nécessaires, mais elles exigent temps, argent et énergie pour se conformer. Il y a d'ailleurs plusieurs abattoirs qui ont fermé leurs portes considérant les coûts élevés pour se conformer.

Il est difficile d'estimer le nombre de volailles, de lapins ou de porcs qui pourraient approvisionner un nouvel abattoir. Les producteurs ne connaissant les différentes possibilités qui s'offrent en termes d'abattage n'osent produire ou augmenter leur production.

Le volume d'abattage est difficile à évaluer, surtout en ce qui concernerait un abattoir de proximité. Dans le poulet, par exemple, il est possible pour un particulier d'élever une centaine de têtes par année pour consommation personnelle. Ces gens ne sont pas nécessairement enregistrés comme producteurs agricoles et il est difficile de les retracer. De plus, comme il n'y a pas d'abattoir à proximité pour abattre de petits lots, certains se privent de faire l'élevage. S'il y avait un abattoir, cela motiverait certaines personnes à le faire.

En plus d'être compliqué à évaluer, le volume d'abattage nécessaire pour la rentabilité d'un abattoir est plus difficile à obtenir qu'avant. En effet, le nombre de producteurs de bovins, ovins, caprins, ainsi que le nombre de têtes des différents cheptels tendent à diminuer. Il se consomme également moins de viande qu'avant, surtout le porc, le bœuf et le veau (l'agneau se maintient, voire est en légère augmentation) (AAC, 2018).



### 5.3 Forces

La Mauricie accorde une grande importance à son secteur agroalimentaire. Depuis 2010, elle possède un Plan de développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire (PDAAM), résultat du travail concerté de divers acteurs de l'agroalimentaire de la Mauricie dont la Fédération de l'UPA de la Mauricie, la Table agroalimentaire Mauricie, la Conférence régionale des élus de la Mauricie, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et le ministère des Affaires municipales et de l'Habitation. Un peu plus de 1,9 M \$ ont été investis dans 35 projets pour une valeur totale de 3,2 M \$. Une quarantaine d'emplois ont également été créés. (UPA, 2017).

Plusieurs entreprises agricoles de la Mauricie se démarquent avec une offre particulière. La certification biologique a gagné en popularité. Entre 2007 et 2012, le nombre d'entreprises possédant la certification a augmenté de 25 %. D'autres entreprises font la transformation à la ferme, ont un kiosque à la ferme, et offrent des activités agrotouristiques et de l'autocueillette à la ferme. L'agrotourisme est d'ailleurs florissant en Mauricie. Trois marchés publics sont bien établis : les marchés de Saint-Élie-de-Caxton et de Yamachiche, ouverts pendant la saison estivale, et le marché de Shawinigan, ouvert à l'année. Il y a également le marché champêtre de Saint-Narcisse, ouvert un dimanche sur deux pendant la saison estivale. Le répertoire MIAM : le Meilleur de l'Industrie Agroalimentaire en Mauricie, recense plus de 70 entreprises agrotouristiques, mettant en vedette les aliments locaux non transformés et la transformation locale.

Bien qu'il y ait peu d'abattoirs sur le territoire, il y a beaucoup d'activités du côté de la transformation. En date du 25 septembre 2018, il y avait huit détenteurs de permis de découpe à forfait et 12 détenteurs de permis C-1 de charcuterie en gros.

Les producteurs et les différents représentants ont fait part de leur souci du bien-être animal et de l'achat local.

## 5.4 Faiblesses

Le coût élevé du transport pour se rendre à l'abattoir et le retour de la viande à la ferme a un impact non négligeable sur la rentabilité de certaines entreprises. Lors de la rencontre aux bureaux de l'UPA, une productrice a expliqué avoir abandonné l'élevage de volailles suite à la fermeture d'un abattoir parce qu'il lui coûtait trop cher d'aller à l'autre. En effet, elle devait amener ses oiseaux tôt le matin et impérativement aller chercher les carcasses le lendemain matin. Cela impliquait de passer la nuit sur place étant donné la grande distance qu'elle avait à parcourir. Il arrive aussi parfois que les producteurs reçoivent une facture plutôt qu'un chèque après l'envoi d'une bête à l'abattoir. En effet, le transport vaut parfois plus cher que l'animal. Les transporteurs ajustent également leurs prix en fonction de l'occupation de la remorque. Les producteurs qui ont peu d'animaux à transporter paieront plus cher si la remorque n'est pas remplie avec les bêtes d'autres producteurs.

Une longue durée de transport ne favorise pas le bien-être animal. Les bêtes sont plus fatiguées et ont plus d'opportunités de se blesser en route vers l'abattoir. Comme il est complexe et coûteux d'abattre les animaux fragilisés, il y a encore des pertes financières pour le producteur. De plus, les derniers jours de ces animaux ne sont pas à l'image des soins qu'ils ont reçus au cours de leur vie, ce qui contribue à mettre à mal la perception du public envers les éleveurs.

Toujours en ce qui concerne les animaux fragilisés, il est important de noter qu'étant donné l'absence d'inspection avant et après l'abattage, il est interdit pour un exploitant d'abattoir de proximité d'abattre un tel animal pour consommation humaine (Gouvernement du Québec, 2009).

Les éleveurs qui ont un petit nombre d'animaux à faire abattre à la fois éprouvent souvent de la difficulté à trouver une place dans les gros abattoirs. Les petits producteurs de volailles craignent que l'expansion de l'abattoir de Ferme des Voltigeurs ne leur permette plus d'y avoir accès.

Les producteurs d'espèces marginales doivent également composer avec des périodes d'abattage peu flexibles. En effet, certaines espèces demandent une organisation particulière de l'abattage et celle-ci doit être prévue à l'avance.

L'offre d'abattage contraignante n'empêche pas tout le monde d'élever et d'abattre des animaux. Il s'en abat donc de façon non réglementaire.

Il est ressorti, au cours des consultations que la demande pour la viande provenant directement du producteur est moindre qu'auparavant. Dans les années passées, il était commun pour les gens de s'approvisionner en viande chez le producteur du coin. Ils commandaient un demi-bœuf, un porc, une dizaine de poulets, par exemple. De nouveaux facteurs sont intervenus dans le niveau de consommation : le nouveau Guide alimentaire recommande moins de viande, les familles sont moins nombreuses et l'ouverture à de nouveaux mets ne sont que quelques exemples qui expliquent la diminution de la consommation.

La figure 6 résume les principaux points du diagnostic de l'abattage dans la région de la Mauricie

**Figure 6 : Résumé de l'abattage**



## 6.0 COÛTS DU TRANSPORT ET RENTABILITÉ DES ENTREPRISES

Selon les informations recueillies auprès des éleveurs de la Mauricie, les principaux abattoirs dont ils utilisent les services sont Abattoir Lafrance, l'abattoir de Ferme des Voltigeurs et Abattoir A. Côté. Le tableau 3 présente les distances à parcourir à partir de différentes municipalités de la Mauricie pour se rendre à ces abattoirs.

**Tableau 3 : Distance à parcourir (km) pour se rendre à l'abattoir**

	<b>Abattoir Lafrance Shawinigan  (km)</b>	<b>Abattoir Ferme des Voltigeurs Drummondville  (km)</b>	<b>Abattoir A. Côté Ste-Eulalie  (km)</b>
La Tuque	119	220	199
Saint-Alexis-des-Monts	55	118	96
Ste-Ursule	57	104	80
Yamachiche	60	80	60
Shawinigan	12	96	75
St-Narcisse	25	97	78
Sainte-Thècle	28	130	110

Abattoir Lafrance dessert bien la Mauricie pour ce qui est de l'abattage de viande rouge. En effet, il est central et rejoint une grande partie des éleveurs de la Mauricie dans un rayon de 50 km (voir carte, Annexe 5). Les autres abattoirs sont tous à plus de 50 km de distance, ce qui engendre des coûts supplémentaires de transport. À titre indicatif, il peut coûter environ 25 \$/tête de transport pour un veau et environ 45 \$/tête pour une vache, selon l'information obtenue par des producteurs.

Des distances de transport élevé pour se rendre à l'abattoir peuvent dissuader des producteurs de diversifier leurs activités d'élevage. Cela représente un frein au développement de l'agroalimentaire en Mauricie.

## **7.0 RECOMMANDATIONS ET PISTES DE SOLUTIONS**

Concernant l'amélioration de son offre d'abattage, la Mauricie se retrouve face à divers enjeux. Tout d'abord, le volume d'approvisionnement estimé doit être suffisant pour justifier la construction ou la modification d'un abattoir. Ensuite, la mise aux normes (salubrité, hygiène, bien-être animal, environnement) doit se faire de façon efficace. De plus, il faut continuer d'encourager la consommation de viande locale.

Afin de clarifier les pistes de solutions pour améliorer l'abattage en Mauricie, nous avons identifié quelques points.

### **7.1 Effectuer une étude de faisabilité économique d'un abattoir pour volailles ou porcs en petite production**

Le besoin d'abattage le plus criant est celui de la volaille et du porc en petits lots. Avant de construire ou de modifier un abattoir, il est recommandé d'effectuer une étude de faisabilité économique. Il faudra, entre autres, déterminer le volume d'abattage potentiel, évaluer les investissements nécessaires pour la mise aux normes, identifier l'endroit permettant de desservir un maximum de clientèle, etc. Un abattoir mobile pourrait aussi être à étudier.

### **7.2 Concevoir une plateforme numérique de coordination transport/abattage**

Afin de jumeler de façon efficace, tant pour les producteurs que pour les abattoirs, l'offre et la demande d'abattage, il serait pertinent d'instaurer une plateforme numérique de coordination transport/abattage. Il serait ainsi possible de remplir les remorques des transporteurs et de fournir un volume d'abattage intéressant pour les abattoirs.

### **7.3 Stimuler la demande d'abattage**

Pour compléter un projet d'abattoir en stimulant la demande d'abattage, il est recommandé de développer l'approvisionnement institutionnel local en circuit court. Tout comme cela a été fait pour le secteur des fruits et légumes en Mauricie, il est suggéré de faire une étude sur les possibilités de faire du maillage entre les éleveurs mauriciens et les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions (HRI). S'il s'avère que l'intérêt des deux parties et les facteurs de réussite sont présents, un projet-pilote pourrait être mis en place pour développer des partenariats entre elles.

L'industrie agroalimentaire occupant une place importante dans l'économie mauricienne, il est impératif de poursuivre ce genre d'initiatives.

## 8.0 CONCLUSION

La Mauricie est une région proactive dans le développement de son secteur agroalimentaire. Il s'y fait beaucoup de découpe et transformation de la viande, mais il existe une contrainte d'abattage local pour la volaille et le porc à petite échelle.

En effet, pour abattre ces espèces, les producteurs doivent sortir du territoire et revenir avec leur viande. Ce déplacement augmente les coûts de production et peut affecter la rentabilité des entreprises ou l'intérêt des producteurs à diversifier leurs activités d'élevage.

Suite à l'étude diagnostique de l'abattage en Mauricie, il a été recommandé d'étudier la faisabilité économique d'implanter un abattoir, ou de modifier un abattoir existant, pour la volaille et/ou le porc. La conception d'une plateforme numérique de coordination transport/abattage permettrait en plus d'améliorer l'efficacité du transport et de l'abattage d'assurer des volumes suffisants pour remplir les remorques et optimiser les capacités des installations d'abattage.

Finalement, il faut s'assurer de stimuler la consommation locale de viande du terroir afin d'avoir une demande d'abattage constante et suffisante pour assurer la rentabilité d'un abattoir.



## 9.0 RÉFÉRENCES

Agriculture et agroalimentaire Canada (2018). Consommation de viande et protéine animale. <http://www.agr.gc.ca/fra/industrie-marches-et-commerce/renseignements-sur-les-secteurs-canadiens-de-lagroalimentaire/viande-rouge-et-betail/information-sur-le-marche-des-viandes-rouges/consommation-de-viande-et-proteine-animale/?id=141586000022>, page consultée le 10 décembre 2018.

Gouvernement du Québec (2009). Guide d'application de la loi visant la régularisation et le développement des abattoirs de proximité et modifiant la loi sur les produits alimentaires. [https://www.MAPAQ.gouv.qc.ca/fr/Publications/MAPAQ/guide\\_abattoirs\\_web\\_low.pdf](https://www.MAPAQ.gouv.qc.ca/fr/Publications/MAPAQ/guide_abattoirs_web_low.pdf), page consultée le 5 novembre 2018.

MAPAQ (2011). Plan de développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire de la Mauricie (2010-2015). 15 p.

MAPAQ (2013). Portrait agroalimentaire de la Mauricie. 59 p.

MAPAQ (2016). Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec – Estimation pour 2015 – Mauricie. 4 p.

MAPAQ (2018). Statistiques en productions animales de 2006 à 2016. Données fournies par le MAPAQ – Direction régionale de la Mauricie. 5 novembre 2018.

UPA (2017) : Fonds d'aide au rayonnement des régions : que deviendra le PDAAM? <http://www.mauricie.upa.qc.ca/blogue/fonds-daide-au-rayonnement-regions-deviendra-pdaam/>, page consultée le 10 septembre 2018.

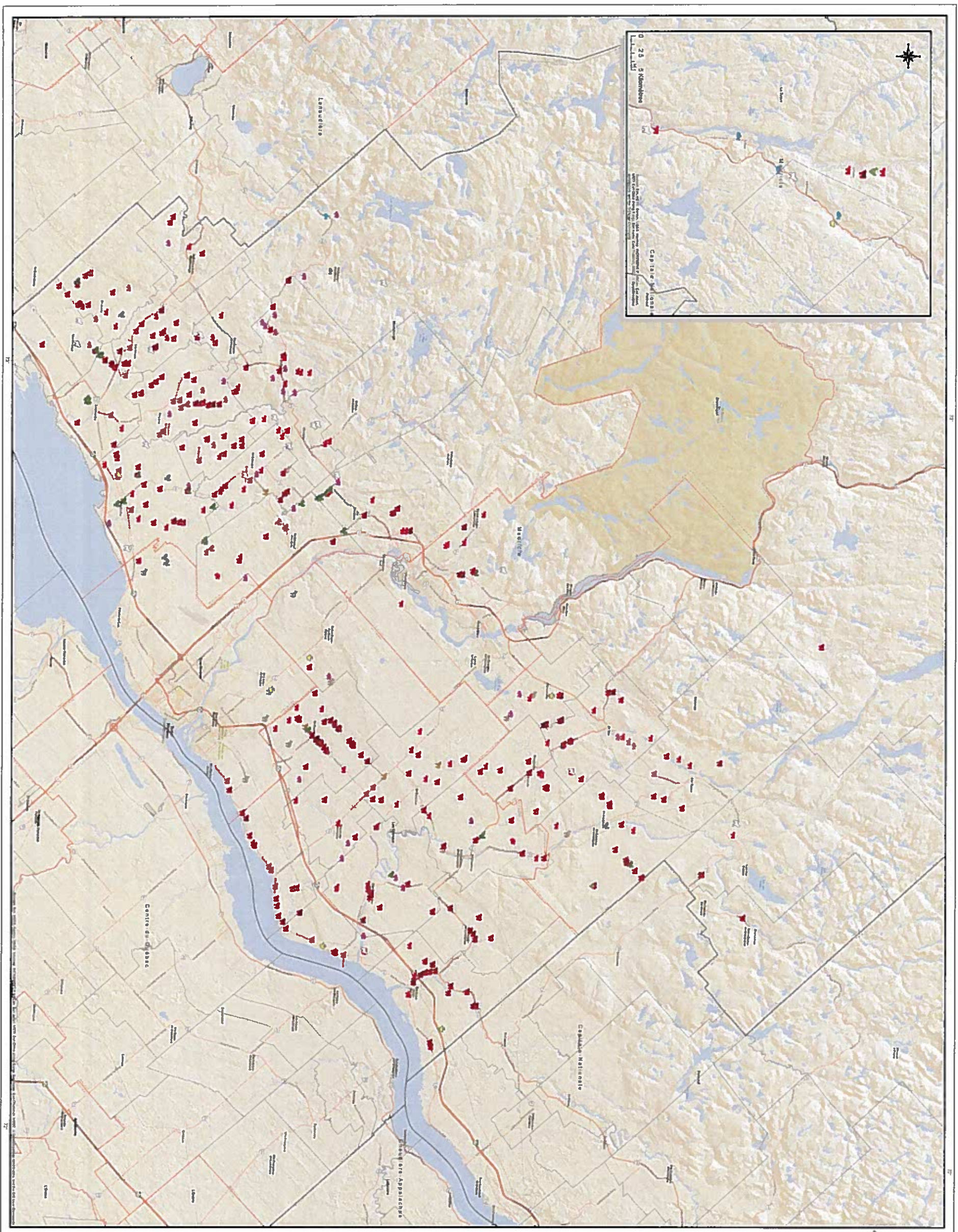
***ANNEXE 1***

---

**Plan de localisation des productions animales**



# Producteurs de la Mauricie



- Productions principales**
- Apiculture
  - Aquaculture en eau douce et en eau marine
  - Boissons de soufre
  - Boissons sucrées et production laitière
  - Viandes sucrées
  - Caprins
  - Chevaux
  - Ours
  - Porcs
  - Outils
  - Produits et déchets
  - Autres volailles (canards, oies, etc.)

**Méthodologie**  
 Projection cartographique  
 Centre et Lambert  
 Système de coordonnées géographiques  
 NAD83 (Canada) avec le système métrique (SRS)



0 5 10 Kilomètres

Source	Organisation	Année
Mauricie	MAURIC	Avril 2014 (map 2013)
MAURIC	ESR-CMA	2013

**Remarque**  
 Les données sont fournies  
 sans garantie de précision et de  
 exactitude. Le Québec ne s'assume  
 aucune responsabilité en ce qui  
 concerne les données et les  
 informations de ce document.



***ANNEXE 2***

---

**Guides de discussion**

## Guide de discussion – Producteurs

### Identification du répondant

Nom de l'entreprise :

Localisation :

Propriétaire/responsable :

Coordonnées :

### Questions

Type de production : Agrotourisme      Biologique      Conventionnel      Autre

Types de clients :

Type d'animaux abattus :

Localisation de l'abattoir :

Endroit de la découpe :

Fréquence d'abattage :

Nombre d'animaux de chaque catégorie abattus par semaine :

Quels sont les autres abattoirs où vont les éleveurs mauriciens ?

Problématique particulière avec l'abattage :

Seriez-vous prêt à participer à une rencontre avec nous pour aller plus loin ?

## **Guide de discussion – Abattoir**

### **Identification du répondant**

Abattoir :

Localisation :

Propriétaire/responsable :

Coordonnées :

### **Questions**

Certification (Provinciale/Fédérale) :

Type d'animaux abattus :

Provenance des animaux (territoire desservi) :

Types de clients :

Nombre d'animaux de chaque catégorie abattus par semaine :

Capacité maximale de l'abattoir :

Quels sont les autres abattoirs où vont les éleveurs mauriciens ?

Problématique particulière dans l'entreprise :

Quels sont les défis actuels (main d'œuvre, approvisionnement, certification, hygiène et salubrité, revenus, coûts d'opération, etc.)?

Où voyez-vous votre entreprise d'ici 5 ans ?

Seriez-vous prêt à participer à une rencontre avec nous pour aller plus loin ?

## **Guide de discussion – Transformateur**

### **Identification du répondant**

Nom de l'entreprise :

Localisation :

Propriétaire/responsable :

Coordonnées :

### **Questions**

Type de permis :

Type d'animaux transformés :

Provenance des animaux (territoire desservi) :

Types de clients :

Nombre d'animaux de chaque catégorie transformés par semaine :

Quels sont les abattoirs où vont les éleveurs mauriciens ?

Problématique particulière dans l'entreprise :

Quels sont les défis actuels (main d'œuvre, approvisionnement, certification, hygiène et salubrité, revenus, coûts d'opération, etc.)?

Où voyez-vous votre entreprise d'ici 5 ans ?

Seriez-vous prêt à participer à une rencontre avec nous pour aller plus loin ?

***ANNEXE 3***

---

**Avis de convocation**





**POUVOIR NOURRIR  
POUVOIR GRANDIR**

*Mauricie*

Trois-Rivières, le 9 novembre 2018

**Objet : Avis de convocation**

---

Madame,  
Monsieur,

Voulez-vous changer la situation de la Mauricie au niveau de l'abattage? Vous faites l'élevage d'animaux, petits ou grands, à temps plein ou partiel? Vous offrez vos services pour l'abattage ou la découpe? Bref, l'abattage en Mauricie vous concerne. La Fédération de l'UPA de la Mauricie a besoin de vous!

Dans le cadre du programme d'appui à la compétitivité des abattoirs régionaux (PACAR) du MAPAQ, le Groupe FBE Bernard Experts de St-Hyacinthe a été mandaté par la fédération régionale pour la réalisation d'une étude diagnostique sur la situation de l'abattage en Mauricie.

Une rencontre de travail sera tenue :

**Jeudi, le 22 novembre prochain  
à compter de 19h30  
aux bureaux de la fédération  
(230, rue Vachon, Trois-Rivières)**

Vous serez invités à partager votre expérience, votre connaissance du secteur, votre vision afin de préciser le portrait actuel de l'abattage en Mauricie, d'identifier vos besoins en matière d'abattage et d'identifier des pistes de solutions pour optimiser les services de l'abattage sur le territoire. Votre participation est importante afin de produire un portrait juste de la situation en Mauricie.

Pour des fins de logistique, veuillez confirmer votre présence auprès de madame Marylin Grimard au 819-378-4033 poste 245 ou à [mgrimard@mauricie.upa.qc.ca](mailto:mgrimard@mauricie.upa.qc.ca) et ce, d'ici le 19 novembre 2018.

Au plaisir de vous rencontrer et d'échanger avec vous!

Jean-Marie Giguère, président  
Fédération de l'UPA de la Mauricie

***ANNEXE 4***

---

**Historique des principaux abattoirs de la Mauricie**

**Tableau 1 : Abattoirs en Mauricie – Le portrait**

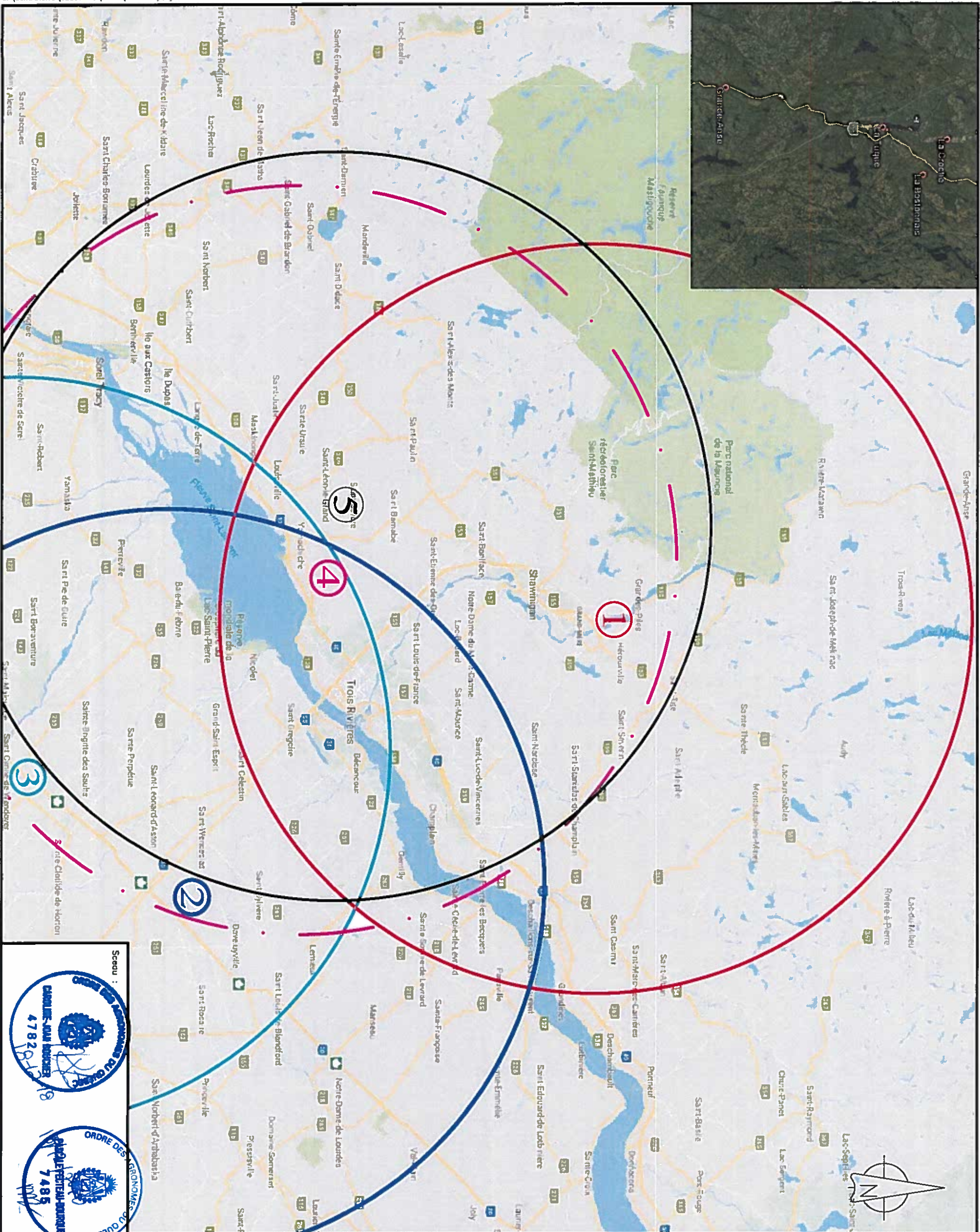
KUNIPAC	COOP DEUX RIVES	CETAR	ABATTOIR LAFRANCE	CENTRE DE TRANSFORMATION DES VIANDES AU BAS ST-LAURENT
<p>M. Stéphane Lemire (dg) M. Daniel Carrière (Écolait) M. Rémy Faucher (Dynaco) Individu hispanophone</p>	<p>M. Jacques Coriveau (prés.intér.) M. Jean-Paul Desmers (dg) M. Luc Halary (conseiller gestion) 140 membres producteurs agricoles du C.Q.</p>	<p>TAM, CLD Maskinongé, MAPAQ</p>	<p>André et François Lafrance</p>	<p>M. Jean-Clément Ouellet (prés.) M. Roy (dév.) Pierre Dufour (dg)</p>
<p>- Lapins et volailles - Fédéral (seul du genre au Québec accès chaînes d'alimentation) - Coût =&gt; 3 millions \$ en 2006</p>	<p>- Veaux, porcs, bœufs, agneaux et vaches de réforme à forfait. - Depuis 26-01-07 à 3,8 millions =&gt; 275 000 \$ membres, 225 000 \$ 2 boucheries et 100 000\$ UPA C.Q.</p>	<p>- Un projet sous étude en début 2 000. La TAM à l'étude sous la main</p>	<p>- Chaque semaine 900 moutons, 200 veaux et 125 bœufs</p>	<p>- Agneau BS-Laurent, bœuf - Salle de découpe et transformation</p>
<p>- Deuxième <b>fermeture</b> en 2 ans ½ (perte 10 000 \$/semaine) =&gt; crise secteur cunicole, hausse prix minimum de 12 %, problèmes internes SPLQ, départ Cunico en Ontario, surplus carcasses de lapins et abattage de 3 000-4 000 lapins/semaine (7 000 lapins abattus/semaine au Québec)</p>	<p>- 400 têtes/sem. (50% producteurs) - S/F difficile : 6 millions ventes/an, m/c 150 000\$, charges fixes importantes =&gt; problème liquidité (F/R) : <b>fermeture</b></p>	<p>- <b>Centre intégré</b> =&gt; Abattage, coupe et transformation à Trois-Rivières + École de formation</p>	<p>- Transfert de St-Séverin au parc industriel de Grand-Mère depuis 1 an (abattoir + moderne)</p>	<p>- Partenaire Luciporc =&gt; abattoir et fournit les carcasses - Saint-Gabriel-de-Rimouski</p>
<p>- Donc producteurs en difficultés =&gt; longues distances, abattage non assuré, augmentation des charges</p>	<p>- Fonctionnant 1/3 de sa capacité =&gt; perte de 40 000 \$/mois et 6 070 000 \$ listes de prix =&gt; <b>Arrêt des opérations</b> - Supporter par créanciers =&gt; c. g.</p>	<p>- Partenariat envisagé avec une <b>unité d'enseignement</b> École Belle Avenir (école de cuisine) afin de former la relève sur place en abattage, coupe et transformation</p>	<p>- Halal - Certification provincial =&gt; manque un scellant pour fédéral - Fournit des boucheries</p>	<p>- 830 000 \$ producteurs et groupes de producteurs + investisseurs privés + participation CLD et SADC + 440 000 \$ MAPAQ - Projet de 3 M \$</p>
<p>- Diverses rencontres entre FUPAM, MAPAQ, SPLQ, SDE, CLD, producteurs et visite de l'abattoir avec M. Lemire</p>	<p>- Plan relance : réinjection de fonds et augmentation 1 400 têtes/semaine - Demande de réinvestir 6 000\$/an pendant 6 ans pour la relance <b>refusée par les membres</b></p>	<p>- Abandonné puisqu'il n'y avait pas de porteur de dossier et contestation sur l'emplacement du site</p>	<p>- Demande des consommateurs d'avoir produits régionaux =&gt; autorise le SPBM a développé ce marché =&gt; rencontres en ce sens</p>	<p>- Activités de transformation ont débutées dans les locaux d'incubateur du Centre de développement bioalimentaire du Québec à La Pocatière et seront par la suite transférées au bâtiment - Ouverture en fin de janvier 2009</p>
<p>- <b>Les équipements non vendus</b> et toujours sur place (380 000 \$)</p>	<p>- Recherche \$ (Inv. Qué.), + vote pour les gros investisseurs, entente verbale, lettre d'intention.</p>	<p>- Projet qui demande l'embauche d'une personne à temps plein et quelques années de préparation avant l'ouverture (au moins 2 ans)</p>	<p>- SPBM =&gt; Concept : Entente d'un bœuf <b>né, élevé, abattu et transformé</b> en Mauricie avec <b>cahier de charge</b></p>	<p>- Halal</p>
<p>- <b>La vente non conclue, mais entente de principe</b> conditionnel (étude du projet, clauses discutées). Décision finale à venir</p>	<p>- <b>Aucune salle de découpe</b> - <b>Certification fédérale</b> =&gt; 125 000\$ - <b>Pas équipé pour le petit gibier</b></p>	<p>- Coûts de quelques millions de \$</p>	<p>- Quelle pièce? Quel produit transformé?</p>	<p>- Charcuterie (19), découpes (40), plats (3)</p>
<p>- Pour établir son fils (1 million \$)</p>	<p>- Rencontre créanciers 9 jan. 2019</p>			<p>- Animaux nés en région, nourris avec des fourrages et grains régionaux, abattus et transformés en région</p>

***ANNEXE 5***

---

**Plan de localisation des abattoirs**





**LÉGENDE**

- Abattoir Louis Lafrance & Fils  
255, rue des Bâtisseurs  
Showinigan (QC) G9T 5K5
- Boucherie Alphonse Côté inc.  
523, rang des Érables  
Ste-Eulalie (QC) G0Z 1E0
- Abattoir Ferme des Voltigeurs  
2350, Boul. Foucault  
Drummondville (QC) J2E 0E8
- Atrahan Transformation inc.  
860, chemin des Accadiens  
Yamachiche (QC) G0X 3L0
- Aliments Lucyporc  
212, chemin du Canton Sud  
Yamachiche (QC) G0X 3L0
- Rayon de 50 kilomètres  
des abattoirs.

réf. : Google maps  
© Gouvernement du Québec

**GRUPE**  
**FBE**  
BERNARD EXPERTS  
Groupe FBE Bernard Experts  
DIVISION AGRICULTURE  
6081, boulevard Lafontaine  
Saint-Hyacinthe (Québec) J2R 1G2  
Tél. : 450 773-7971 - Téléc. : 450 773-9904  
Info@groupfibe.com

Cient : **FÉDÉRATION DE L'UPA DE LA MAURICIE**  
230, rue Vachon  
Trois-Rivières (Québec) G8T 8Y2

Projet : **PORTRAIT DE L'ABATTAGE EN MAURICIE**  
Titre : **PLAN DE LOCALISATION DES ABATTOIRS**

Directeur de projet : **Caroline-Joan Boucher, agr.**

Chargé de projet : **Pascal Fecteau-Bourque, agr. M. Env.**

Dessiné par : **Patrick Ménard, dia**

Date : **18 décembre 2018** Echelle : **1 : 500 000**

Dossier : **02257-18** Feuille : **1 de 1**

