

# **AGRICULTURE ARTISANALE**

**Appellation d'origine collective (version 2.2)**

## **TABLE DES MATIÈRES**

<b>DÉFINITIONS.....</b>	<b>2</b>
<b>Qu'entendons-nous par agriculture artisanale et par artisan et artisane agricoles?</b>	<b>2</b>
<b>Pourquoi développer l'appellation « Agriculture artisanale »?</b> .....	<b>3</b>
<b>Qu'entendons-nous par « appellation d'origine collective »?</b> .....	<b>3</b>
<b>Où consulter et retravailler la définition la plus récente de l'« agriculture artisanale »?</b> .....	<b>3</b>
<b>OBJECTIFS GÉNÉRAUX.....</b>	<b>3</b>
<b>CRITÈRES DE BASE.....</b>	<b>4</b>
<b>MÉTHODES CORRECTES.....</b>	<b>5</b>
<b>Principes généraux.....</b>	<b>5</b>
Production.....	5
Transformation.....	5
Mise en marché.....	5
<b>Savoir-faire appliqué.....</b>	<b>6</b>
Production.....	6
Transformation.....	6
Mise en marché.....	6
<b>Recherches à effectuer.....</b>	<b>6</b>
<b>REVENDEICATIONS PARTICULIÈRES.....</b>	<b>7</b>
<b>Reconnaitre un statut d'artisan agricole.....</b>	<b>7</b>
<b>Permettre l'abattage à la ferme de 3 000 volailles et moins dans un abattoir saisonnier sans inspection permanente.....</b>	<b>8</b>
<b>Permettre la transformation et la vente à la ferme de préparations alimentaires cuites fabriquées à partir de lait cru.....</b>	<b>8</b>
<b>ANNEXES.....</b>	<b>9</b>
<b>Glossaire.....</b>	<b>9</b>
<b>Lois agroalimentaires.....</b>	<b>10</b>
QUÉBEC.....	10
CANADA.....	10
<b>Production commerciale moyenne.....</b>	<b>11</b>

## DÉFINITIONS

### Qu'entendons-nous par agriculture artisanale et par artisan et artisane agricoles?

L'**agriculture artisanale** repose sur un ensemble de savoir-faire culturels et d'élevage basés à la fois sur l'expérience de nos ancêtres et sur les avancées de la science. Elle est respectueuse de l'environnement, pluriproductrice et se pratique à petite échelle par des hommes et des femmes polyvalents.

- Ses OBJECTIFS GÉNÉRAUX et ses CRITÈRES DE BASE s'inspirent de l'agriculture vivrière<sup>1</sup> (*homestead*), de l'agriculture raisonnée<sup>2</sup> et de certaines définitions de l'agroécologie<sup>3</sup> et de la permaculture<sup>4</sup>.
- Par le développement et la transmission de MÉTHODES CORRECTES, elle promeut des façons de faire (produire, transformer, mettre en marché) qui sont :
  - conformes aux règles et aux usages;
  - accessibles au plus grand nombre;
  - sources de rendements stables tout en favorisant un développement durable;
  - appropriées au contexte d'une production et d'une transformation à petit volume réalisées à la ferme par des artisans et des artisanes propriétaires.
- Ses REVENDICATIONS PARTICULIÈRES découlent d'un militantisme pacifique qui a principalement pour objet :
  - la multifonctionnalité de l'agriculture (rôles alimentaire, social et culturel de la ferme);
  - la transformation à la ferme (abattage et préparation alimentaire);
  - l'égalitarisme devant l'État (pluralité ou abstention associative, droit de produire pour tous, droit d'acheter selon ses valeurs propres);
  - la justice sociale (accès à des aliments sains et abordables);
  - l'identité et la culture des artisans et des artisanes agricoles (patrimoine, terroir).

Les **artisans et les artisanes agricoles** détiennent les outils pour pratiquer l'agriculture artisanale. Ce sont les gardiens des savoir-faire paysans et de l'entendement nécessaire pour atteindre les buts de l'agriculture artisanale.

---

<sup>1</sup> [https://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture\\_vivrière](https://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture_vivrière)

<sup>2</sup> [https://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture\\_raisonnée](https://fr.wikipedia.org/wiki/Agriculture_raisonnée)

<sup>3</sup> <http://www.fao.org/family-farming/themes/agroecology/fr>

<sup>4</sup> <https://fr.wikipedia.org/wiki/Permaculture>

## Pourquoi développer l'appellation « Agriculture artisanale »?

- Pour disposer collectivement d'un outil de propagande<sup>5</sup> représentatif qui définit (de manière évolutive et inclusive) des OBJECTIFS GÉNÉRAUX, des CRITÈRES DE BASE, des MÉTHODES CORRECTES et des REVENDICATIONS PARTICULIÈRES.
  - Pour que nos interlocuteurs puissent s'y référer, en particulier les consommateurs de nos produits artisanaux.
  - Pour entraver les tentatives possibles d'organismes publics, parapublics et privés (ministères, agences de certification, associations syndicales, etc.) de l'accaparer, de la définir unilatéralement, d'en restreindre l'accès et d'en monnayer l'utilisation, comme ce fut fait par exemple pour l'appellation « biologique ».
  - Pour partager, transmettre et améliorer les savoir-faire artisanaux qu'il faut veiller à préserver et à valoriser.

## Qu'entendons-nous par « appellation d'origine collective »?

Il s'agit d'une dénomination, définissant l'origine d'un produit, développée de manière collaborative suivant le modèle wiki<sup>6</sup>. Plus l'apport collectif est grand, plus la résultante est représentative.

## Où consulter et retravailler la définition la plus récente de l'« agriculture artisanale »?

Sur le site <http://www.agricultureartisanale.org>.

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX

### Objectifs vers lesquels il faut tendre

- **Polyvalence** : L'agriculture artisanale favorise la ferme polyvalente qui produit, transforme et met en marché ses propres produits. La ferme artisanale polyvalente est un lieu d'expression, d'enseignement et de valorisation de la culture au sens large. Par leur travail, l'artisan et l'artisane expriment leur unicité, leur savoir-faire et leur personnalité.
- **Autonomie** : L'agricultrice et l'agriculteur artisans tirent une part importante de leur subsistance de leur ferme et de leurs savoir-faire : grâce à eux, ils arrivent, en tout ou en partie, à se nourrir, à se loger, à se vêtir et à s'assurer d'un *revenu suffisant*. En étant les premiers consommateurs de leurs produits, ils entretiennent un lien de dépendance vis-à-vis de leur ferme pour combler leurs besoins de base.
- **Intrant-autonomie** : L'agriculture artisanale ne dépend pas d'une multitude d'intrants. Lorsqu'ils sont nécessaires, on tente de se limiter à des intrants

---

<sup>5</sup>Action exercée sur l'opinion en vue de propager une idée.

<sup>6</sup> Un wiki est une application Web qui permet la création, la modification et l'illustration collaboratives de pages sur un site Web. Il utilise un langage de balisage et son contenu est modifiable au moyen d'un navigateur Web. C'est un logiciel de gestion de contenu, dont la structure implicite est minimale, tandis que la structure explicite émerge en fonction des besoins des usagers. Source : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Wiki>.

(semences, amendements, animaux, nourriture pour les animaux, etc.) issus de l'agriculture artisanale la plus locale possible.

- **Polyproductivité et densité nutritive** : Une ferme artisanale cultive une offre saine et diversifiée, autant au bénéfice de ses propriétaires que de ses clients, ce qui inclut, par exemple, l'accès direct à de l'eau potable, des fruits et des légumes issus d'une agriculture sans pesticides ou engrais de synthèse, des viandes provenant d'animaux élevés au pâturage, des grains entiers, des légumineuses, des produits laitiers crus, des boissons et des aliments fermentés, des aliments à base de levures naturelles et des plantes indigènes comestibles.
- **Argent** : Favoriser le troc (surtout entre agricultrices et agriculteurs artisans) et limiter les transactions monétaires. Encourager les monnaies locales. Éviter l'aide financière de l'État lorsqu'elle est récurrente et fausse la valeur réelle des aliments produits à la ferme (comme l'assurance récolte).
- **Échange** : Organiser annuellement une rencontre avec d'autres agricultrices et agriculteurs artisans ainsi qu'avec la population de sa région pour partager son expérience. Ne pas hésiter à remettre ses pratiques en question. S'appuyer sur la critique et la réfutation pour voir à l'amélioration continue de sa qualité de vie, de celle de ses animaux et de toutes les personnes qui dépendent de la ferme.
- **Engagement social** : Participer aux débats sociétaux concernant l'agriculture artisanale (lettres ouvertes, forums, médias), à la création et à la diffusion des connaissances (ne pas breveter ses méthodes, les laisser libres de droits, soutenir ceux qui veulent nous imiter).

## CRITÈRES DE BASE

### Critères à respecter

1. La production, la transformation et la mise en marché (au moins en partie) ont lieu à la ferme.
2. Pour chaque catégorie d'aliments, **le volume de production doit être inférieur à 1 %** de la PRODUCTION COMMERCIALE MOYENNE (telle qu'elle est définie en annexe). Le volume de production maximal, atteint progressivement, est fixé par ce que l'environnement est capable de soutenir de manière durable et par ce que les artisans et les artisanes agricoles sont en mesure de produire à leur rythme et à leur convenance.
3. La ferme organise une journée portes ouvertes au moins une fois par année.
4. L'agricultrice et l'agriculteur artisans sont au fait des Lois agroalimentaires en vigueur (en annexe).
5. Les aliments sont confectionnés selon les MÉTHODES CORRECTES énoncées dans ce document.

# MÉTHODES CORRECTES

## Principes généraux

### Production

- La reproduction se fait à la ferme : les poules sont fécondées par des coqs et leurs œufs incubés à la ferme, les animaux sont fécondés à la ferme (par un reproducteur qui appartient à la ferme ou qui y est conduit spécialement pour la reproduction).
- La saisonnalité est un facteur limitant naturel qui permet, l'hiver venu surtout, à l'agricultrice et à l'agriculteur artisans, à la terre et aux bêtes de ralentir la cadence et de se reposer. Par exemple :
  - La volaille élevée pour sa chair passe la majeure partie de sa vie au pâturage où sont disposées clôtures électriques ou cages mobiles, limitant sa production à la saison douce (du printemps à l'automne).
  - Le ruminant élevé pour son lait, qui se tarit l'automne venu, passe la majeure partie de sa période de lactation au pâturage. La lactation recommence au moment de la mise bas au printemps. Il n'y a donc pas nécessairement de lait frais l'hiver.
  - Les poules sont élevées au pâturage le plus longtemps possible. L'hiver, elles s'abritent sous une structure ouverte imperméable (serre, solarium, abri d'auto, etc.), où la lumière extérieure pénètre abondamment et où il n'y a pas de lumière artificielle pour stimuler la ponte.
- Lorsqu'il y a stabulation sur litière (c'est-à-dire lorsque les animaux séjournent dans l'étable pour une période plus ou moins longue, par exemple la nuit pour les ruminants, l'hiver pour les ruminants et les poules, au printemps pour les poussins et les coquelets ou les poulettes), on utilise un système de stabulation sur litière accumulée.

### Transformation

- L'agricultrice et l'agriculteur artisans abattent leurs animaux à la ferme en utilisant une méthode artisanale hygiénique, bien définie (voir Savoir-faire appliqué) et qui ne cause pas de souffrance indue à l'animal. Les résidus d'abattage (sang, plumes, viscères) sont compostés et utilisés comme matières fertilisantes.
- L'agricultrice et l'agriculteur artisans transforment eux-mêmes leurs produits bruts ou en confient la transformation à d'autres artisans ou artisanes dont l'identité sera clairement indiquée sur l'emballage du produit ou sur le lieu de vente.

### Mise en marché

- Les produits de la ferme doivent pouvoir être vendus à la ferme; il est exclu de n'y faire aucune mise en marché.

- Lorsqu'un kiosque est ouvert pour accueillir le public sur la ferme, les lieux d'où proviennent les produits offerts doivent être accessibles aux clients.
- Selon l'ordre de priorité, la mise en marché se fait :
  - directement à la ferme, sans intermédiaire, par une productrice ou un producteur artisan ou par une personne habituée à ses méthodes de production;
  - dans un marché public, par la productrice ou le producteur artisan ou par une personne habituée à ses méthodes de production;
  - par Internet (boutique en ligne);
  - dans un commerce (épicerie, dépanneur, restaurant) de la communauté (canton, municipalité, paroisse ou village) où se trouve la ferme;
  - à l'extérieur de la communauté, dans la mesure où il est impossible de générer un revenu suffisant localement, comme c'est le cas avec certains produits artisanaux de niche.

## Savoir-faire appliqué

### Production

L'élevage de la volaille au pâturage (à venir)

### Transformation

L'abattage de la volaille à la ferme (à venir)

Confectionner des fromages fermiers (à venir)

### Mise en marché

La vente d'œufs (à venir)

## Recherches à effectuer

**Salubrité de l'abattage** : Recensement des espèces et décompte des populations d'agents pathogènes présentes sur les carcasses d'animaux abattus selon différentes méthodes (artisanale, industrielle de proximité, industrielle provinciale, industrielle fédérale) par échantillonnage de produits fermiers (à la ferme) et commerciaux (dans les épiceries). Cette analyse ([http://thesunmagazine.org/issues/442/sowing\\_dissent](http://thesunmagazine.org/issues/442/sowing_dissent)) révèle, par exemple, que les poulets qui proviennent des abattoirs industriels américains et sont vendus dans les supermarchés présentent infiniment plus d'agents pathogènes qu'un poulet abattu et éviscéré à la ferme. Des analyses indépendantes indiquent en effet que la moyenne est de 3 600 CFU dans l'industrie contre 133 CFU à la Polyface Farm. Les CFU (*colony forming unit*) sont des cellules souches indéterminées pluripotentiels.

**Densité nutritive des aliments produits selon les méthodes correctes** : Analyses nutritionnelles d'aliments produits selon différentes méthodes. Si on s'intéresse à la composition nutritive des aliments en testant l'activité de la vitamine A, de la provitamine A ou bêta-carotène, des gras saturés, des acides gras oméga-3 et oméga-6, du cholestérol et de la vitamine E, on note des différences importantes selon le mode d'élevage. Selon cette étude comparative américaine (<http://www.motherearthnews.com/real-food/~media/5110677B1FD9494C8D86922B9000B637.ashx>), les œufs de poules élevées au pâturage seraient, en général, beaucoup plus nutritifs. Et lorsque la méthode est à point (gestion du pâturage, mouvement des animaux, alimentation écologique, saisonnalité de la production), la différence est saisissante.

## REVENDEICATIONS PARTICULIÈRES

### Reconnaitre un statut d'artisan agricole

En reconnaissance du statut particulier de l'artisan et de l'artisane agricoles et du droit d'accès de la population québécoise à des aliments issus de l'agriculture artisanale (tel que cela est défini sur le site [agricultureartisanale.org](http://agricultureartisanale.org)), nous demandons qu'un statut d'artisan et d'artisane agricoles soit défini PARALLÈLEMENT AU STATUT DE PRODUCTEUR AGRICOLE DÉFINI PAR LA LOI SUR LES PRODUCTEURS AGRICOLES, CHAPITRE P-28.

« Une artisane ou un artisan agricole » qui ne serait pas considéré comme « une productrice ou un producteur agricole » ne se verrait pas dans l'obligation d'adhérer au système de « mise en marché collective » dont se sont dotés les membres de l'Union des producteurs agricoles (association représentative unique, conditionnalité de l'aide de l'État au paiement d'une cotisation à ladite association [qui en détermine le montant et la perçoit directement], plans conjoints à portée juridique, agences de mise en marché).

La Loi sur les producteurs agricoles, c. P-28, et la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche, c. M-35.1, n'ont pas été conçues pour répondre aux besoins particuliers de l'agricultrice et de l'agriculteur artisans qui voient personnellement à la production, à la transformation et à la mise en marché à petite échelle de leurs denrées. Elles leur portent un grave préjudice et nous croyons que les agricultrices et les agriculteurs artisans ne devraient pas y être assujettis.

## **Permettre l'abattage à la ferme de 3 000 volailles<sup>7</sup> et moins dans un abattoir saisonnier sans inspection permanente**

Dans le contexte d'une production artisanale (< 1 % de la production moyenne commerciale) et du fait qu'au Québec les normes d'hygiène et de salubrité en vigueur pour des postes d'abattages permanents sont inadaptées aux petits volumes, la construction d'un quelconque poste d'abattage à la ferme entraîne des dépenses trop importantes pour être une solution viable.

Les « abattoirs de proximité » (qui ne permettent de toute façon en aucun cas à l'éleveur de vendre le poulet qu'il y fait abattre) ou les « abattoirs provinciaux sous inspection permanente » sont souvent rares et éloignés, ils entraînent des dépenses de temps, d'énergie et d'argent substantielles et ils font subir un important stress (transport, manipulations, etc.) à des animaux sensibles. De plus, en « confisquant » les résidus d'abattage (plumes, sang, viscères) à l'éleveur dans le contexte de l'externalisation de l'abattage, on prive la ferme d'une part importante de ses matières fertilisantes (perte d'autant plus importante lorsque la volaille est élevée au pâturage et nourrie de façon écologique).

L'abattage à la ferme constitue le chaînon manquant dans la confection artisanale d'un produit fermier véritablement « local »; pour parler d'un produit véritablement local, il doit y avoir naissance à la ferme, élevage à la ferme, abattage à la ferme, transformation à la ferme et vente à la ferme.

Il nous semble déraisonnable et préjudiciable à l'essor des petites fermes artisanales polyvalentes (œufs, lait, viandes et légumes) qu'aucune réflexion sur l'abattage de la volaille à la ferme ne soit envisagée par le MAPAQ.

L'aménagement d'un petit poste d'abattage (< 100 kg de volaille abattue par jour) saisonnier (d'août à octobre par exemple), exploité par l'éleveur des volailles qui y seront abattues, respectant des normes d'hygiène et de salubrité suffisantes (telles que définies sur le site [agricultureartisanale.org](http://agricultureartisanale.org)), mais réalisable pour une somme inférieure à 10 000 \$, est la solution que nous proposons.

## **Permettre la transformation et la vente à la ferme de préparations alimentaires cuites fabriquées à partir de lait cru**

Dans le cas d'une cuisine de transformation à la ferme, qui ne fabrique aucun produit laitier, il devrait être permis par le MAPAQ d'utiliser le lait frais (cru) du jour, issu de micro-troupeaux de ruminants traités à la main, dans la

---

<sup>7</sup> C'est-à-dire < 1 % de la production moyenne commerciale.



confection d'aliments cuits sur place (par exemple : crêpes, omelettes, gâteaux, pâtisseries et quiches) et vendus directement au consommateur SANS que le PERMIS D'EXPLOITATION D'UNE USINE LAITIÈRE soit exigible.

Puisque le lait est considéré comme pasteurisé lorsqu'il est maintenu à une température de 72 °C pendant 15 secondes, la cuisson d'aliments contenant du lait cru assure la pasteurisation effective de celui-ci. Par exemple :

- La température interne moyenne d'un gâteau cuit est supérieure à 94 °C.
- Pour la confection d'une crème caramel, le lait est d'abord chauffé au-delà de 85 °C, puis la préparation est divisée en moules et enfournée de 40 à 60 minutes à 180 °C.
- Une quiche (tout comme une omelette) est cuite lorsque la température au cœur est supérieure à 80 °C. La quiche passe environ 45 minutes dans un four à 180 °C.

La nécessité et les conditions d'obtention d'un permis d'exploitation d'une usine laitière, dans le contexte d'une cuisine de transformation où on ne fabrique PAS de produits laitiers, nous semblent déraisonnables et préjudiciables à l'essor des petites fermes artisanales polyvalentes.

En conséquence, nous demandons au MAPAQ d'étudier, à la faveur d'un projet pilote par exemple, la possibilité d'encadrer et de permettre la transformation, à la ferme, de petites quantités de lait cru frais du jour, produit de manière non automatisée et non mécanisée, lorsqu'il entre dans la préparation de produits autres que les produits laitiers, cuits et vendus à la ferme.

## ANNEXES

### Glossaire

**Agents pathogènes communs** : Salmonella, Campylobacter, E. coli O 157:H7 et Listeria monocytogenes.

**Intrant-autonomie** : autonomie à l'égard des ressources (intrants) externes; production interne des ressources (matérielles et immatérielles) nécessaires à la confection d'une denrée ou d'un bien matériel; l'intrant-autonomie favorise le savoir-faire plutôt que la dépendance aux fournisseurs de produits et de services. Elle privilégie la résilience de la ferme et, par extension, de la communauté. Pour évaluer le degré d'intrant-autonomie d'une ferme artisanale, on peut par exemple faire la liste des produits qu'elle pourrait continuer à fabriquer si sa communauté était isolée (ou s'isolait) du reste du monde pendant un an.

**Production agricole moyenne** : Au Québec, production annuelle moyenne des « producteurs agricoles » (au sens de la Loi sur les producteurs agricoles, c. P-28) membres de l'UPA qui font essentiellement affaire avec un office de producteurs (agence de vente) pour la mise en marché de leurs denrées (au sens de la Loi sur la mise en marché des

produits agricoles, alimentaires et de la pêche, c. M-35.1). Cette production moyenne peut être estimée à partir des données des rapports annuels des différents regroupements (fédérations, associations, etc.) de « producteurs agricoles ».

**Revenu suffisant** : revenu qui permet de payer (notamment et de manière non exhaustive) les taxes scolaires et municipales, l'impôt provincial et fédéral, un service de télécommunication de base, les assurances (notamment celles de la SAAQ), l'électricité (Hydro-Québec), les frais de fournitures scolaires et les frais de transport. [doit être chiffré]

**Salaire de base** : (2018) 15 \$/heure

**Stabulation sur litière accumulée** ou **système de stabulation sur litière accumulée** (*deep bedding*) : système qui consiste à ajouter quotidiennement de la nouvelle matière absorbante par-dessus la litière souillée au lieu de procéder à une vidange intégrale de celle-ci à intervalle plus ou moins fréquent. Pour qu'un écosystème équilibré, composé entre autres de microorganismes décomposeurs, se développe dans la litière souillée accumulée, la profondeur minimale DE DÉPART d'un système de stabulation sur litière accumulée est de 20 cm.

## Lois agroalimentaires

### QUÉBEC

**P-41.1** – Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles

<http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/showdoc/cs/P-41.1>

**M-35.1** – Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche

<http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/showDoc/cs/M-35.1>

PLANS CONJOINTS : « 45. Dix producteurs intéressés ou plus peuvent transmettre à la Régie un projet de plan conjoint permettant d'établir les conditions de production et de mise en marché d'un produit agricole provenant d'un territoire désigné ou destiné à une fin spécifiée ou à un acheteur déterminé et de constituer un office de producteurs pour l'application de ce plan. »

**P-28** – Loi sur les producteurs agricoles <http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/showdoc/cs/P-28>

MONOPOLE DE L'UPA : « 8. Lorsqu'une association qui demande l'accréditation établit son caractère représentatif et remplit les autres conditions prévues à la présente loi, la Régie doit lui conférer l'accréditation. **Une seule association peut être accréditée.** »

**P-29** – Loi sur les produits alimentaires <http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/showdoc/cs/P-29>

**Q-2, r. 26** – Règlement sur les exploitations agricoles

<http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/ShowDoc/cr/Q-2,%20r.%2026>

### CANADA

Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. [1985], ch. F-27) <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/F-27/TexteComple.html>

Règlement sur les aliments et drogues C.R.C., ch. 870 [http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.,\\_ch.\\_870/TexteComple.html](http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.,_ch._870/TexteComple.html)

INTERDICTION LAIT CRU : « B.08.002.2 (1) Il est interdit de vendre la sécrétion lactée normale provenant des glandes mammaires d'une vache, genre *Bos*, ou d'un autre animal, ou tout produit laitier fabriqué à partir de cette sécrétion, à moins que la sécrétion ou le produit laitier n'aient été pasteurisés à une température et pendant une période qui assurent la réduction de l'activité de la phosphatase alcaline de façon que la limite de tolérance spécifiée dans la méthode officielle MFO-3, *Détermination de l'activité phosphatasique des produits laitiers*, en date du 30 novembre 1981, soit respectée. »

## Production commerciale moyenne

2018

**Volaille** : 598,319 kg poulet (poids vif) par producteur par année (soit ± 300 000 poulets de 3 kg)

<http://volaillesduquebec.qc.ca/a-propos/publications/rapports-annuels>

Calcul : 445 149 775 kg (poids vif) produits par 744 producteurs

**< 1 % = < 3 000 poulets par année**

**Poule pondeuse** : 35 400 pondeuses x 305 œufs, 10 797 000 œufs <https://oeuf.ca/wp-content/uploads/2018/04/rapport-annuel-2017-2018.pdf>

**< 1 % = < 350 pondeuses au total**

**Vache laitière** : 621 703 litres/ferme/année <http://lait.org/fichiers/RapportAnnuel/FPLQ-2017/production.pdf>

Calcul : 3 300 000 000 litres produits par 5 308 producteurs

En moyenne, plus de 60 vaches en production par ferme

**< 1 % = < 6 217 litres par année (c'est-à-dire ± 25 litres par jour sur une période de huit mois)**