

July 2022

Analysis of Regulatory and Non-Regulatory Barriers to Interprovincial Red Meat Trade in Canada

Research Report Prepared for CAPI by Elisabeta Lika and Al Mussell



Research
Report



The Canadian Agri-Food Policy Institute
960 Carling Avenue, CEF Building 60
Ottawa, ON K1A 0C6
www.capi-icpa.ca

To ensure the validity and quality of its work, CAPI requires all Research Reports to go through a peer review process. CAPI thanks the many stakeholders who were consulted in the development of this report and those who provided comments on an earlier draft of this report. The views and opinions expressed in this paper are solely those of the author and do not necessarily reflect those of CAPI.

I. Introduction	4
But et objectifs	4
Approche	4
Organisation du rapport	5
II. Le contexte de l’inspection fédérale et provinciale des viandes et du commerce interprovincial	5
Introduction.....	5
Contexte stratégique canadien.....	5
Contexte de la politique internationale	6
Contexte du marché canadien	7
Questions conceptuelles.....	8
Considérations et limites	9
III. Différences entre les règlements provinciaux sur l’inspection des viandes et les exigences fédérales en matière d’inspection	10
Règlements fédéraux régissant la production et la commercialisation de viandes rouges et de produits de viande	10
Comparaison des règlements fédéraux et provinciaux sur la viande rouge et les produits de viande	12
Résumé	13
Répercussions.....	15
IV. Régimes infranationaux d’inspection des viandes aux États-Unis	15
Le Cooperative Interstate Shipment Program (programme coopératif d’expédition interétatique) des États-Unis pour les transformateurs de viande.....	15
Synthèse	17
V. Consultations des intervenants	17
Attitudes à l’égard de la structure de réglementation	18
Avantages des normes et des inspections fédérales par rapport aux normes et inspections provinciales.....	18
Inconvénients et coûts de l’adoption des normes et des inspections fédérales par rapport aux normes et inspections provinciales	19
Obstacles à l’adoption des normes fédérales	19
Autres problèmes	20
VI. Répercussions économiques de l’accroissement du commerce interprovincial de la viande	21
VII. Conclusions	22
Références	25

Note de l'ICPA

Les politiques entourant l'industrie de la viande rouge du Canada sont complexes et nécessitent des réformes. Le rapport qui suit vise à démystifier le cadre réglementaire dans lequel il fonctionne, tout en analysant les défis auxquels l'industrie de la viande rouge est confrontée au Canada. Les obstacles réglementaires et non réglementaires au commerce interprovincial des viandes rouges représentent des pertes économiques importantes.

L'Institut canadien des politiques agroalimentaires (ICPA) a commandé le document suivant, rédigé par Al, Mussell, Elisabeta Lika et Margaret Zafiriou de l'ICPA, compte tenu du besoin de mieux définir le cadre réglementaire fédéral-provincial actuel régissant le commerce de la viande rouge ainsi que de la nécessité d'y apporter des réformes stratégiques.

Principaux points à retenir

- Le marché canadien de la viande rouge comporte de multidimensionnel. Le Canada est un important exportateur net de porc et il y a une production importante dans l'Est et l'Ouest canadien. Le Canada est un petit exportateur net de bœuf, dont la production est concentrée dans l'Ouest canadien.
- Les exportations de bœuf proviennent surtout de l'Ouest canadien, et l'Est canadien a un déficit dans le commerce du bœuf. Par conséquent, l'expédition régionale de viandes rouges à l'intérieur du pays ne suscite pas toujours le même intérêt.
- La réglementation sur l'abattage et la transformation de la viande varient d'une région à l'autre du pays. Les établissements titulaires d'un permis fédéral sont autorisés à faire du commerce interprovincial et international. Celles qui ont un permis provincial ne peuvent vendre leurs produits qu'à l'intérieur des frontières provinciales. La grande majorité des animaux abattus pour la viande au Canada sont transformés dans des établissements titulaires d'un permis fédéral.
- Les provinces ont des pouvoirs en matière d'inspection des viandes qui relèvent de leur compétence et de leur politique agricole. Ces pouvoirs permettent aux provinces de restreindre le commerce interprovincial (des établissements externes inspectées par la province) et de protéger leurs établissements existants.
- On peut prévoir que les viandes rouges, en particulier le bœuf, deviendront plus rares et plus coûteuses, ce qui exercera des pressions supplémentaires pour que sa distribution au Canada soit plus efficace et moins entravée par des obstacles réglementaires.
- L'absence de politiques garantissant que les normes provinciales respectent les normes fédérales restreint l'accès aux marchés nationaux et internationaux pour les établissements inspectés par la province. En revanche, le cadre réglementaire des États et du gouvernement fédéral aux États-Unis favorise l'accès aux marchés interétatiques et internationaux.
- Il y a de grands écarts entre les normes et les inspections provinciales et fédérales. Certaines provinces utilisent des normes qui ressemblent davantage à celles des restaurants. Une approche réglementaire garantissant que les établissements provinciaux respectent les normes fédérales serait plus pratique pour les provinces qui ont déjà des normes ou des inspections quasi fédérales.
- La structure de gouvernance du Canada et sa position d'ouverture commerciale rendent complexe la question de l'accroissement des possibilités de commerce interprovincial de la viande et réduisent la perspective d'une réforme stratégique.

- Les intervenants consultés dans le cadre de ce rapport ont généralement exprimé des préoccupations au sujet de la réglementation et des pertes d'efficacité, et du fait que les règlements provinciaux et fédéraux pourraient être arbitraires et coûteux.
- Les intervenants ont également fait remarquer que le fait de laisser des normes et des inspections provinciales différentes entraver le commerce interprovincial constitue un obstacle inutile et coûteux à la croissance et au développement économiques qui nuit à l'industrie de la viande rouge. Ces obstacles au commerce interprovincial représentent un manque à gagner estimé à 500 millions de dollars.

I. Introduction

Le Canada a deux systèmes d'inspection des viandes, qui sont compatibles avec l'agriculture et qui relèvent de la compétence conjointe des gouvernements fédéral et provinciaux. Les usines provinciales de transformation de la viande rouge¹ qui satisfont aux exigences réglementaires provinciales en matière de permis peuvent commercialiser la viande dans la province, mais ne peuvent pas la vendre dans d'autres provinces ou l'exporter à l'extérieur du pays. Les usines de transformation des viandes qui souhaitent commercialiser leurs produits à l'extérieur de la province ou à l'étranger doivent obtenir un permis de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) en vertu des normes et des règlements fédéraux en matière d'inspection des viandes. Il en résulte souvent des règlements provinciaux moins stricts et des usines provinciales à petite échelle par rapport aux usines fédérales, qui ont une incidence sur la compétitivité et la résilience du secteur (Rude, J, 2020; Mussell et Robinson, 2021).

Les deux systèmes de réglementation créent deux marchés très distincts pour la viande transformée et une fragmentation géographique de la commercialisation et du commerce de la viande rouge à l'échelle du pays. Cela crée de facto des obstacles au commerce interprovincial qui réduisent le bien-être économique du Canada. Des études ont montré comment la réduction des obstacles au commerce intérieur peut améliorer la productivité et le PIB (Alvarez, J., I. Krznak et T. Tombe, 2019). Des efforts continuent d'être déployés pour réduire les obstacles au commerce interprovincial au Canada avec la signature de l'Accord de libre-échange canadien (ALEC) entre le gouvernement fédéral et les provinces en 2017.² Cependant, étant donné que les ministres fédéral, provinciaux et territoriaux (FPT) de l'Agriculture conviennent que la concurrence est essentielle pour promouvoir la reprise, la résilience et la croissance du secteur, ils ont demandé que des fonctionnaires FPT examinent les obstacles (réglementaires et non réglementaires) au commerce interprovincial des viandes rouges pour aider à déterminer des façons de réduire le fardeau réglementaire dans l'industrie nationale de la viande rouge et de renforcer les perspectives de croissance économique et de résilience au Canada.

But et objectifs

Ce projet vise à fournir un aperçu et une analyse économique des défis réglementaires et non réglementaires et des obstacles au commerce intérieur de la viande rouge au Canada. Les objectifs sont les suivants:

- Analyser les défis réglementaires à relever pour permettre le commerce interprovincial de la viande rouge au Canada tout en maintenant l'accès aux marchés internationaux;
- Évaluer les autres obstacles (réglementaires et non réglementaires) au commerce intérieur de la viande rouge et les avantages d'un commerce interprovincial accru;
- formuler des recommandations sur la voie à suivre pour réduire le fardeau réglementaire et accroître l'efficacité et les possibilités de croissance économique pour le secteur.

Approche

Pour atteindre ces objectifs, on examine la structure du cadre réglementaire qui a une incidence sur l'industrie de la transformation des viandes rouges au Canada aux niveaux provincial et fédéral. Cet

¹ Comme nous l'avons vu, la viande rouge désigne la viande de ruminants (bœuf, veau, chèvre, mouton, cerf, bison, etc.) et le porc.

² Home – Canadian Free Trade Agreement | Accueil – Accord de libre-échange canadien (cfta-alec.ca)

examen comprendra une discussion sur l'environnement réglementaire international et national qui a une incidence sur la structure et le rendement de l'industrie de la viande rouge, les institutions et la législation régissant l'industrie et les différences de haut niveau entre les normes d'inspection provinciales et fédérales pour les usines de transformation de la viande au Canada. Le fonctionnement de la réglementation et de l'inspection infranationales des viandes aux États-Unis et son application à la commercialisation au-delà des États font l'objet d'un examen. D'après la documentation, une estimation des coûts et des obstacles au commerce interprovincial de la viande en perte d'efficacité sera réalisée. Les conclusions et les recommandations pour la voie à suivre sont élaborées à l'aide de consultations auprès d'intervenants de l'industrie de la transformation de la viande de partout au Canada qui connaissent de première main les obstacles, les coûts et les avantages des normes provinciales par rapport aux normes fédérales.

Organisation du rapport

La section 2 décrit le contexte réglementaire et stratégique de la production et de l'inspection des viandes au Canada, y compris l'importance économique de l'industrie au Canada, et le contexte institutionnel et réglementaire au pays et à l'étranger qui a une incidence sur son rendement. La section 3 donne un aperçu des différences entre les normes d'inspection fédérales et provinciales pour les viandes au Canada. La section 4 explore des réglementations infranationales comparables à celles aux États-Unis. La section 5 présente les résultats des consultations de l'ICPA sur d'autres mesures réglementaires avec les intervenants de l'industrie. La section 6 s'inspire de la documentation pour estimer la valeur économique de l'augmentation du commerce interprovincial de la viande rouge. La section 7 conclut le rapport.

II. Le contexte de l'inspection fédérale et provinciale des viandes et du commerce interprovincial

Introduction

Le Canada est un producteur d'excédents de viandes rouges, surtout de porc et de bœuf. Par conséquent, le contexte international est important pour la politique d'inspection des viandes rouges au Canada. La production de bétail et de viande est également concentrée à l'échelle régionale au Canada. Par exemple, selon l'intensité relative de la production et de la consommation à l'échelle régionale, l'Alberta et une grande partie de l'Ouest canadien affichent un excédent de bœuf, tandis que l'Est canadien affiche un déficit dans le commerce du bœuf, ce qui, en soi, encourage le mouvement interprovincial. Le Canada dans son ensemble est un exportateur net de bovins et de bœuf, mais il accuse également un déficit dans le commerce du bœuf hâché et de transformation maigre, ce qui nécessite d'importantes importations.

Contexte stratégique canadien

L'article 91 de la *Loi constitutionnelle* établit la compétence du gouvernement fédéral, et l'article 92, celle des provinces. Le paragraphe 91(2) confère au gouvernement fédéral le pouvoir de réglementer le commerce, ce qui est très vaste, tant au niveau national qu'au niveau international. Le paragraphe 91(27) confère au gouvernement fédéral le pouvoir de légiférer en matière de lois criminelles. Ce pouvoir appuie un éventail de lois fédérales pertinentes à la viande, comme l'interdiction de la vente d'aliments insalubres et les sanctions ou l'application de la loi en cas de violation. Le paragraphe 92(16) confère aux provinces le pouvoir de « Généralement toutes les matières

d'une nature purement locale ou privée dans la province ». D'après l'interprétation qu'on en a faite, la compétence provinciale couvre le commerce intraprovincial, tandis que la compétence fédérale couvre le commerce interprovincial et le commerce international.

En vertu de l'article 95, l'agriculture est une responsabilité des gouvernements fédéral et provinciaux.³ Cela permet aux gouvernements fédéral et provinciaux d'adopter des lois pour l'agriculture; la viande étant un produit agricole, les provinces peuvent établir, entre autres, des normes provinciales pour les produits de viande. Cela permet également au gouvernement fédéral d'établir des normes pour les produits de viande.

En retour, cela signifie que les provinces peuvent avoir des normes différentes, et ces différences dans les normes réglementaires entre les provinces pourraient restreindre le commerce. L'article 121 de la *Loi constitutionnelle* stipule que « Tous articles du crû, de la provenance ou manufacture d'aucune des provinces, [...], admis en franchise dans chacune des autres provinces.» Selon l'interprétation donnée à cet article, une province ne peut pas imposer un tarif ou un droit à une autre, mais cela a permis des différences dans les normes réglementaires qui peuvent constituer un obstacle au commerce.

Cela crée la possibilité que le commerce des produits agroalimentaires au Canada soit fragmenté. C'est dans ce contexte que des ententes techniques visant à faciliter le commerce interprovincial ont été établies. L'Accord fédéral-provincial sur le commerce intérieur a été conclu en 1995 et remplacé par l'*Accord de libre-échange canadien* (ALEC) en 2017. Ces accords ont fourni une plateforme pour établir des accords analogues aux accords d'équivalence bilatéraux et multilatéraux. L'article 403 de l'ALEC établit ce qui suit : « Les Parties engagent des négociations en vue de concilier les mesures réglementaires identifiées par une Partie comme constituant un obstacle au commerce, à l'investissement ou à la mobilité de la main-d'œuvre à l'intérieur du Canada ». Compte tenu de ce qui précède, en 2018, l'ACIA a signé une entente de conciliation qui a entraîné l'élimination des exigences des inspections de classement avant le transport des pommes et patates, et les inspections visant à établir la qualité des bleuets en vertu du *Règlement sur les fruits et les légumes frais* maintenant abrogé (et remplacé par la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*⁴ et le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*) qui étaient distinctes selon la province et la destination. À ce jour, des ententes de conciliation de ce genre concernant l'inspection des viandes ne sont toujours pas établies.

Contexte de la politique internationale

Les lignes directrices sur les normes internationales et les recommandations qui guident la réglementation nationale sur l'inspection des viandes sont le Codex Alimentarius, ou code alimentaire, « un ensemble de normes, de lignes directrices et de codes d'usage » qui vise à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques équitables dans le commerce des aliments.⁵ Le Codex constitue le point de départ pour encadrer les normes fédérales d'inspection des aliments pour le Canada, avec le Canada et d'autres pays membres du Codex acceptant les importations de produits de pays qui respectent ses normes, également élaborées sous l'égide du Codex, et en vertu des normes internationales de santé animale, l'OIE (Office international des épizooties).⁶

³ <https://laws-loHugieis.justice.gc.ca/eng/Const/index.html>

⁴ Loi sur la salubrité des aliments au Canada (justice.gc.ca)

⁵ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/fr/>

⁶ Accès en ligne au code terrestre - OIE - Office international des épizooties

Cependant, les pays peuvent interpréter différemment la façon dont ces normes et lignes directrices s'intègrent à leurs propres exigences réglementaires. Par exemple, les pays peuvent établir une fourchette de limites maximales de résidus (LMR) qui sont toutes conformes au Codex. Pour éviter que de petites différences dans les normes techniques interdisent le commerce, les pays établissent couramment des accords d'« équivalence ». Il s'agit essentiellement d'accords bilatéraux de « reconnaissance mutuelle », dans le cadre desquels les pays reconnaissent à d'autres pays le pouvoir d'établir certaines normes différentes des leurs, mais acceptent de traiter ces normes comme étant équivalentes aux leurs.

Les pays importateurs peuvent également exiger que leurs propres organismes de réglementation certifient les établissements dans les pays qui exportent vers eux. La certification des établissements exportateurs fournit une assurance supplémentaire qu'ils respecteront les normes du pays importateur, compte tenu de la nature de l'inspection et/ou du potentiel de corruption dans le pays exportateur. L'ACIA n'effectuera pas habituellement la certification des établissements individuellement dans les pays exportateurs; elle met plutôt l'accent sur la reconnaissance des systèmes qui régissent les établissements étrangers⁷, mais certains pays qui importent du Canada exigent la certification des établissements individuellement au Canada eux-mêmes.

Outre les normes techniques, les pays doivent également se conformer aux règles du commerce international de la manière dont les inspections se déroulent et les règlements sont appliqués. Le plus fondamental est l'article III de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT) incorporé dans les diverses règles de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). L'article III est parfois appelé « obligation relative au traitement national », et il interdit la discrimination contre un produit fondée sur l'origine⁸. Dans le cas de l'inspection des viandes, si l'on considérait que les produits importés doivent répondre à des exigences supplémentaires qui ne sont pas requises par les produits nationaux, ce qui, en fait, impose des coûts supplémentaires aux importations, on pourrait considérer que cela contrevient à l'article III du GATT. L'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) incorpore l'article III du GATT au niveau technique. L'annexe C 1f) stipule que « les redevances éventuellement imposées pour les procédures concernant les produits importés soient équitables par rapport à celles qui seraient perçues pour des produits similaires d'origine nationale ou originaires de tout autre Membre et ne soient pas plus élevées que le coût effectif du service ». Les services d'inspection agroalimentaire fournis par les gouvernements sont classés comme le soutien interne à l'agriculture ayant le moins d'effets perturbateurs (« vert ») dans le cadre de l'OMC.

Contexte du marché canadien

Le marché canadien de la viande rouge comporte de multiples facettes. Le Canada est un important exportateur net de porc et il y a une production importante dans l'est et l'ouest du Canada. Le Canada est un plus petit exportateur net de bœuf, dont la production est concentrée dans l'Ouest canadien. Les

⁷ L'ACIA n'effectue pas la certification, mais les établissements situés à l'intérieur des pays doivent tout de même être jugés admissibles. Voir Établissements étrangers admissibles à l'exportation de produits carnés au Canada - Agence canadienne d'inspection des aliments

⁸ Le complément à l'article III indique ce qui suit : « Toute taxe ou autre imposition intérieure ou toute loi, réglementation ou prescription visées au paragraphe premier, qui s'applique au produit importé comme au produit national similaire et qui est perçue ou imposée, dans le cas du produit importé, au moment ou au lieu de l'importation, n'en sera pas moins considérée comme une taxe ou autre imposition intérieure ou comme une loi, une réglementation ou une prescription visée au paragraphe premier et sera en conséquence soumise aux dispositions de l'article III ».

exportations de bœuf proviennent principalement de l'Ouest canadien, et l'Est canadien affiche un déficit dans le commerce du bœuf. Il y a donc un intérêt variable pour l'expédition régionale de viandes rouges à l'intérieur du pays.

Il n'y a pas de limite au mouvement à l'intérieur du Canada des viandes inspectées par le gouvernement fédéral, et la grande majorité des abattoirs de bovins et de porcs se trouvent dans des établissements inspectés par le gouvernement fédéral. Cela est illustré au tableau 2.1 pour 2021. Le tableau montre qu'environ 94 % des bovins abattus de bovins et environ 96 % des porcs abattus se trouvaient dans des établissements inspectés par le gouvernement fédéral. La situation était différente pour les moutons, avec environ 26 % de l'abattage dans les établissements fédéraux.

Tableau 2.1 Abattage de viandes rouges, Canada 2021 (nombre total de têtes)

Bovin		Porc		Mouton/agneau	
Fédéral	Provincial	Fédéral	Provincial	Fédéral	Provincial
3 287 707	195 241	20 900 935	916 927	141 502	406 848

Cependant, une valeur importante découle toujours des établissements inspectés par la province, valeur qui pourrait augmenter si l'accès au marché intérieur était élargi. De plus, dans tous les cas, les activités d'un transformateur sont gravement touchées par la nature de l'inspection; en particulier, les décisions d'inspection peuvent avoir une incidence sur la commercialisation et les revenus de la viande, les ressources humaines et les coûts.

Les transformateurs de viande ont divers marchés, interprovinciaux, internationaux et intraprovinciaux. Les grands transformateurs de viande vendent habituellement leurs produits aux détaillants nationaux et aux exploitants de services alimentaires au pays et font concurrence aux importations. Les grands transformateurs exportent également et doivent donc se conformer aux normes d'inspection fédérales. Les petits transformateurs fonctionnent à plus petite échelle et desservent normalement les marchés locaux ou régionaux de leur province; ils font face à peu de concurrence directe des importations et ne voient peut-être pas la nécessité de se conformer aux normes fédérales.

De plus, les coûts de conformité associés aux inspections fédérales sont généralement plus élevés que pour les inspections provinciales. Il s'agit d'un éventail de facteurs, notamment les normes des établissements, les normes d'exploitation et les coûts liés aux processus associés à un plan de contrôle préventif (PCP)⁹ et aux protocoles qui le soutiennent, ainsi que les coûts des frais d'inspection. Les coûts d'inspection des viandes sont de plus en plus facturés aux transformateurs (selon le principe du partage des coûts de service), de sorte qu'il y a un incitatif financier pour faire correspondre l'inspection aux exigences du marché.

Questions conceptuelles

Les règlements, les normes réglementaires et les inspections sont généralement traités de la même façon. Il y a clairement un lien entre ces éléments : par exemple, des normes très strictes pourraient exiger des efforts d'inspection élevés ou des niveaux plus élevés de formation et de titres de compétence pour les inspecteurs. En même temps, compte tenu des mesures axées sur les résultats, il pourrait être possible de s'appuyer sur des normes moins rigoureuses, mais en intensifiant les efforts

⁹ L'ACIA exige un PCP dans le cadre de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (LSAC). Plan de contrôle préventif (PCP) – Agence canadienne d'inspection des aliments (canada.ca)

d'inspection pour vérifier si les normes sont respectées. À l'inverse, des normes très strictes sur certains aspects des installations physiques ou des procédés pourraient en fait remplacer les efforts d'inspection.

Considérations et limites

Les considérations et les contraintes liées à la réforme des règlements sur l'inspection des viandes sont multidimensionnelles.

- Pour exporter et commercialiser à l'échelle internationale, les pays doivent tenir compte des dispositions de l'article III du GATT et de l'Accord sur les mesures SPS de l'OMC ainsi que de la protection que ces règles offrent, d'où la nécessité de normes nationales.
- Le Canada applique les normes fédérales aux importations en provenance d'autres pays. Si d'autres mesures d'inspection provinciale facilitent le mouvement interprovincial, il est possible que les exportateurs vers le Canada risquent de percevoir qu'ils doivent respecter des normes plus élevées et assumer des coûts plus élevés que pour les parties de l'industrie nationale, une violation potentielle des dispositions relatives au traitement national du GATT et de tout traitement semblable en vertu de l'Accord sur les mesures SPS de l'OMC. En fait, les établissements titulaires d'un permis provincial qui ont des normes ou des coûts d'inspection moins élevés que les usines fédérales contreviennent probablement déjà à ce concept; or, aux niveaux actuels, ce n'est probablement pas perçu comme un irritant important pour le commerce.
- Un élargissement des inspections et des normes provinciales visant à englober le commerce interprovincial pourrait amener les pays importateurs, qui n'exigent pas actuellement une certification approfondie des usines canadiennes, dont les produits destinés à l'exportation, à exiger des normes de certification plus élevées, mettant en péril l'accès au marché pour toutes les exportations canadiennes de viande rouge. Ce serait une mesure rationnelle si l'on avait l'impression qu'un plus grand nombre de produits au pays ne respectent pas les normes fédérales.
- Comme les provinces ont des pouvoirs en matière d'inspection des viandes qui relèvent de leur compétence et de leur politique agricole, elles peuvent établir leurs propres normes sur cette base. Ces pouvoirs permettent aux provinces de restreindre le commerce interprovincial (des usines externes inspectées par la province) et de protéger leurs usines existantes.
- Certains établissements inspectés par la province qui offrent des services aux clients locaux ou régionaux ne souhaitent probablement pas prendre de l'expansion pour la commercialisation interprovinciale. Cela entraînerait également une augmentation des coûts différentiels associés aux installations, aux activités, aux processus et à l'inspection. Par ailleurs, d'autres installations, qui ont d'abord été conçues dans le cadre de l'inspection provinciale, ont peut-être accru leur clientèle et leurs marchés et veulent maintenant expédier leurs produits d'une province à l'autre, à un coût plus élevé.
- Il y a des différences de coûts entre l'inspection des viandes au niveau fédéral et au niveau provincial; la différence la plus évidente est le coût direct des services d'inspection eux-mêmes qui sont fondés sur les frais d'utilisation, le coût étant partagé par le transformateur dans le cadre de l'inspection fédérale, mais financé par les provinces pour l'inspection provinciale.
- Dans un système de réglementation davantage axé sur les résultats, il y a interaction entre les normes réglementaires et l'inspection. Pour effectuer des comparaisons approfondies entre les secteurs de compétence, il faut de l'information sur les normes et les ressources d'inspection (nombre de postes, titres de compétence et formation).

III. Différences entre les règlements provinciaux sur l'inspection des viandes et les exigences fédérales en matière d'inspection

Les règlements sur l'abattage et la transformation de la viande varient d'une région à l'autre du pays. Les établissements titulaires d'un permis fédéral sont autorisés à faire du commerce interprovincial et international. Celles qui ont un permis provincial ne peuvent vendre leurs produits qu'à l'intérieur des frontières provinciales. La grande majorité des animaux abattus pour la viande au Canada sont transformés dans des établissements titulaires d'un permis fédéral. L'ACIA estime que 95 % des animaux destinés à l'alimentation au Canada sont abattus dans des établissements titulaires d'un permis fédéral. Parmi celles-ci, une poignée représente la part du lion du marché national. Par exemple, trois établissements de traitement des viandes en Alberta transforment près des trois quarts de la production canadienne de bœuf, y compris une seule installation qui traite 40 % de l'approvisionnement national.

Les établissements qui achètent de la viande pour transformation ultérieure et qui sont inspectés par le gouvernement fédéral doivent faire appel à des fournisseurs qui sont également inspectés par le gouvernement fédéral afin de préserver la continuité et l'intégrité de la norme fédérale. Les établissements inspectés par la province peuvent acheter de la viande d'établissements inspectés par le gouvernement fédéral ou d'établissements inspectés par la province.

Règlements fédéraux régissant la production et la commercialisation de viandes rouges et de produits de viande

En ce qui concerne la viande et les produits de viande, les règlements fédéraux sont régis par deux cadres législatifs principaux. Premièrement, toute la viande et tous les produits de viande vendus au Canada doivent être conformes à la *Loi sur les aliments et drogues* et au *Règlement sur les aliments et drogues* pris en application de cette loi. La *Loi sur les aliments et drogues*, qui relève de Santé Canada, interdit la vente de produits alimentaires insalubres et établit des dispositions minimales en matière de santé et de sécurité pour tous les aliments vendus au Canada. Elle interdit de vendre des aliments toxiques ou impropres à la consommation (par. 4(1)), de fabriquer, de préparer, de conserver, d'emballer ou d'emmagasiner pour la vente des aliments dans des conditions non hygiéniques (art. 7), et d'étiqueter, d'emballer, de traiter, de préparer ou de vendre un aliment – ou d'en faire la publicité – de manière fausse, trompeuse ou mensongère ou susceptible de créer une fausse impression quant à sa nature, sa valeur, sa quantité, sa composition, ses avantages ou sa sûreté. (par. 5(1)). La *Loi sur les aliments et drogues* confère au Parlement le pouvoir de prendre un arrêté d'urgence « pouvant comporter les mêmes dispositions qu'un règlement pris en vertu de la présente loi » (par. 30(1)).

Deuxièmement, la viande et les produits de viande destinés au commerce interprovincial et international relèvent de la nouvelle *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et de son règlement d'application (LSAC et RSAC), qui s'appliquent aux activités d'abattage et de transformation. Avant décembre 2018, la production de viande était supervisée par la *Loi sur l'inspection des viandes* fédérale et son règlement d'application. En réponse aux recommandations que le gouvernement fédéral « simplifie et actualise les lois et les règlements fédéraux qui touchent de près la salubrité des aliments », les différentes autorités administrées et exécutées par l'ACIA (la *Loi sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur l'inspection du poisson*, la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, les dispositions sur les aliments de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et les 14 ensembles de règlements connexes) ont été regroupées en une seule loi assortie d'un ensemble de règlements.

Auparavant, tout établissement de viande inspecté par le gouvernement fédéral devaient avoir en place des systèmes d'analyse des risques points critiques (HACCP). En vertu de la LSAC et du RSAC, l'exigence particulière selon laquelle les abattoirs et les transformateurs de viande doivent mettre en œuvre un système HACCP a été remplacée par l'exigence selon laquelle les exploitants doivent prévenir, éliminer ou réduire le niveau de dangers biologiques, chimiques et physiques qui présentent un risque de contamination. Les transformateurs doivent (1) déterminer et analyser tous les dangers biologiques, chimiques et physiques qui présentent un risque de contamination, (2) pour chaque danger recensé, utiliser des mesures de contrôle pour prévenir, éliminer ou réduire les risques ou les réduire à un niveau acceptable et (3) pour chaque mesure de contrôle (ce qui comprend tout traitement ou procédé), avoir des éléments de preuve démontrant son efficacité.¹⁰

En vertu de la nouvelle LSAC et du RSAC, les inspecteurs peuvent concentrer leurs efforts sur les secteurs à risque élevé. Cette approche vise à améliorer la capacité de l'ACIA de réagir aux risques actuels et émergents dans les abattoirs et les établissements de transformation inspectés par le gouvernement fédéral partout au pays. Les inspecteurs ne répéteront pas d'inspections et ne saisiront plus les données qui le sont déjà dans d'autres systèmes, comme certaines tâches d'échantillonnage qui font déjà l'objet d'un suivi par la Direction générale des sciences de l'ACIA. Cela permet aux inspecteurs de planifier plus facilement les tâches en fonction d'autres exigences, comme la présence quotidienne et les responsabilités en matière d'exportation et d'importation. La surveillance des inspections dans un établissement demeure inchangée¹¹

Les inspecteurs de l'ACIA vérifient l'efficacité des contrôles d'un exploitant pendant le processus d'abattage. Voici comment ils s'y prennent:

- inspecter ou superviser l'inspection des carcasses et de leurs composants;
- s'assurer que les carcasses suspectes sont adéquatement mises de côté pour l'inspection vétérinaire;
- observer le retrait et la manipulation de tissus animaux particuliers à risque d'encéphalopathie spongiforme bovine;
- interroger et observer le personnel et les processus de l'usine;
- échantillonner et analyser les carcasses pour vérifier que les contrôles de l'exploitant fonctionnent;
- examiner les résultats des essais ainsi que les mesures correctives prises lorsque les résultats sont positifs;
- examiner la documentation et les dossiers de l'exploitant, notamment:
 - le PCP et les dossiers à l'appui, y compris les procédures d'assainissement et de refroidissement;
 - les dossiers de surveillance; et les
 - procédures et les registres des mesures prises lorsqu'un problème est décelé.

¹⁰ Voir les articles 47 et 48 du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

<https://inspection.canada.ca/preventive-controls/regulatory-requirements/fra/1616007201758/1616008092049?chap=0#s3c3>. Des exigences supplémentaires s'appliquent pour la bactérie E. coli 1057 dans les abattoirs de bœufs.

¹¹ <https://inspection.canada.ca/inspecter-et-protéger/salubrite-des-aliments/inspection-des-viandes/fra/1541536780795/1541536781023>

Avant l'introduction de la LSAC et du RSAC, les travaux des gouvernements FPT sur les questions de commerce interprovincial et les différences dans les normes ont produit le document sur les normes canadiennes d'hygiène des viandes (2007). Son intention semble avoir été d'éviter la nature technique et prescriptive des normes fédérales qui ont précédé la LSAC et le RSAC, et d'utiliser les principes du Codex comme lignes directrices pour les normes. Par conséquent, le document sur les normes en matière d'hygiène de la viande utilise un langage d'orientation (p. ex., éclairage adéquat, séparation appropriée des matières incompatibles, etc.) et n'établit pas de normes empiriques prescriptives. Il semble que les normes en matière d'hygiène de la viande aient eu de l'influence ou aient été intégrées à des sections de la LSAC et du RSAC.

Comparaison des règlements fédéraux et provinciaux sur la viande rouge et les produits de viande

Des établissements sous réglementation et inspection fédérales existent dans toutes les provinces du pays; en même temps, les provinces peuvent réglementer et inspecter les établissements de transformation des viandes provinciaux. Cela crée des différences dans les normes réglementaires des provinces. De plus, les provinces allouent des ressources différentes pour l'inspection des viandes et pour appuyer la formation et les titres de compétence requis pour les inspecteurs des viandes. La section qui suit donne un aperçu des divers éléments des normes provinciales liées à l'inspection des viandes rouges.

Installations physiques

Les règles en vertu des normes fédérales et provinciales relatives aux installations physiques (le bâtiment et les matériaux) pour les activités d'abattage ou de transformation des viandes ont tendance à couvrir des articles comme les surfaces, les planchers, les murs, les puisards, les rails, les étagères, les crochets, les tables et l'éclairage. Certaines provinces ont des exigences exhaustives concernant les aires où la viande est transformée, comme le recouvrement et les joints étanches entre les murs et les planchers, ou les planchers qui doivent être faits d'un matériau résistant aux chocs. Certains règlements provinciaux comprennent des exigences pour des aspects qui ne sont pas directement liés à la qualité de la viande, comme l'obligation de garder les matières non comestibles, condamnées ou les déchets dans une pièce distincte à une température spécifiée (10 °C ou moins). Un autre exemple cité par plusieurs sources qui peut varier d'une province à l'autre est l'exigence de pièces distinctes, comme un vestiaire pour le personnel, ou une salle de bain et un bureau distinct pour les inspecteurs. Ces exigences plus prescriptives peuvent être coûteuses et, lorsqu'elles s'appliquent aux petites installations de la même façon qu'aux grandes, elles peuvent réduire la compétitivité des coûts des petites installations. Plusieurs provinces précisent que des bureaux sont requis pour les inspecteurs seulement si les installations sont d'une certaine taille.

Inspection

Les provinces abordent l'inspection de différentes façons, tant pour l'inspection des établissements que pour l'inspection des animaux avant et après l'abattage. Dans plusieurs provinces, l'inspection des abattoirs et des établissements de transformation des viandes relève de plusieurs organismes gouvernementaux, comme les ministères provinciaux de la Santé et de l'Agriculture. La fréquence d'inspection des établissements varie selon l'organisme, et l'Ontario exige des vérifications d'établissements ainsi que des inspections. Toutefois, les provinces exigent généralement que l'installation physique soit inspectée si elle est titulaire d'un permis. Certaines provinces exigent une

inspection avant et après l’abattage de chaque animal (ante et post mortem). D’autres provinces ont des systèmes étagés qui font en sorte qu’elles n’inspectent que des installations locales plus petites. En Saskatchewan, les inspections ante et post mortem sont volontaires en vertu du Domestic Meat Inspection Program (programme d’inspection des viandes au Canada), et à Terre-Neuve-et-Labrador, l’inspection des animaux avant et pendant l’abattage est également volontaire.

Le tableau 3.1 ci-dessous, tiré de Levangie (2021), fournit plus de détails sur les provinces qui exigent des inspections ante et post mortem, celles qui ont plusieurs niveaux d’inspection ou de délivrance de permis, et qui permettent une certaine forme d’abattage à la ferme qui est légal pour la vente, mais qui n’est pas considéré comme inspecté.

Tableau 3.1 Éléments des normes provinciales d’inspection à l’abattage

	BC	AB	SK	MB	ON	QC	NB	NS	PEI	NL
Inspections ante et post mortem	Oui (pour les établissements habituels)	Oui (pour les établissements habituels)	Optionnelles	Oui	Oui	Oui (pour les établissements habituels)	Non	Oui	Oui	Optionnelles
L’abattage à la ferme pour la vente à une seule personne	Oui, avec permis	Oui, avec permis	Oui	Seulement la volaille	Non	Non	Non	Oui	Non	Non
Plusieurs niveaux d’inspection	Oui	Oui	Oui	Non	Non	Oui	Non (aucune inspection ante et post mortem)	Non	Non	Non

Source : Tiré de Levangie (2021) <https://www.nfu.ca/wp-content/uploads/2021/11/Taking-Stock-of-Abattoir-Regulations-November-2021.pdf>

Résumé

Pour examiner les différences entre la réglementation provinciale et la réglementation fédérale des établissements de transformation des viandes rouges à des fins stratégiques, il faut en quelque sorte faire abstraction des trop nombreux détails techniques contenus dans la réglementation et plutôt décrire les aspects importants. Pour ce faire, des critères de base ont été élaborés pour la réglementation, en partie à partir des articles ci-dessus, et des normes fédérales et provinciales ont été évaluées par rapport à ces critères de base. Ils ont été éclairés par des examens des règlements fédéraux et provinciaux ainsi que validés par des fonctionnaires (le cas échéant).

Le tableau 3.2 présente un résumé fondé sur ces critères. Les colonnes du tableau présentent les critères déterminés : si les inspections des animaux ont lieu (ante mortem ou post mortem), si les inspecteurs doivent être sur place pour les activités de transformation ou d’abattage et si un PCP est nécessaire. Les rangées indiquent les divers secteurs de compétence pour lesquels des renseignements sont indiqués.

Les observations qui figurent dans le tableau montrent ce qui suit. Les normes fédérales imposent tous les critères, alors qu’aucune province ou qu’aucun territoire ne les impose tous. La plupart des provinces

et des territoires imposent de multiples critères qui sont souvent différents des normes fédérales. Il y a aussi des différences importantes entre les provinces. Un certain nombre de provinces n'exigent pas l'inspection des animaux ou la rendent volontaire. Une autre différence importante est de savoir si le personnel d'inspection doit être sur place pendant les activités de l'établissement, et si cela s'applique à l'abattage ou à la transformation des viandes. Bon nombre de provinces ont des ministères de la Santé qui s'occupent de l'inspection des viandes, souvent par l'entremise des autorités municipales de santé publique, et la compétence peut aller de celle des ministères de la Santé et de l'Agriculture à celle des deux ministères.

Le tableau omet d'autres critères qui tiennent compte des différences entre les secteurs de compétence, mais qui ne sont pas visés par la présente analyse. La première concerne les normes techniques, tant en ce qui concerne les activités que les installations physiques. Le deuxième concerne l'information requise pour l'inspection, dont les ressources disponibles pour l'inspection, les titres de compétences professionnels minimaux requis pour des emplois précis dans les systèmes d'inspection et les ressources allouées à la formation des professionnels qui effectuent l'inspection. Le tableau pourrait être amélioré par une validation et un contrôle plus poussés par les fonctionnaires provinciaux.

Tableau 3.2 Résumé des critères choisis pour l'inspection des viandes

	Inspection ante mortem	Inspection post mortem	Inspecteur sur place: transformation	Inspecteur sur place: abattage	PCP requis	Organisme unique
Fédéral	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
C.-B.	Oui	Oui	Non	Oui	Oui	Non
Alb.	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Non
Sask.	Volontaire	Volontaire	Non	Non	Normes fondées sur les principes HACCP	Non
Man.	Oui	Oui	Non	Oui	Recommandé, mais non requis	Non
Ont.	Oui	Oui	Fréquence fondée sur le risque	Oui	Oui	Oui
Qc	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Oui
N.-B.	Non	Non	Non	Non	Non	Oui
N.-É.	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Oui
Î.-P.-É.	Oui	Oui	Non	Non	Non	Oui
T.-N.-L.	Volontaire (à la demande d'un exploitant)	Volontaire	Non	Volontaire (à la demande d'un exploitant)	Non	Oui
Yn	Oui	Oui	Non	Oui	Non	Oui
T.N.-O. et Nt	Oui	Oui	Non	Oui	Non	Oui

Répercussions

L'information ci-dessus révèle plusieurs points clés. Il y a des différences claires entre les provinces sur le plan des normes pour la transformation des viandes, selon les critères de base. Une analyse technique plus détaillée ferait sûrement ressortir des différences encore plus grandes. Il y a aussi des différences dans les ressources provinciales disponibles pour l'inspection, ce qui n'a pas été évalué ici.

Certaines provinces utilisent des normes qui ressemblent davantage à la réglementation des restaurants par une autorité de santé publique, auquel cas l'inspection des animaux n'est effectuée que périodiquement, souvent volontairement ou non. Les différences entre les provinces sont parfois frappantes.

Par ailleurs, les normes et les inspections exigées par les provinces sont très différentes des normes et des inspections fédérales. En général, certaines provinces ont des normes et des exigences d'inspection qui sont comparables aux normes fédérales, du moins en ce qui concerne le moment où les inspecteurs doivent être présents pour l'inspection. Les normes des autres provinces diffèrent nettement des normes fédérales.

Par conséquent, il sera difficile de trouver une solution unique qui convient à tous dans l'examen des options d'expansion du commerce interprovincial. Il sera particulièrement plus pratique pour les provinces ayant déjà des normes ou des inspections quasi fédérales d'adopter une approche qui permet aux installations provinciales de respecter les normes fédérales. Pour d'autres, cette approche serait pratiquement hors de portée et une tout autre approche serait alors nécessaire.

IV. Régimes infranationaux d'inspection des viandes aux États-Unis

Les États-Unis ont des normes fédérales pour les usines de transformation de la viande et des inspections fédérales effectuées par le Food Safety Inspection Service (FSIS) de l'USDA. Le pays a également des règlements d'État régissant les installations de transformation de la viande pour inspection au niveau de l'État, à condition que les exigences réglementaires de l'État respectent ou dépassent les normes fédérales et que la viande soit vendue à l'intérieur de l'État.¹² Les États-Unis ont également mis en place des initiatives visant à créer des conditions dans lesquelles les installations inspectées par l'État peuvent commercialiser leurs produits à l'extérieur de l'État ou sur le marché d'exportation.

Le Cooperative Interstate Shipment Program (programme coopératif d'expédition interétatique) des États-Unis pour les transformateurs de viande

Le Cooperative Interstate Shipment Program (CIS) (programme coopératif d'expédition interétatique) des États-Unis pour les transformateurs de viande, autorisé dans le Farm Bill de 2008 et lancé par le FSIS en 2012, crée des conditions particulières en vertu desquelles les usines de transformation de la viande inspectées par l'État peuvent fonctionner comme installations inspectées par le gouvernement fédéral et commercialiser des produits à l'extérieur de l'État. Les établissements admissibles ont également la possibilité d'exporter, à condition que l'État participant au programme du CIS ait conclu des accords supplémentaires portant sur l'exportation des produits inspectés dans le

¹² Pour un bref aperçu, voir https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-02/Fed-Food-Inspect-Requirements.pdf

cadre du programme CIS. Aucun État n'a actuellement d'accord supplémentaire pour l'exportation de produits. Le programme CIS se limite aux États qui ont mis sur pied un programme d'inspection des viandes et de la volaille pour les produits qui doivent être expédiés uniquement à l'intérieur de l'État. L'objectif du programme est de promouvoir et d'appuyer l'expansion des possibilités d'affaires pour les établissements de viande et de volaille inspectés par l'État.¹³ La participation au programme est limitée aux établissements qui emploient en moyenne 25 employés ou moins.

Les établissements de l'État ainsi inscrits sont tenus de respecter les normes fédérales, y compris les normes réglementaires fédérales de rendement en matière de salubrité, de maintenir les mêmes normes de source d'eau et de réseau d'égout que celles exigées par le FSIS pour les installations sous réglementation fédérale; élaborer et mettre en œuvre un plan d'analyse des risques points critiques (HACCP) et élaborer des procédures opérationnelles normalisées (PON) écrites. Les produits de viande et de volaille produits dans le cadre du programme portent une estampille officielle d'inspection fédérale.

Les établissements présentent leur demande par l'entremise d'un organisme qui administre le programme d'inspection des viandes et de la volaille de l'État. L'État décide de recommander un établissement pour le programme CIS. FSIS coordonne avec les États la sélection des établissements pour le programme CIS. Pour être admissibles au programme CIS, les participants des programmes d'inspection des viandes et de la volaille des États doivent répondre à un certain nombre de critères pour démontrer que l'inspection qu'ils effectuent dans les établissements inspectés par l'État sera la même que l'inspection que le FSIS effectue dans les établissements fédéraux officiels.

Le personnel d'inspection de l'État peut demeurer le personnel d'inspection sur place de l'établissement en vertu du programme CIS, à condition qu'il ait une formation équivalente et qu'il inspecte l'installation de la même façon en vertu de normes réglementaires équivalentes à celles de ses homologues fédéraux dans les installations inspectées par le FSIS. L'État participant doit démontrer qu'il a l'autorité légale nécessaire pour administrer et appliquer les exigences qui sont les mêmes que celles de la *Federal Meat Inspection Act* (FMIA), de la *Poultry Products Inspection Act* (PPIA) et des règlements applicables. L'État doit également être en mesure de prélever des échantillons réglementaires à la même fréquence que les inspecteurs fédéraux et d'utiliser les mêmes méthodes d'analyse dans les laboratoires qui répondent au même niveau d'accréditation que le FSIS, ce qui produit les mêmes résultats que les laboratoires du FSIS.

Le FSIS nomme un « coordonnateur des installations sélectionnées » pour assurer la surveillance et l'application du programme CIS. Le coordonnateur des installations sélectionnées est chargé de vérifier que les installations sélectionnées reçoivent les services d'inspection nécessaires du personnel désigné et est autorisé à prendre toute mesure d'application de la loi appropriée prévue dans le règlement sur les règles de pratique de l'organisme. Les coordonnateurs des installations sélectionnées doivent produire des rapports trimestriels sur l'état des établissements relevant de leur compétence. La FSIS assure la surveillance et l'application du programme et est tenue de rembourser aux États au moins 60 % des coûts admissibles associés à la prestation de ce service d'inspection interétatique admissible.

¹³ <https://www.fsis.usda.gov/inspection/apply-grant-inspection/state-inspection-programs/cooperative-interstate-shipping-program>; <https://www.usda.gov/media/press-releases/2022/03/21/usda-expands-cooperative-interstate-shipment-program-meat>

Synthèse

Le programme CIS des États-Unis vise à favoriser l'expansion du marché des petits établissements de transformation des viandes actuellement inspectées par l'État. Essentiellement, l'approche consiste à demander aux États de remplir un mandat fédéral en matière d'inspection des viandes et de déléguer aux inspecteurs des viandes du gouvernement de l'État la responsabilité d'appliquer les normes appliquées par la FSIS. La situation est quelque peu différente de celle du Canada en raison de la disposition selon laquelle les normes et les inspections des États américains doivent être « au moins égales » à la norme fédérale, de sorte que les normes réglementaires et les pratiques d'inspection des États ne sont pas tenues d'être équivalentes aux normes fédérales. Il semble donc que le passage d'une réglementation par l'État à une réglementation par la FSIS soit beaucoup moins problématique aux États-Unis qu'au Canada. Par conséquent, le programme CIS et ses plus récentes variations de programme peuvent se dérouler relativement facilement.

Cependant, cela soulève aussi des questions. Si l'approche de réglementation et d'inspection de l'État est entièrement équivalente aux normes fédérales du FSIS, l'intervention de l'État doit être redondante.¹⁴ Des directives détaillées sont fournies aux États au sujet de la signification de l'expression « au moins égal à »¹⁵; toutefois, la procédure de vérification semble consister en une déclaration annuelle par les États et une inspection fédérale triennale. Cela semble ouvrir la porte à des écarts au moins mineurs, ou temporaires, entre les systèmes étatiques et fédéraux. S'il s'agit d'une préoccupation, cela nuit au programme CIS, surtout en ce qui concerne les exportations. De même, en l'absence d'une base pour établir une norme « au moins égale à » pour les établissements provinciaux par rapport aux normes fédérales au Canada, le programme CIS des États-Unis ne pave pas la voie de façon évidente à l'élargissement de l'accès aux marchés pour les établissements inspectés par la province.

V. Consultations des intervenants

Pour comprendre les attitudes et l'expérience des transformateurs de viande en ce qui a trait à la réglementation et à l'inspection provinciales et fédérales des viandes, des entrevues individuelles ont été menées avec un petit nombre d'intervenants : transformateurs (5), associations de l'industrie (2), anciens fonctionnaires (1) et anciens cadres de l'industrie (1). En ce qui concerne les transformateurs, la plupart des entreprises jointes avaient de l'expérience ou avaient envisagé de passer de la réglementation provinciale à la réglementation fédérale. Au total, neuf entrevues ont été menées. De toute évidence, l'échantillon d'entrevues n'était pas statistiquement représentatif des établissements de transformation des viandes rouges ou des régions; les réponses sont plutôt négligeables et apportent une valeur informative et d'orientation.

Les entrevues étaient axées sur la conversation, et les trois questions suivantes ont servi de point de départ :

¹⁴ La répartition des coûts d'inspection dans le cadre de l'inspection par l'État n'est pas claire; si le partage des coûts ou le coût total pour les transformateurs est moins élevé dans le cadre de l'inspection par l'État que dans le cadre de l'inspection fédérale, cela constituerait un point de différenciation.

¹⁵ https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/import/At_Least_Equal_to_Guidelines.pdf

- Selon vous, quels sont les avantages de passer d'une réglementation ou d'une inspection provinciale à une réglementation ou à une inspection fédérale?
- Selon vous, quels sont les coûts ou les inconvénients de passer d'une réglementation ou d'une inspection provinciale à une réglementation ou à une inspection fédérale?
- Quels sont les obstacles principaux ou les pierres d'achoppement qui freinent la conversion des normes provinciales aux normes fédérales?

Attitudes à l'égard de la structure de réglementation

Au cours des discussions, deux points de vue dominants sur les normes provinciales par rapport aux normes fédérales sont devenus apparents. Les intervenants ont en général exprimé des préoccupations au sujet de la réglementation et des pertes d'efficacité découlant de la conversion ainsi que du fait que la réglementation provinciale et fédérale pourrait être arbitraire et coûteuse. Cependant, un point de vue clair est ressorti sur le fait que les normes et l'inspection provinciales constituent un obstacle au commerce interprovincial, qui est tout simplement inutile et coûteux pour la croissance et au développement économiques et nuisible pour l'industrie de la viande rouge. Selon ce point de vue, les normes provinciales et les exigences en matière d'inspection sont essentiellement équivalentes aux normes fédérales en pratique et, en ne reconnaissant pas cela, on crée des obstacles réglementaires inutiles.

Un deuxième point de vue très différent est ressorti et a mis l'accent sur l'importance d'avoir des normes fédérales clairement définies qui sont essentielles aux obligations commerciales internationales du Canada en matière de traitement semblable pour les produits canadiens et importés. Ce point de vue mettait l'accent sur les différences entre les normes provinciales et fédérales et soulevait des préoccupations au sujet de l'optique d'avoir de multiples niveaux de normes de salubrité des aliments. De plus, les initiatives visant à étendre la commercialisation à l'extérieur des frontières provinciales pour les installations sous réglementation provinciale pourraient être considérées comme étant avantageuses pour cette partie de l'industrie nationale par rapport aux fournisseurs étrangers, ce qui risquerait cependant de donner lieu à une contestation commerciale.

Avantages des normes et des inspections fédérales par rapport aux normes et inspections provinciales

L'avantage évident du respect des normes fédérales est la capacité de commercialiser à l'extérieur de la province ou sur le marché d'exportation. Par ailleurs, le fait de faciliter l'élargissement des marchés intérieurs et d'exportation peut élargir la gamme de coupes commercialisables provenant de l'animal, ce qui peut à la fois accroître les revenus et réduire le coût unitaire. Un transformateur a mentionné qu'avant la conversion à l'inspection fédérale, il n'était pas en mesure d'expédier directement ses produits aux centres de distribution des détaillants et qu'il pouvait seulement les expédier à des magasins. Un autre transformateur a demandé à passer à l'inspection fédérale en raison de difficultés avec l'inspection provinciale. Les normes fédérales ont également été considérées comme une étape cruciale pour l'adoption de normes privées de qualité et de salubrité des aliments, comme la Global Food Safety Initiative (GFSI) et la Safe Quality Food (SQF), de plus en plus aimées ou exigées par les clients. Les produits provenant d'installations inspectées par le gouvernement fédéral peuvent être vendus plus cher que les produits inspectés par la province.

Inconvénients et coûts de l'adoption des normes et des inspections fédérales par rapport aux normes et inspections provinciales

La conversion des normes provinciales aux normes fédérales a été perçue comme comportant un éventail d'inconvénients et de coûts. L'inconvénient le plus uniformément observé était les coûts d'inspection en soi qui sont couverts par les gouvernements provinciaux, mais qui sont partagés en vertu des normes fédérales et une partie est imputée au transformateur. Un grand transformateur primaire inspecté par la province a indiqué que l'augmentation des coûts d'inspection dans le cadre des inspections fédérales était à peu près égale aux bénéfices de l'entreprise.

Les coûts des établissements étaient également considérés comme un problème pour certaines personnes interrogées. Dans certains cas (mais pas tous), l'espace nécessaire pour accueillir les inspecteurs à toutes les succursales de l'usine nécessiterait des rénovations importantes; dans d'autres cas, des locaux à bureaux supplémentaires pour accueillir les inspecteurs de l'ACIA poseraient problème. Dans d'autres cas, les modifications apportées aux installations physiques n'étaient pas considérées comme une préoccupation ou les besoins supplémentaires en matière d'espace pouvaient être satisfaits sans changement.

Certains établissements provinciaux représentés dans les entrevues abritent de multiples espèces; les exploitants craignent que dans le cadre d'une inspection fédérale, l'établissement doive mettre l'accent sur une seule espèce et que, par conséquent, il doive restreindre son offre de produits, ce qui engendrerait une perte de revenus. Il aurait alors de la difficulté à utiliser toutes ses ressources humaines, car cette spécialisation qui aura été engendrée réduirait initialement son volume et sa gamme de produits. Une personne interrogée a indiqué que la transition aux normes fédérales augmenterait les ventes de son installation, mais réduirait ses marges par rapport à son secteur d'activité, car même avec une augmentation des ventes, l'installation serait en concurrence de prix avec des usines fédérales et ne recevrait plus les bonifications propres aux marchés à créneaux.

Les usines provinciales qui passent à l'inspection fédérale devraient harmoniser leurs marchés respectifs. Une personne interrogée a dû abandonner ses fournisseurs inspectés par la province lorsqu'ils sont passés aux normes fédérales; par conséquent, elle a eu de la difficulté à se procurer certains produits entrants et a dû réduire son portefeuille de produits. Elle a également constaté que l'achat de produits importés inspectés par le gouvernement fédéral pour la transformation est accompagné d'une hausse de prix et qu'il était plus difficile d'avoir du poids ou d'établir des relations avec les grands établissements qui sont à l'origine de l'approvisionnement.

Obstacles à l'adoption des normes fédérales

Les principaux obstacles à la conversion des normes provinciales aux normes fédérales étaient les coûts directs (partage des coûts) associés à l'inspection fédérale et les améliorations requises aux installations physiques. Presque toutes les personnes interrogées ont fait valoir que les frais d'inspection de l'ACIA étaient un facteur de coût important. Certaines personnes interrogées ont indiqué que, peu importe les modifications physiques apportées aux installations physiques (certains transformateurs ont fait remarquer qu'aucune modification ne serait requise), le fait de supporter les coûts des frais d'inspection de l'ACIA serait limitatif.

Les modifications apportées aux installations physiques étaient un problème pour certains établissements provinciaux. On a fait remarquer qu'il serait particulièrement difficile d'effectuer les

rénovations nécessaires pour les établissements en exploitation continue; il serait beaucoup plus facile de construire une installation selon les normes fédérales à partir de zéro. Les principaux obstacles physiques soulevés étaient l'espace nécessaire pour accueillir les inspecteurs à des postes précis sur le plancher de l'usine, ainsi que l'espace pour accueillir les bureaux des inspecteurs de l'ACIA, qui semblaient nécessiter plus d'espace que les bureaux des inspecteurs provinciaux. D'autres obstacles concernaient la pente du plancher, la ventilation et le contrôle de la température dans le bâtiment, l'isolation du bâtiment et les systèmes de réfrigération.

Un autre aspect soulevé concerne le fait qu'en raison de l'adoption de la LSAC + R, les règlements et les inspections exigent une approche davantage axée sur les résultats et deviennent moins normatifs. Par exemple, alors que les règlements fédéraux précédents prescrivaient la hauteur des murs dans un établissement, le nouveau règlement exige une « séparation adéquate ». Logiquement, cela devrait ouvrir la voie à l'adoption de normes fédérales, si les établissements provinciaux peuvent démontrer les résultats souhaités. Cette approche est conforme à un effort antérieur FPT visant à établir une norme canadienne d'hygiène des viandes afin de démontrer l'équivalence entre les provinces. Parallèlement à la LSAC et le RSAC, la modernisation des inspections est devenue davantage axée sur les risques, ce qui permet d'accentuer les efforts d'inspection dans un établissement en fonction des risques. Malgré cette reconnaissance, on estime que la LSAC et le SAC demeurent relativement normatifs.

Autres problèmes

Peu de solutions ou d'idées ont été proposées pour régler le problème de la vente et de la distribution locales de viandes inspectées par la province dans les collectivités frontalières. L'idée qu'une étiquette provinciale puisse simplement être apposée pour un produit distribué localement dans une province adjacente a été avancée; cependant, cela ne règle pas le problème et ne pourrait jamais le régler dans le secteur des services alimentaires.

Certaines personnes interrogées ont soulevé la question du rôle des petits établissements, généralement sous réglementation provinciale. On estime qu'aucun nouvel établissement inspecté par la province n'est construit en raison des inconvénients du marché par rapport aux établissements inspectés par le gouvernement fédéral. On estime que ce contexte laisse une marge aux petits producteurs de bétail. Les grands producteurs sont bien placés pour approvisionner les grands établissements, mais les petits producteurs ne le sont pas; les petits producteurs approvisionnent les petits établissements. Les petits établissements fournissent également un lien entre le producteur et le détaillant, grâce à des services d'abattage sur mesure et des services de coupe et d'emballage qui ne sont pas offerts par les grands établissements. Par conséquent, certains souhaitaient examiner comment on pourrait rendre les petits établissements plus viables, que ce soit en modifiant la réglementation ou autrement.

On a demandé aux personnes interrogées si elles pensaient que les dispositions de l'ALEC pourraient être utilisées pour régler des questions de réglementation provinciale-fédérale (au-delà du problème de la distribution locale et des villes frontalières). Certains répondants ne se sentaient pas qualifiés pour évaluer cette perspective, mais pour ceux qui se sentaient qualifiés pour en discuter, la possibilité que les gouvernements fédéral et provinciaux puissent s'entendre sur des concepts d'équivalence qui pourraient ensuite permettre le commerce interprovincial n'a pas été rejetée. On a estimé que cela dépendait de la présence de l'ALEC sur la LSAC et le RSAC. On n'avait pas l'impression qu'une province ayant des établissements provinciaux qui se sentaient menacés par cette possibilité s'y opposerait ou n'y adhérerait pas.

Enfin, il convient de souligner que les entrevues ont été menées auprès d'un petit échantillon représentatif de l'industrie et, bien qu'elles soient informatives, elles n'ont pas le poids d'une enquête plus approfondie ou statistiquement significative. Ces consultations sont donc anecdotiques et doivent être interprétées comme telles.

VI. Répercussions économiques de l'accroissement du commerce interprovincial de la viande

Comme il a été mentionné dans l'introduction, les ministres FPT de l'Agriculture ont l'objectif d'améliorer la compétitivité et la résilience du secteur agricole et agroalimentaire canadien. Pour ce faire, il faut réduire les obstacles au commerce interprovincial qui ont une incidence sur l'industrie de la viande rouge. De nombreux documents sont consacrés aux répercussions des obstacles internes au commerce. Il est bien connu que la réduction de ces obstacles peut améliorer la croissance de la productivité et le bien-être économique au Canada. Bien que notre analyse n'ait pas permis d'estimer de façon empirique les avantages de la réduction des obstacles au commerce interprovincial des viandes rouges, il est possible d'utiliser des approches indirectes pour estimer les répercussions globales sur le commerce interprovincial, notamment en s'appuyant sur des hypothèses tirées des documents en question.

On peut s'attendre à ce que de nombreuses installations de transformation de la viande rouge inspectées par la province n'étendent pas leurs activités à l'extérieur de leur zone de marché provinciale existante, même si elles le pouvaient. Pour d'autres, les gains prévus en recettes provenant de la commercialisation interprovinciale ne justifieraient pas l'augmentation des coûts associés au respect des normes fédérales. Dans d'autres cas, les transformateurs de viandes rouges qui sont actuellement limités au marché provincial pourraient bénéficier d'une expansion à l'extérieur de leur province et être en mesure de justifier les coûts qui y sont liés. Pour en estimer de façon précise les avantages économiques directs, il faudrait donc mener une enquête attitudinale approfondie auprès des établissements inspectés par la province, appuyée par une analyse des coûts à l'échelle de l'établissement.

Nous nous appuyons plutôt sur un modèle analytique qui a estimé les avantages potentiels de l'élimination des obstacles au commerce interprovincial élaboré par Bemrose et coll. (2017). Le modèle a utilisé des données sur la circulation intraprovinciale des produits par rapport à la circulation interprovinciale, en tenant compte de la distance parcourue entre les provinces, pour déduire les effets des frontières provinciales. À l'aide des données de 2004-2012, Bemrose et coll. ont estimé que les conséquences des effets des frontières provinciales équivalaient à un droit de douane de 6,9 p. 100 sur toutes les marchandises. Pour les produits alimentaires, l'équivalent tarifaire a été estimé à 4 p. 100.

Dans une présentation préparée pour le comité de réglementation FPT en février 2022, le professeur Trevor Tombe de l'University of Calgary s'est appuyé sur Bemrose et coll. et sur ses propres travaux pour estimer que la valeur monétaire annuelle des effets des frontières provinciales sur le commerce interprovincial des aliments était de 1,7 milliard de dollars. Selon les paramètres définis dans la même présentation pour la viande, l'effet des frontières a été estimé à environ 500 millions de dollars.

Cette estimation peut être répartie comme suit en fonction des hypothèses suivantes : premièrement, l'équivalent tarifaire des effets frontaliers pour les aliments, estimé à 4 p. 100 par Bemrose et coll. Deuxièmement, une estimation du coût marginal des frictions commerciales de 0,5 p. 100 comme elle a

été présentée à la séance de planification stratégique FPT par Tombe. Troisièmement, le PIB canadien de 2,5 billions de dollars. L'estimation est donc :

$0,04 \times 0,005 \times 2,5 \text{ billions de dollars} = 500 \text{ millions de dollars.}$

Ces chiffres se comparent à une estimation globale de 92 milliards de dollars des effets globaux des frontières provinciales sur le commerce par Alvarez et coll. (2019), et à une estimation de l'équivalent tarifaire des effets des frontières de 6,9 à 8,1 p. 100 par Albrecht et Tombe (2016). La recherche empirique donne généralement l'impression que les effets des frontières provinciales sur les aliments sont moins importants que dans d'autres secteurs économiques, mais tout de même importants.

Toutefois, ces constatations doivent être mises en contexte. Les effets empiriques des frontières mesurent le degré de dispersion entre le commerce à l'intérieur d'une province et le commerce entre les provinces dans les données économiques réelles et, par conséquent, le resserrement des frontières provinciales. Cependant, les effets mesurés n'indiquent pas la source de ce resserrement. Il se peut que la fragmentation de la réglementation et de l'inspection des viandes entre les provinces par rapport à l'inspection fédérale soit responsable d'un plus grand commerce à l'intérieur d'une province que d'une province à l'autre, mais ce n'est pas une conclusion définitive. De plus, les résultats n'indiquent pas que l'harmonisation de la réglementation ou, autrement dit, la facilitation du commerce interprovincial entraînerait une augmentation concomitante du PIB. Par conséquent, il faut considérer que les estimations empiriques ont une valeur informative et d'orientation. Néanmoins, l'interprétation à en tirer est que les coûts de l'inefficacité sont importants.

VII. Conclusions

Ce document examine et situe dans un contexte plus stratégique les nombreuses questions entourant le commerce interprovincial des viandes rouges et les règlements provinciaux et fédéraux concernant l'inspection des viandes qui entraînent des obstacles internes. Il tente de décrire un ensemble complexe de facteurs, notamment les pouvoirs des gouvernements et la façon dont ces pouvoirs sont utilisés, la commercialisation du bétail et des viandes, le commerce international ainsi que les règles et la gouvernance qui l'accompagnent et les éléments de risque en matière de salubrité et de qualité des aliments. Ce faisant, il tente de faire abstraction des détails techniques profonds de la réglementation sur les normes des viandes elles-mêmes.

La structure de gouvernance du Canada et sa position d'ouverture commerciale rendent complexe la question de l'accroissement des possibilités de commerce interprovincial de la viande et réduisent la perspective d'une réforme stratégique. Le contexte stratégique repose sur les observations suivantes :

- Il peut y avoir des différences importantes entre les différentes normes provinciales et entre les normes provinciales et les normes fédérales. Indépendamment des questions de compétence et d'autorité, cela écarte la notion d'exemption ou d'équivalence comme solution possible pour accroître l'accès aux marchés interprovinciaux pour les établissements inspectés par la province. À l'inverse, toute solution possible devra s'appuyer sur une démonstration de l'équivalence.
- Le Canada a besoin d'une norme nationale pour la réglementation de la viande comme fondement du commerce international fonctionnel; il a tout intérêt à pouvoir exporter des viandes rouges étant donné la taille et l'importance de cette industrie. Les normes infranationales posent une certaine ambiguïté, surtout en ce qui concerne l'équivalence du traitement entre les importations et le produit intérieur en vertu de l'article III du GATT et de

l'Accord sur les mesures SPS de l'OMC. Un élargissement perçu de l'accès aux marchés qui peuvent être desservis par les établissements de transformation en vertu de normes infranationales accroît cette ambiguïté; cela pourrait être suffisant pour justifier une plainte commerciale officielle d'un pays qui souhaite exporter au Canada ou d'un concurrent sur les marchés de pays tiers.

- Il y a des différences de normes entre les établissements provinciaux et les établissements titulaires d'un permis fédéral, ainsi qu'entre les provinces. Cela complique les choses, car il est plus difficile de déterminer une approche unique qui peut fonctionner pour tous.
- La voie la plus prometteuse pour faciliter le commerce interprovincial des viandes rouges consiste à ce que les installations inspectées par la province passent aux normes fédérales. Le contexte réglementaire général en vertu de la nouvelle LSAC et du RSAC est conforme aux mesures axées sur les résultats. Les Normes canadiennes d'hygiène des viandes pourraient servir à orienter et à évaluer l'équivalence des résultats entre les normes provinciales et fédérales.
- L'équivalence est principalement une question de normes techniques et de rendement; cependant, les ressources pour l'inspection jouent également un rôle. Les données n'étaient pas accessibles pour l'analyse des ressources humaines existantes en inspection des viandes, des titres de compétence requis et des ressources de formation en inspection des viandes provenant des systèmes d'inspection fédéral et provinciaux. Ces données devraient être recueillies et présentées comme un volet de l'évaluation de l'équivalence des résultats et de la conversion des normes provinciales aux normes fédérales.
- L'équivalence est la base à partir de laquelle les États-Unis permettent l'expansion des établissements de transformation des viandes réglementés et inspectés par l'État vers des marchés à l'extérieur des États, en vue d'une exportation potentielle. Bien que cette approche ait été inaccessible aux transformateurs canadiens, dans un environnement réglementaire davantage axé sur les résultats au Canada, l'idée d'équivalence pourrait s'avérer être la voie à suivre.
- Le coût de l'inspection est un obstacle particulièrement important qui empêche la conversion des normes provinciales aux normes fédérales. Les coûts assumés par les transformateurs pour les frais d'inspection (fédéraux) de l'ACIA sont perçus comme excessifs par les transformateurs, tant de manière absolue que par rapport aux normes provinciales.
- Il peut y avoir des établissements sous réglementation provinciale qui fonctionnent selon des normes qui leur permettent de se conformer facilement à la réglementation fédérale axée sur les résultats; l'obstacle principal est le coût de l'inspection dans le système fédéral. Si les droits d'inspection à frais partagés du gouvernement fédéral étaient annulés, cela pourrait suffire à inciter ces établissements provinciaux à passer aux normes fédérales.
- Bien que les coûts spécifiquement associés au fait de ne pas pouvoir faire de la commercialisation interprovinciale soient inconnus, si l'usine fonctionne selon des règlements provinciaux sur l'inspection des viandes, des recherches sur les effets des frontières et sur une perte d'efficacité associés au resserrement des frontières provinciales quant au commerce interprovincial des viandes suggèrent que les coûts sont assez importants, peut-être de l'ordre de 500 millions de dollars par année.

Ainsi, en reconnaissant la complexité des enjeux, il existe une motivation économique continue à faciliter l'accroissement du commerce interprovincial des viandes rouges. La meilleure solution consiste à utiliser l'équivalence démontrée comme mécanisme pour aider les établissements provinciaux qui souhaitent passer aux normes fédérales. La plateforme de l'ALEC pourrait ensuite être utilisée pour

améliorer les normes de reconnaissance et d'équivalence ainsi que les ententes FPT requises pour aider les établissements provinciaux à respecter les normes fédérales.

On prévoit que cette approche fonctionnera mieux ou plus facilement pour certaines provinces et qu'elle pourrait être plus difficile et peut-être hors de portée pour d'autres. Cela risque de créer des iniquités entre les provinces, qu'il faudra peut-être corriger. La question des frais partagés pourrait demeurer en suspens, peu importe l'équivalence démontrée des normes, et il est possible que la réduction ou l'annulation des frais puisse constituer un incitatif important pour encourager les établissements provinciaux à passer aux normes fédérales. Cependant, en raison de la nature concurrentielle de la transformation des viandes rouges et de l'importance des frais d'inspection pour les transformateurs, il est probable qu'il faille envisager de réduire les frais d'inspection pour tous les établissements fédéraux, et pas seulement pour ceux qui passent des normes provinciales aux normes fédérales.

Références

Alberta, *Meat Facility Standards*, normes mises à jour le 21 avril 2022, <https://open.alberta.ca/publications/meat-facility-standards-2022>.

Alberta Meat Inspection Regulation, Alberta Regulation 42/2003.

Alvarez, J., I. Krznar et T. Tombe. *Internal Trade in Canada: Case for Liberalization*, document de travail du FMI WP/19/158, Fonds monétaire international, Washington, DC.

Albrecht, L. et T. Tombe. « Internal trade, productivity, and interconnected industries: A quantitative analysis », *Canadian Journal of Economics*, vol. 49, n° 1 (2016), p. 237–63.

Bemrose, Robby K., W. Mark Brown et Jesse Tweedle. *Parcourir tout le trajet : estimer l'effet des frontières provinciales sur le commerce lorsque l'unité géographique compte* (2017), Direction des études analytiques : documents de recherche.

Colombie-Britannique, *Food Safety Act Meat Inspection Regulation*.

Canada, *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, DORS 2018-108.

Canada, *Règlement sur les aliments et drogues*, C.R.C., ch. 870.

Groupe de travail sur les normes réglementaires du Canada, *Norme canadienne en matière d'hygiène des viandes*, ébauche (2007), polycopié obtenu auprès de l'ACIA.

Levangie, Janice. *Taking Stock of Abattoir Regulations: How Provincial Rules Help or Hinder Regional Meat Production* (2021), rapport préparé pour le Comité du bétail de l'Union nationale des fermiers.

Manitoba, *Règlement sur les denrées alimentaires*, <https://web2.gov.mb.ca/laws/regs/current/pdf-regs.php?reg=339/88%20R>.

Mussell, Al et Darryl Robinson. *Gestion de la capacité de pointe et renforcement de la résilience des chaînes d'approvisionnement de la viande* (octobre 2021), rapport Réflexion rapide préparé pour l'Institut canadien des politiques agroalimentaires (ICPA).

Règlement sur les locaux destinés aux aliments, Règl du N-B 2009-138, <https://www.canlii.org/fr/nb/legis/regl/regl-du-n-b-2009-138/derniere/regl-du-n-b-2009-138.html>.

Règlement du Nouveau-Brunswick 83-105 pris en vertu de la *Loi sur les maladies des animaux* (D.C. 83-532), <https://www.canlii.org/fr/nb/legis/regl/regl-du-n-b-83-105/derniere/regl-du-n-b-83-105.html>.

Terre-Neuve-et-Labrador, Consolidated Regulation 801/96 *Meat Inspection Regulations* under the *Meat Inspection Act* (O.C. 96-302), <https://www.assembly.nl.ca/Legislation/sr/Regulations/rc960801.htm>.

Nouvelle-Écosse, *Meat Inspection Regulations* made under subsection 32(1) of the *Meat Inspection Act* S.N.S. 1996, ch. 6 O.I.C. 90-180, N.S. Règl. 46/90, <https://novascotia.ca/just/regulations/regs/mimeat.htm>.

Nunavut, *Règlement sur l'inspection des viandes*, Règl TN-O (Nu) 190-96, <https://www.canlii.org/fr/nu/legis/regl/regl-tn-o-nu-190-96/derniere/regl-tn-o-nu-190-96.html>.

Règl. de l'Ont. 31/05 : VIANDES, en vertu de qualité et la salubrité des aliments (Loi de 2001 sur la). <https://www.ontario.ca/fr/lois/reglement/050031>.

Île-du-Prince-Édouard, *Public Health Act Slaughter House Regulations*,
<https://www.princeedwardisland.ca/sites/default/files/legislation/P%2630-1-9-Public%20Health%20Act%20Slaughter%20House%20Regulations.pdf>.

Règlement du Québec sur les aliments. Mis à jour en décembre 2021,
<https://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/pdf/cr/P-29,%20R.%201.pdf> .

Table de conciliation et de coopération en matière de réglementation (2018), Accord de conciliation sur les exigences relatives à l'inspection des fruits et légumes frais, <https://www.cfta-alec.ca/wp-content/uploads/2019/03/Accord-de-conciliation-Exigences-relatives-%C3%A0-linspection-des-fruits-et-l%C3%A9gumes-frais-Final-avec-signature.pdf>.

Rude, James. *La faisabilité de petites usines locales de transformation de la viande au Canada* (novembre 2020), rapport commandé par l'Institut canadien des politiques agroalimentaires.

Saskatchewan, *Meat Inspection Regulations*, ch. A20.2, Règl. 16.

Tombe, Trevor. Communication personnelle d'avril 2022.