



Ce que nous avons entendu

Élaboration du Règlement sur la salubrité des viandes en vertu de la *Loi sur la santé publique*

Avril 2022



If you would like this information in another official language, call us.

English

Si vous voulez ces informations dans une autre langue officielle, contactez-nous.

French

Kīspin ki nitawih̄tīn ē nīh̄yawih̄k ōma ācimōwin, tipwāsinān.

Cree

Tłıchq̄ yatı k'èè. Dı wegodi newq̄ dè, gots'ō gonede.

Tłıchq̄

ʔerih̄t'is Dēne Sų́nė yatı t'a huts'elkēr xa beyáyatı theᓯᓯ ᓯat'e, nuwe ts'ēn yóttı.

Chipewyan

Edı gondı dehgháh got'je zhatıé k'éé edat'éh enahddhę nıde naxets'é edahıı.

South Slavey

K'áhshó got'jne xədə k'é hederı ᓯedjht'é yerıııwę nıde dúle.

North Slavey

Jii gwandak izhii ginjik vat'atr'ijáhch'uu zhit yınohthan jı', diıts'at ginohkhii.

Gwich'in

Uvanittuaq ilitchurisukupku Inuvialuktun, ququaqłuta.

Inuvialuktun

Ć^bđ< ǀǀ^{sb}Δ^c ǀǀLJΔ^{rc} Δ^{sb}ǀǀǀǀ^cǀǀǀǀ^b, ǀǀ^cǀǀ^aǀǀ^c ǀǀ^bǀǀ^aǀǀ^{sb}ǀǀ^c.

Inuktitut

Hapkua titiqqat pijumagupkit Inuinnaqtun, uvaptinnut hivajarlutit.

Inuinnaqtun

Indigenous Languages:

1-855-846-9601

French:

867-767-9348

866-561-1664 Toll Free

Table des matières

Sommaire.....	2
Prochaines étapes.....	3
Présentation.....	3
Aperçu des lois régissant les viandes au Canada.....	4
Échanges avec le public et les intervenants	5
Le présent rapport	5
Ce que nous avons entendu.....	6
Conclusion	10
Prochaines étapes.....	10

Sommaire

L'objectif primordial du ministère de la Santé et des Services sociaux du gouvernement des Territoires du Nord-Ouest (GTNO) (ci-après, le « ministère ») est de promouvoir, protéger et assurer la santé et le bien-être de la population des Territoires du Nord-Ouest (TNO). Le ministère est chargé d'élaborer des lois et des règlements dans le cadre de la gouvernance pour soutenir ses objectifs.

Aux TNO, il existe un éventail d'initiatives d'approvisionnement alimentaire local, y compris des marchés fermiers et communautaires, des serres communautaires et des petites entreprises commerciales. Il n'y a actuellement aucun abattoir fédéral ou territorial en activité aux TNO. Bien que la production de viande soit généralement limitée, permettre l'abattage et la transformation de la viande à la ferme fait l'objet d'un vif intérêt.

L'augmentation de la sécurité alimentaire grâce à des aliments produits et récoltés localement est une priorité de la 19^e Assemblée législative. Dans le cadre des initiatives législatives du ministère visant à soutenir la sécurité alimentaire, un cadre réglementaire sur la salubrité des viandes pour la vente de produits de viande issue d'une production locale est en cours d'élaboration. Cette mesure est nécessaire, car l'ancien règlement sur l'inspection des viandes, qui relevait de la précédente *Loi sur la santé publique*, a été abrogé en 2009.

En vertu d'un cadre réglementaire plus large du GTNO pour l'agriculture et de la *Loi sur la santé publique*, de nouveaux règlements sont nécessaires pour réglementer les établissements impliqués dans l'abattage des animaux et la préparation, l'entreposage et la distribution sécuritaire de la viande à des fins de vente et de consommation humaine. Puisque les types d'exploitation aux TNO ont un caractère unique et varié, le règlement doit être suffisamment souple pour permettre leur fonctionnement, tout en assurant la sécurité du public. Le règlement sur la salubrité des viandes devrait être mis en œuvre en 2023.

Du 15 décembre 2021 au 17 février 2022, le ministère a sollicité la rétroaction et les commentaires du public et des intervenants sur le document de discussion intitulé « Règlement sur la salubrité des viandes aux Territoires du Nord-Ouest ». Le document de discussion a été mis à la disposition du public sur les sites Web du GTNO et du ministère, et partagé avec les députés de l'Assemblée législative, les intervenants et les organismes.

Douze soumissions écrites ont été reçues par courriel et 32 personnes ont fourni des commentaires en anglais et en français dans des publications Facebook. Les résultats de l'échange avec le public et les intervenants sont résumés dans le *Rapport sur ce que nous avons entendu* et seront utilisés pour éclairer l'élaboration des règlements tout au long de l'évolution de l'initiative.

Prochaines étapes

Les résultats de l'échange avec le public, combinés aux études intergouvernementales et aux recherches supplémentaires sur les politiques, alimenteront la rédaction de règlements visant à faciliter l'accès à la viande ou aux produits de viande provenant d'animaux élevés localement, et à établir des normes et d'autres exigences pour garantir des pratiques de manipulation sûres qui protègent la santé publique.

Présentation

Le ministère œuvre à l'élaboration du Règlement sur la salubrité des viandes en vertu de la *Loi sur la santé publique*. Ce nouveau règlement vise à faciliter l'accès à la viande ou aux produits de viande provenant d'animaux élevés localement aux TNO, ainsi qu'à établir des normes et d'autres exigences pour assurer des pratiques de manipulation sécuritaires afin de protéger la santé publique.

Le Règlement sur la salubrité des viandes ne s'appliquera pas à la pêche, à la chasse ou à la vente de poissons, d'espèces de gibier ou de rennes sauvages. Les lois fédérales et territoriales en vigueur et les ententes qui encadrent la pêche, la chasse et la vente de gibiers, de rennes et de poissons sauvages continueraient de s'appliquer à ces activités et à ces produits.

La *Loi sur la santé publique* confère au GTNO l'autorité légale de protéger la santé des résidents des TNO contre un large éventail de risques sanitaires qui peuvent être présents dans plusieurs milieux. Ceux-ci incluent notamment les garderies, les restaurants, les piscines publiques, le traitement et l'assainissement des eaux municipales, ainsi que la supervision des fonctions de santé publique liées à l'immunisation, à la déclaration et à la surveillance des maladies, et à la gestion des maladies transmissibles. La *Loi sur la santé publique* prévoit également l'autorité de créer des règlements relatifs aux aliments et aux établissements où les animaux sont tués.

Le rôle du ministère dans la protection de la santé publique consiste à déterminer les facteurs qui créent des risques pour la santé publique, à surveiller la conformité aux normes et à intervenir au besoin, afin de s'assurer que ces risques sont réduits au minimum ou éliminés. Les agents de la santé environnementale fournissent ces services de protection de la santé et jouent un rôle dans l'éducation des organisations et des entreprises en matière de pratiques saines.

Aujourd'hui, en vertu du *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires*, il est nécessaire de détenir un permis pour vendre des aliments. Ces aliments doivent faire l'objet d'une inspection, à moins d'une exemption en vertu du Règlement. Il n'existe actuellement aucun

mécanisme d'inspection de la viande provenant d'animaux élevés localement; par conséquent, celle-ci ne peut pas être vendue au public.

L'ancien Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes a été abrogé en 2009 avec l'entrée en vigueur d'une nouvelle *Loi sur la santé publique*. Ce Règlement offrait très peu de possibilités pour vendre de la viande et a été abrogé en partie parce qu'il n'y avait pas d'abattoirs ou d'installations de transformation de la viande en activité aux TNO. L'absence de réglementation est une barrière réglementaire qui nuit à la création d'entreprises ténaises de production de viande.

Le nouveau Règlement sur la salubrité des viandes appuiera les objectifs de la *Stratégie agricole des TNO – Le commerce de l'alimentation : pour un plan de production alimentaire (2017 à 2022)*, et la priorité de la 19^e Assemblée législative visant à accroître la sécurité alimentaire grâce à l'accès à des aliments produits localement. L'objectif sera atteint en réglementant les exploitations privées élevant des animaux pour la production et la vente de viande. Le règlement autorisera la vente dans un certain nombre de contextes, notamment à la ferme, sur les marchés agricoles et communautaires, dans les établissements alimentaires et dans les points de vente au détail. Outre les nouvelles réglementations, il faudra également mettre à jour d'autres réglementations, y compris notamment celles du ministère de l'Administration des terres, du ministère de l'Environnement et des Ressources naturelles et du ministère de l'Industrie, du Tourisme et de l'Investissement.

Aperçu des lois régissant les viandes au Canada

L'inspection et la production de la viande sont réglementées à l'échelle fédérale et provinciale ou territoriale. Les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux ont établi des processus d'inspection distincts, mais les principes réglementaires se chevauchent souvent. La *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* réglementent l'importation, l'exportation et le commerce interprovincial des produits de viande. La viande transférée d'une province ou d'un territoire à l'autre doit être transformée et inspectée dans un établissement agréé par le gouvernement fédéral. Tous les aliments vendus au Canada doivent également satisfaire à plusieurs exigences de la *Loi sur les aliments et drogues*, quel que soit l'endroit où ils sont produits ou vendus. Par exemple, la *Loi sur les aliments et drogues* interdit la fabrication d'aliments dans des conditions insalubres, la vente d'aliments nocifs ou impropres à la consommation humaine et l'utilisation de publicités fausses ou trompeuses.

La création d'un *Règlement sur la salubrité des viandes* aux Territoires du Nord-Ouest présente un défi unique, étant donné la petite taille et l'échelle des producteurs de viande par rapport à la plupart des provinces et territoires du Canada. La plupart des provinces et territoires du Canada exigent une inspection de l'animal et de la viande avant et après l'abattage avant que la viande ne soit vendue au public. Le Règlement des TNO devra prévoir une certaine souplesse pour permettre aux petits producteurs d'abattre des animaux et de distribuer de la viande non inspectée directement aux consommateurs ou aux détaillants des TNO, tout en veillant au respect de toutes les normes d'exploitation et de sécurité nécessaires et à la protection de la santé publique.

Consultation du public et des intervenants

L'échange avec le public et les intervenants a été lancé le 15 décembre 2021, lorsque le document de discussion : *Le Règlement sur la salubrité des viandes aux Territoire du Nord-Ouest* (« document de discussion ») a été affiché sur le site Web et est resté ouvert jusqu'au 17 février 2022.

L'objectif de l'échange était de solliciter les commentaires du public et des intervenants sur l'élaboration du Règlement sur la salubrité des viandes. Le document de discussion et la foire aux questions (FAQ) qui l'accompagne décrivent les dispositions proposées pour le futur règlement sur la salubrité des viandes. Les éléments clés proposés tiennent compte des règlements actuels sur l'inspection des viandes en vigueur dans d'autres provinces et territoires canadiens, tout en tenant compte de la taille et des activités des producteurs de viande aux TNO.

L'échange avec le public visait à fournir des renseignements et à recueillir des commentaires sur l'élaboration de règlements qui éclaireraient le développement du *Règlement sur la salubrité des viandes aux TNO*. L'échange se déclinait en trois volets :

1. Les résidents ont été invités à participer à l'échange en lisant le document de discussion affiché sur le site Web du ministère et en soumettant leurs commentaires par courriel, courrier ou télécopieur.
2. Une lettre a été envoyée aux principaux intervenants pour les inviter à fournir une rétroaction sur le document de discussion.
3. La ministre de la Santé et des Services sociaux a également envoyé des lettres aux députés de l'Assemblée législative pour les inviter à participer à l'échange en commentant le document de travail, et elle les a encouragés à partager le document de travail avec leurs électeurs.

Plusieurs approches de communication ont été adoptées pour promouvoir l'échange avec le public tout au long de la période d'échange de deux mois. Le gouvernement des Territoires du Nord-Ouest a publié une annonce publique invitant les résidents à faire part de leurs commentaires afin d'éclairer les décisions concernant l'élaboration du *Règlement sur la salubrité des viandes*. Des publicités quotidiennes ont été diffusées sur les stations de radio suivantes du 10 janvier au 17 février 2022 : 100.1 True North FM, CKLB et Radio Taïga (station de radio francophone). Des publicités ont été publiées dans les journaux News North le 17 janvier 2022 et L'Aquilon (journal francophone) le 21 janvier 2022. Des publicités ont été publiées sur Facebook du 10 janvier au 17 février 2022.

Le présent rapport

Ce rapport fournit un résumé des commentaires reçus de la part du public et des intervenants. Les opinions représentées dans le présent rapport reflètent les priorités et préoccupations des participants.

Ce que nous avons entendu

Les sujets abordés dans le document de travail comprenaient :

- Un aperçu des lois régissant les viandes au Canada;
- Les exceptions au Règlement;
- Le processus de demande;
- L'inspection des viandes;
- L'étiquetage des emballages et la tenue de registres pour le suivi et la traçabilité;
- Les ormes d'exploitation;
- Les infractions et peines;
- Les questions à examiner.

Les questions posées dans le document de discussion étaient les suivantes :

Exceptions

1. Y a-t-il d'autres activités auxquelles le *Règlement sur la salubrité des viandes* devrait s'appliquer? Si oui, pourquoi?
2. Y a-t-il des activités auxquelles le Règlement sur la salubrité des viandes ne devrait pas s'appliquer? Si oui, pourquoi?
3. La réglementation des activités proposées est-elle suffisante pour protéger la santé et la sécurité du public? Si ce n'est pas le cas, quelles autres mesures devraient être envisagées?

Processus de demande

1. Existe-t-il des problèmes quant à la structure de permis proposée?
2. La structure de permis proposée crée-t-elle des obstacles pour les petits producteurs de viande qui veulent abattre des animaux et vendre leur viande aux TNO? Si oui, comment?
3. La durée de validité des permis correspond-elle aux périodes d'abattage?

Inspection des viandes

1. Envisageriez-vous d'acheter de la viande qui provient d'une personne autorisée, mais qui n'a pas été inspectée?

Étiquetage des emballages et tenue de registres – Suivi et traçabilité

1. Comment les établissements alimentaires devraient-ils être tenus d'informer leurs clients que les produits alimentaires contiennent de la viande non inspectée?
2. Achèteriez-vous des produits alimentaires contenant de la viande non inspectée dans un établissement alimentaire?
3. En tant qu'établissement alimentaire, seriez-vous intéressé par la vente de produits contenant de la viande non inspectée à vos clients? Si ce n'est pas le cas, veuillez expliquer pourquoi.

Normes d'exploitation

1. Y a-t-il d'autres normes que les exploitants devraient être tenus de respecter?

Infractions et peines

1. Dans quelle mesure le Ministère devrait-il surveiller la vente de viande provenant d'animaux élevés localement aux TNO?
2. Ce Règlement vous inciterait-il à acheter de la viande des TNO provenant d'animaux élevés et abattus localement?
3. Y a-t-il quelque chose qui, selon vous, manque dans ces éléments clés?

Les réponses :

- Total des réponses (soumissions écrites) **12**
- Total des réponses (commentaires sur Facebook) : **32**

Les résumés des réponses sont fournis ci-dessous et sont ventilés par méthode de réponse (c'est-à-dire, commentaire Facebook, soumissions écrites).

Observations écrites (12 observations) :

Le ministère a reçu une variété de soumissions écrites en réponse à l'échange avec le public et les intervenants, provenant à la fois de l'industrie et de particuliers. L'origine et le nombre de soumissions écrites sont :

- Représentant de l'industrie – 1
- Propriétaire d'entreprise ténioise – 4
- Organismes – 1
- Particuliers – 4
- Gouvernements et organisations autochtones – 2

En général, la majorité des soumissions écrites étaient en faveur de l'élaboration d'un règlement sur la salubrité des viandes afin de faciliter l'accès à la viande ou aux produits de viande provenant d'animaux élevés localement aux TNO et d'établir des normes et d'autres exigences pour assurer des pratiques de manipulation sécuritaires afin de protéger la santé publique. Certains citoyens (trois) étaient fermement convaincus que le gibier sauvage ne devrait pas être inclus dans le règlement, ce qui était conforme à la portée proposée telle qu'indiquée dans le document de discussion et la FAQ.

Du document de discussion :

Le Règlement sur la salubrité des viandes ne s'appliquera pas à la pêche, à la chasse ou à la vente de poissons, d'espèces de gibier ou de rennes sauvages. Les lois fédérales et territoriales en vigueur et les ententes qui encadrent la pêche, la chasse et la vente de gibiers, de rennes et de poissons sauvages continueront de s'appliquer à ces activités et à ces produits.

De la FAQ :

La chasse et l'abattage de gibier sauvage ne seront pas régis par le Règlement sur la salubrité des viandes. Ces activités sont réglementées par d'autres lois (par exemple, la Loi sur la faune des TNO).

Le Règlement sur la salubrité des viandes vise à réglementer l'abattage et la manipulation du bétail d'élevage privé à un endroit préétabli. Le Règlement propose d'autoriser la manipulation de gibier sauvage chassé ou obtenu légalement dans un établissement de transformation de la viande, à condition que certaines conditions soient remplies, à savoir que le gibier sauvage soit propre, que les produits transformés soient séparés des autres viandes et qu'ils soient remis directement au propriétaire.

Le Règlement sur la salubrité des viandes permettra d'utiliser le bétail d'élevage privé pour la production et la vente de la viande en éliminant les obstacles législatifs qui empêchent actuellement les Téniois de créer des entreprises locales de production de la viande. Ce règlement contribuera

également à la réalisation de la priorité du GTNO qui consiste à accroître la sécurité alimentaire grâce à la production locale de la viande selon des méthodes sûres.

Une personne a soumis une lettre demandant instamment que le gibier sauvage soit inclus dans le Règlement sur la salubrité des viandes en faisant valoir que cela « reconnaît officiellement l'importance du gibier sauvage pour les peuples autochtones. Cela permettrait de commencer à déconstruire les discours coloniaux qui ont influencé la réglementation stricte des peuples indigènes et de leurs modes d'alimentation ». La soumission suggérait que l'inclusion du gibier sauvage dans le futur règlement sur la viande serait une excellente occasion d'innover et de créer une nouvelle norme sur la façon dont les peuples autochtones pourraient prendre le contrôle de leurs systèmes alimentaires.

Une autre soumission écrite de la part d'un individu a indiqué que la production de viande doit être un processus inspecté régulièrement, géré par un découpeur de viande certifié faisant partie du personnel. Une autre personne a recommandé que les TNO rendent leurs règlements compatibles avec ceux de l'Alberta, ce qui permettrait d'éviter les formalités administratives. L'idée a été reprise par une autre soumission qui soutenait que le GTNO devrait « permettre aux chasseurs de vendre de la viande et des aliments traditionnels, sur Facebook ou ailleurs, sans se soumettre à trop de règlements. » Ils ont également exprimé leur inquiétude quant au manque de formation et de bouchers souhaitant exercer aux TNO.

Une soumission écrite des propriétaires d'entreprises des TNO appuyait l'élaboration du règlement et faisait part de leurs plans d'ajouter le bétail à leurs stratégies commerciales futures. Un organisme autochtone a également indiqué qu'il soutenait le règlement, déclarant que celui-ci était pratique et qu'il visait à favoriser l'élevage d'animaux locaux pour l'alimentation. L'organisme serait prêt à acheter de la viande non inspectée, car il souligne qu'« acheter localement de la viande est important puisqu'il est plus facile d'établir des relations de confiance avec les producteurs et d'être plus transparent ».

Le ministère a reçu une soumission écrite d'un(e) autre propriétaire d'entreprise qui exhortait le gouvernement des TNO à exercer la plus grande surveillance possible sur la vente de la viande élevée localement aux TNO. En se concentrant sur la détection des risques liés à la sécurité alimentaire, le ou la propriétaire d'entreprise affirme que cela « permettra à l'industrie de se développer de manière plus organique ». Les inspections seraient alors perçues comme un moyen d'aider les exploitants à obtenir de bons résultats, plutôt que de leur donner l'impression qu'ils ne sont peut-être même pas autorisés à démarrer leur activité. Il ou elle a également souligné l'importance de la réputation dans le domaine et qu'il ou elle consentirait à acheter de la viande non inspectée uniquement en fonction de la réputation de l'éleveur ou de l'exploitant de qui provient la viande. La soumission souligne qu'il est plus important de soutenir les exploitants qui espèrent faire avancer les choses que de tracer la voie pour un régime strict.

Un organisme local s'est dit satisfait du fait que le projet de règlement facilitera l'accès des consommateurs des TNO à la viande et aux produits de viande produits localement, issus d'animaux d'élevage privés. Il espère que la viande et les produits de viande seront disponibles à la vente par l'intermédiaire de leur organisme. Pour l'avenir, l'organisme recommande que les TNO se

concentrent sur l'élaboration d'un guide pratique en langage clair et qu'une personne-ressource soit disponible dans chaque région pour soutenir les entreprises potentielles. Pour soutenir les producteurs de viande locaux, l'organisme serait prêt à offrir des tables pour que les producteurs de viande locaux puissent vendre leur viande.

Conclusion

Ce rapport Ce que nous avons entendu fournit un résumé approfondi des commentaires reçus dans la période d'échange avec le public. Il a été rédigé pour améliorer la compréhension des préoccupations et des autres idées soumises par les résidents et intervenants ténois concernant le développement du *Règlement sur la salubrité de la viande* des TNO.

Notamment, les inspections d'un abattoir, d'un établissement de transformation de la viande ou d'un produit de viande ne peuvent garantir la salubrité du produit. Des pratiques sûres de production, d'abattage et de manipulation des aliments contribuent à réduire le risque d'aliments dangereux ou de maladies d'origine alimentaire. Les pratiques comprennent la formation et la conformité aux pratiques standard de santé publique par l'exploitant des locaux afin de minimiser le risque de contamination des aliments.

Prochaines étapes

Les résultats de l'échange avec le public et les intervenants, ainsi que les résultats des exercices préliminaires d'établissement de la portée, des examens intergouvernementaux et des recherches supplémentaires sur les politiques du ministère, serviront de base à l'élaboration du *Règlement sur la salubrité des viandes*. Avant l'entrée en vigueur du *Règlement sur la salubrité des viandes*, des normes et procédures opérationnelles seront élaborées et des formations seront données. Le *Règlement sur la salubrité des viandes* devrait entrer en vigueur au cours du printemps ou de l'été 2023. Le public et les intervenants seront informés à l'avance du Règlement et de sa date d'entrée en vigueur.