

POINTS SAILLANTS

- Norme axée sur les objectifs à atteindre plutôt que sur les moyens :

Quelques exemples :

- ◆ **Le Règlement sur la salubrité des produits laitiers (c.P-30, r. 14.1)** prescrit que :

« la vacherie d'un producteur de lait doit ...¹⁰ être située à une distance d'au moins 8 mètres d'un amas de fumier et d'au moins 12 mètres d'une écurie, d'une bergerie, d'une porcherie, d'une fosse d'aisance, d'un bâtiment ou parc où se fait l'élevage d'animaux à fourrure ou d'oiseaux de basse-cour »

Il est proposé de remplacer ces normes de distance qui constituent des **moyens** par **l'objectif** à atteindre qui est celui de favoriser un environnement salubre autour de l'établissement de production.

- ◆ L'article 26 du **Règlement sur la salubrité des produits laitiers** prévoit ceci pour les locaux de l'usine:

«les planchers doivent avoir une pente vers les drains d'une inclinaison minimale de 2 centimètres par mètres»

Il s'agit encore là d'un moyen. L'objectif de cette norme est de s'assurer qu'il n'y ait pas d'accumulation d'eau ou de liquide sur les planchers. Le groupe de travail propose donc de prévoir dans la nouvelle réglementation, une norme qui indique le résultat à atteindre plutôt que le moyen d'y parvenir.

- ◆ Ce même règlement prescrit que la salle de traite des vaches *«doit être munie d'un système d'éclairage qui fournit une intensité lumineuse d'au moins 20 décalux au niveau du pis des vaches pendant la traite».*

La norme proposée suggère que la salle de traite soit éclairée de manière que le préposé à la traite puisse bien voir le pis des animaux pendant la traite et effectuer les opérations reliées à cette opération de façon hygiénique.

Il ne faudrait pas conclure que tous les moyens ont été systématiquement retirés de la réglementation. Dans certains cas la prescription du moyen s'avère nécessaire.

Nous comptons beaucoup sur votre expérience sur le terrain pour nous aider à bonifier le projet.

➤ Norme qui privilégie la responsabilisation et l'implication des partenaires :

Quelques exemples :

◆ **Le Règlement sur la pasteurisation des produits laitiers (c. P-30, r.8) prévoit que :**

«tout appareil de pasteurisation haute et rapide, le thermographe enregistrant la température de pasteurisation et déclenchant la vanne de diversion de même que la pompe positive distributrice du lait et, selon le cas, le cadran à minuterie alternative de la pompe auxiliaire doivent être réglés et scellés par un inspecteur»

Le Groupe de travail propose que ces activités soient effectuées par une personne qualifiée sous la responsabilité de l'exploitant. D'ailleurs dans les autres secteurs de la transformation des aliments, que ce soit pour les jus et boissons ou dans le cas des viandes, les appareils de pasteurisation ou de stérilisation ne sont pas réglés et scellés par un inspecteur du Gouvernement.

◆ **Le Règlement sur le paiement du lait au producteur ou à un office de producteurs (c. P-30, r.7) prescrit :**

« le fonctionnement de l'échantillonneur mécanique doit être approuvé par un inspecteur... »

Selon le groupe de travail, le bon fonctionnement de l'échantillonneur mécanique incombe au transporteur. Il est proposé de ne pas reconduire une telle exigence

➤ Normes qui évitent de régir les règles commerciales :

Quelques exemples :

◆ **Le Règlement sur le paiement du lait au producteur ou à un office de producteurs** prévoit les règles relatives au mesurage du volume du lait à la ferme. Ces règles ont été adoptées pour encadrer le système de paiement du lait au producteur.

Le Groupe de travail considère qu'il s'agit de normes de nature commerciale qu'il n'y a pas lieu de reprendre dans une réglementation axée sur la salubrité. De telles exigences pourraient être intégrées au sein de la convention relative au transport du lait, par exemple.

◆ **Le Règlement sur la police de garantie du paiement du lait et de la crème (c. P-30, r.11)** est entièrement consacré à des mesures de nature commerciale. Le Groupe de travail recommande d'intégrer ces mesures dans un véhicule législatif ou réglementaire plus approprié; la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, par exemple.

Quant aux **normes de composition des produits laitiers** (norme de composition du yogourt, du beurre, de la crème glacée etc.) le Groupe de travail considère qu'il ne s'agit pas tout à fait de normes commerciales; elles concernent davantage la **loyauté** des ventes. Une personne qui achète de la crème glacée s'attend à consommer de la crème glacée et non du lait glacé ou du yogourt glacé. C'est pourquoi le Groupe de travail propose de maintenir ces normes de composition dans la nouvelle réglementation.

Encore une fois, les normes commerciales n'ont pas été systématiquement retirées de la réglementation. Par exemple, les quelques normes sur les formats de contenants de produits laitiers qui subsistent dans la réglementation actuelle se retrouvent dans le projet qui vous est présenté. La raison est fort simple; cette réglementation vient tout juste d'être révisée suite à une consultation générale des intervenants.

➤ Normes en harmonie avec le Code laitier national :

Dans le secteur laitier, un Code laitier national a été élaboré. Les provinces et le Gouvernement fédéral se sont engagés à réviser leur réglementation pour l'harmoniser avec ce qui est prévu dans ce Code.

Ce Code couvre les secteurs de la **production, du transport et de la transformation du lait**.

En conséquence, le dossier opérationnel préparé par le Groupe de travail tient compte des éléments qui sont prévus dans le Code laitier national. Des divergences subsistent toutefois. Par exemple, la norme microbiologique pour le lait cru, proposée par le Groupe de travail, prévoit un maximum de 75,000 bactéries aérobies mésophiles vivantes par millilitre alors que le Code laitier national prévoit un maximum de 50,000 / ml.

Par ailleurs, le Code laitier national est quelque peu ambiguë quant à la présence de résidus d'antibiotiques dans le lait. Ce document fait référence aux limites maximales de résidus (LMR) de la Loi sur les aliments et drogues alors que le Groupe de travail recommande de maintenir la norme québécoise actuelle qui prescrit **l'absence** d'antiseptique ou d'antibiotique. La raison de cette divergence est simple; les tests analytiques pour vérifier la présence d'antibiotiques lors de la réception du lait à l'usine sont précis mais **qualitatifs** et non **quantitatifs**. Ces tests démontrent la présence d'antibiotiques dans le lait lorsque c'est le cas, sans indiquer avec précision la concentration. Par conséquent la norme qui réfère aux LMR est difficilement applicable, voir même inapplicable... à moins que le camion citerne puisse attendre quelques jours à la réception de l'usine avant de décharger le lait après que l'on ait effectué les analyses quantitatives requises.

➤ Normes axées sur la salubrité et les risques à la santé :

Le Groupe de travail propose l'adoption de normes microbiologiques pour les produits laitiers, basées sur celles du Règlement sur les normes microbiologiques des produits laitiers. Ces normes constituent en quelque sorte le «cœur» de cette réglementation.

Ces normes ont pour objectif, le maintien de la qualité et de l'innocuité des produits laitiers commercialisés au Québec. Le groupe de travail recommande de conserver ces normes tant au niveau de la transformation que celui de la consommation (ce secteur est examiné par un autre groupe de travail).