



DEMANDE DE PERMIS

Exploitation d'une usine laitière

SI VOUS SOUHAITEZ VENDRE VOS PRODUITS AU QUÉBEC UNIQUEMENT, VEUILLEZ REMPLIR TOUTES LES SECTIONS DU PRÉSENT FORMULAIRE.

SI VOUS SOUHAITEZ VENDRE VOS PRODUITS AU QUÉBEC AINSI QUE DANS LES AUTRES PROVINCES ET TERRITOIRES CANADIENS ET/OU À L'EXTÉRIEUR DU CANADA, VEUILLEZ REMPLIR LES SECTIONS 1, 2, 3, 4, 5 ET 7.

POUR CHAQUE SECTION, VOUS POUVEZ VOUS REPORTER AUX INSTRUCTIONS DONNÉES À LA FIN DU FORMULAIRE.

SECTION 1 – RENSEIGNEMENTS SUR LE DEMANDEUR (EXPLOITANT)

Prénom et nom :

Adresse de correspondance

Numéro :

Rue :

App. :

Ville :

Code postal :

Téléphone :

Adresse électronique :

Personne-ressource :

Numéro d'entreprise du Québec (NEQ) (s'il y a lieu) :

SECTION 2 – RENSEIGNEMENTS SUR L'USINE LAITIÈRE

Il s'agit de l'établissement qui reçoit ou utilise du lait cru ou de la crème crue ou dans lequel est préparé un produit laitier en vue d'en faire la vente en gros.

Nom de l'usine laitière :

Adresse

Numéro :

Rue :

App. :

Ville :

Code postal :

Téléphone :

SECTION 3 – CATÉGORIES DE PERMIS ET DESCRIPTIONS DES OPÉRATIONS

>>> Cochez (✓) la catégorie qui correspond le mieux à votre situation.

CATÉGORIES DE PERMIS	DESCRIPTIONS DES OPÉRATIONS	✓
Catégorie 1	Recevoir, au cours d'une année, au moins un million de litres de lait de vache (cette catégorie inclut aussi la catégorie 3).	
Catégorie 2	Recevoir, au cours d'une année, moins d'un million de litres de lait de vache (cette catégorie inclut aussi la catégorie 3).	
Catégorie 3	☐ Couper et emballer du fromage, du beurre ou d'autres produits laitiers; ET/OU ☐ Fabriquer des produits laitiers sans transformation de lait (sans pasteurisation à l'usine); ET/OU ☐ Traiter et transformer du lait autres que le lait de vache (ex. : lait de chèvre, de brebis, de bufflonne).	

SECTION 4 – NOM DE LA PERSONNE QUI DIRIGE LES ACTIVITÉS DE TRAITEMENT DANS L'USINE LAITIÈRE ET QUI A SUIVI LA FORMATION OBLIGATOIRE DONNÉE PAR L'INSTITUT DE TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC (ITAQ) (CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE)

Dans une usine laitière, les activités de traitement doivent être dirigées par une personne titulaire d'un certificat qui atteste qu'elle possède les qualités requises et qui est délivré par l'ITAQ (campus de Saint-Hyacinthe) ou de tout autre certificat équivalent reconnu par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Nom de la personne :

Formation suivie :

Dans le cas où la formation obligatoire de gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires est exigée, veuillez indiquer le numéro d'attestation :

SECTION 5 – DOCUMENTS DÉCRIVANT LES ACTIVITÉS PRÉVUES

A. Nature des activités prévues :

B. Liste des produits laitiers préparés* :

* voir page suivante

***Pour chacun des fromages préparés, veuillez remplir les tableaux ci-dessous en cochant (✓) les cases appropriées.
Une page par fromage est nécessaire.**

NATURE DU LAIT	☐ Vache	☐ Chèvre	☐ Brebis	☐ Bufflonne	☐ Autre*
TYPE DE TRAITEMENT MIS EN ŒUVRE POUR LE LAIT	☐ Lait pasteurisé ou à ultra-haute température ☐ Lait cru ou non pasteurisé nécessitant une période d'affinage de 60 jours ou plus ☐ Lait cru ou non pasteurisé nécessitant une période d'affinage inférieure à 60 jours (Veuillez noter que des renseignements supplémentaires vous seront demandés.)				
POURCENTAGE DE MATIÈRE GRASSE	_____ %		POURCENTAGE D'HUMIDITÉ	_____ %	

* Exemples : lactosérum, mélange de lait de vache et de chèvre

DÉTERMINATION DU TYPE DE PÂTE DÉFINI SELON LA TENEUR EN HUMIDITÉ RAPPORTÉE SUR L'EXTRAIT DÉGRAISSÉ (HRED)

$$\text{Formule \% HRED} = \frac{\% \text{ humidité}}{(100 - \% \text{ matière grasse}) \times 100} = \text{_____ \%}$$

VALEUR HRED RÉGLEMENTAIRE	TYPE DE PÂTE	TYPE D'AFFINAGE
☐ ≥ 80 %	☐ Pâte fraîche	☐ Affiné
☐ 67 à < 80 %	☐ Pâte molle	☐ Non affiné
☐ 62 à < 67 %	☐ Pâte demi-ferme	☐ Affiné en surface
☐ 50 à < 62 %	☐ Pâte ferme	☐ Croûte fleurie
☐ < 50 %	☐ Pâte dure	☐ À pâte persillée
		☐ Croûte lavée
		☐ Croûte mixte
		☐ Autre _____

C. Mise en marché (réseau de distribution et région administrative)

Indiquez le réseau de vente de vos produits et la région administrative où ils seront distribués au Québec en cochant les cases appropriées.

RÉSEAU DE VENTE	☐ À l'international (à l'extérieur du Canada)	☐ Au Canada (autres territoires et provinces que le Québec)	☐ Au Québec
-----------------	---	---	------------------------------------

RÉGIONS ADMINISTRATIVES	☐ Bas-Saint-Laurent (01) ☐ Saguenay–Lac-Saint-Jean (02) ☐ Capitale-Nationale (Québec) (03) ☐ Mauricie (04) ☐ Estrie (05) ☐ Montréal (06)	☐ Outaouais (07) ☐ Abitibi-Témiscamingue (08) ☐ Nord-du-Québec (09) ☐ Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine (10) ☐ Chaudière-Appalaches (11) ☐ Laval (12)	☐ Lanaudière (13) ☐ Laurentides (14) ☐ Montérégie (15) ☐ Centre-du-Québec (16) ☐ Côte-Nord (17)
----------------------------	---	--	--

D. Approvisionnement en lait (source)

Indiquez d'où provient le lait utilisé dans votre entreprise et précisez le volume de lait estimé annuellement en cochant la case appropriée.

PROVENANCE DU LAIT			
☐ Les Producteurs de lait du Québec (PLQ)	☐ Troupeau personnel (spécifiez l'espèce de votre troupeau et indiquez votre numéro de producteur laitier) _____	☐ Troupeau d'autres producteurs (spécifiez : chèvre, brebis ou bufflonne) _____	☐ Autres usines laitières (spécifiez lesquelles) _____

Volume de lait estimé annuellement (en litres) : _____

SECTION 6 – DOCUMENTS À JOINDRE À LA DEMANDE DE PERMIS

Vous ne devez pas remplir la présente section si vous exportez à l'extérieur de la province de Québec.

>>> Assurez-vous de joindre au présent formulaire tous les documents demandés.

DOCUMENTS À JOINDRE	DESCRIPTIONS
Frais d'ouverture de dossier	■ Ces frais sont payables lors du dépôt de la demande de permis. ■ Pour connaître les frais liés au permis, consultez notre site Internet. ■ Vous pouvez effectuer votre paiement par chèque, chèque certifié, traite bancaire ou mandat-poste libellé à l'ordre du MINISTRE DES FINANCES.
Plans de l'établissement	Veuillez fournir : ■ Le plan de localisation ; ■ Le plan des façades du bâtiment ; ■ Le plan d'aménagement intérieur***. >>> Tous les plans doivent être à l'échelle et comprendre une légende. *** La liste des locaux obligatoires est présentée à la page 11 du guide de demande de permis d'exploitation d'une usine laitière.
Devis descriptif et nature des matériaux	Veuillez imprimer et remplir les pages suivantes du guide de demande de permis d'exploitation d'une usine laitière : ■ Page 11 – Tableau d'aménagement des locaux obligatoires ; ■ Pages 15, 16 et 17 – Devis descriptif ; ■ Page 21 – Matériaux de recouvrement des planchers, des murs, des plafonds, des portes et des cadres.
Autres documents à fournir	Veuillez-vous référer aux explications présentées dans le guide de demande de permis d'exploitation d'une usine laitière afin de fournir également les documents suivants : ■ Rapport de vérification du pasteurisateur (page 5 du guide) ; ■ Tableau de la pression d'air des locaux de l'usine (page 18 du guide) ; ■ Schéma d'évacuation des eaux usées et des drains (page 19 du guide).

Pour plus d'information, communiquez avec notre équipe à l'adresse permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca.

COORDONNÉES

Faites parvenir vos documents accompagnés de votre paiement à l'adresse suivante :

MAPAQ - Service des permis
200, chemin Sainte-Foy, 10^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

À l'exception du paiement, l'ensemble des documents peut être transmis par courriel à permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca.

SECTION 7 – SIGNATURE

Prénom et nom :

Signature :

Date (année-mois-jour) :

INSTRUCTIONS

SECTION 1 : RENSEIGNEMENTS SUR LE DEMANDEUR (EXPLOITANT)

Nom : Un exploitant est un individu, une société, une association, une coopérative ou un organisme qui exploite une entreprise.

a. Si vous demandez un permis en tant que personne physique qui exploite une entreprise, inscrivez votre nom sur ce formulaire.

b. Si vous demandez un permis en tant que personne morale ou société qui exploite une entreprise, inscrivez votre raison sociale sur ce formulaire.

Adresse de correspondance : Inscrivez l'adresse qui nous permettra de communiquer avec la personne-ressource par courrier.

Numéro de téléphone : Inscrivez le numéro de téléphone où il est possible de joindre la personne-ressource.

Numéro de télécopieur : Inscrivez le numéro de télécopieur où il est possible de faire parvenir des documents destinés à la personne-ressource.

Personne-ressource : Inscrivez le nom de la personne mandatée lors des échanges avec le Ministère.

Numéro d'entreprise du Québec (NEQ) : Si vous demandez un permis à titre de personne morale ou de société, vous devez obligatoirement inscrire le numéro d'entreprise du Québec qui vous a été attribué par le Registraire des entreprises du Québec. Prenez soin d'inscrire les 10 chiffres de votre NEQ.

SECTION 2 : RENSEIGNEMENTS SUR L'USINE LAITIÈRE

Nom de l'usine : Inscrivez le nom de votre entreprise (ou de votre commerce), c'est-à-dire le nom sous lequel les activités de préparation alimentaire sont effectuées.

Adresse de l'usine : Inscrivez l'adresse du lieu où se déroulent les activités de préparation.

Numéro de téléphone : Inscrivez le numéro de téléphone, y compris l'indicatif régional, de votre entreprise.

SECTION 3 : CATÉGORIES DE PERMIS ET DESCRIPTIONS DES OPÉRATIONS

Pour choisir le permis qui correspond à vos besoins, veuillez-vous reporter à la section présentant les catégories de permis qui se trouve au début du guide de demande de permis d'exploitation d'une usine laitière. Veuillez cocher la catégorie du permis demandé.

SECTION 4 : NOM DE LA PERSONNE QUI DIRIGE LES ACTIVITÉS DE TRAITEMENT DANS L'USINE LAITIÈRE ET QUI A SUIVI LA FORMATION OBLIGATOIRE DONNÉE PAR L'INSTITUT DE TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC (ITAQ) (CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE)

Dans une usine laitière, les activités de traitement doivent être dirigées par une personne titulaire d'un certificat qui atteste qu'elle possède les qualités nécessaires et qui est délivré par l'ITAQ (campus de Saint-Hyacinthe) ou de tout autre certificat reconnu comme équivalent par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Si personne n'est titulaire d'un tel certificat, veuillez indiquer le nom de la personne inscrite à l'ITAQ pour l'obtenir dans les plus brefs délais*. Il importe de noter que, dans le cas des usines laitières dont les procédés ne sont pas complexes (par exemple, la coupe de fromage, la préparation de beurre à l'ail ou l'emballage de fromage), seule la formation obligatoire de gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires est exigée.

SECTION 5 : DOCUMENTS DÉCRIVANT LES ACTIVITÉS PRÉVUES

A. Nature des activités prévues

La nature des activités doit être indiquée de façon détaillée, par exemple :

- | | |
|---|--|
| ☐ Traitement thermique (pasteurisation); | ☐ Traitement UHT (ultra-haute température); |
| ☐ Préparation de produits laitiers ou de fromages; | ☐ Affinage de fromages; |
| ☐ Stérilisation et mise en conserve. | |

* Cela ne s'applique pas à la catégorie 3, qui consiste à couper ou à emballer du fromage, du beurre ou d'autres produits laitiers, ou à fabriquer des produits laitiers sans

B. Liste des produits laitiers préparés

Tous les produits qui seront préparés doivent être décrits. Par exemple :

- | | |
|---|--|
| ☐ Lait et crème ; | ☐ Fondue parmesan ; |
| ☐ Yogourt ; | ☐ Beurre ; |
| ☐ Crème glacée ; | ☐ Produits laitiers en poudre ; |
| ☐ Produits laitiers glacés ; | ☐ Fromage*. |

*Pour chacun des fromages, veuillez indiquer la nature du lait utilisé, le type de traitement mis en œuvre pour le lait, le pourcentage de matière grasse et d'humidité, le type de pâte ainsi que le type d'affinage.

C. Mise en marché (réseau de vente et région administrative)

Indiquez le réseau de vente de vos produits et la région où le produit sera distribué.

D. Approvisionnement en lait (source)

Indiquez la provenance du lait utilisé dans votre entreprise et précisez le volume de lait que vous estimez utiliser annuellement, en litres.

SECTION 6 – DOCUMENTS À JOINDRE À LA DEMANDE DE PERMIS

Si vous souhaitez vendre vos produits dans les autres provinces et territoires canadiens et/ou à l'extérieur du Canada, vous ne devez pas remplir la section 6. Vous devez remplir toutes les autres sections et retourner le formulaire au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Si vous souhaitez vendre vos produits au Québec seulement, assurez-vous de joindre tous les documents demandés. Ces documents sont indiqués dans le guide de demande de permis d'exploitation d'une usine laitière.

Vous devez joindre à votre demande le paiement des frais d'ouverture de dossier, dont le montant figure sur ce formulaire. Toutefois, les coûts du permis d'exploitation d'une usine laitière sont payables avant l'inspection de conformité, soit après la construction et l'aménagement des locaux.

SECTION 7 : SIGNATURE

Afin d'obtenir le permis, le demandeur ou la personne autorisée doit déclarer que les renseignements fournis dans ce formulaire sont vrais. Pour ce faire, vous devez :

- inscrire votre nom;
- signer et dater ce formulaire.