GUIDE

DEMANDE DE PERMIS DE RESTAURATION ET DE VENTE AU DÉTAIL

Votre gouvernement

Québec

LISTE DES ÉLÉMENTS À JOINDRE À VOTRE ENVOI AFIN D'OBTENIR VOTRE PERMIS

Avant d'envoyer votre demande au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, assurez-vous que tous les documents requis sont dans votre enveloppe.

Les demandes incomplètes ne seront pas traitées et vous seront retournées.

1. Le formulaire de demande de permis

- ☐ **Les champs (les cases) sont tous remplis.**
- ☐ **Le formulaire est signé.**

2. Le chèque correctement rempli

- ☐ **Le chèque est au nom du ministre des Finances.**
- ☐ **Le montant du chèque est identique à celui inscrit sur le formulaire de demande de permis.**
- ☐ **Le chèque est signé et daté.**

Envoyez votre formulaire ainsi que votre chèque dans une même enveloppe à l'adresse suivante :

Permis alimentaires
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy, 10e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

TABLE DES MATIÈRES

PERMIS DE RESTAURATION ET DE VENTE AU DÉTAIL 3

Restauration 4

Vente au détail 8

Sans but lucratif 10

Événements spéciaux 12

EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES À RESPECTER POUR OBTENIR UN PERMIS 14

INSTRUCTIONS 16

PERMIS DE RESTAURATION ET DE VENTE AU DÉTAIL

Au Québec, en vertu du Règlement sur les aliments, toute entreprise qui se livre à des activités de préparation alimentaire dans le but d'effectuer de la restauration ou de la vente au détail doit détenir un permis. Il existe aussi des catégories de permis pour les personnes qui organisent des activités sans but lucratif ou des événements spéciaux.

Pour savoir quel permis vous devez demander, il vous faut déterminer l'activité principale de votre entreprise. Pour ce faire, lisez attentivement les définitions des permis ci-dessous, référez-vous à la section correspondante et remplissez le formulaire détachable approprié à la fin du guide.

RESTAURATION

Si votre entreprise prépare des aliments en vue de les vendre comme repas ou comme collations à consommer sur place, vous aurez besoin d'un permis de restauration.

VENTE AU DÉTAIL

Si votre entreprise prépare des produits alimentaires en vue de les vendre à des consommateurs qui n'en feront pas la revente, vous aurez besoin d'un permis de vente au détail.

Veuillez noter que, si vous effectuez à la fois de la restauration et de la vente au détail, vous devez choisir le secteur qui représente plus de 50 % de vos activités et demander le permis qui y correspond.

SANS BUT LUCRATIF

Si vous organisez une activité sans but lucratif, sachez qu'une catégorie de permis vous est spécialement offerte.

ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

(30 jours ou moins)

Si vous préparez ou maintenez au chaud ou au froid des aliments en vue de leur vente lors d'un événement (marché public, foires agricoles, kiosques temporaires, activités spéciales et marchés virtuels) dont la durée totale ne dépasse pas 30 jours consécutifs, vous pouvez obtenir un permis adapté à vos besoins.

RESTAURATION

Vous désirez exploiter un restaurant, un casse-croûte, une cafétéria, un centre d'accueil, une cantine mobile, un comptoir de crème glacée, une cabane à sucre avec restaurant ou encore un service de restauration à partir d'un lieu ou d'une cuisine domestique (cuisine à usage personnel)? Vous aurez besoin d'un permis de restauration.

Pour ce type de permis, il existe quatre catégories pour lesquelles vous pouvez faire une demande :

CATÉGORIES

Préparation générale

Si vous préparez des aliments dans le but de les servir ou de les vendre comme repas ou comme collations à des consommateurs qui les mangeront sur place, vous devez demander un permis **Préparation générale**.

Préparation générale avec buffet

Si vous préparez des aliments et que vous permettez à vos clients de se servir eux-mêmes en mode libre-service, vous aurez besoin d'un permis **Préparation générale *avec buffet***.

Maintenir chaud ou froid

Si vous maintenez des aliments au chaud ou au froid dans le but de les vendre comme repas ou comme collations à des consommateurs qui les mangeront sur place et que vous n'effectuez pas d'autre préparation alimentaire, vous aurez besoin d'un permis **Maintenir chaud ou froid**.

Maintenir chaud ou froid avec buffet

Si vous maintenez des aliments chauds ou froids, que vous n'effectuez pas d'autre préparation alimentaire et que vous permettez aux consommateurs de se servir en mode libre-service, vous aurez besoin d'un permis **Maintenir chaud ou froid *avec buffet***.

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 10, vous devez cocher la catégorie de permis que vous voulez obtenir.

QU'EST-CE QU'UN BUFFET ?

Un restaurateur doit demander un permis ***avec buffet***, si :

1. le consommateur mange **sur place** les produits offerts ;
2. les produits sont offerts **en vente libre** et le consommateur **se sert lui-même** ;
3. les produits sont **en vrac** et ne sont **pas emballés**, à l'exception des boissons, des soupes et potages, des condiments tels que le ketchup, la moutarde ou les oignons coupés ainsi que des garnitures à dessert telles que les cerises, les arachides ou la sauce au caramel.

Le buffet inclut aussi les comptoirs à salades, les comptoirs à pains ainsi que les comptoirs et les distributrices de crème glacée où le consommateur se sert lui-même.

TARIFS DE BASE ANNUELS

Le tarif de base pour un permis de restauration est établi pour une année en fonction de la catégorie de permis. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître le tarif de base associé à la catégorie qui correspond à vos activités.

CATÉGORIES DE PERMIS	TARIFS DE BASE ANNUELS
Préparation générale	367 $
Préparation générale *avec buffet*	566 $
Maintenir chaud ou froid	283 $
Maintenir chaud ou froid *avec buffet*	566 $

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 11, vous devez inscrire :
- **le tarif de base de la catégorie de permis que vous demandez ;**
- **le montant total à payer pour l'obtention du permis.**

FRAIS D'OUVERTURE DE DOSSIER

Au moment d'une première demande de permis de restauration, des frais d'ouverture de dossier de 144 $ sont applicables. Vous devez donc ajouter ce montant au tarif de base de la catégorie de permis demandée afin d'obtenir le coût total de votre permis. Vous n'aurez pas à payer ces frais au moment du renouvellement de votre permis.

Si plusieurs demandes de permis sont effectuées simultanément par un même demandeur et que les formulaires de demande de permis et les chèques sont envoyés au Ministère dans une seule et même enveloppe, les frais d'ouverture de dossier s'appliqueront une seule fois pour l'ensemble des permis demandés.

EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

Afin de pouvoir détenir un permis, le restaurateur doit respecter certaines exigences. Pour connaître celles-ci, consultez la section « Exigences réglementaires à respecter pour obtenir un permis » à la page **14**.

VENTE AU DÉTAIL

Les personnes qui veulent effectuer de la vente d'aliments au détail dans une épicerie, un dépanneur, une fruiterie, une boucherie, une chocolaterie, un marché public, un magasin d'aliments naturels, une pâtisserie ou dans un autre type d'établissement alimentaire devront faire une demande de permis pour l'une ou l'autre des catégories ci-dessous :

CATÉGORIES

Préparation générale

Si vous manipulez des aliments dans le but de les vendre au détail à des consommateurs, vous devez demander un permis **Préparation générale**.

Maintenir chaud ou froid

Si vous maintenez des aliments au chaud ou au froid dans le but de les vendre, mais que vous n'effectuez aucune autre préparation alimentaire, vous aurez besoin d'un permis **Maintenir chaud ou froid**.

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 10, vous devez cocher la catégorie de permis que vous voulez obtenir.

TARIFS DE BASE ANNUELS

Le tarif de base pour un permis de vente au détail est établi pour une année en fonction de la catégorie de permis. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître le tarif de base associé à la catégorie de permis qui correspond à vos activités.

CATÉGORIES DE PERMIS	TARIFS DE BASE ANNUELS
Préparation générale	367 $
Maintenir chaud ou froid	283 $

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 11, vous devez inscrire :
- **le tarif de base de la catégorie de permis que vous demandez ;**
- **le montant total à payer pour l'obtention du permis.**

FRAIS D'OUVERTURE DE DOSSIER

Au moment d'une première demande de permis de vente au détail, des frais d'ouverture de dossier de 144 $ sont applicables. Vous devez donc ajouter ce montant au tarif de base de la catégorie de permis demandée afin d'obtenir le coût total de votre permis. Vous n'aurez pas à payer ces frais au moment du renouvellement de votre permis.

Si plusieurs demandes de permis sont effectuées simultanément par un même demandeur et que les formulaires de demande de permis et les chèques sont envoyés au Ministère dans une seule et même enveloppe, les frais d'ouverture de dossier s'appliqueront une seule fois pour l'ensemble des permis demandés.

EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

Afin de pouvoir détenir un permis, le détaillant doit respecter certaines exigences. Pour connaître celles-ci, consultez la section « Exigences réglementaires à respecter pour obtenir un permis » à la page **14**.

SANS BUT LUCRATIF

Les entreprises et les organismes qui organisent des activités de restauration ou de vente au détail dans un but religieux, philanthropique, charitable, scientifique, artistique, social, professionnel, sportif ou autre du même ordre peuvent se prévaloir du permis **Sans but lucratif**. Puisque ce permis permet de tenir des activités dans différents lieux, vous pouvez effectuer une seule demande de permis, laquelle est valable pour l'ensemble des succursales de votre organisation, et ce, pour une année. Vous payez les frais pour l'obtention d'un seul permis, les autres permis qui seront enregistrées sont délivrés sans frais. Lorsque vous êtes déjà titulaire du permis sans but lucratif valide, vous devez effectuer l'enregistrement des autres lieux exploités. Ces enregistrements sont sans frais.

TARIF DE BASE ANNUEL

CATÉGORIE DE PERMIS	TARIF DE BASE ANNUEL
Sans but lucratif	40 $

Le demandeur d'un permis **Sans but lucratif** n'a pas à acquitter de frais d'ouverture de dossier.

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 10A, vous devez préciser si vous comptez effectuer des activités de restauration ou de vente au détail.

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA SECTION 3 - DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ, vous devez décrire brièvement votre activité.

EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

Afin de pouvoir détenir un permis **Sans but lucratif**, le demandeur qui se livre à des activités de restauration ou de vente au détail doit respecter certaines exigences. Pour connaître celles-ci, consultez la section « Exigences réglementaires à respecter pour obtenir un permis » à la page **14**.

Le permis Sans but lucratif n'est pas destiné au gouvernement, aux ministères et aux organismes publics, ni aux exploitants qui mènent des activités au sein des établissements publics et privés.

ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

Le permis **Événements spéciaux** permet la tenue d'un événement de courte durée au cours duquel vous pouvez effectuer des activités de restauration ou de vente au détail dans la mesure où vos activités se déroulent sur une période maximale de 30 jours consécutifs. Si les activités ne se déroulent pas durant des journées consécutives, vous devez obtenir plus d'un permis. Par exemple, si vous participez à un salon durant deux fins de semaine, vous aurez besoin de deux permis.

TARIF DE BASE

CATÉGORIE DE PERMIS	TARIF DE BASE
Événements spéciaux	40 $ pour la première journée d'activité + 9 $ pour chaque jour additionnel consécutif

Le demandeur d'un permis **Événements spéciaux** n'a pas à acquitter de frais d'ouverture de dossier.

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 10A, vous devez préciser si vous comptez effectuer des activités de restauration ou de vente au détail.

EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

Bien que le demandeur d'un permis **Événements spéciaux** ne soit pas tenu de suivre la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires, il doit tout de même satisfaire aux exigences relatives à l'aménagement sanitaire des lieux et des véhicules. Pour connaître celles-ci, consultez la section « Exigences réglementaires à respecter pour obtenir un permis » à la page **14**.

COMMENT CALCULER LE COÛT DE VOTRE PERMIS ?

1. Déterminez le nombre de jours de votre événement : _____ jours.

2. Puisque le premier jour est inclus dans le tarif de base, soustrayez un jour du nombre de jours de votre événement pour obtenir le nombre de jours additionnels pour lesquels vous payerez des frais.

   Nombre de jours consécutifs de votre événement : _____ - 1 = _____ jours additionnels.

3. Multipliez le nombre de jours additionnels par 9 $, soit le coût pour chacun des jours additionnels.

   Nombre de jours additionnels : _____ X 9 $ = _____ $ à payer pour les jours additionnels.

4. Additionnez le montant à payer pour les jours additionnels (montant obtenu au point 3) au tarif de base de 40 $.

   Montant à payer pour les jours additionnels : _____ + 40 $ = **_____ $ à payer au total**.

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE *Durée de l'événement*, vous devez inscrire :
- la ou les dates de l'événement ;
- le nombre de jours additionnels et les coûts qui s'y rattachent ;
- le total à payer.

EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES À RESPECTER

Pour obtenir un permis, vous devez vous engager à respecter des exigences réglementaires concernant l'aménagement sanitaire des lieux et des véhicules et à respecter le règlement sur la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires.

EXIGENCES RELATIVES À L'AMÉNAGEMENT SANITAIRE DES LIEUX ET DES VÉHICULES

Afin de satisfaire aux exigences relatives à l'aménagement sanitaire des lieux et des véhicules, vous devez attester que vous disposez :

1. d'une installation réservée à la préparation d'aliments ;
2. d'un évier dans l'aire, le local ou le véhicule de préparation ;
3. d'eau potable courante froide et chaude (60 °C ou plus) ;
4. d'un distributeur à savon liquide ou en poudre et de serviettes jetables ;
5. d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées ;
6. d'un système de ventilation adapté aux activités d'exploitation ;
7. d'un récipient pour les déchets.

Si vous désirez obtenir plus d'information, consultez le **Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires**.

EXIGENCES RELATIVES À LA FORMATION OBLIGATOIRE EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

Il faut vous conformer aux exigences relatives à la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires.

Inscrire, si disponible, les renseignements suivants sur votre formulaire de demande de permis :

1. le nom du gestionnaire responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires de votre établissement ;
2. le numéro d'attestation du gestionnaire.

Pour en savoir davantage sur la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires ainsi que sur vos obligations, consultez le **media.mapaq.gouv.qc.ca/formation_hygiene_salubrite**

Pour connaître les formateurs autorisés de votre région, consultez le **media.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs_hygiene_salubrite**

Pour vous aider à remplir votre formulaire, suivez les instructions ci-dessous :

SECTION 1 - RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTREPRISE (lieu de préparation)

1. **Nom de l'entreprise/Individu :** Inscrivez le nom de votre entreprise (de votre commerce ou de l'individu), c'est-à-dire le nom sous lequel les activités de préparation alimentaire sont effectuées.
2. **Numéro de téléphone de l'entreprise/individu :** Inscrivez l'indicatif régional (code régional) ainsi que le numéro de téléphone de votre entreprise.
3. **Si vos activités de préparation alimentaire se déroulent dans un local, veuillez inscrire l'adresse du local :**
   (a) Le numéro civique (de porte) ;
   (b) Le nom de la rue, de l'avenue, du boulevard ou autre, où est situé votre local ;
   (c) La ville dans laquelle se situe le local ;
   (d) Le code postal du local.
   Vous devez cocher la case si vos activités de restauration se font à partir d'une cuisine domestique (cuisine à usage personnel).
4. **Si vos activités de préparation alimentaire se déroulent dans un véhicule, veuillez inscrire le numéro de la plaque d'immatriculation sur le formulaire (consultez votre certificat d'immatriculation au besoin).**
5. **Inscrivez la date à laquelle débuteront vos activités (année/mois/jour).**

SECTION 2 - RENSEIGNEMENTS SUR LE DEMANDEUR DE PERMIS (adresse de correspondance)

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

6. **En tant qu'exploitant d'établissement alimentaire, cochez l'énoncé qui correspond à votre situation et fournissez le renseignement demandé :**
   - Si vous demandez un permis en tant que **personne physique** qui exploite une entreprise, inscrivez votre nom sur le formulaire ;
   - Si vous demandez un permis en tant que **personne morale (une société, une coopérative ou une entreprise individuelle)** qui exploite une entreprise, inscrivez le nom de votre compagnie sur le formulaire.
7. **Numéro d'entreprise du Québec (NEQ) :** Si vous demandez un permis à titre de personne morale, vous devez obligatoirement inscrire votre numéro d'entreprise, lequel est attribué par le Registraire des entreprises du Québec. Veuillez inscrire les 10 chiffres de votre NEQ.
8. **Numéro de téléphone :** Inscrivez le numéro de téléphone où nous pouvons vous joindre au besoin. Si le numéro de téléphone inscrit au point 2 est celui à utiliser pour communiquer avec vous, n'inscrivez rien dans la case 8.
9. **Adresse de correspondance :** Si vos activités se déroulent dans un véhicule ou si l'adresse à utiliser pour correspondre avec vous est différente de celle inscrite au point 3, inscrivez une adresse à laquelle nous pouvons vous écrire :
   (a) Le numéro civique (de porte) ou la case postale ;
   (b) Le nom de la rue, de l'avenue, du boulevard ou autre ;
   (c) La ville ;
   (d) Le code postal ;
   (e) La province ;
   (f) Le pays.

SECTION 3 - CHOIX DE LA CATÉGORIE DE PERMIS

Pour choisir le permis qui correspond à vos besoins, référez-vous à la description des catégories de permis dans le guide *Demande de permis de restauration et de vente au détail.*

SI VOUS REMPLISSEZ UN FORMULAIRE DE DEMANDE DE PERMIS :

- **Restauration**
- **Vente au détail**

10. Cochez la case qui correspond à la **catégorie** de permis demandée selon la **nature** de vos activités.

- **Sans but lucratif**
- **Événements spéciaux**

10A. Choisissez la **nature** de votre permis selon l'activité principale que vous effectuez.

SECTION 4 - CALCUL DU COÛT DU PERMIS

11. **Vous devez inscrire sur votre formulaire tous les renseignements nécessaires pour calculer le coût total de votre permis, dont le tarif de base de la catégorie du permis demandée.**

    Afin de déterminer les coûts liés à l'obtention de votre permis, utilisez le guide *Demande de permis de restauration et de vente au détail*, notamment si vous devez calculer :

    - le coût des jours additionnels pour le permis Événements spéciaux.

SECTION 5 - EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES À RESPECTER

12. **Cochez les exigences réglementaires que vous vous engagez à respecter en ce qui concerne l'aménagement sanitaire de votre établissement ou de votre véhicule et la formation en hygiène et salubrité alimentaires et inscrivez, si disponible, les renseignements relatifs à la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires.**

    Pour obtenir plus d'information sur les exigences réglementaires liées au permis demandé, référez-vous à la page **16** du guide *Demande de permis de restauration et de vente au détail*.

SECTION 6 - DÉCLARATION

13. **Afin d'obtenir votre permis, vous devez déclarer que les renseignements inscrits sur le formulaire sont vrais. Pour ce faire, vous devez :**
    - inscrire votre nom ;
    - signer le formulaire ;
    - inscrire la date (année/mois/jour).

Faites-nous parvenir votre formulaire rempli ainsi que votre chèque à l'adresse indiquée sur le formulaire.

Les demandes incomplètes ne seront pas traitées et vous seront retournées.

POUR PLUS D'INFORMATION

Permis alimentaires
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy, 10e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

Tél. : 1 800 463-6210 (sans frais) ou 418 380-2130
Site Web : www.mapaq.gouv.qc.ca

Ce document a été réalisé par le ministère de
l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

RÉDACTION-COORDINATION

Direction des services aux clientèles

CONCEPTION GRAPHIQUE

Dièse solutions visuelles et design

ÉDITION

Direction des communications

PHOTOGRAPHIES

Éric Labonté, Direction des communications
iStockphoto

© Gouvernement du Québec

Dépôt légal : 2025
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
Bibliothèque et Archives Canada
ISBN 978-2-555-01542-5 (PDF)

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

25-0096