



PENSE-BÊTE DE L'AGROTOURISME

# RÈGLEMENTATION ET PERMIS

Bien connaître la réglementation et les permis en vigueur vous évitera des surprises et des désagréments. Cette information est essentielle pour mieux planifier les investissements et les actions dans votre entreprise.

## LES CONDITIONS GAGNANTES

Pour partir du bon pied, voici une liste d'actions incontournables à accomplir :

- Enregistrer votre exploitation agricole au [ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation \(MAPAQ\)](#).
- Contacter votre [municipalité et votre municipalité régionale de comté \(MRC\)](#) pour vérifier si votre projet respecte les règlements d'urbanisme en vigueur ou si vous avez besoin d'une autorisation de la [Commission de protection du territoire agricole \(CPTAQ\)](#).
- Vérifier si vous devez vous inscrire [aux fichiers de la taxe sur les produits et services \(TPS\) et de la taxe de vente du Québec \(TVQ\)](#).
- Respecter les lois et règlements en vigueur concernant votre secteur d'activité, notamment :
  - la [Loi concernant la lutte contre le tabagisme](#) (voir le chapitre II – Restriction de l'usage du tabac dans certains lieux);
  - la [Loi encadrant le cannabis](#);
  - la [Loi sur les architectes](#) (pour toute construction excédant 300 mètres carrés ou dans le cas d'une mixité des usages);
  - la [Loi sur les ingénieurs](#) (pour toute construction dont le coût des travaux excède 100 000 \$);
  - la [Loi sur le bien-être animal](#).

# AVEZ-VOUS BESOIN D'UNE AUTORISATION DE LA CPTAQ?

L'entrée en vigueur du Règlement 1.1<sup>1</sup> a permis d'élargir les situations où il n'est pas nécessaire d'obtenir une autorisation de la CPTAQ pour effectuer des activités en zone agricole. Il est ainsi possible de réaliser les activités suivantes sans l'autorisation de la CPTAQ :

## Mise en place d'activités accessoires à un centre équestre

- Les randonnées à cheval et les cours d'équitation ainsi que l'aménagement de sentiers à ces fins, si ces activités sont réalisées par un producteur agricole.

## Utilisation d'une résidence comme gîte touristique

- Un maximum de cinq chambres en location pouvant loger au plus 15 personnes, où seul le petit déjeuner est offert, dans la mesure où le gîte touristique n'est pas considéré comme un immeuble protégé dans la réglementation municipale applicable.

## Développement d'un volet agrotouristique

Un producteur peut, sur son exploitation :

- organiser des visites guidées à la ferme en mettant à la disposition de la clientèle un espace de stationnement situé à moins de 100 m de sa résidence, d'une superficie d'au plus 1000 m<sup>2</sup>;
- offrir un service de repas à la ferme, si les mets sont composés principalement de produits de la ferme, si l'espace réservé au service comprend un maximum de 20 sièges et si la réalisation de cette activité ne transforme pas le lieu en immeuble protégé\* selon la réglementation municipale applicable;
- aménager et utiliser au maximum cinq espaces d'au plus 1000 m<sup>2</sup> au total, à moins de 100 m de sa résidence, pour le stationnement des véhicules récréatifs autonomes des clients, pour une durée maximale de 24 heures, sans qu'aucun service additionnel soit fourni.

## Développement d'un volet de transformation à la ferme

En vertu de l'article 19 du Règlement 1.1, toute personne peut faire de la transformation alimentaire chez elle si les conditions suivantes sont respectées :

- L'activité est réalisée à l'intérieur de la résidence où habite la personne.
- L'activité n'implique l'utilisation d'aucun espace extérieur.
- L'activité nécessite au plus 40 % de la superficie totale de plancher de la résidence.
- L'activité n'implique l'hébergement d'aucun client.
- L'utilisation de l'immeuble à cette fin n'a pas pour effet d'en faire un immeuble protégé au sens de la réglementation municipale applicable.



Par ailleurs, en vertu du paragraphe 0.1 du premier alinéa de la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles (LPTAA), un producteur agricole peut transformer ses produits à la ferme aux conditions suivantes :

- La transformation est effectuée par la même entité juridique que l'exploitation agricole.
- Le site de transformation est aussi un lieu de production de la matière première.
- Les produits transformés proviennent principalement de son exploitation ou de celle d'autres producteurs.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter :

- le [Guide – Transformation et mise en marché des produits de la ferme \(CPTAQ\)](#);
- l'[Aide-mémoire](#) ou le [Règlement 1.1](#).

Vous avez besoin de précisions? Vous êtes invité à contacter la CPTAQ par téléphone au 1 800 361-2090 (Longueuil) ou au 1 800 667-5294 (Québec), ou encore par courriel à [info@cptaq.gouv.qc.ca](mailto:info@cptaq.gouv.qc.ca).

## À SAVOIR

Bien que certaines activités soient permises sans l'autorisation de la CPTAQ, elles demeurent soumises aux règlements d'urbanisme de votre municipalité et pourraient requérir l'obtention d'un permis ou d'un certificat. Contactez toujours votre municipalité et votre MRC avant d'entreprendre de telles activités.

1. Règlement sur l'autorisation d'aliénation ou d'utilisation d'un lot sans l'autorisation de la Commission de protection du territoire agricole du Québec (Règlement 1.1).

## Les distances séparatrices relatives aux installations d'élevage

L'implantation d'un élevage en zone agricole peut être soumise à des contraintes en raison de l'application des normes concernant les distances séparatrices relatives à la gestion des odeurs<sup>2</sup>. Il faut vérifier avec votre municipalité si votre projet d'élevage est possible à l'endroit souhaité.

Certains immeubles sont, en raison de leur nature, plus susceptibles d'attirer un grand nombre de personnes. Celles-ci pourraient être incommodées par la présence d'odeurs émanant de l'élevage d'animaux. On emploie le terme « immeubles protégés » pour désigner ces immeubles, et la réglementation municipale prévoit que la distance entre ces derniers et les élevages doit être deux fois plus grande que pour une résidence.

C'est pour cette raison que la CPTAQ porte une attention particulière à la réalisation d'une activité en zone agricole qui

implique l'ouverture d'un nouvel immeuble protégé. Dans la réglementation municipale, on trouve notamment :

- les établissements d'hébergement (à l'exception des gîtes touristiques, des résidences de tourisme ou d'un meublé rudimentaire);
- les restaurants de 20 sièges et plus;
- les campings.

Les normes qui s'appliquent à ces immeubles varient selon la MRC dans laquelle se trouve votre municipalité. Renseignez-vous auprès de ces instances.

Par ailleurs, prenez note que les cabanes à sucre exploitées durant la saison des sucres seulement ne sont pas des immeubles protégés.

# CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE, LA VENTE AU DÉTAIL ET LA RESTAURATION

## LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE, POUR UN BON DÉPART

En vertu de la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, P-29) et du Règlement sur les aliments du MAPAQ, toute personne ou entreprise qui exploite un lieu ou un véhicule pour préparer des aliments en vue de les vendre directement au consommateur moyennant rémunération doit être titulaire du permis correspondant à ses activités alimentaires.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter :

- le [Guide – Demande de permis de restauration et de vente au détail](#);
- les pages Web du MAPAQ sur le [démarrage d'entreprise](#) et les [permis de restauration et de vente au détail](#).

### À SAVOIR

Un exploitant agricole (qu'il possède un NIM<sup>3</sup> ou pas) qui organise une Table Champêtre<sup>MD</sup> (marque déposée de l'Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand du Québec) est exempté du permis de restauration pour exercer l'activité de restaurateur dans sa résidence privée.

### La préparation alimentaire dans une cuisine domestique

Le permis « Vente au détail – Préparation générale » permet de préparer des aliments dans une cuisine domestique. Toutefois, les recommandations suivantes s'appliquent :

1. Les aliments préparés dans une cuisine domestique ne peuvent être vendus en gros (sauf dans le cas d'un exploitant d'une Table Champêtre<sup>MD</sup>).
2. La quantité de produits préparés dans une cuisine domestique ne doit pas dépasser 100 kilogrammes par mois (sauf dans le cas d'un exploitant d'une Table Champêtre<sup>MD</sup>).
3. Lors de la préparation des aliments pour la vente, l'aire utilisée doit servir exclusivement à préparer des aliments (sauf dans le cas d'un exploitant d'une Table Champêtre<sup>MD</sup>).
4. La [formation en hygiène et salubrité alimentaires](#) est requise.
5. Les normes d'hygiène et de salubrité qui s'appliquent à tous les établissements alimentaires doivent être respectées. Le respect de la chaîne de froid est notamment de première importance, qu'il s'agisse de dons ou de ventes.
6. Les règlements municipaux doivent être vérifiés afin de s'assurer qu'ils autorisent cette activité dans une cuisine domestique.

2. Ces normes visent à s'assurer que l'implantation d'un élevage ne créera pas de désagréments trop importants pour le voisinage en prévoyant un éloignement suffisant selon, notamment, la quantité d'animaux prévue dans le projet d'élevage.

3. Le NIM est le numéro d'identification ministériel attribué par le MAPAQ à l'étape de l'enregistrement de l'entreprise.

## À SAVOIR

Un exploitant agricole qui possède un permis de vente au détail sur les lieux de son exploitation peut aussi réfrigérer et vendre ses produits carnés ou ses aliments transformés (ex. : mets cuisinés, tartes, chocolats, bonbons à base de miel ou d'érable) à d'autres endroits (ex. : marchés publics, marchés virtuels, kiosques, activités spéciales, foires agricoles et expositions), pour autant qu'il présente une photocopie de son permis.

La vente de produits transformés qui ne nécessitent pas de réfrigération (ex. : chocolats, bonbons à base de miel ou d'érable, produits de boulangerie, etc.) peut se faire en dehors des lieux de l'exploitation, sans qu'aucun permis soit exigé.

Il est à noter que la formation en hygiène et salubrité alimentaires est obligatoire pour les exploitants agricoles qui ne possèdent pas de NIM.

Un exploitant agricole qui possède un NIM est exempté de permis lorsqu'il prépare les aliments suivants pour la vente au détail :

- des produits apicoles (miel liquide et crémeux, gelée royale, propolis ou pollen);
- des produits acéricoles (sève d'érable, sirop d'érable, sucre d'érable ou beurre d'érable);
- des œufs de consommation en coquille;
- des fruits et légumes frais entiers.

Il peut donc vendre ces aliments sur les lieux de son exploitation, dans les marchés publics, dans les marchés virtuels, dans des kiosques, à l'occasion d'activités spéciales, dans des foires agricoles et lors d'expositions sans posséder de permis.

Il est à noter que la formation en hygiène et salubrité alimentaires est exigée dès qu'un exploitant agricole possédant un NIM prépare ou vend ses produits en dehors de son lieu d'exploitation.

## RAPPEL

Les œufs de consommation en coquille doivent être lavés, mirés et classés pour pouvoir être vendus **ailleurs** que sur les lieux de l'exploitation.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter le document d'information [Marchés publics – Exigences de commercialisation](#).



### Le permis de vente en gros de produits carnés

Le permis de vente en gros de produits carnés permet de préparer des produits à base de viande pour la consommation humaine dans un but de revente (vente en gros) au Québec à un détaillant, à un distributeur ou à un restaurateur.

Le permis comprend les deux catégories suivantes :

- charcuterie générale;
- conserves de viandes.

## RAPPEL

Peu importe la quantité transformée, la préparation de produits carnés pour la vente en gros nécessite plusieurs locaux.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter le [Guide – Demande de permis de vente en gros de produits carnés](#).

### Le permis d'exploitation d'une usine laitière

Pour exploiter une usine laitière et avoir le droit de traiter, de modifier, de transformer ou d'emballer des produits laitiers, il faut posséder un permis du MAPAQ.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter le [Guide – Demande de permis d'exploitation d'une usine laitière](#).



## LA RESTAURATION : CE QU'IL FAUT SAVOIR AVANT DE COMMENCER

### Le permis de restauration

Le permis de restauration est nécessaire si vous désirez exploiter un restaurant (repas à la ferme), une cabane à sucre avec un service de restauration, etc.

En vertu du Règlement sur les aliments du MAPAQ, toute entreprise qui exerce des activités de préparation alimentaire dans le but d'effectuer de la restauration doit posséder le permis de restauration.

*Pour plus de détails, vous pouvez consulter le [Guide – Demande de permis de restauration et de vente au détail](#).*

### Un exploitant agricole qui exploite un établissement de restauration

L'exploitant agricole peut utiliser son permis de restauration pour faire de la vente au détail sur les lieux de son exploitation et une copie de ce permis pour vendre ses produits au détail en dehors des lieux de son exploitation.

Par contre, si un exploitant agricole offre une Table Champêtre<sup>MD</sup>, cette activité ne nécessite pas de permis de restauration. Dans ce cas, il doit posséder un permis de vente au détail pour préparer ses aliments en vue de les vendre sur les lieux de son exploitation ou ailleurs.

### La facturation obligatoire pour la restauration

L'exploitant d'un établissement de restauration doit appliquer les mesures sur la facturation obligatoire. Ainsi, le restaurant ou l'entreprise qui offre un service de traiteur doit tenir compte des mesures de facturation. Voir [la liste des établissements de restauration](#) visés.

### La formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires

Tout exploitant qui prépare des aliments en vue de les vendre doit désigner une personne responsable de l'hygiène et de la salubrité des aliments dans l'établissement. Cette personne est tenue de suivre [la formation de gestionnaire d'établissement alimentaire](#).





## LES BOISSONS ALCOOLIQUES

Tous les permis sont délivrés par la [Régie des alcools, des courses et des jeux \(RACJ\)](#).

Les permis qui sont les plus liés aux activités agrotouristiques sont les permis de production artisanale (vin, cidre, hydromel, mistelle, liqueur, boisson alcoolique à base de petits fruits, de sève ou de sirop d'érable) et de producteur artisanal de bière.

### Les permis de fabricant

- Permis de production artisanale
- Permis de producteur artisanal de bière
- Permis de distillateur
- Permis de coopérative de producteurs artisans

### Les permis d'alcool

- Permis de restaurant pour vendre des boissons alcooliques
- Permis de restaurant pour servir des boissons alcooliques

### Les permis de réunion

- Permis de réunion pour vendre des boissons alcooliques
- Permis de réunion pour servir des boissons alcooliques
- Permis de réunion pour vendre et servir des boissons alcooliques lors de salons de dégustation et d'expositions

Voir la [Loi sur la Société des alcools du Québec](#).

Pour plus de détails, vous pouvez consulter [Lois et règlements – Alcool de la RACJ](#).

### **La taxe spécifique sur les boissons alcooliques**

Les taux de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques varient selon le type de boisson vendue. Ils sont réduits lorsque la bière ou la boisson alcoolique est fabriquée au Québec selon certaines conditions.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter : [Taux de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques](#).

## LES EXIGENCES À RESPECTER POUR L'OBTENTION D'UN PERMIS DE PRODUCTION ARTISANALE

### **Pour le cidre**

Le titulaire d'un permis de production artisanale qui est producteur de cidre doit :

- exploiter un minimum d'un hectare de pommiers sur ses terres;
- presser les pommes de sa ferme et les transformer, à son établissement, en cidre ou en une autre boisson alcoolique;
- embouteiller, ensacher ou enfûter lui-même, à son établissement, le cidre et les boissons alcooliques qu'il produit pour la commercialisation.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter le [Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes de la Loi sur la Société des alcools du Québec](#).

### **Pour le vin**

Les matières premières qui composent le vin fabriqué par le titulaire d'un permis de production artisanale doivent être combinées dans les proportions suivantes :

- exploiter un minimum d'un hectare de vignes en terre dont un minimum de 2500 plants en production;
- un minimum de 50 % de raisins frais ou transformés cultivés par le titulaire;
- un maximum de 15 % de raisins frais ou transformés, de jus ou de moûts concentrés pouvant provenir de l'extérieur du Québec;
- la possibilité d'utiliser des raisins frais ou transformés d'un autre producteur agricole du Québec pour le reste.

Toutefois, à compter de l'année 2022, le titulaire devra fabriquer ses vins avec des raisins frais ou transformés provenant à 100 % du Québec, dont un minimum de 50 % qui sont ses propres raisins, frais ou transformés.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter le [Règlement sur l'utilisation de matières premières par le titulaire d'un permis de production artisanale de vin de la Loi sur la Société des alcools du Québec](#).



## D'AUTRES ÉLÉMENTS À NE PAS NÉGLIGER

### LA MUSIQUE D'AMBIANCE

#### Les licences de la SOCAN

La Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique (SOCAN) protège les droits d'exécution de créateurs et d'éditeurs de musique à travers le monde. En délivrant des licences aux entreprises, la SOCAN leur offre la possibilité d'utiliser toutes les œuvres musicales de façon légale et éthique.

Vous n'avez aucun droit à payer si vous utilisez uniquement un radiorécepteur standard. Par contre, si vous diffusez la radio sur votre file d'attente téléphonique ou par Internet dans l'espace public de l'entreprise, vous devez obtenir une licence de la SOCAN pour la communication au public par voie de télécommunications.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter le site Web de la [SOCAN](#).

#### Les tarifs de la Guilde des musiciens et musiciennes du Québec

La Guilde des musiciens et musiciennes du Québec a pour mission de défendre et de promouvoir les intérêts économiques, sociaux, moraux et professionnels de ses membres.

Une entreprise qui engage des musiciens doit aussi payer les frais correspondants à la SOCAN.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter les [normes minimales de travail applicables au secteur de la scène et de la musique d'ambiance de la Guilde](#).

### LES ANIMAUX EN CAPTIVITÉ

La garde en captivité de certaines espèces animales est uniquement autorisée pour les personnes ou entreprises qui possèdent un permis. Pour vérifier de quel permis vous avez besoin et quel formulaire s'applique à votre situation, veuillez consulter le [Règlement sur les animaux en captivité](#).

### L'AQUACULTURE

Nul ne peut exercer des activités d'aquaculture commerciale ou exploiter un étang de pêche à des fins commerciales, à moins d'être titulaire d'un permis.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter la [Loi sur l'aquaculture commerciale](#).

# LES ORGANISATIONS ET INFORMATIONS UTILES

## Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

### ■ Section « Agrotourisme »

Source de renseignements et de liens utiles pour réaliser vos projets de démarrage ou d'expansion dans ce secteur d'activité

### ■ Fiches du Pense-bête de l'agrotourisme

Huit fiches thématiques pour vous soutenir dans le démarrage d'une activité agrotouristique et le perfectionnement de votre entreprise

### ■ Fiches « Qualité »

Fiches regroupées par thème qui ont pour objet d'améliorer l'offre agrotouristique et la mise en marché de proximité

### ■ Permis du MAPAQ

Information générale concernant les différents permis délivrés par le MAPAQ selon les productions ou les activités commerciales :

- [Loi sur les produits alimentaires](#)
- [Règlement sur les aliments](#)
- [Marchés publics – Exigences de commercialisation](#)
- [Démarrage d'une entreprise en transformation alimentaire](#)
- [Formation en hygiène et salubrité alimentaires](#)
- [Permis de restauration et de vente au détail](#)
- [Guide – Demande de permis de restauration et de vente au détail](#)
- [Guide – Demande de permis de vente en gros de produits carnés](#)
- [Guide – Demande de permis d'exploitation d'une usine laitière](#)

## Commission de protection du territoire agricole du Québec (CPTAQ)

Source de renseignements sur la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles. On peut s'y procurer le formulaire de demande d'autorisation (pour une modification des activités) ainsi que le guide d'accompagnement pour le remplir.

- [Règlement sur l'autorisation d'aliénation ou d'utilisation d'un lot sans l'autorisation de la Commission de protection du territoire agricole du Québec](#) :
- [Aide-mémoire](#)
- [Règlement sur l'autorisation d'aliénation ou d'utilisation d'un lot sans l'autorisation de la Commission de protection du territoire agricole du Québec](#)
- [Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles](#)

## Revenu Québec

Inscription d'une entreprise en démarrage et information au sujet de la taxe sur l'hébergement et les établissements visés

## Ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs

Règlement, permis et formulaires pour la garde d'animaux en captivité

## Corporation de l'industrie touristique du Québec

Demande de classification

## Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand du Québec – Terroirs et saveurs du Québec

Réseau provincial qui se consacre au développement de l'agrotourisme et du tourisme gourmand au Québec

- [Demande d'inscription](#)

## Tables de concertation bioalimentaire du Québec (TCBQ)

Ces tables contribuent au développement de leur région par la concertation des acteurs du secteur bioalimentaire

## Loi sur l'aquaculture commerciale

Champ d'application, permis et demande d'autorisation

## Régie des alcools, des courses et des jeux

- [Permis de fabricant](#)
- [Permis d'alcool](#)
- [Permis de réunion pour vendre ou servir des boissons alcooliques à l'occasion de salons de dégustation et d'expositions](#)
- [Loi sur la Société des alcools du Québec](#)

## SOCAN

La Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique. Obtenez plus de détails sur les [normes minimales de travail applicables au secteur de la scène et de la musique d'ambiance de la Guild](#)

## Municipalité et municipalité régionale de comté

## Lois et règlements – Publications du Québec

Assurez-vous de respecter les lois et règlements en vigueur concernant votre secteur d'activité

*Dans le cadre de la lutte contre la COVID-19, nous vous invitons à prendre connaissance des mesures sanitaires à respecter dans le site [Web.quebec.ca/coronavirus](http://Web.quebec.ca/coronavirus).*