

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, 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 SUITE DU FORMULAIRE.

SECTION 1 – RENSEIGNEMENTS SUR LE DEMANDEUR (EXPLOITANT)

Prénom et nom :

Adresse de correspondance :

Numéro :

Rue :

App. :

Ville :

Code postal :

Téléphone :

Télocopieur :

Adresse électronique :

Personne-ressource :

Numéro d'entreprise du Québec (NEQ) :

SECTION 2 – RENSEIGNEMENTS SUR L'USINE LAITIÈRE

Établissement dans lequel on reçoit ou utilise du lait cru ou de la crème crue, ou dans lequel se fait la préparation d'un produit laitier en vue d'en faire la vente en gros.

Nom de l'usine :

Adresse :

Numéro :

Rue :

App. :

Ville :

Code postal :

Téléphone :

SECTION 3 – CATÉGORIES DE PERMIS, DESCRIPTIONS DES OPÉRATIONS ET COÛTS

Cochez la catégorie qui correspond le mieux à votre situation.

Frais d'ouverture de dossier (payables au moment de la demande de permis) : 133 \$

CATÉGORIES	DESCRIPTIONS DES OPÉRATIONS	COÛTS	✓
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).	927 \$	
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).	185 \$	
Catégorie 3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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). 	185 \$	

>>> IMPORTANT : Les coûts du permis sont payables avant l'inspection de conformité. Le chèque doit être libellé à l'ordre du ministre des Finances.

SECTION 4 – NOM DE LA PERSONNE QUI DIRIGE LES ACTIVITÉS DE TRAITEMENT DANS L'USINE LAITIÈRE ET QUI EST TITULAIRE DE LA FORMATION OBLIGATOIRE DONNÉE PAR L'INSTITUT DE TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE (ITA) 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 à cette fin et qui est délivré par l'ITA de Saint-Hyacinthe, ou titulaire de tout autre certificat équivalent reconnu par le ministre.

Nom de la personne :

Formation suivie :

Dans le cas où la formation obligatoire de gestionnaire

en hygiène et salubrité alimentaire est exigé, indiquer le numéro d'attestation :

SECTION 5 – DOCUMENTS DÉCRIVANT LES ACTIVITÉS

A. Nature des activités prévues

B. Liste des produits laitiers préparés*

*Pour **chacun** des fromages préparés, veuillez remplir le tableau suivant en cochant les cases appropriées. Des pages supplémentaires pourraient être nécessaires.

NATURE DU LAIT	<input type="checkbox"/> Vache	<input type="checkbox"/> Chèvre	<input type="checkbox"/> Brebis	<input type="checkbox"/> Bufflonne	<input type="checkbox"/> Autres*
TYPE DE TRAITEMENT MIS EN ŒUVRE POUR LE LAIT	<input type="checkbox"/> Lait pasteurisé ou à ultra haute température <input type="checkbox"/> Lait cru ou non pasteurisé nécessitant une période d'affinage de 60 jours ou plus <input type="checkbox"/> Lait cru ou non pasteurisé nécessitant une période d'affinage inférieure à 60 jours (Veuillez prendre note que des renseignements supplémentaires vous seront demandés.)				
POURCENTAGE DE MATIÈRE GRASSE	_____ %		POURCENTAGE D'HUMIDITÉ	_____ %	

DÉTERMINATION DU TYPE DE PÂTE DÉFINIE SELON LA TENEUR EN HUMIDITÉ RAPPORTÉE À 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	
<input type="checkbox"/> Plus de 80 % <input type="checkbox"/> Plus de 67 % et moins de 80 % <input type="checkbox"/> Plus de 62 % et moins de 67 % <input type="checkbox"/> Plus de 50 % et moins de 62 % <input type="checkbox"/> Inférieure à 50 %	<input type="checkbox"/> Pâte fraîche <input type="checkbox"/> Pâte molle <input type="checkbox"/> Pâte demi-ferme <input type="checkbox"/> Pâte ferme <input type="checkbox"/> Pâte dure	<input type="checkbox"/> Affiné <input type="checkbox"/> Non affiné <input type="checkbox"/> Affiné en surface <input type="checkbox"/> Croûte fleurie <input type="checkbox"/> À pâte persillée	<input type="checkbox"/> Croûte lavée <input type="checkbox"/> Croûte mixte <input type="checkbox"/> Autre

* Exemple : lactosérum, mélange de lait de vache et de chèvre, etc.

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

Indiquez le réseau de vente de vos produits et la région administrative où le produit sera distribué au Québec, en cochant les cases appropriées.

RÉSEAU DE VENTE	<input type="checkbox"/> À l'international (à l'extérieur du Canada)	<input type="checkbox"/> Au Canada (autres territoires et provinces que le Québec)	<input type="checkbox"/> Au Québec
RÉGIONS ADMINISTRATIVES	<input type="checkbox"/> Bas-Saint-Laurent (01) <input type="checkbox"/> Saguenay-Lac-Saint-Jean (02) <input type="checkbox"/> Capitale-Nationale (Québec) (03) <input type="checkbox"/> Mauricie (04) <input type="checkbox"/> Estrie (05) <input type="checkbox"/> Montréal (06)	<input type="checkbox"/> Outaouais (07) <input type="checkbox"/> Abitibi-Témiscamingue (08) <input type="checkbox"/> Nord-du-Québec (09) <input type="checkbox"/> Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine (10) <input type="checkbox"/> Chaudière-Appalaches (11) <input type="checkbox"/> Laval (12)	<input type="checkbox"/> Lanaudière (13) <input type="checkbox"/> Laurentides (14) <input type="checkbox"/> Montérégie (15) <input type="checkbox"/> Centre-du-Québec (16) <input type="checkbox"/> 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			
<input type="checkbox"/> Fédération des producteurs de lait du Québec (FPLQ)	<input type="checkbox"/> Troupeau personnel (spécifiez l'espèce de votre troupeau et donnez votre numéro de producteur laitier)	<input type="checkbox"/> Troupeau d'autres producteurs (spécifiez : chèvre, brebis, bufflonne)	<input type="checkbox"/> Autres usines laitières (spécifiez lesquelles)

Volume de lait estimé annuellement (en litres) : _____

SECTION 6 - DOCUMENTS À JOINDRE À LA DEMANDE DE PERMIS

La présente section ne doit pas être remplie si vous faites de l'exportation à l'extérieur de la province de Québec.

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

DOCUMENTS À JOINDRE	DESCRIPTIONS*
Tableau de l'aménagement des locaux	Ce tableau permet de connaître facilement les différents locaux, aires et compartiments exigés dans l'établissement
Les plans de l'établissement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le plan de localisation ▪ Le plan des façades du bâtiment ▪ Le plan de l'aménagement intérieur <p>>>> Vous devez fournir une copie de chaque plan. Si les plans ne peuvent être photocopiés en raison de droits d'auteur (©), ils doivent nous être transmis en trois copies. Tous les plans doivent être à l'échelle et comprendre une légende.</p>
Le devis descriptif et la grille des matériaux de recouvrement	<p>Devis descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Approvisionnement en eau potable ▪ Éclairage ▪ Ventilation ▪ Matériel et équipement ▪ Installations pour le nettoyage et pour l'assainissement ▪ Installations situées en hauteur ▪ Évacuation des eaux usées et des drains ▪ Manière de se débarrasser des résidus, des déchets et des autres produits non comestibles <p>Grille des matériaux de recouvrement</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ce tableau permet de connaître la nature des matériaux de recouvrement utilisés dans les divers locaux, aires et compartiments de l'établissement

*Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter le guide intitulé *Demande de permis d'exploitation d'une usine laitière*, à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca.

Si votre demande est incomplète, nous vous en aviserons par écrit. Les demandes incomplètes ne seront pas traitées.

SECTION 7 - SIGNATURE

Je certifie que les renseignements demandés sont vrais. Si la demande est effectuée par une personne morale, je certifie être la personne autorisée pour signer la demande.

Prénom et nom : _____ Signature : _____ Date : (_____ / _____ / _____)

FAIRE PARVENIR LE FORMULAIRE AINSI QUE LES DOCUMENTS REQUIS À L'ADRESSE SUIVANTE :

PERMIS ALIMENTAIRES

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

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.

- 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** ou en tant que **société qui exploite une entreprise**, inscrivez votre raison sociale sur le formulaire.

Adresse de correspondance : Inscrivez l'adresse nous permettant 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 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 en tant que société, vous devez obligatoirement inscrire votre numéro d'entreprise du Québec, lequel vous a été attribué par le Registraire des entreprises du Québec. Prenez soin d'inscrire les dix 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, DESCRIPTIONS DES OPÉRATIONS ET COÛTS

Pour choisir le permis qui correspond à vos besoins, veuillez vous reporter à la section des catégories de permis qui se trouve au début du guide intitulé *Demande de permis d'exploitation d'une usine laitière*. Veuillez cocher la catégorie de permis désirée.

SECTION 4 : NOM DE LA PERSONNE QUI DIRIGE LES ACTIVITÉS DE TRAITEMENT DANS L'USINE LAITIÈRE ET QUI EST TITULAIRE DE LA FORMATION OBLIGATOIRE DONNÉE PAR L'INSTITUT DE TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE (ITA) 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 à cette fin et qui est délivré par l'ITA de Saint-Hyacinthe, ou titulaire de tout autre certificat reconnu comme équivalent par le ministre. Si personne n'est titulaire d'une telle certification, veuillez indiquer le nom de la personne inscrite à l'ITA pour obtenir cette compétence dans les délais les plus brefs*. Il importe de noter que, dans le cas des usines laitières dont les procédés ne sont pas complexes (procédés tels que la coupe de fromage, la préparation de beurre à l'ail, l'emballage de fromage), seule la formation obligatoire de gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaire est exigée.

Pour obtenir davantage d'information à ce sujet, veuillez consulter l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene.

SECTION 5 : DOCUMENTS DÉCRIVANT LES ACTIVITÉS

A. Nature des activités prévues

La nature des activités doit être indiquée de façon détaillée. Par exemple :

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

* Ne s'applique pas à la catégorie 3 : couper ou emballer du fromage, du beurre ou d'autres produits laitiers ou fabriquer des produits laitiers sans transformation de lait.

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 aux autres provinces et territoires, et/ou, à l'extérieur du Canada, veuillez noter que vous devez remplir le formulaire et le retourner au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, sans remplir la Section 6.

Si vous souhaitez vendre vos produits au Québec seulement, assurez-vous de joindre tous les documents demandés. Ces documents sont indiqués dans le guide intitulé 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 le 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 obtenir votre permis, le demandeur ou la personne autorisée à faire la demande doit déclarer que les renseignements inscrits sur le formulaire sont vrais. Pour ce faire, vous devez :

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