

DÉMARRAGE EN  
TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

# ENREGISTREMENT ET PERMIS



## L'ENREGISTREMENT DE L'ENTREPRISE

### La forme juridique de l'entreprise

Une entreprise à but lucratif peut prendre différentes formes :

- l'entreprise individuelle,
- la société en nom collectif,
- la société en commandite,
- la société en participation,
- la société par actions.

Consultez le [Registraire des entreprises du Québec \(REQ\)](#) pour connaître les distinctions entre ces principales formes juridiques. Le choix d'une forme ou d'une autre aura notamment une incidence sur les obligations fiscales que vous devrez remplir.

### Les obligations provinciales et municipales

Pour enregistrer votre entreprise et obtenir un numéro d'entreprise du Québec (NEQ), vous devez vous inscrire au [REQ](#). De plus, avant d'installer le bureau de votre entreprise dans votre résidence ou dans un espace commercial locatif, vous devez vérifier auprès de votre municipalité si le zonage le permet.

### Rappel

Vous êtes producteur agricole et vous souhaitez transformer des aliments à la ferme? Il est important de vous renseigner sur les obligations à respecter auprès de la [Commission de protection du territoire agricole du Québec](#).

Par ailleurs, la plupart des entreprises qui exercent des activités commerciales au Québec doivent s'inscrire au fichier de la taxe sur les produits et services (TPS) et à celui de la taxe de vente du Québec (TVQ), tenus par Revenu Québec. La TPS et la TVQ s'appliquent aux ventes de différents produits alimentaires dans certains établissements.

Pour les projets industriels ou réalisés à la ferme, il faut vérifier auprès de votre municipalité si des demandes d'autorisations sont requises ou si des réglementations particulières sont en vigueur.

L'information contenue dans les documents suivants pourrait vous être utile :

- [Lignes directrices applicables à l'industrie agroalimentaire hors réseau](#)
- [Lignes directrices sur les usines de transformation de produits marins](#)
- [Lignes directrices pour l'utilisation des objectifs environnementaux de rejet relatifs aux rejets industriels dans le milieu aquatique](#)

## À savoir

Vous désirez développer une marque de commerce pour vos produits? Pour savoir comment la protéger, consultez l'[Office de la propriété intellectuelle du Canada](#).



## LES PERMIS RELEVANT DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION (MAPAQ)

Vous devez obtenir certains permis en fonction de la nature de vos activités et de la clientèle que vous visez :

- Si les aliments préparés sont destinés à la vente directe aux consommateurs, vous aurez besoin d'un permis de vente au détail.
- Si les aliments préparés sont destinés à la vente à d'autres commerces qui vont ensuite les revendre (vente en gros), vous devrez vous procurer les permis nécessaires en fonction des aliments produits. Les permis de vente en gros visent quatre catégories d'aliments : les viandes, les produits marins, les produits laitiers et les succédanés de produits laitiers.

Dans le cas de certains aliments, par exemple ceux dont tous les ingrédients sont végétaux ou les produits d'eau douce, la vente en gros ne requiert pas de permis alimentaire.

### Le permis de vente au détail

Ce permis permet de réaliser des ventes directement auprès du consommateur.

Cependant, il y a deux particularités concernant la vente au détail :

#### 1. 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 règles suivantes s'appliquent :

- Les aliments préparés dans une cuisine domestique ne peuvent être vendus en gros.
- La quantité de produits préparés dans une cuisine domestique ne doit pas dépasser 100 kilogrammes par mois.
- L'aire utilisée doit servir exclusivement à préparer les aliments pour la vente.
- Les normes d'hygiène et de salubrité qui concernent tous les établissements alimentaires doivent être respectées.
- Le respect de la chaîne du froid est de première importance, qu'il s'agisse de dons ou de ventes.

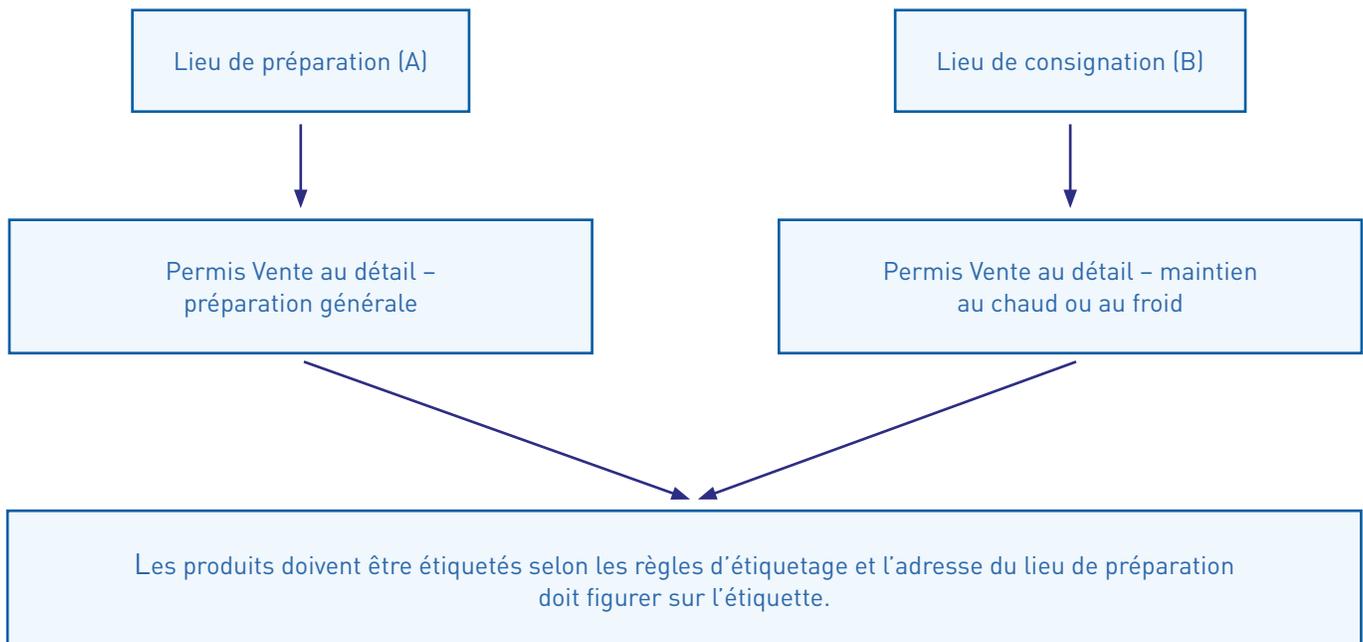
## 2. La vente en consignation

La vente en consignation consiste à vendre des aliments dans un lieu autre que celui de leur préparation. Un permis est alors nécessaire pour l'endroit de préparation. Un autre permis peut être exigé pour le lieu de consignation, selon la nature des activités.

L'entreprise ou la personne qui laisse en consignation des aliments dans un autre établissement demeure en tout temps la **seule responsable** de la qualité, de la salubrité et des conditions d'entreposage de ces aliments.

Une bonne pratique est d'établir un contrat ou une entente de consignation entre les parties pour bien définir les rôles et les responsabilités de chacune d'elles. Ce contrat ou cette entente devrait être disponible au lieu de vente pour vérification par un inspecteur.

Par exemple, un restaurateur prépare des portions de lasagne congelées, emballées et étiquetées dans la cuisine de son restaurant (A). Il laisse en consignation (B) dans un supermarché des portions de lasagne congelées, emballées et étiquetées. Il doit donc être titulaire de deux permis : un permis Vente au détail – préparation générale pour le lieu de préparation et un permis Vente au détail – maintenir chaud ou froid pour la vente en consignation au supermarché.



Pour obtenir plus d'information sur les permis de restauration et de vente au détail, consultez les documents suivants :

- [Guide – Demande de permis de restauration et de vente au détail](#)
- [Aide-mémoire pour les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail](#)
- [Les unités de maintien chaud ou froid et le calcul des droits exigibles de certains permis](#)

Vous pouvez aussi poser vos questions sur le sujet en écrivant à l'adresse courriel suivante : [permislegers@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:permislegers@mapaq.gouv.qc.ca).

## Le permis de vente en gros

Consultez les liens suivants pour en savoir plus sur les permis à obtenir selon votre domaine d'activité :

- [Permis d'abattoir de proximité](#)
- [Permis d'abattoir et de vente de produits carnés](#)
- [Permis d'usine laitière](#)
- [Permis de succédanés de produits laitiers](#)
- [Permis de préparation ou conserverie de produits marins](#)



Il est également possible de poser des questions sur le permis de vente en gros en écrivant à l'adresse courriel suivante : [permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca).

## Les autres types de permis délivrés par le MAPAQ

Un permis est nécessaire pour préparer des aliments crus, cuits ou traités à base de viande pour animaux de compagnie :

- [Permis pour la préparation d'aliments à base de viandes pour animaux de compagnie](#)

Voici d'autres documents de référence en lien avec la réglementation en vigueur :

- Vidéo d'information [L'ABC du démarrage en transformation alimentaire : permis et réglementation](#)
- [Marchés publics – Exigences de commercialisation à l'intention des exploitants agricoles](#)
- [Vente de produits agricoles](#)

### À savoir

Une formation en hygiène et salubrité des aliments est obligatoire pour la majorité des établissements alimentaires. Vérifiez si vous devez suivre cette formation en prenant connaissance de la page [Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires](#).

### Vous avez des questions?

Consultez la [page Permis](#) du site Web du MAPAQ pour obtenir des informations utiles sur chacun des permis. Si, après votre lecture, vous avez des questions sur les permis nécessaires et la réglementation applicable, contactez une conseillère ou un conseiller en inspection des aliments :

Sans frais : 1 800 463-6210

Par courriel : [smsaia@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:smsaia@mapaq.gouv.qc.ca)

## LE PERMIS DE FABRICATION DE BOISSONS ALCOOLIQUES

Pour fabriquer des boissons alcooliques, vous devez détenir un permis délivré par la [Régie des alcools, des courses et des jeux](#) (RACJ).

Il existe quatre types de permis dans ce domaine :

1. Permis industriels
  - Fabricant de vin
  - Fabricant de cidre
  - Brasseur
  - Distillateur
2. Permis de production artisanale de boissons alcooliques
3. Permis de production artisanale de bière
4. Permis de coopérative de producteurs artisans

### À savoir

La [directive sur les marchés publics à l'intention des titulaires d'un permis de production artisanale](#) est émise par la RACJ de façon périodique. Elle encadre certaines possibilités de commercialisation pour les boissons alcooliques artisanales (vins, cidres et boissons alcooliques à base de petits fruits, d'érable ou de miel).

Vous devez aussi obtenir une licence fédérale liée à la perception des droits d'accise. Ces droits sont imposés sur les spiritueux, les vins, la bière et les produits du tabac. À ce sujet, vous pouvez consulter les documents suivants :

- [Demande de licence sous le régime de la Loi sur la taxe d'accise](#) (bière)
- [Demande de licence, d'agrément ou d'autorisation en vertu de la Loi de 2001 sur l'accise](#) (spiritueux, vins et autres boissons alcooliques fermentées à partir de végétaux)

## Rappel

### La taxe spécifique sur les boissons alcooliques

Les [taux de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques](#) perçue par le gouvernement du Québec varient selon le type de boisson vendue. Ils sont réduits lorsque la boisson alcoolique est fabriquée au Québec selon certaines conditions.

Les [exigences en matière d'étiquetage des boissons alcoolisées](#) s'appliquent également.

## La vente de boissons alcooliques artisanales à un restaurant ou à un bar

Les produits autres que les spiritueux ou la bière vendus à un titulaire de permis autorisé à vendre ou à servir des boissons alcooliques pour consommation sur place, comme un restaurant ou un bar, doivent porter un autocollant numéroté délivré par la RACJ.

## LE PERMIS DE VENTE HORS QUÉBEC

La vente de produits alimentaires à l'extérieur du Québec est encadrée par une réglementation fédérale. L'Agence canadienne d'inspection des aliments peut exiger des licences ou des enregistrements spécifiques :

- [Site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)

Le site Web du MAPAQ présente les exigences réglementaires à respecter pour exporter aux États-Unis dans trois secteurs d'activité spécifiques :

- [Boissons alcoolisées](#)
- [Produits laitiers](#)
- [Viandes et volailles](#)



## La vente de spiritueux par un producteur artisanal de boissons alcooliques

Les spiritueux produits par un titulaire de permis de production artisanale de boissons alcooliques peuvent être vendus seulement sur le lieu de leur fabrication, à la Société des alcools du Québec ou à l'extérieur du Québec. Il est interdit de les vendre :

- dans les marchés publics et autres lieux spécifiés par la [Directive sur les marchés publics 2024 et 2025](#);
- à un titulaire de permis autorisé à vendre ou à servir des boissons alcooliques pour consommation sur place ou à un titulaire de permis d'épicerie.

Selon le pays où vous souhaitez exporter vos produits, vous devrez respecter la réglementation en vigueur. Cette démarche peut toutefois s'avérer complexe. Des organisations peuvent vous accompagner, par exemple :

- [Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada](#)
- [Réseau des organismes régionaux de promotion des exportations du Québec](#)

# INFORMATIONS UTILES

---

## **Pour connaître les exigences juridiques et réglementaires**

[Entreprises Québec – Formes juridiques](#)

[Réseau juridique du Québec – Les principales formes d'entreprises](#)

[Boussole entrepreneuriale](#)

Questionnaire en ligne vous permettant de déterminer le modèle d'entreprise qui vous convient.

[Incorporation de régime fédéral](#)

[La TVQ, la TPS/TVH et l'alimentation](#)

Guide vous permettant de déterminer si la TVQ et la TPS/TVH s'appliquent ou non à vos produits.

[Office de la protection intellectuelle du Canada](#)

[Loi sur les produits alimentaires](#)

[Règlement sur les aliments](#)

[Taux des taxes d'accise – Gouvernement du Canada](#)

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

[Lois et règlements - Alcool](#)

## **Agence canadienne d'inspection des aliments**

[Exportation d'aliments](#)

Informations sur les exigences en matière d'exportation d'aliments.

[Licences pour les aliments](#)

Informations sur les licences nécessaires pour certains aliments.

[Inspection et application de la loi](#)

Informations sur les procédures d'inspection.

## **Pour recevoir de l'accompagnement**

[Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada](#)

Organisme offrant divers services pour l'exportation de produits alimentaires.

[ORPEX du Québec](#)

Réseau offrant des conseils d'experts et un accompagnement pour les projets d'exportation de PME.

[Trousse d'outils pour les entreprises alimentaires](#)

Informations sur les exigences stipulées dans le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.