



DOCUMENT D'INFORMATION



MARCHÉS PUBLICS

EXIGENCES DE COMMERCIALISATION

À L'INTENTION DES EXPLOITANTS AGRICOLES

CATÉGORIES DE PERMIS ET EXEMPTION

L'exploitant agricole* qui vend des aliments dans des marchés publics ou des marchés virtuels, dans des foires agricoles ou des kiosques temporaires ou encore au cours d'activités spéciales doit posséder un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Il peut utiliser ce permis dans tous les lieux où il vend ses produits. Il n'est pas tenu de posséder un permis pour chaque lieu de vente.

Selon la situation, l'exploitant agricole peut soit avoir besoin d'un unique permis de vente au détail ou bénéficier d'une exemption pour vendre ses produits sur les lieux de l'établissement où il exerce ses activités principales ou en d'autres lieux (simultanément ou non).

Précisons qu'il existe, au regard des lieux mentionnés précédemment, deux catégories de permis visant la vente au détail des aliments destinés à la consommation humaine :

- **«Préparation générale»**: une préparation d'aliments est effectuée dans le but de les vendre.
- **«Maintenir chaud ou froid»**: aucune préparation d'aliments n'est effectuée, mais les aliments sont maintenus au chaud ou au froid dans le but de les vendre.

Les exemples ou schémas suivants indiquent s'il est nécessaire ou non de se munir d'un permis pour vendre des aliments au détail en fonction de certaines situations.

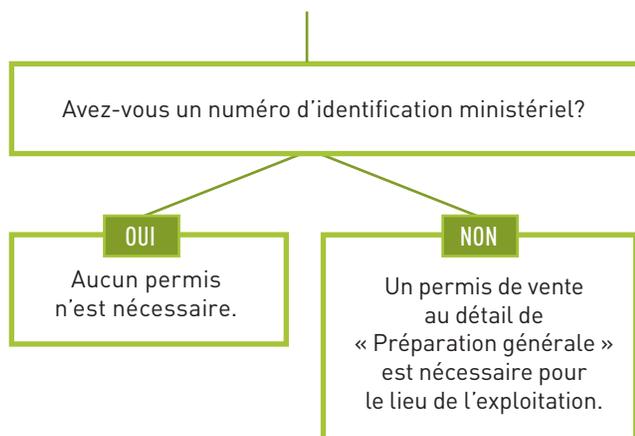
* Un exploitant agricole est défini comme toute entité quelle qu'en soit la forme juridique, qui fait l'élevage d'animaux ou cultive des végétaux ou cueille des végétaux sauvages ou des champignons, en vue de la mise en vente pour consommation humaine.

EXEMPLES DE SITUATION

Il existe différentes situations à l'égard desquelles un exploitant agricole peut avoir besoin d'un permis de vente au détail ou en être exempté pour vendre ses produits sur le lieu même de son entreprise ou à l'extérieur de celle-ci* (marchés publics, foires agricoles, kiosques temporaires, activités spéciales** et marchés virtuels). Il est à noter que, dans les exemples suivants, les aliments préparés par l'exploitant en vue de les vendre au détail doivent provenir en tout ou en partie de son exploitation.

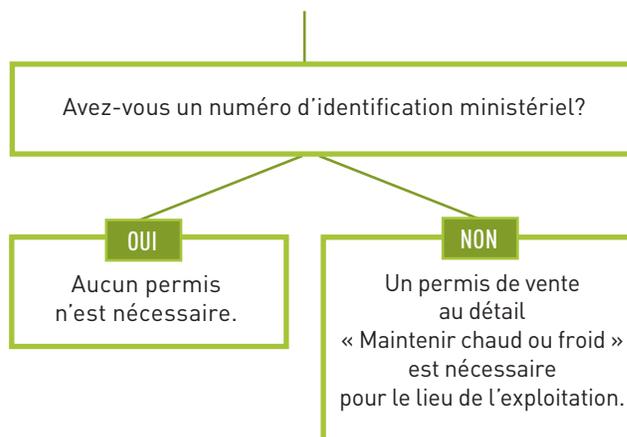
EXEMPLE 1

- Vous êtes un exploitant agricole qui prépare et vend des produits de l'érable, tels que de la sève d'érable, du sirop d'érable, de la tire d'érable, du sucre d'érable mou ou du beurre d'érable.
- Vous êtes un exploitant agricole qui prépare et vend des produits apicoles, tels que du miel liquide et crémeux, de la gelée royale, de la propolis et du pollen.



EXEMPLE 2

- Vous êtes un exploitant agricole qui vend des œufs de consommation en coquille.



* L'exploitant agricole doit être en mesure de présenter une copie de son permis en tout temps sur les différents lieux de vente d'aliments.

** Le permis d'« événements spéciaux » est toujours accordé par rapport au lieu de préparation ou d'exploitation de l'exploitant agricole, même si la vente au détail s'effectue à un autre endroit.

EXEMPLE 3

- Vous êtes un exploitant agricole qui vend des fruits et des légumes frais et entiers provenant de son exploitation.

Aucun permis n'est nécessaire.

EXEMPLE 4

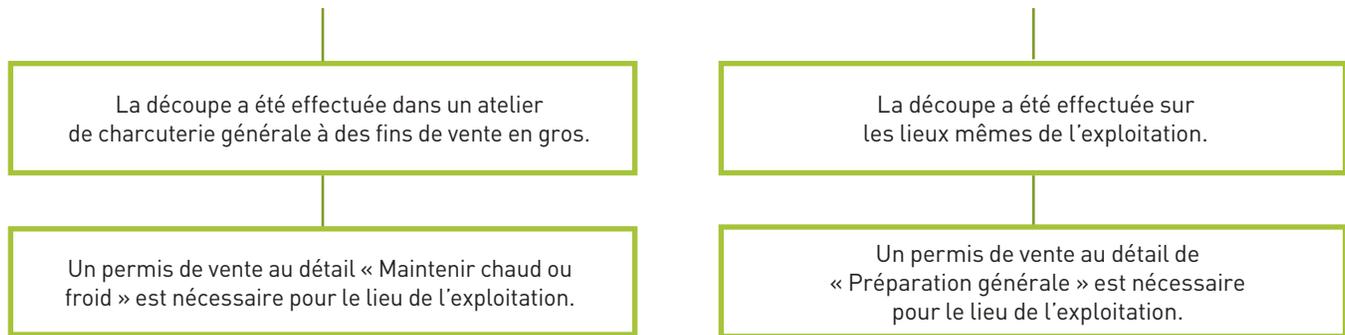
- Vous êtes un exploitant agricole qui prépare et vend ses propres produits de l'érable transformés, tels que des tartes à l'érable ou des caramels à l'érable.
- Vous êtes un exploitant agricole qui prépare et vend ses propres produits apicoles transformés, tels que des chocolats au miel ou du miel aux fruits.
- Vous êtes un exploitant agricole qui prépare des quiches à l'aide des œufs de consommation qu'il produit.
- Vous êtes un exploitant agricole qui prépare des fruits coupés ou de la soupe à l'aide des fruits et des légumes qu'il cultive.

Un permis de vente au détail de « Préparation générale » est nécessaire pour le lieu de l'exploitation.



EXEMPLE 5

Vous êtes un exploitant agricole qui vend des viandes issues d'animaux qu'il a élevés et qui ont été abattus dans un abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale.



REMARQUES

- L'exploitant agricole qui offre des dégustations gratuites n'a pas besoin de se munir d'un permis.
- L'information générale concernant les permis – types, coût, etc. – est présentée dans le site Internet suivant : www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/permisalimentaire.

FORMATION EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

Tous les exploitants agricoles doivent veiller à se conformer à la réglementation en relation avec la formation en hygiène et salubrité alimentaires. Pour plus de renseignements à ce sujet, vous pouvez suivre le lien suivant :

www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene.

Toutefois, l'exploitant agricole titulaire d'un numéro d'identification ministériel, qui prépare des produits issus de l'acériculture ou de l'apiculture ou encore des œufs de consommation en coquille ou qui maintient froid des fruits et des légumes frais entiers, provenant exclusivement de sa production et les vend au détail à l'emplacement même de son exploitation, est dispensé de suivre la formation en hygiène et salubrité alimentaires.

INSCRIPTION À L'ÉTALAGE

Lorsqu'un exploitant agricole vend des produits au détail dans un marché public, ces produits, leur emballage ou un écriteau afférent doivent porter une inscription qui en indique l'origine si ces produits présentent une similitude avec un produit agricole québécois, mais ne proviennent pas du Québec. Par exemple, du sirop d'érable en provenance des États-Unis, qui est vendu au Québec, doit être identifié par l'inscription de son pays d'origine, soit « États-Unis ».

Précisément, en ce qui concerne les fruits et légumes frais venant du Québec, l'expression « Produit du Québec » doit figurer bien en vue au-dessus du produit mis en vente. Tous les autres fruits et légumes doivent être désignés par le nom de leur pays d'origine ou, s'il s'agit d'un produit canadien, par le mot « Canada » ou le nom de la province d'origine. Par exemple, dans un marché public situé au Québec, des pommes ontariennes doivent porter la mention « Canada », « Ontario » ou « pommes ontariennes ».

ÉTIQUETAGE

Tout produit conditionné destiné à la vente doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient qui le renferme, sur l'emballage ou sur l'enveloppe qui le contient, les inscriptions nécessaires pour révéler :

- le nom usuel;
- la liste des ingrédients (par ordre décroissant) ainsi que leurs constituants;
- les allergènes alimentaires, les sources de gluten et les sulfites, soit dans la liste des ingrédients ou à la fin de celle-ci (avec la mention « Contient... »). Les allergènes alimentaires à déclaration obligatoire sont les suivants :
 - amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches ou noix;
 - arachides;
 - graines de sésame;
 - blé ou triticale;
 - oeufs;
 - lait;
 - soja;
 - produits de la mer (poissons, crustacés, mollusques);
 - graines de moutarde;
- la quantité exacte (poids);
- les nom et adresse du fabricant, du préparateur, du conditionneur, de l'emballer, du fournisseur ou du distributeur;
- dans le cas d'un produit préemballé, dont la durée de conservation est de 90 jours ou moins, sauf pour les fruits et légumes frais préemballés, et qui est emballé par l'exploitant...

... ailleurs que sur les lieux de vente au détail :

- une date limite de conservation (aussi connue sous l'expression « meilleur avant »);
- les conditions d'entreposage (si elles diffèrent des conditions ambiantes normales);

... sur les lieux de vente au détail où il sera vendu :

- la date d'emballage (date qui est aussi précisée par la mention « Embaqueté le [...] »);
- la durée de conservation de l'aliment;

- le tableau de la valeur nutritive. Certains produits sont exemptés de cette obligation. La liste des exemptions se trouve à la section 5.3 du Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments, accessible par le lien électronique suivant : **www.inspection.gc.ca**.

RÈGLES DE PROVENANCE

Certaines précisions relatives à la provenance des viandes ou des œufs intéresseront les exploitants agricoles qui désirent faire la vente au détail de ces types de produit.

■ Les viandes

Les viandes vendues au détail, que ce soit à l'établissement d'un exploitant agricole ou dans un marché public, doivent provenir exclusivement d'un animal issu d'un abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale ou d'un atelier de préparation de viandes titulaire d'un permis provincial ou d'un agrément fédéral.

Ces viandes ne peuvent pas provenir d'un détaillant ou d'un restaurateur, ni d'un abattoir de proximité ou transitoire, ni d'un atelier où l'on assure la fourniture de services de préparation de viandes ou d'aliments carnés moyennant rémunération.

■ Les œufs

Un exploitant agricole peut vendre directement aux consommateurs les oeufs issus de ses activités qui ne sont pas classés ainsi que les préparations alimentaires à base de ces oeufs.



COMMENT OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS OU DÉPOSER UNE PLAINTE

Pour obtenir de plus amples renseignements concernant la Loi sur les produits alimentaires, l'hygiène et la salubrité alimentaires ou les permis alimentaires, vous pouvez communiquer avec la Direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments du MAPAQ au **1 800 463-5023** ou par courriel à l'adresse suivante : smsaia@mapaq.gouv.qc.ca.

Si vous êtes témoin d'un manquement à la Loi sur les produits alimentaires, vous pouvez porter plainte en composant le même numéro (choisir l'option 1). Les plaintes sont traitées de façon anonyme et un inspecteur en assure le suivi.

Il est également possible de consulter les publications suivantes du MAPAQ, sur le Web :

- Aide-mémoire pour les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail - Dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires;
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires;
- Votre carnet d'information - Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires;
- Allergies alimentaires;
- Dépliant - Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires (pour les gestionnaires d'établissement et les manipulateurs d'aliments);
- Fiche d'information - Les bonnes pratiques d'hygiène dans les marchés publics alimentaires
- Règlement sur les aliments et Règlement sur les fruits et légumes frais : www.mapaq.gouv.qc.ca/loisetreglements.



*Agriculture, Pêcheries
et Alimentation*

Québec 

24-0103

ISBN: 978-2-550-98764-2 (PDF)
© Photos: Éric Labonté, MAPAQ.