

Rappel pour les permis du MAPAQ et de la RACJ

Ce document vous informe des permis à obtenir lorsque vous participez à des événements spéciaux (marchés publics, foires, kiosques temporaires...). Il vous est aussi suggéré de consulter la Foire aux questions : Exploitants agricoles et permis dans les marchés publics, les différents hyperliens du présent document ou les personnes-ressource en lien avec votre besoin.

Les producteurs

Les nouveaux comme les anciens producteurs se doivent de bien comprendre leurs obligations concernant les permis. Il en est de leurs responsabilités.

TABLEAU 1 : Permis et formation requis

| Producteur | Produit vendus | Type de permis et formation obligatoire |
|--|---|---|
| Exploitant agricole (Non détenteur d'un NIM) | Légumes et fruits frais entiers | Aucun permis et pas de formation obligatoire |
| | Seulement des œufs de consommation en coquille classés et mirés | Permis « vente au détail – maintien chaud ou froid » pour le lieu principal d'exploitation |
| | Seulement vente de viande à la ferme | Une photocopie de ce permis peut être utilisée dans les différents événements fréquentés (marchés publics, foires, kiosques temporaires...) Pas de formation obligatoire |
| | Vente de divers produits agricoles : produits de l'érable, produits apicoles, œufs de consommation en coquille classés et mirés, légumes et fruits transformés, viande transformée... | Permis « vente au détail – préparation générale » pour le lieu principal d'exploitation Une photocopie de ce permis peut être utilisée dans les différents événements fréquentés (marchés publics, foires, kiosques temporaires...) Formation « gestionnaire d'établissement alimentaire » |
| Producteur agricole (Détenteur d'un NIM) | Vente de fruits et légumes frais entiers, de produits de l'érable, de produits apicoles ou d'œufs de consommation en coquille classés et mirés | Aucun permis et pas formation obligatoire |
| | Vente de divers produits agricoles transformés : légumes et fruits transformés, viande transformée... | Permis « vente au détail – préparation générale » pour le lieu principal d'exploitation. Une photocopie de ce permis peut être utilisée dans les différents événements fréquentés (marchés publics, foires, kiosques temporaires...) Formation « gestionnaire d'établissement alimentaire » |
| | Seulement vente de viande à la ferme | Permis « vente au détail – maintien chaud ou froid » pour le lieu principal d'exploitation Une photocopie de ce permis peut être utilisée dans les différents événements fréquentés (marchés publics, foires, kiosques temporaires...) Pas de formation obligatoire |

TABLEAU 1 : Catégories du permis « vente au détail » et coûts

| Préparation générale | Maintenir chaud ou froid |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 324 \$ par année • Pour les activités à la ferme et la vente par Internet. Une photocopie du permis peut être utilisée lors de l'événement • Pour cinq unités de maintien chaud ou froid (UMCF) • + 13 \$ par UMCF supplémentaire | <ul style="list-style-type: none"> • 249 \$ par année • Pour les activités à la ferme et la vente par Internet. Une photocopie du permis peut être utilisée lors de l'événement • Pour cinq unités de maintien chaud ou froid (UMCF) • + 13 \$ par UMCF supplémentaire |
| <ul style="list-style-type: none"> • Pour les aliments cuits et préparés par le producteur dans son entreprise ou lors d'un événement • Pour les dégustations pour lesquelles on demande un paiement • Pour la manipulation des paquets pour en modifier les portions <p>Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meule de fromage dont on coupe un morceau au marché pour l'emballer et le vendre à un client • Ouverture d'un paquet de viande pour réduire en portions (remballage) | <ul style="list-style-type: none"> • Pour les aliments qui ont besoin d'un contrôle de température <p>Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viande emballée et préparée chez le boucher dont on doit maintenir au froid • Fromage emballé qu'on doit maintenir au froid |

Des frais d'ouverture de dossier de 126 \$ s'appliquent pour toute nouvelle demande de permis

N.B. : Tout ce qui est gratuit ou constitue un don n'est pas sujet à une exigence de permis.

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

Exigences relatives à la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires

Afin d'obtenir votre permis, il faut vous conformer aux exigences relatives à la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires. Vous référer au tableau 1 pour les situations où la formation obligatoire est exigée. Vous devez inscrire sur votre formulaire de demande de permis:

1. le nom de la personne désignée responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires de votre établissement;
2. le numéro d'attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire de la personne responsable. Pour en savoir davantage sur la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires ainsi que sur vos obligations, consultez : www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene.

Pour suivre la formation obligatoire, veuillez contacter l'un des formateurs autorisés de votre région. Consultez le www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs.

Les producteurs agricoles (détenteurs d'un numéro d'identification ministériel (NIM)) qui ne font que la vente des produits ci-dessous sont exemptés de la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires :

- Produits apicoles (miel liquide et crémeux, gelée royale, propolis et pollen);
- Produits acéricoles (sève d'érable, sirop d'érable, tire d'érable, sucre d'érable mou et beurre d'érable);
- Œufs de consommation en coquilles.

La vente d'alcool

La Directive sur la commercialisation des boissons alcooliques par le titulaire d'un permis de production artisanale de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) pour la période 2018 - 2019 mentionne que: « le titulaire d'un permis de production artisanale (vin, cidre, hydromel, mistelle, liqueur, boissons alcooliques à base de petits fruits ou de rhubarbe, de sève ou de sirop d'érable) est autorisé à vendre ses boissons alcooliques dans les endroits suivants qui sont considérés comme une extension du lieu de fabrication » dont les marchés de producteurs agricoles. Comme la directive le mentionne, un détenteur de permis de production artisanale est autorisé à vendre ses produits dans les marchés publics moyennant la demande et la réception d'une lettre d'autorisation de la RACJ.

Restrictions: Aucune vente ne peut être effectuée dans un endroit où est exploité un permis d'épicerie.

Les brasseurs et artisans de la bière peuvent faire la demande d'un permis de réunion pour faire déguster ses produits à la clientèle. Étant exclus et ne pouvant pas jouir les privilèges

accordés par la directive, ils ne peuvent pas vendre des bouteilles pour emporter dans un autre lieu au même titre que les artisans mentionnés à l'article 24.1 de la loi sur la SAQ.

L'article 31 de la Loi sur les permis d'alcool permet au détenteur de permis d'épicerie de faire les ventes mentionnées dans l'article 31 de la loi sur les permis d'alcool (mais pas de vente pour consommation sur place). Pour demander un permis d'épicerie, veuillez remplir le formulaire de demande de permis disponible sur le site Internet de la RACJ, fournir les documents et payer les frais nécessaires à la RACJ.

Les marchés publics

Permis

Les marchés publics ne doivent pas avoir de permis du MAPAQ.

Cependant, les gestionnaires de marché public doivent rappeler aux producteurs d'avoir leurs permis alimentaires. Ils doivent aussi s'assurer que leur situation avec la ville soit bien entendu. Certaines villes exigent un permis alors que d'autres non.

Exigences relatives à l'aménagement sanitaire des lieux et des véhicules

Nous vous invitons à vous référer à la page 17 du Guide - Demande de permis de restauration et de vente au détail :

http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/md/Formulaires/Pages/permisresto_statique.aspx

Les marchés publics auront à respecter l'article 2.1.6 de la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29) qui traite des exigences relatives aux marchés publics:

- 2.1.6. Marché public:** Les locaux et le matériel d'un établissement de marché public, dont l'exploitant met des emplacements à la disposition de vendeurs de produits, doivent être propres et ce marché doit comprendre:
- A.** Un réseau d'eau potable, chaude et froide, sous pression;
 - B.** Un réseau d'évacuation tant des eaux pluviales que des eaux usées. Ce réseau doit être curable et conçu sur le mode séparatif, avec regard de visite, chasses d'eau, bouches siphonides, grilles de protection et intercepteur de solides;

- C. Des locaux sanitaires comportant des lavabos, distributeurs de savon liquide, dispositifs pour essuyer ou assécher, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition des vendeurs et de leur personnel;
- D. Un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement.

Dans le cas où des étals de viandes ou d'aliments carnés y sont installés, l'établissement de marché public, en plus d'être assujéti aux sous-sections 6.4.1 et 6.7.1, doit également comprendre:

- A. Postes d'eau chaude et d'eau froide installés et aménagés, à chaque étal, de façon à permettre le lavage ou le nettoyage sous pression des locaux, du matériel et des emplacements, outils ou instruments de travail;
- B. Un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement.

Questions fréquentes

Je suis un transformateur de viande sur 2 sites. Ai-je besoin de deux permis?

Détenteur d'un NIM ou pas, le permis « vente au détail - préparation générale » et la formation « gestionnaire d'établissement alimentaire » seront exigés. Toutefois, si vous êtes détenteur d'un NIM, une copie de votre permis pourra être utilisée pour votre deuxième site.

Si je suis transformateur et que j'ai un des produits que je transforme à la maison, est-ce que ça change les permis?

Détenteur d'un NIM ou pas, le permis « vente au détail - préparation générale » et la formation « gestionnaire d'établissement alimentaire » seront exigés. Toutefois, si vous êtes détenteur d'un NIM, une copie de votre permis pourra être utilisée pour votre deuxième lieu de préparation.

Je vends des produits transformés en consigne?

Détenteur d'un NIM ou pas, le permis « vente au détail - préparation générale » et la formation « gestionnaire d'établissement alimentaire » seront exigés. Un permis « vente au détail - préparation générale » sera exigée pour chaque lieu où des aliments sont mis en consignment.

Je prépare des aliments et je les vends dans des marchés publics et à des commerces?

Détenteur d'un NIM ou pas, le permis « vente au détail - préparation générale » et la formation « gestionnaire d'établissement alimentaire » seront exigés. Toutefois, si vous êtes détenteur d'un NIM, une copie de votre permis pourra être utilisée pour la vente de vos aliments dans le marché public. Par contre, un permis de vente en gros sera exigé si vous vendez à des commerces. Le permis de vente en gros sera déterminé en fonction de la nature des aliments vendus.

Consignation et vente en gros

Dans les deux derniers exemples, il y a la notion de vente en consignation et de vente en gros. Il n'y a aucune exemption de permis pour ces deux activités qu'un exploitant soit détenteur ou non d'un NIM : un permis est requis pour chaque lieu où il a vente d'aliments en consignation, de même qu'un permis de vente en gros est exigé si des aliments sont vendus à des commerces qui vont revendre ces aliments. Pour des précisions sur ces activités, les exploitants sont invités à communiquer avec le service des permis du MAPAQ.

Pour toutes questions concernant les permis alimentaires (restauration, vente au détail, événements spéciaux, vente en gros), SVP, vous adresser à :

Service des permis

Direction des services aux clientèles
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)
200, chemin Ste-Foy, 11^e étage
Québec (Qc) G1R 4X6

T: 1 800 463-6210

F: 418 380-2169

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca>

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/paiementpermis>

Pour toutes questions concernant la RACJ

Manouach Thérasmé
Inspecteur, RACJ

T: 514 864-7225, poste 22095

C: manouach.therasme@racj.gouv.qc.ca