



# PERMIS ALIMENTAIRES

## EXIGENCES LÉGISLATIVES ET RÉGLEMENTAIRES

# Mandat du MAPAQ

Le MAPAQ a le mandat d'exercer une surveillance de toute la chaîne alimentaire aux fins de la protection de la santé publique de même qu'à l'amélioration de la santé et du bien-être des animaux. Il est responsable, notamment, de l'inspection auprès des intervenants de l'agroalimentaire, soit les établissements de :

- Production
- Transformation
- Distribution
- Détail et restauration

# Loi sous l'administration du MAPAQ

## Loi sur les produits alimentaires (Chapitre P-29)

**Modernisation de la Loi sur les produits alimentaires**

Projet de loi n° 99, Loi modifiant principalement la Loi sur les produits alimentaires (sanction 6 octobre 2021)

Modification de la Loi sur les produits alimentaires

- Règlement sur les aliments (Chapitre P-29, r.1)
- Règlement sur les eaux embouteillées (Chapitre P-29, r.2)
- Règlement sur l'indication de l'origine des fruits et légumes frais (Chapitre P-29, r.3.1)
- Règlement sur le remboursement des coûts d'inspection permanente (Chapitre P-29, r.4)

# Abattage

## Catégories d'abattoirs et types d'abattage :

- A-1 : espèces bovine, chevaline, porcine, caprine, ovine et cervidés
- A-1B : espèces bovine, chevaline et cervidés
- A-1P : espèce porcine et cervidés
- A-3 : lapins et volailles
- A-4 : faisans, pintades, perdrix, cailles
- Abattoir de proximité

[Formulaire de demande](#) de permis pour un [abattoir A-1, A-1B, A-1P ou A-3](#)

[Formulaire de demande](#) de permis pour un [abattoir de proximité](#)

# Abattage

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 (fédéral ou provincial)
- Atelier de préparation de viandes (permis provincial ou agrément fédéral)

# Abattage

Ces viandes ne peuvent pas provenir d'un :

- Détaillant ou restaurateur
- Abattoir de proximité
- Atelier où l'on assure la fourniture de services de préparation de viandes ou d'aliments carnés moyennant rémunération (ex. : découpes à forfait).

# Abattage

Si un producteur abat lui-même ses bovins à sa ferme ou les fait abattre dans un abattoir de proximité :

- uniquement pour sa consommation personnelle
- aucune vente au détail possible

Le propriétaire d'un abattoir de proximité peut vendre au détail la viande de bovins qu'il a abattu dans ses installations

- affichage obligatoire que la viande vendue provient d'animaux abattus dans un abattoir qui n'est pas sous inspection permanente (provincial ou fédéral)

« **AVIS : DES VIANDES ET DES ALIMENTS CARNÉS EN VENTE ICI PROVIENNENT  
D'ANIMAUX ABATTUS ET TRANSFORMÉS SANS INSPECTION PERMANENTE. »**

# Produits carnés

Coupes de viande fraîche

Charcuterie générale

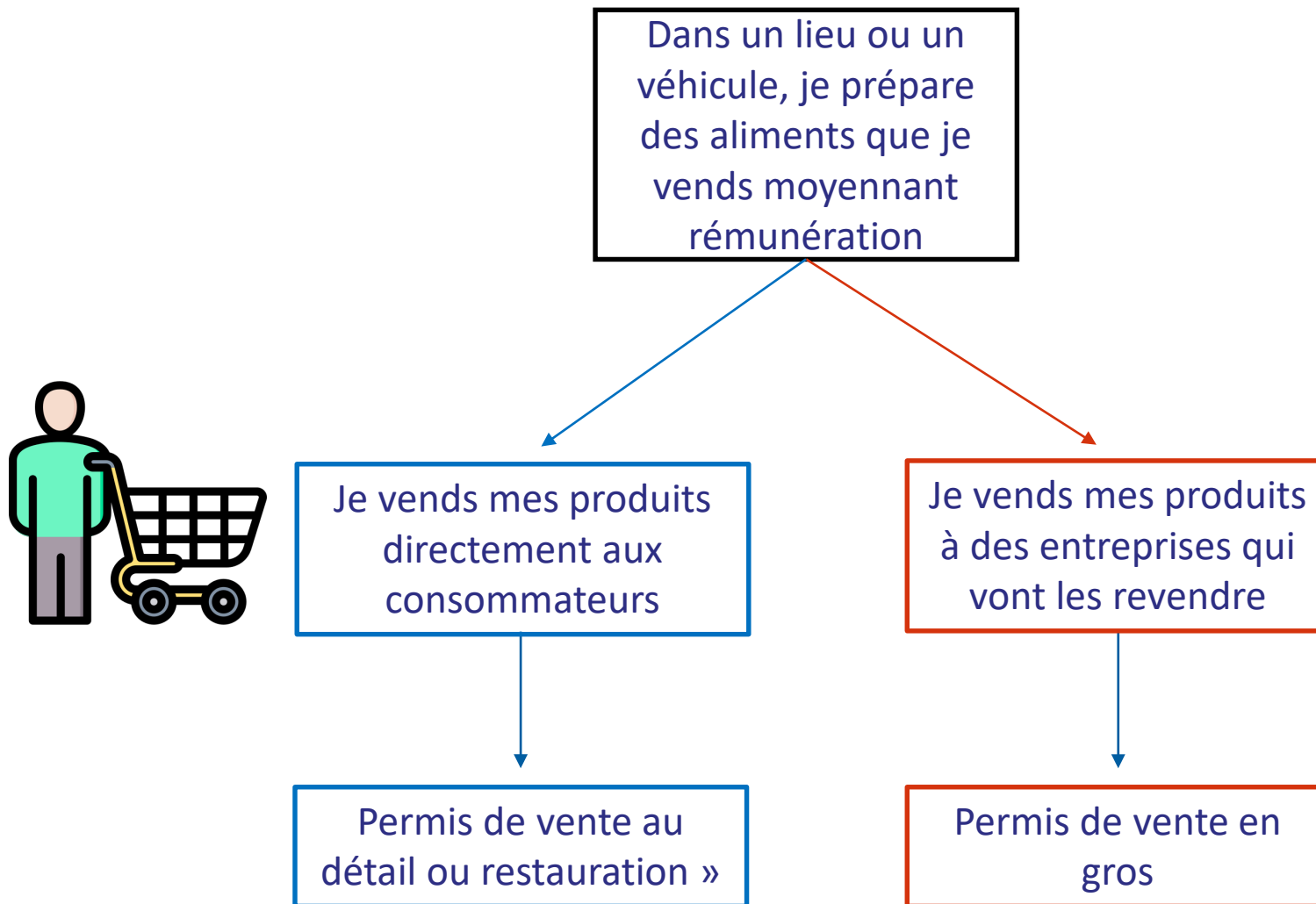
- Pâté à la viande
- Saucisson
- Sandwich

Conserve de viande



Image : Freepik.com





Images : Flaticon.com

# Préparation au sens du Règlement

Abattre, assaisonner, chauffer, coaguler, concentrer, confire, congeler, cuire, décongeler, décoquiller, découper, dépecer, dépiauter, déshydrater, désosser, emballer, enrober, évaporer, éviscérer, extraire, façonner, fermenter, fileter, filtrer, fumer, garnir, griller, hacher, laver, mariner, mélanger, mettre en conserve, mirer, morceler, moudre, mouler, parer, pasteuriser, peler, piquer, presser, réchauffer, réemballer, saler, saigner, saumurer, saurer, sécher, torréfier, trancher et tout autre genre de traitement ou de conditionnement d'aliments

Maintenir **chaud** ou **froid** des aliments à l'exception des boissons, des glaces aromatisées et de la glace.

# Vente en gros



Je prépare des  
aliments que je  
vends moyennant  
rémunération

Je vends mes produits  
à des entreprises qui  
vont les revendre

Permis de vente en  
gros



[Guide : permis de vente en gros de produits carnés](#)

Je prépare des aliments que je vends moyennant rémunération



Je vends mes produits directement aux consommateurs

Vente au détail / Restauration

# Vente directe au consommateur

Préparer des repas ou collations pour les servir ou les vendre pour fins de consommation et moyennant rémunération

| Restauration                                                  | Tarifs de base annu                                                                      |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Préparation générale                 | 331\$ par année pour 5 unités de maintien chaud ou froid + 13\$ par unité supplémentaire |
| <input type="checkbox"/> Maintenir chaud ou froid             | 254\$ par année pour 5 unités de maintien chaud ou froid + 13\$ par unité supplémentaire |
| <input type="checkbox"/> Préparation générale avec buffet     | 509\$ par année                                                                          |
| <input type="checkbox"/> Maintenir chaud ou froid avec buffet | 509\$ par année                                                                          |

Préparer des aliments, à l'exclusion de repas ou collations, pour fins de consommation et non de revente

| Vente au détail                                   | Tarifs de base annuels                                                                   |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Préparation générale     | 331\$ par année pour 5 unités de maintien chaud ou froid + 13\$ par unité supplémentaire |
| <input type="checkbox"/> Maintenir chaud ou froid | 254\$ par année pour 5 unités de maintien chaud ou froid + 13\$ par unité supplémentaire |

# Vente directe au consommateur



Je vends mes produits directement aux consommateurs

Vente au détail / Restauration

Je prépare des aliments que je vends moyennant rémunération

## Sans but lucratif

- activités de restauration ou de vente au détail dans un but charitable, philanthropique...)

## Événements spéciaux

- activités de restauration ou de vente au détail d'une durée de 30 jours consécutifs et moins

### A. Choisissez la nature de votre permis selon l'activité principale que vous effectuez:



Restauration



Vente au détail

### B. Choisissez la catégorie de permis que vous voulez obtenir:

| Catégories                                   | Tarifs de base                                             |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sans but lucratif   | 36 \$ par année                                            |
| <input type="checkbox"/> Événements spéciaux | 36 \$ pour la première journée + 9 \$ par jour additionnel |

# Exigences d'aménagement

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

- ☐ Disposer d'une installation réservée à la préparation d'aliments.
- ☐ Disposer d'un évier dans l'aire, le local ou le véhicule de préparation.
- ☐ Disposer d'eau potable courante froide et chaude (60 °C ou plus).
- ☐ Disposer d'un distributeur à savon liquide ou en poudre et de serviettes jetables.
- ☐ Disposer d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.
- ☐ Disposer d'un système de ventilation adapté aux activités d'exploitation.
- ☐ Disposer d'un récipient pour les déchets.

# Exigences de formation

## Exigences relatives à la formation en hygiène et salubrité alimentaires

Nom du gestionnaire responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires

Numéro de l'attestation du gestionnaire

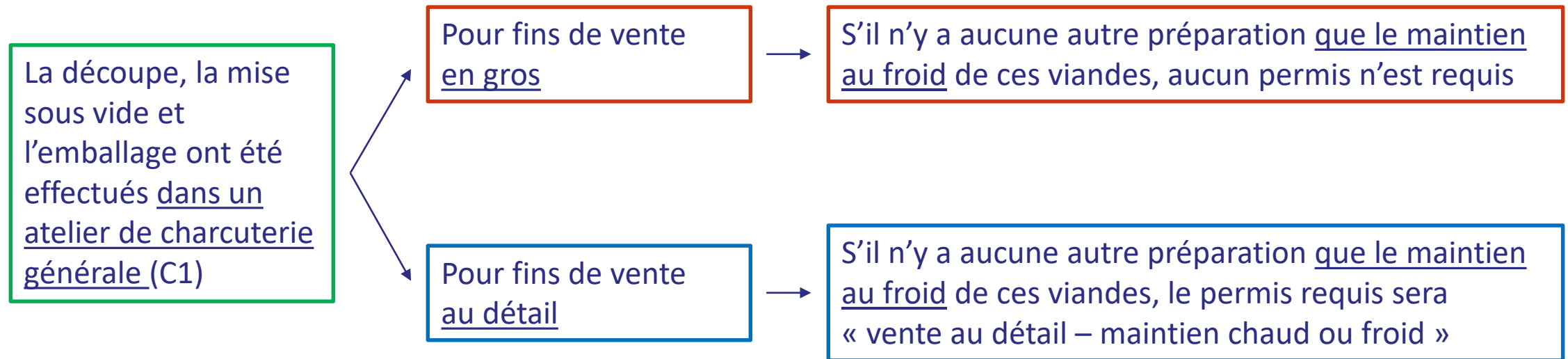
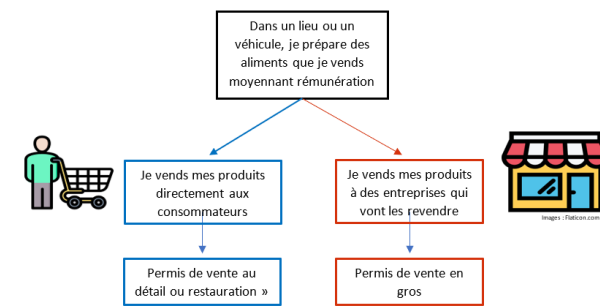
### Exemption

Sont exemptés de la [formation obligatoire](#), outre les exemptions prévues à l'article 2.2.4.7 du Règlement, les établissements qui ne font uniquement que maintenir des aliments au chaud ou froid dans leur établissement.

Par exemple, des pharmacies ou dépanneurs qui maintiennent uniquement des aliments au froid, comme du lait ou des œufs.

# Mise en situation

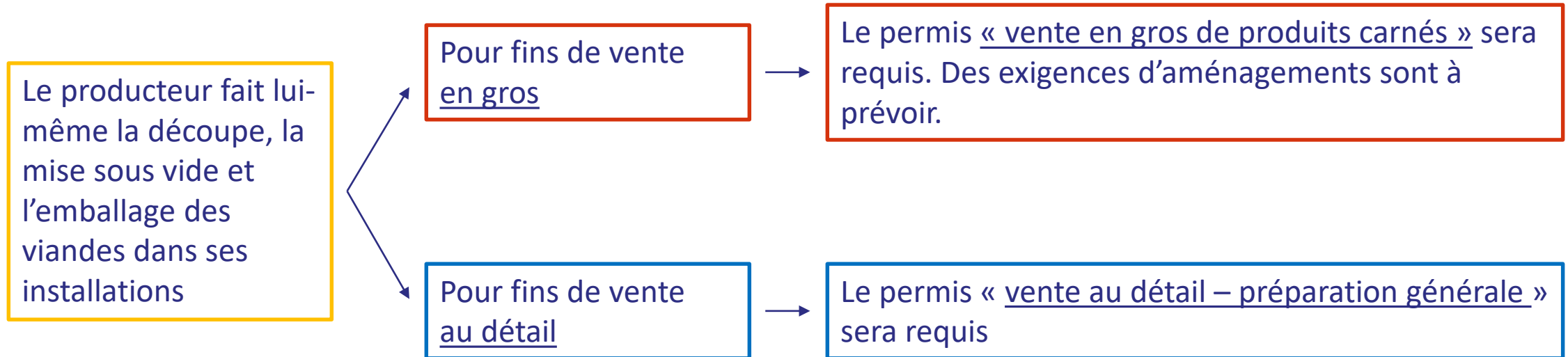
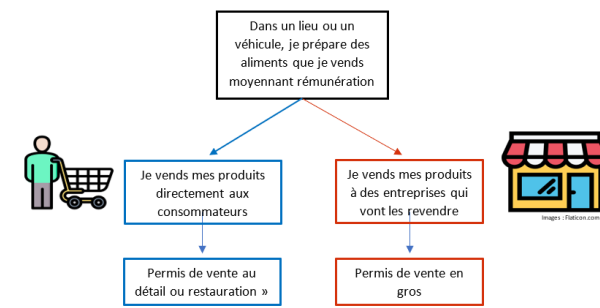
Vous êtes un exploitant agricole qui vend des viandes issues d'animaux que vous avez élevés et qui ont été abattus dans un abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale.





# Mise en situation

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



# Exploitants agricoles et la vente au détail

Assouplissement de l'obligation de posséder un permis pour chaque lieu de vente.

Exploitants agricoles exemptés de permis ou autorisés à se munir d'un seul permis pour vendre des aliments dans les :

- marchés publics
- marchés virtuels
- foires agricole
- kiosques temporaires
- activités spéciales

[Marchés public – Exigences de commercialisation](#)



# Vente directe au consommateur

|                                                                                                                    | VIANDES (DÉCOUPES) ET ALIMENTS CARNÉS                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Sur le site d'exploitation</u>                                                                                  | <u>Vente au détail – préparation générale &amp; Formation obligatoire</u><br>(si la découpe est effectuée sur les lieux d'exploitation)<br><br><u>Vente au détail – maintien chaud ou froid</u><br>(si la découpe est effectuée dans un atelier de charcuterie possédant un permis de vente en gros de produits carnés) |
| <u>Extérieur du site d'exploitation</u><br>(marchés publics, événements spéciaux, foires, kiosques temporaires...) | Copie du permis                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

# Vente par Internet



Permis restauration ou vente au détail  
Formation obligatoire



Vente directe au consommateur

Via une plateforme de  
commerce électronique

- Individuelle
- collective



En personne

Images : Flaticon.com

# Livraison et point de dépôt (de chute)

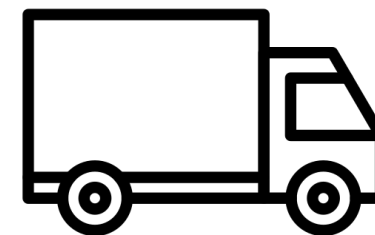


Permis restauration ou vente au détail  
Formation obligatoire

Ces activités supposent que les produits sont déjà vendus (par Internet par exemple). Aucun permis requis.

Dans le cas contraire, vous exploitez un lieu ou un véhicule où une activité de préparation (maintien chaud ou froid) est réalisée. Un permis sera donc requis.

Livraison



Point de dépôt



Images : Flaticon.com

# Transport et conservation

Pendant le transport et dans le lieu d'entreposage :

- maintenir les viandes ou tout aliment carné entre 0°C et 4°C pour ralentir la multiplication des microorganismes
- maintenir les viandes ou tout aliment carné congelés à -18°C ou moins pour arrêter la multiplication des microorganismes à l'origine de la dégradation des aliments



Image : Freepik.com

# Consignation

Lieu de préparation

A

Permis « vente au  
détail – préparation  
générale »

Adresse du lieu de  
préparation

Lieu de consignation

B

Permis « vente au  
détail – maintien au  
chaud ou au froid »

Adresse du lieu de  
consignation

Les produits doivent être étiquetés selon les règles d'étiquetage et  
l'adresse du lieu de préparation doit y figurer.





# 50%

Un détaillant, détenteur d'un permis de vente au détail, peut vendre des produits carnés uniquement à un restaurateur à hauteur de moins de 50 % des ventes totales de produits carnés et de viandes sans avoir à détenir un permis de vente en gros de produits carnés.



# Tables champêtres

Un exploitant agricole (détenteur d'un NIM ou pas), membre de l'Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand du Québec, qui organise une Table Champêtre<sup>MD</sup> est exempté du permis de restauration pour exercer l'activité de restaurateur.



# Étiquetage

Les produits préemballés doivent porter une étiquette avec les inscriptions suivantes :

- nom usuel;
- déclaration de la quantité nette (poids);
- nom et adresse du principal établissement responsable (adresse physique);
- liste des ingrédients (y compris les allergènes alimentaires);
- tableau de la valeur nutritive (TVN) (si applicable, [voir les exemptions](#));
- date limite de conservation ([si applicable](#)).

[demandes-etiquetage@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:demandes-etiquetage@mapaq.gouv.qc.ca)



Image : Flaticon.com

# Projet pilote – Abattage de poulets à la ferme

Exploiter un abattoir aux fins exclusives de vente au détail directement **à la ferme ou à un kiosque de marché public de poulets entiers** aux conditions prévues à [l'arrêté du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation](#) sans détenir un permis.

## Objectifs

- évaluer les pratiques d'[abattage de poulets à la ferme](#) par une personne qui en fait l'élevage, notamment leur incidence sur la salubrité des viandes
- recueillir de l'information sur la pertinence de réglementer une telle initiative et de définir des normes, le cas échéant
- Favoriser les circuits de proximité et le développement local



Image : Freepik.com

# Projet pilote – Abattage de poulets à la ferme

## Principaux éléments

- Projet de 4 ans
- Abattage de poulets seulement (300 poulets/année)
- Poulets élevés sur le lieu même où ils seront abattus
- Éviscération: par suspension sur crochet
- Bien-être des poulets respecté avant et durant l'abattage
- Poulet entier, emballé et étiqueté. Si transformation / découpe / préparation d'aliments à partir de poulets ainsi abattus : exigence d'un permis
- Respect des bonnes pratiques de fabrication et de la réglementation



Image : Freepik.com

# Service des permis

Direction des services aux clientèles

1-800-463-6210

restauration et de vente au détail  
[permislegers@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:permislegers@mapaq.gouv.qc.ca)

vente en gros  
[permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca)

[MAPAQ - Démarrage d'entreprises \(gouv.qc.ca\)](http://mapaq.gouv.qc.ca)

Questions sur les changements à la réglementation suite à l'adoption de la nouvelle Loi  
[reglementation1@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:reglementation1@mapaq.gouv.qc.ca)

