

# Processus d'obtention du permis de producteur artisanal de vin et cidre

Début du processus: mai 2013

Date obtention: janvier 2015



Webinaire CRAAQ, série vigne et vin  
29 mai 2018



# Processus global

- Envoi de la demande
- Publication dans les journaux locaux
- Visite des policiers
- Demande de documents supplémentaires
- Inspection des lieux
- Modifications s'il y a lieu
- Émission du permis
- Modifications possibles du permis (ajout)



Montréal, le 31 mai 2013

Mme Caroline Provost  
Centre de Recherche Agroalimentaire de Mirabel  
9850, rue Belle-Rivière  
Mirabel (Québec)  
J7N 2X8

**Objet : Demande d'un permis de production artisanale de vin**  
**Réf. : N° de demande : 55-20-0394**

Madame,

Nous accusons réception de votre demande de permis mentionné en rubrique.

Nous avons analysé sommairement les documents fournis avec votre demande et nous avons noté l'absence de documents nécessaires pour poursuivre l'étude de votre demande. Afin de pouvoir accélérer le traitement de votre demande, nous vous prions de nous faire parvenir les documents mentionnés ci-dessous. Veuillez prendre note que l'analyse complète de vos documents sera effectuée prochainement afin de confirmer leurs validités et pertinences et que certaines précisions ou autres documents pourraient être exigés ultérieurement.

1. Une copie du titre du bail de l'établissement. (Note : **dans le cas d'une location, veuillez aussi fournir une copie du titre de propriété ou de l'acte d'achat**);
2. Le plan détaillé de l'établissement, **approuvé** par un ingénieur, un architecte ou la municipalité, incluant notamment l'emplacement de l'équipement et de la machinerie et le lieu d'entreposage des boissons alcooliques. Considérant la grandeur du site à cette adresse, SVP fournir aussi un plan indiquant où est situé le bâtiment de vinification et identifié la localisation du magasin de l'Abbaye d'Oka.
3. La liste et description de l'équipement et de la machinerie;
4. Une copie du certificat d'assurance responsabilité;
5. Une copie recto verso de la carte d'enregistrement des exploitations agricoles du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation;

*droit occupé les  
lieux un certain  
temps  
→ bail*

*preuve  
que la  
demande  
est reconnue  
par le MAPAQ*

6. Une copie de la licence de vin délivrée par l'Agence du revenu du Canada (contacter Mme Patricia Allard Miller à 514-283-7285);
7. Une attestation précisant que le vin produit ne sera pas destiné à la revente. Advenant un changement à ce sujet, il faudra fournir l'emplacement du kiosque de vente sur les lieux et documenter le type de produit, le format et fournir les étiquettes et échantillons à la Régie avant la mise en vente.
8. Une déclaration de la personne responsable de la demanderesse s'engageant à respecter les conditions générales d'obtention et de maintien du permis qui seront incluses dans la décision des régisseurs (voir conditions jointes).

Soyez assuré que nous prendrons les mesures nécessaires pour que votre demande soit examinée dans les meilleurs délais.

Nous demeurons à votre disposition pour tout renseignement requis concernant la présente correspondance.

Veuillez agréer, Madame Provost, l'assurance de notre entière collaboration.

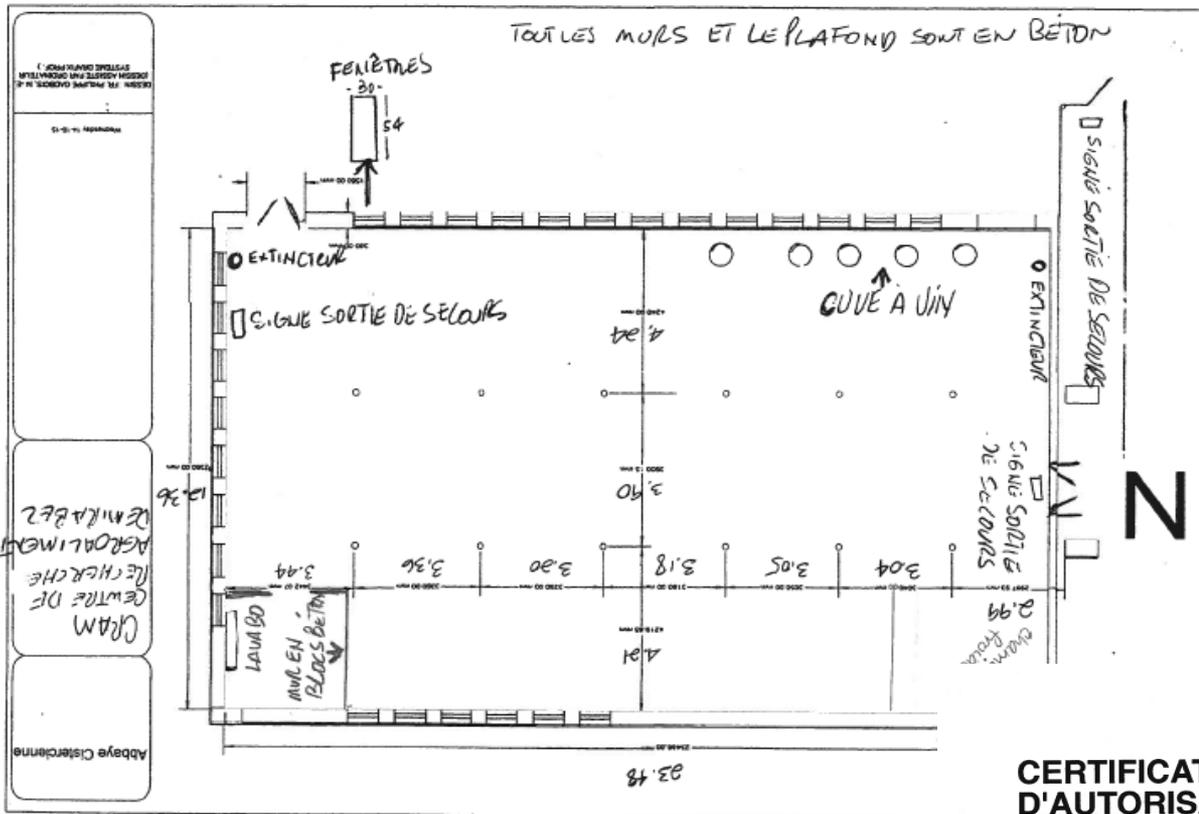
La Direction des services à la clientèle à Montréal,



Jacques Cattaert

téléphone: (514) 864-7225 poste 22133  
télécopieur: (514) 873-4850  
c.élect : Jacques.Cattaert@racj.gouv.qc.ca

DANS TOUTE COMMUNICATION AVEC LA RÉGIE, VEUILLEZ INDIQUER LE NUMÉRO DE DEMANDE APPARAISSANT CI-HAUT.



Municipalité d'Oka  
183 des Anges  
Oka  
JON 1E0  
Téléphone: (450) 479-8333  
Télécopieur: (450) 479-1866

## CERTIFICAT D'AUTORISATION

|   |  |
|---|--|
| <b>TYPE DE PERMIS / NATURE / DESCRIPTION</b><br>Changement ou ajout d'un usage complémentaire<br>USAGE COMPLÉMENTAIRE AGROTOURISME  | <b>CERTIFICAT NO</b><br><br><b>2014-0318</b>           |
| <b>Demandeur</b><br>CENTRE DE RECHERCHE AGROALIMENTAIRE MIRABEL<br>PROVOST CAROLINE<br>1600-A, CHEMIN D'OKA<br>OKA<br>JON 1E0   | <b>ÉMIS LE</b><br>13 novembre 2014                     |
|   | <b>EN VIGUEUR JUSQU'AU</b><br>13 novembre 2015         |
| <b>SITE DES TRAVAUX</b> 1600 A CHEM D' OKA<br><b>CADASTRE(S)</b> 384-1050 383-1050 382-1050 P 186-1050 P 185-1050 P 184-1050 P 183-1050 P 182-1050 181-1-1-1050 P 181-1050 P 161-1050 P 160-1050 P 159-1050 P 158-1050 P 157-1050 |  |
| <b>Signature:</b>    | <b>RESPONSABLE DU DOSSIER</b><br>CHARLES-ÉLIE BARRETTE |

**CE CERTIFICAT DOIT ÊTRE AFFICHÉ DANS UN ENDROIT VISIBLE**

## **Procédure de lavage des cuves et bouteilles**

Les cuves sont en acier inoxydable avec chapeau flottant d'une capacité de 100 à 150 litres.

Tous le matériel de récolte et de réception doit être vérifié et nettoyé avant la récolte au champ et avant utilisation au chai.

Lors de la vinification, tout le matériel sera prélavé après chaque utilisation.

Les mêmes impératifs d'hygiène seront respectés pour toutes interventions, lors de l'élevage des vins.

### *Le plan de lavage et désinfection des cuves :*

- 1- Prélaver avec de l'eau chaude à basse ou moyenne pression.
- 2- Nettoyer avec brossage afin de décrocher les dépôts.
- 3- Rincer avec de l'eau chaude bouillante.
- 4- Désinfecter en pulvérisation avec une solution Iriamat (composé de peroxyde d'hydrogène) diluée de 7%.
- 5- Rincer à l'eau potable jusqu'à complète élimination.
- 6- Égoutter et sécher avant le remplissage.

### *La procédure de lavages des bouteilles lors de l'embouteillage :*

- 1- Préparer une solution à 1% de métabisulfite de potassium
- 2- Désinfecter en pulvérisation la bouteille avec la solution préparée
- 3- Rincer la bouteille avec de l'eau déminéralisée jusqu'à complète élimination de la solution
- 4- Égoutter et sécher la bouteille avant remplissage.









NUMÉRO DE LA DEMANDE : 55-20-0394  
 RÉGISSEURS : M. Guy Couture  
 Me Bernard Boivin  
 DEMANDERESSE : Centre de recherche agroalimentaire de  
 Mirabel  
 9850, rue Belle-Rivière  
 Mirabel (Québec) J7N 2X8  
 NOM DE L'ÉTABLISSEMENT : Centre de recherche agroalimentaire  
 de Mirabel  
 1500 et 1600-A chemin d'Oka  
 Oka (Québec) J0N 1E0  
 DEMANDE : permis de production artisanale de vin  
 et mistelle de raisin  
 DATE DE LA DEMANDE : 2013-05-23  
 DATE DE LA DÉCISION : 2015-01-06  
 NUMÉRO DE LA DÉCISION : F-2978

**DÉCISION**

**LES FAITS**

[1] Le 23 mai 2013, la demanderesse, Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel demande à la Régie des alcools, des courses et des jeux, ci-après appelée la «Régie», un permis de production artisanale de vin et mistelle de raisin pour un établissement situé au 1500 et 1600-A chemin d'Oka dans la municipalité d'Oka. Elle exploite son permis sous le même nom.

[2] Le 24 mai 2013, les avis publics requis sont notifiés et un avis de la demande est publié le 5 juin 2013 dans le journal *La Concorde*. Aucune opposition n'a été reçue depuis.

[3] La demanderesse satisfait aux conditions de la *Loi sur la Société des alcools*<sup>1</sup>, ci-après appelée la «LSAQ».

<sup>1</sup> L.R.Q., c. S-13



| Régie des alcools,<br>des courses<br>et des jeux<br>Québec  |   | <b>PERMIS D'ALCOOL</b>                    |         |   |
|---|---|---|---------|---|
| Identification de l'établissement   |   | N° de permis                              | Suffixe | Date anniversaire   |
| CENTRE DE RECHERCHE AGROALIMENTAIRE DE MIRABEL<br>1500 ET 1600-A, CHEMIN D'OKA<br>OKA (QUÉBEC)<br>J0N 1E0 |   | AV-144                                    | 1       | 1er OCTOBRE   |
|   |   | Date de paiement des droits : 1er OCTOBRE |         |   |
|   |   | Heures d'exploitation : S/O               |         |   |
| Catégorie   | Autorisation(s)   | Particularité(s) d'exploitation           |         | Capacité  |
| PRODUCTION ARTISANALE   | DE VIN ET MISTELLE DE RAISIN  | S/O                                       |         | S/O   |
| Localisation  | Titulaire   |   |         |   |
| S/O   | CENTRE DE RECHERCHE AGROALIMENTAIRE DE MIRABEL<br>9850, RUE DE BELLE-RIVIÈRE<br>MIRABEL (QUÉBEC)<br>J7N 2X8 |   |         | La présidente<br><i>Christine Etelsen</i><br>Christine Etelsen, avocate |
|   | Établissement   |   |         | 2015-01-08  |
| 037020<br>RAC-1041 (10/10)  | CE PERMIS DOIT ÊTRE AFFICHÉ À LA VUE DU PUBLIC<br>(voir message important au verso)                         |   |         |   |

NUMÉRO DE LA DEMANDE : 55-20-0523

RÉGISSEURS : M<sup>r</sup> Édouard J. Belliardo  
Mme France Lessard

DEMANDERESSE : Centre de recherche agroalimentaire de  
Mirabel  
9850, rue Belle-Rivière  
Mirabel (Québec) J7N 2X8

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT : Centre de recherche agroalimentaire de  
Mirabel  
1500 et 1600-A chemin d'Oka  
Oka (Québec) J0N 1E0

DEMANDE : Ajout de la catégorie cidre et mistelle  
de pomme au permis de production  
artisanale n° AV-144

DATE DE LA DEMANDE : 2016-04-04

DATE DE LA DÉCISION : 2016-04-20

NUMÉRO DE LA DÉCISION : F-3224



**DÉCISION**

**LES FAITS**

[1] Le Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel est titulaire du permis de production artisanale de vin et mistelle de raisin n° AV-144 depuis le 6 janvier 2015 pour un établissement situé au 1500 et 1600-A chemin d'Oka dans la municipalité d'Oka. Elle exploite son permis sous le même nom.

[2] Le 4 avril 2016, la demanderesse, Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel demande à la Régie des alcools, des courses et des jeux, ci-après appelée la «Régie», l'ajout de la catégorie cidre et mistelle de pomme à son permis de production artisanale n° AV-144 pour être exploité à son établissement situé au 1500 et 1600-A chemin d'Oka dans la municipalité d'Oka.



|  |   |   |                 |
|--|---|---|-----------------|
| Régie des alcools,<br>des courses<br>et des jeux<br>Québec   |   | <b>PERMIS D'ALCOOL</b>  |                 |
| Identification de l'établissement<br>CENTRE DE RECHERCHE AGROALIMENTAIRE DE MIRABEL<br>1500 ET 1600-A, CHEMIN D'OKA<br>OKA (QUÉBEC)<br>J0N 1E0 |   | N° de permis<br>AV-144  | Suffixe<br>2    |
|  |   | Date anniversaire<br>1er OCTOBRE  |                 |
|  |   | Date de paiement des droits<br>1er OCTOBRE  |                 |
|  |   | Heures d'exploitation<br>S/O  |                 |
| Catégorie<br>PRODUCTION ARTISANALE   | Autorisation(s)<br>DE VIN, CIDRE, MISTELLE DE RAISIN ET MISTELLE DE POMME |   | Capacité<br>S/O |
| Localisation<br>S/O  | Particularité(s) d'exploitation<br>S/O                                    |   |                 |
| Titulaire<br>CENTRE DE RECHERCHE AGROALIMENTAIRE DE MIRABEL<br>9850, RUE DE BELLE-RIVIÈRE<br>MIRABEL (QUÉBEC)<br>J7N 2X8                       |   | La présidente<br>Christine Ellesen, avocate<br>2016-04-22                           |                 |
| 039812<br>Établissement<br>RACJ-1041 (10/10)   |   | CE PERMIS DOIT ÊTRE AFFICHÉ À LA VUE DU PUBLIC<br>(voir message important au verso) |                 |





**VIN DE L'ABBAYE**

**Bouteille  
N°**



**2016**

Vin blanc sec | Dry white wine  
Contient des sulfites | Contains sulfites

12% alc./vol. *Cuvée du monastère* 750ml

Mis en bouteille à l'Abbaye d'Oka | Bottled at the Abbey of Oka

Produit du Québec | Product of Québec  
Produit par/Created by: le Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel

**RAPPORT MENSUEL DES OPÉRATIONS DU DÉTENTEUR DE PERMIS DE PRODUCTION ARTISANALE**

PÉRIODE : DU 30-03-2018 AU 30-04-2018 NOM DU DÉTENTEUR DE PERMIS Centre recherche agroalimentaire de Mirabel PERMIS NO : AV-144

**1- INVENTAIRE EN CONTENANTS**

| NOM DU PRODUIT          | FORMAT (ml OU L) | INVENTAIRE DÉBUT | EMBOUTEILLAGE | RETOUR EN VRAC | USAGE INTERNE | BRIS OU PERTES | VENTES SANS AUTOCOLLANT | VENTES AVEC AUTOCOLLANT | INVENTAIRE FINAL | ÉCART    |
|-------------------------|------------------|------------------|---------------|----------------|---------------|----------------|-------------------------|-------------------------|------------------|----------|
| Coteau du clocher       | 750 ml           | 28               |               | 0              | 0             | 0              |                         | 0                       | 28               |          |
| Cuvée du monastère      | 750 ml           | 122              |               |                | 113           |                |                         |                         | 9                |          |
| Aldamiina               | 750 ml           | 52               |               |                |               |                |                         |                         | 52               |          |
| Frontenac blanc         | 750 ml           | 219              |               |                |               |                |                         |                         | 219              |          |
| Frontenac gris          | 750 ml           | 227              |               |                |               |                |                         |                         | 227              |          |
| Cidre tranquille CRAM   | 750 ml           | 4                |               |                |               |                |                         |                         | 4                |          |
| Cidre projet P254       | 750 ml           | 250              |               |                |               |                |                         |                         | 250              |          |
| Baltica                 | 750 ml           | 284              |               |                |               |                |                         |                         | 284              |          |
| Frontenac               | 750 ml           | 425              |               |                |               |                |                         |                         | 425              |          |
| Marquette               | 750 ml           | 250              |               |                |               |                |                         |                         | 250              |          |
| Coteau du clocher 2016  | 750 ml           | 503              |               |                | 252           |                |                         |                         | 251              |          |
| Cuvée du monastère 2016 | 750 ml           | 224              |               |                |               |                |                         |                         | 224              |          |
| Baltica 2017            | 750 ml           | 204              |               |                | 30            |                |                         |                         | 174              |          |
| Frontenac 2017          | 750 ml           | 186              |               |                | 30            |                |                         |                         | 156              |          |
| Marquette 2017          | 750 ml           | 171              |               |                | 30            |                |                         |                         | 141              |          |
| Adalmiina 2017          | 750 ml           | 50               |               |                | 30            |                |                         |                         | 20               |          |
| Frontenac gris 2017     | 750 ml           | 166              |               |                | 30            |                |                         |                         | 136              |          |
| Frontenac blanc 2017    | 750 ml           | 267              |               |                | 30            |                |                         |                         | 237              |          |
| Cidre P254 2017         | 750 ml           | 355              |               |                | 30            |                |                         |                         | 325              |          |
|                         |                  |                  |               |                |               |                |                         |                         | 0                |          |
| <b>TOTAL:</b>           | <b>0</b>         | <b>3987</b>      | <b>0</b>      | <b>0</b>       | <b>575</b>    | <b>0</b>       | <b>0</b>                | <b>0</b>                | <b>3412</b>      | <b>0</b> |



**2- INVENTAIRE DE BOISSONS ALCOOLIQUES EN VRAC**

| DESCRIPTION DU PRODUIT | ANNÉE DE RÉCOLTE (S/L Y A LIEU) | QUANTITÉ (EN LITRES) |
|------------------------|---------------------------------|----------------------|
|                        |                                 |                      |
|                        |                                 |                      |
| Blanc mixte 4 CO2      | 2017                            | 375                  |
|                        |                                 |                      |
|                        |                                 |                      |
|                        |                                 |                      |
|                        |                                 |                      |
|                        |                                 |                      |
|                        |                                 |                      |

**3- RÉCOLTE**

| DESCRIPTION DE MATIÈRES PREMIÈRES | QUANTITÉ (EN KG) | POURCENTAGE DESTINÉ À LA FABRICATION DE BOISSON ALCOOLIQUES |
|-----------------------------------|------------------|---|
|                                   |                  |   |
|                                   |                  |   |
|                                   |                  |   |
|                                   |                  |   |
|                                   |                  |   |
|                                   |                  |   |
|                                   |                  |   |
|                                   |                  |   |
|                                   |                  |   |

Note: Ce formulaire doit parvenir à la Régie des alcools, des courses et des jeux (1, rue Notre-Dame Est, bureau 9.01, Montréal (Qc) H2Y 1B6) le quinzième jour de chaque mois.

Je désire, par la présente, commander: \_\_\_\_\_ autocollants numérotés de la Régie.

Je confirme que les renseignements fournis dans les sections 1.2, et 3 sont exact.

SIGNATURE: *Caroline P...* DATE: 20-05-2018



# Des questions?

**CRAM** Centre de recherche  
agroalimentaire de Mirabel

