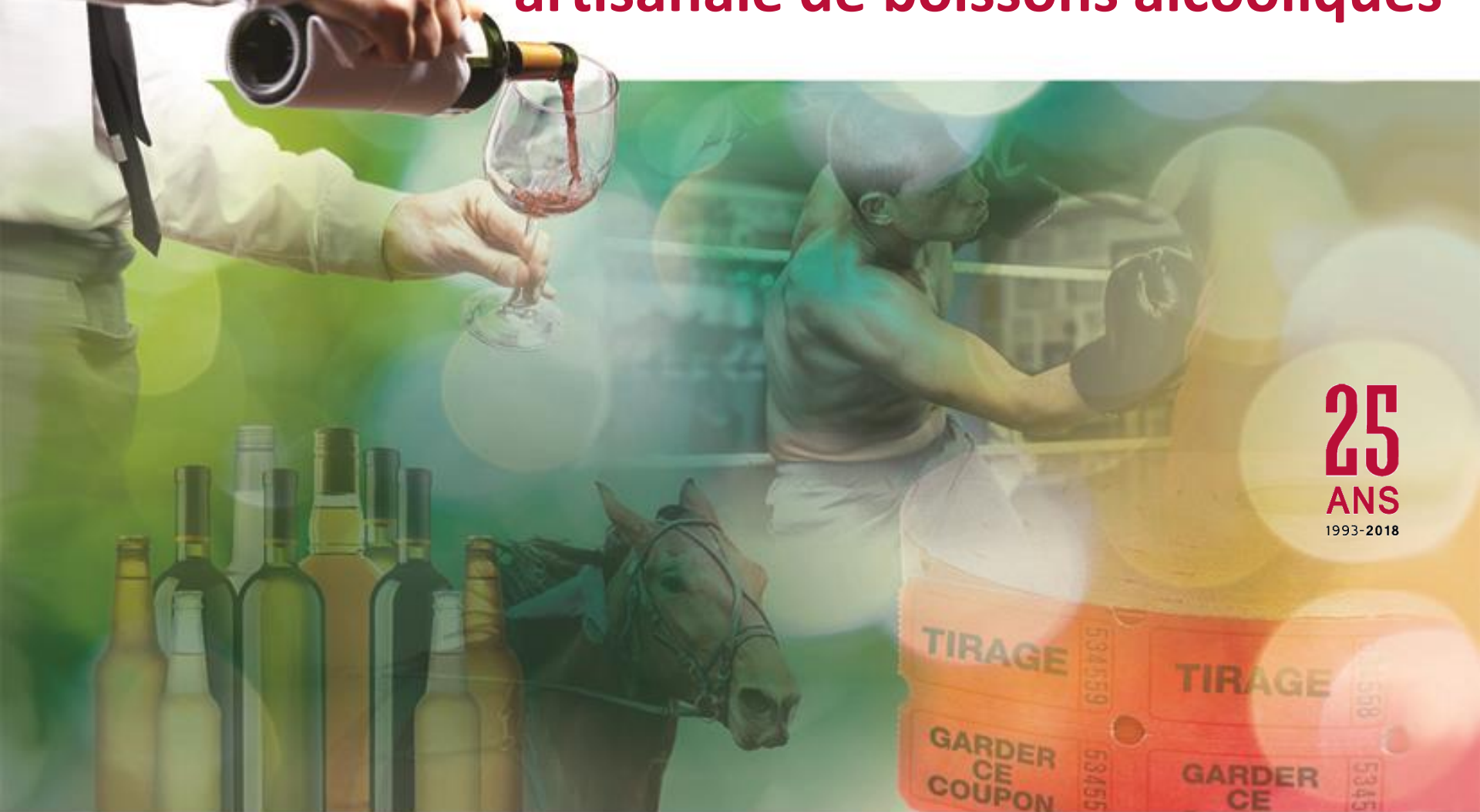


Obtenir et maintenir le permis de production artisanale de boissons alcooliques



25
ANS
1993-2018

Jacques Cattaert, conseiller, et Manouach Thérasmé, agronome

Le 29 mai 2018

Régie des alcools,
des courses
et des jeux

Québec 



Plan de la présentation

1. Catégories de permis artisanaux
2. Traitement des demandes
3. Aménagement du chai
4. Inspection
5. Acronymes et références
6. Questions



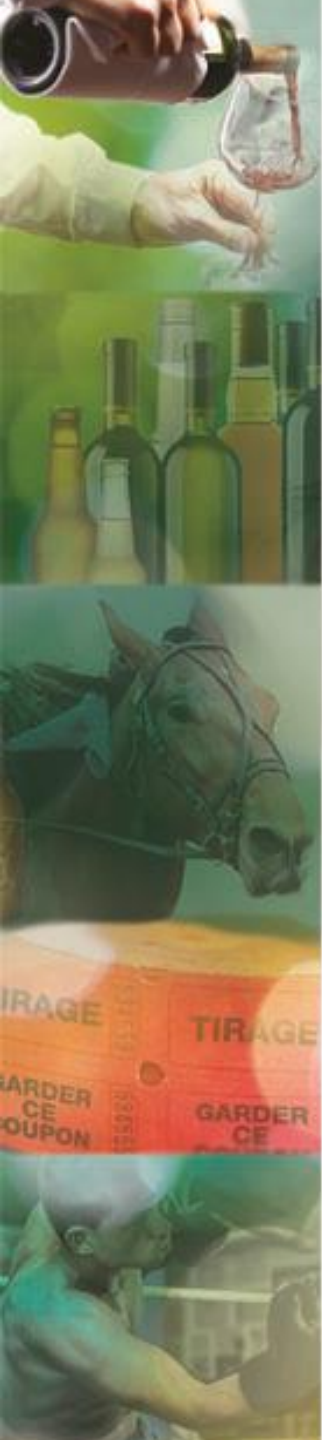
1. Catégories de permis artisanaux

- ❖ Artisan Vin, AV-999
- ❖ Artisan Cidre, AC-999
- ❖ Artisan Érable, AE-999
- ❖ Artisan Hydromel, AH-999
- ❖ Artisan Petits-Fruits ou Rhubarbe, PF-999
- ❖ Artisan Mistelle, AM-999
- ❖ Artisan Liqueur, AL-999
- ❖ Artisan Distillateur, AD-999
- ❖ Artisan Coopérative, CP-999



2. Traitement des demandes

- a) Conditions
- b) Critères de qualification
- c) Formulaires et frais
- d) Documents à soumettre
- e) Publication et avis



2.a)

Conditions

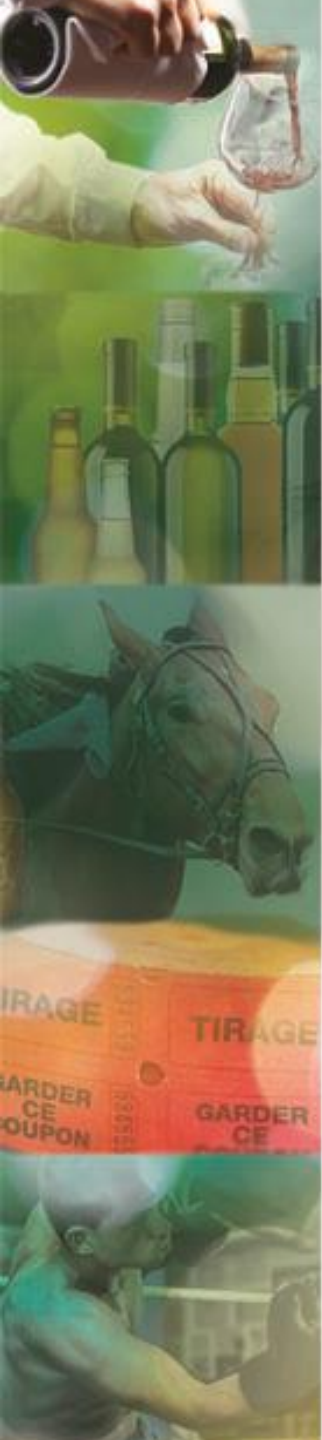
- Le demandeur du permis de production artisanale doit notamment être reconnu comme producteur agricole et être enregistré auprès du MAPAQ;
- Les boissons alcooliques doivent être fabriquées à partir des matières premières issues de l'exploitation agricole du demandeur.

2.a) Conditions

- Posséder une expérience d'un niveau professionnel ou l'équivalent en matière de fabrication de boissons alcooliques, ou signer un contrat d'encadrement avec un consultant ou un expert dans le domaine afin d'assurer une production et une gestion de la qualité adéquates;
- Contrôler lui-même, ou faire contrôler par une personne qualifiée, la qualité de la boisson alcoolique qu'il fabrique.

2.a) Conditions

- Se conformer aux normes d'hygiène et de salubrité contenues dans le document « **Principes généraux d'hygiène alimentaire, de composition et d'étiquetage** » (PGHACE) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments »;
- D'autres conditions peuvent également s'appliquer selon la catégorie de permis demandée.

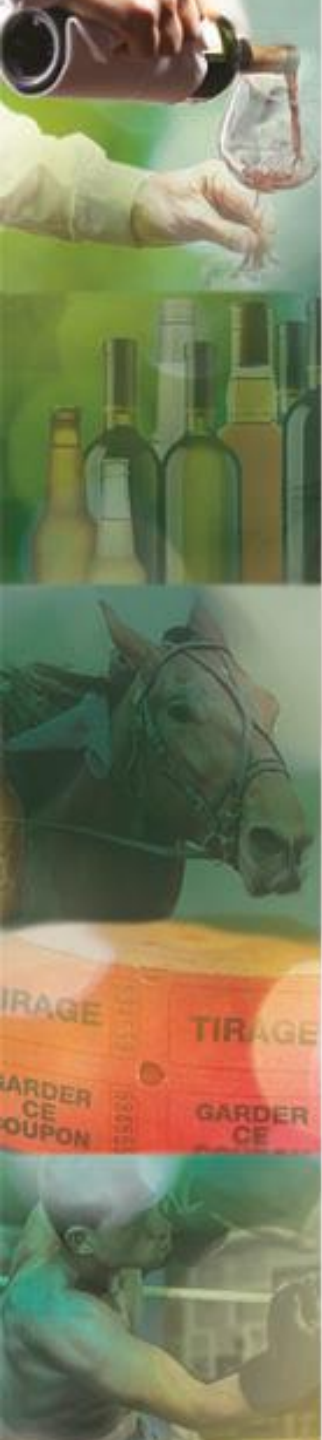


2.b)

Critères de qualification

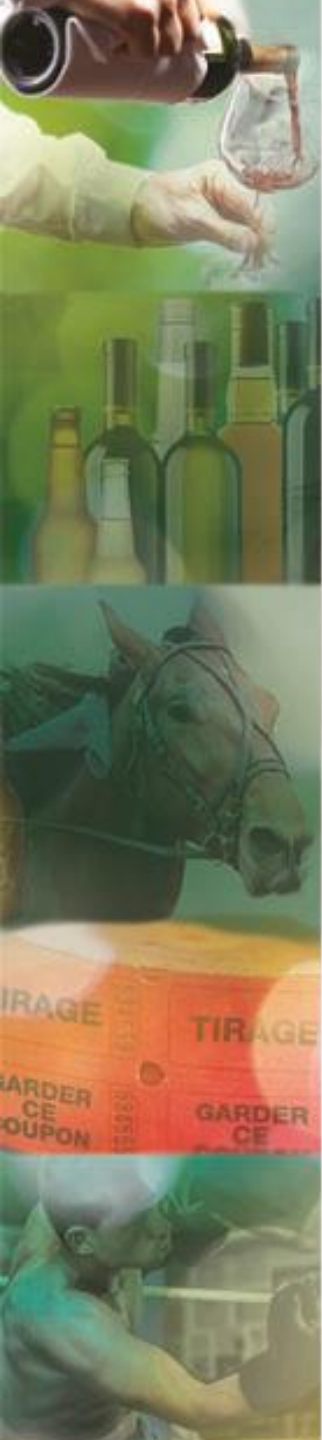
Selon la catégorie de permis

- **1 hectare** de vignes en terre dont un minimum de **2 500 plants** en production
- **1 hectare** de pommiers en production
- **4 000 entailles**
- **100 ruches**
- **1 hectare** de petits fruits ou de rhubarbe en production



2.c) Formulaires et frais

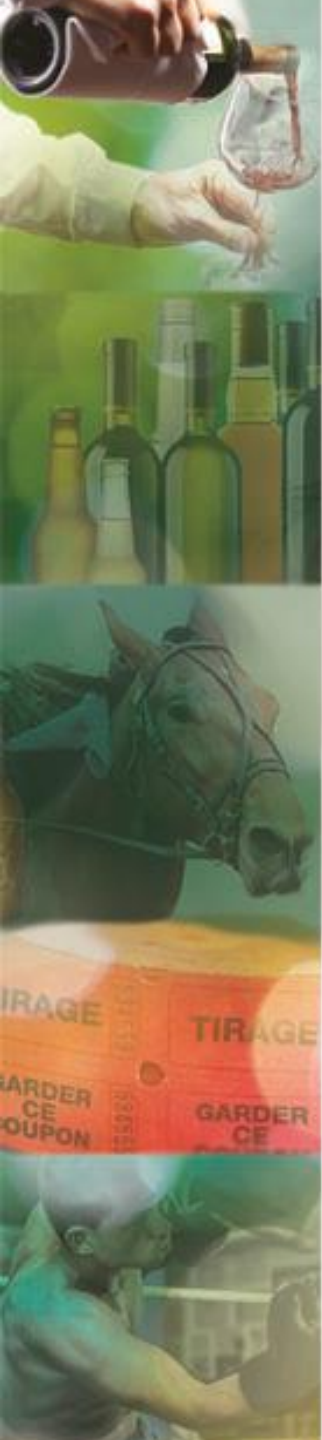
- Formulaire « Demande relative aux permis industriels, de production artisanale, de producteur artisanal de bière et d'entrepôt » à remplir.
Ce formulaire est téléchargeable sur le site de la Régie au www.racj.gouv.qc.ca;
- Option de consommation sur place (local, terrasse ou autres);
- Des frais de 279 \$ pour étude et publication sont exigés.



2.d)

Documents à soumettre

- Curriculum vitae du demandeur
- Acte de propriété ou bail de l'endroit où seront fabriquées et entreposées les boissons alcooliques
- Plan détaillé des installations approuvé par un architecte, un ingénieur ou la municipalité
- Plan d'affaires et étude de marché
- Description des produits
- Programme de gestion de la qualité



2.e) Publication et avis

Publication dans
un journal local

Sur réception d'une demande, la Régie fait paraître un avis de la demande dans au moins un journal circulant sur le territoire municipal local où doit être situé l'établissement.

L'avis de publication indique :

- i. le nom du requérant;
- ii. la nature de la demande (type de permis);
- iii. l'endroit où le permis sera exploité.

2.e) Publication et avis

La Régie avise également :

- i. le secrétaire-trésorier ou le greffier de la municipalité;
- ii. le directeur de la Sûreté du Québec ou du corps de police établi pour le territoire concerné;
- iii. le ministère des Finances du Québec (MFQ);
- iv. le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

2.e) Publication et avis

Opposition

Toute personne, société ou association au sens du [Code civil du Québec](#) peut, dans les **trente jours** de la publication de l'avis, s'opposer à une demande relative au permis, en faisant parvenir à la Régie un avis écrit et assermenté exposant les motifs de son opposition.



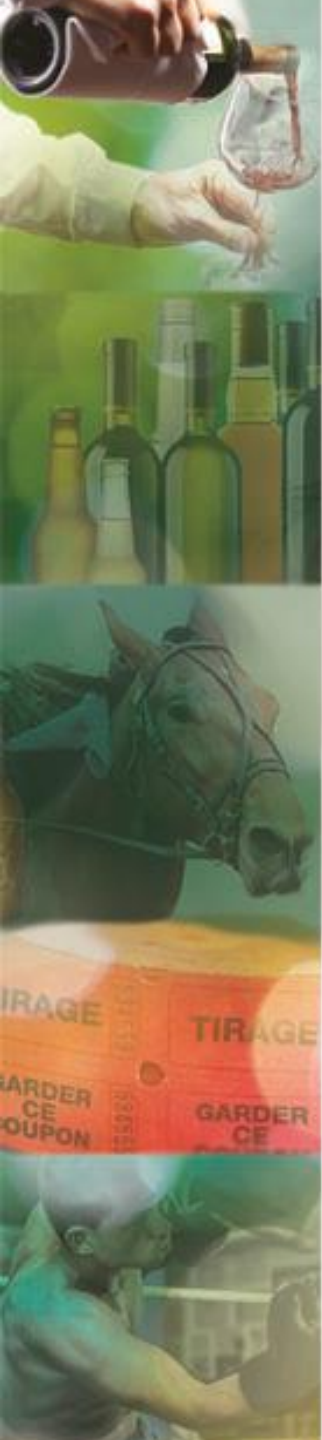
3. Aménagement du chai

a) Bâtiment

- i. Environnement
- ii. Aires extérieures
- iii. Aires intérieures

b) Chai

c) Matériaux et équipement

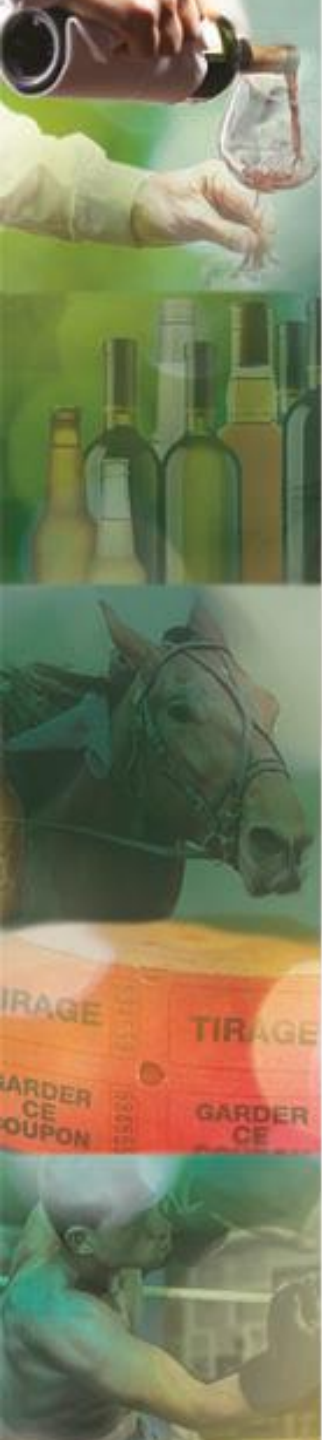


3.a) **Bâtiment**

Conception
et plan

Le bâtiment doit être conçu,
construit et entretenu
de manière à éviter toute
condition susceptible
de causer la contamination
des produits.

(PGHACE)

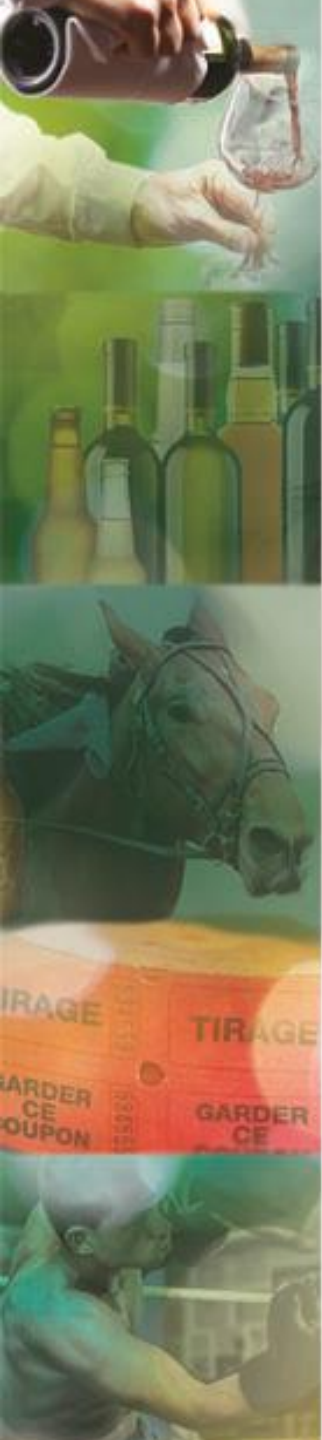


3.a)

Bâtiment

i. Environnement

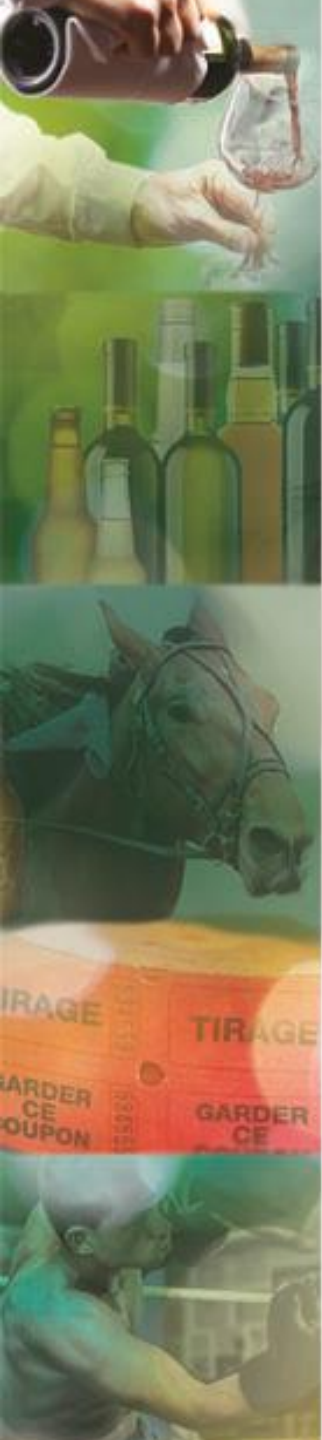
- Localisé loin des activités à risque et des contaminants environnementaux (sol, eau, air)
- Sol bien drainé
- Chaussée nivelée et compactée emprisonnant la poussière
- Approvisionnement en eau potable (réseau ou puits)
 - *Règlement sur la qualité de l'eau potable, MDDELCC*
 - *Recommandations sur la qualité de l'eau de Santé Canada*



3.a) **Bâtiment**

ii. Aires extérieures

- **Prévention** contre les vermines et les contaminants
- **Protection** des ouvertures
 - Points d'échange entre l'intérieur et l'extérieur
- **Localisation** des prises d'air dans des endroits appropriés
- **Étanchéité** des murs extérieurs et des fondations



3.a) **Bâtiment**

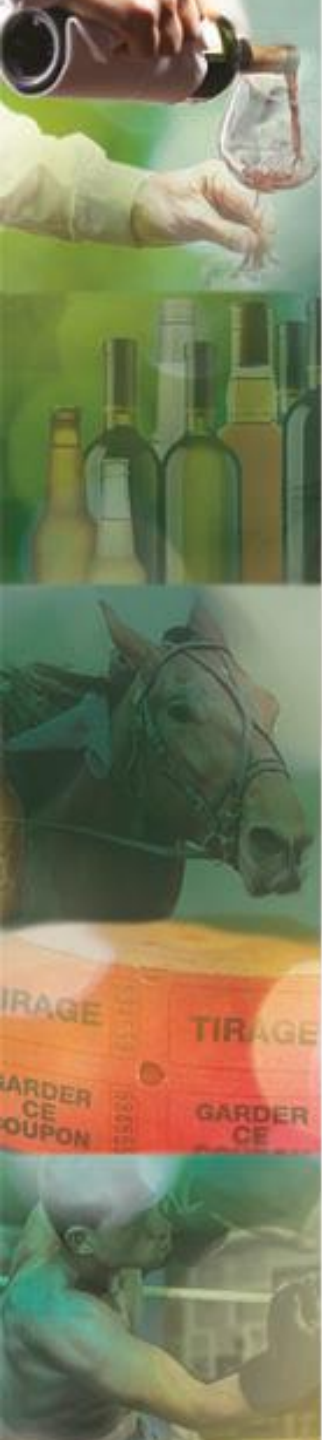
iii. Aires intérieures

- **Prévention** de toute condition pouvant mener à la contamination des produits
- Exécution des tâches en toute **sécurité**
- **Salubrité** et **innocuité** des produits

3.a) Bâtiment

iii. Aires intérieures

- Bureau administratif
- Entrepôt
 - Espace distinct de la salle de chai (zone à risque)
 - Matières premières
 - Matières sèches
 - Produits finis (chambre froide ou autres)
- Toilette
 - Espace distinct ne donnant pas directement sur la zone de chai



3.b) **Chai**

Point d'eau

- Robinets d'eau chaude et froide
- Évier installé et raccordé à un système d'évacuation fonctionnel

3.b) **Chai**

Plancher

- Matériau durable comme le béton, imperméable, exempt de fissure et de trou, facile à nettoyer
- En option :
 - Scellant, antidérapant, enduit, peinture
- Pente suffisante favorisant l'écoulement des liquides vers un drain évacuateur

3.b) **Chai**

Drain

- Recouvert et protégé contre le refoulement
- Facile à nettoyer
- Bien dimensionné en fonction du volume de liquide à évacuer

3.b) **Chai**

Murs

- Faits de matériaux durables, imperméables, lisses, faciles à nettoyer et convenant bien aux conditions de production
- Les joints avec le plancher sont scellés et sont idéalement ronds pour faciliter le nettoyage

3.b) **Chai**

Plafond

- Hauteur adéquate en fonction des équipements à installer et des opérations à réaliser
- Fait de matériaux durables, imperméables, lisses, faciles à nettoyer et convenant bien aux conditions de production

3.b) **Chai**

Portes et fenêtres

- Protégées contre :
 - Intrusion de personnes et d'animaux
 - Infestation par des organismes nuisibles
- Faites de matériaux durables, lisses et lavables (surfaces et cadres)
- Au besoin, les fenêtres sont munies de moustiquaires

3.b)

Chai

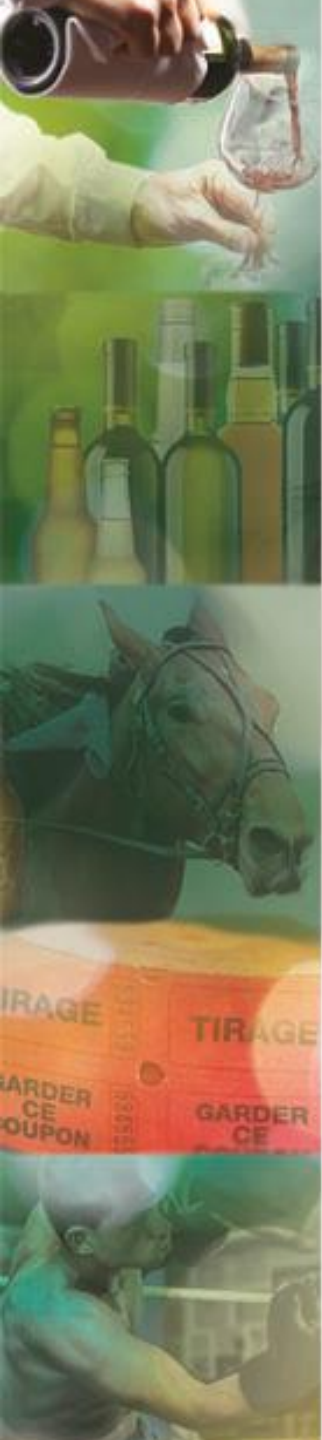
Éclairage

- Les ampoules et les autres appareils d'éclairage doivent être protégés ou de types sécuritaires
- La salle doit être suffisamment éclairée pour faciliter les opérations
 - Intensité supérieure à 220 lux

3.b) **Chai**

Aération

- Doté d'un système d'aération propre et remplissant avec efficacité son rôle :
 - Éviter l'entrée d'air contaminé par l'installation de filtres adéquats
 - Éviter l'accumulation excessive de chaleur, de vapeur, de condensation et de poussière
 - Limiter le développement de microorganismes
 - Évacuer l'air contaminé (CO₂)



3.c)

Matériaux et équipement

Conception
et installation

Tout l'équipement et tous les ustensiles doivent être conçus, construits et installés de façon à pouvoir fonctionner comme prévu, à permettre un nettoyage et un assainissement efficaces et à éviter la contamination.

(PGHACE)

3.c) Matériaux et équipement

Revêtement

Les surfaces en contact avec les aliments sont faites de matériaux appropriés et sont entretenues de manière à empêcher la contamination des produits. Elles sont lisses, non corrosives, non absorbantes, non toxiques, exemptes de trous, de craquelures ou de crevasses et résistent à des nettoyages et des assainissements répétés.

(PGHACE)

3.c) **Matériaux et équipement**

Entretien

Les enduits, les peintures, les produits chimiques, les lubrifiants et les autres substances utilisées sur la surface et le matériel et qui peuvent entrer en contact avec les produits ne doivent pas représenter un risque pour la contamination de ceux-ci.

(PGHACE)

3.c)
**Matériaux et
équipement**

Liste de référence

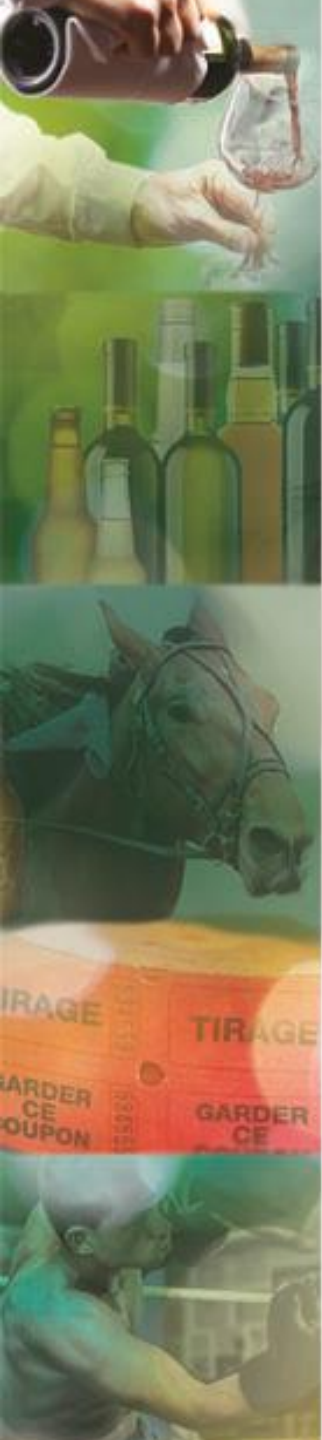
Vérifier dans la liste de référence
pour les matériaux de construction,
les matériaux d'emballage
et les produits chimiques
non alimentaires acceptés
par l'ACIA.

(PGHACE)



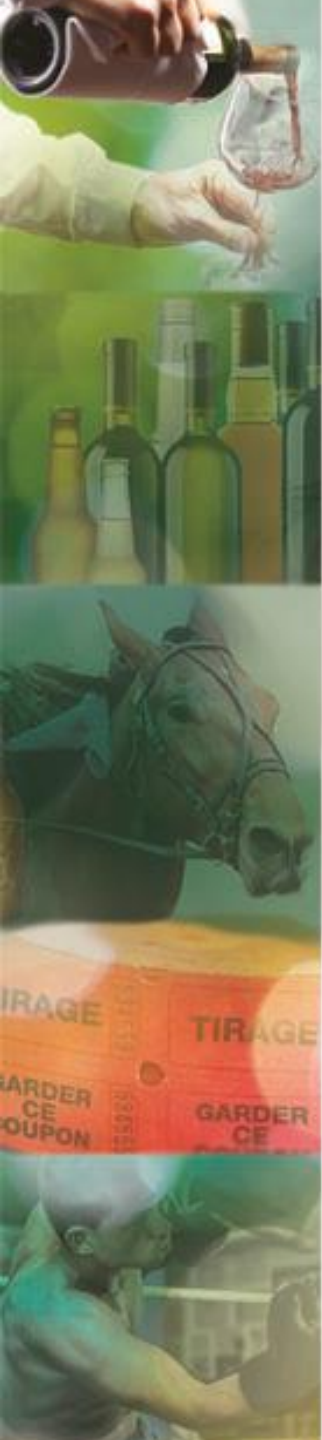
4. Inspection

- a) Législation
- b) Fréquence des inspections
- c) Grille d'inspection
 - i. Salubrité
 - ii. Production de la matière première
 - iii. Produits finis



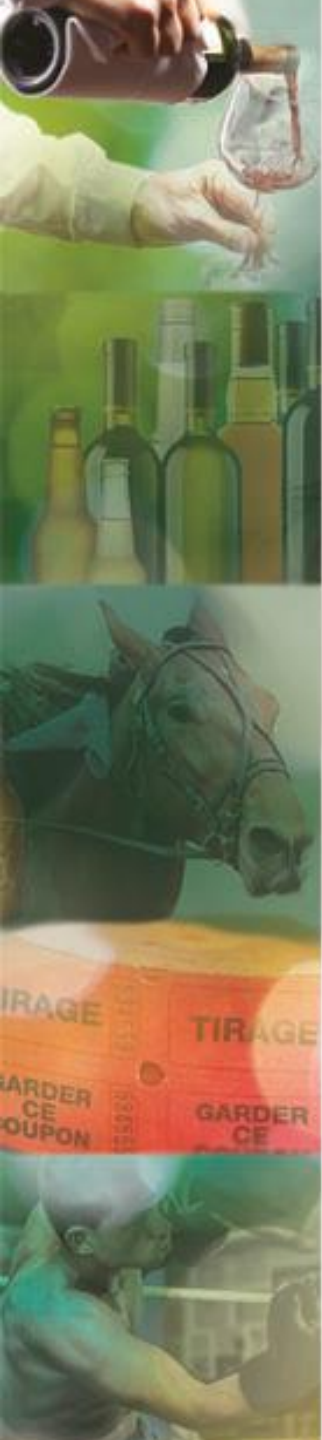
4.a) **Législation**

- Loi sur la Société des alcools
du Québec
Chapitre S-13, article 34
- Loi sur les permis d'alcool
Chapitre P-9.1, article 111



4.b) Fréquence des inspections

- Avant l'émission du permis afin de :
 - valider les informations contenues dans la demande
 - vérifier le respect des conditions du permis
- Au moins une fois tous les deux ans après l'émission du permis pour :
 - vérifier le maintien du respect des conditions
 - assurer un contrôle de l'exploitation
- Suite à une plainte dans le but de veiller à la sécurité publique



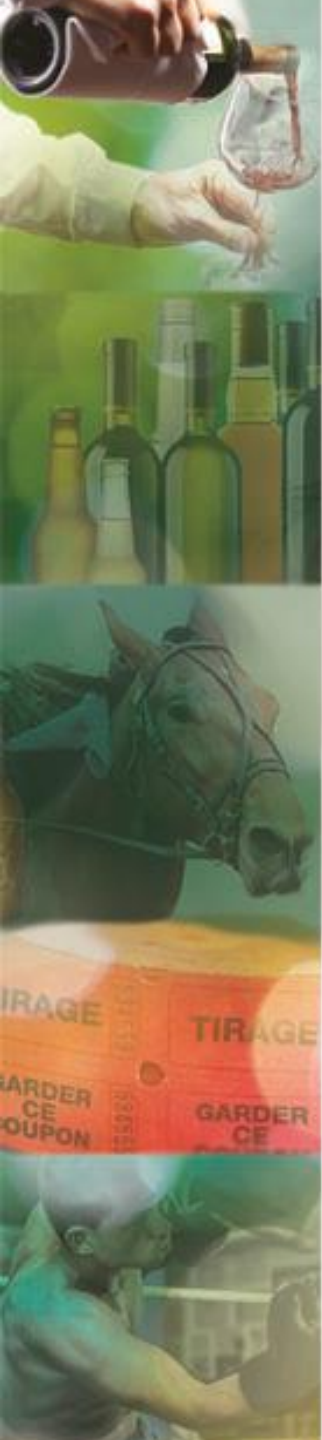
4.c)

Grille d'inspection

- Administration de l'entreprise
- Extérieur et intérieur de l'établissement (plan, changement)
- Équipement général
- **Hygiène et salubrité**
(produits de nettoyage et d'assainissement, procédure)
- **Production**
(matières premières, eau, vapeur, réfrigérant, produits finis)

4.c) Grille d'inspection

- Lutte antiparasitaire
- Entreposage
(sur place, permis d'entrepôt)
- Transport (titulaire, agent autorisé)
- Comptabilité, registres, procédés, facturation, étiquetage, **procédure de rappel**, etc.
- Échantillonnage (au moins 2 bouteilles par produit prélevé)



4.c) Grille d'inspection

i. Salubrité

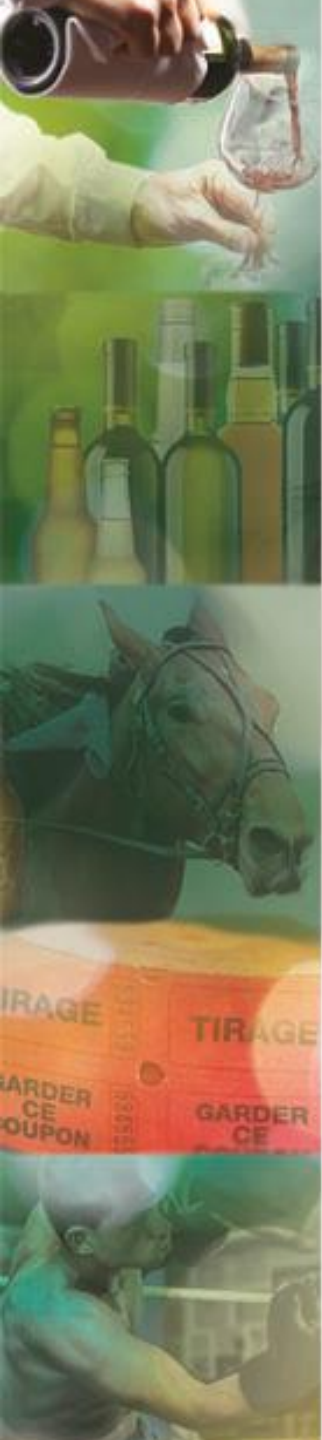
- Degré adéquat de propreté
 - Lieux
 - Équipements
 - Personnel
 - i. Vêtements dédiés
 - ii. Précautions appropriées
(port des accessoires, lavage des mains, nettoyage, assainissement, etc.)

4.c) Grille d'inspection

i. Salubrité

Procédure écrite
de nettoyage
et d'assainissement

- **Produits utilisés**
(nom commercial, produit actif,
fiche signalétique)
- **Mélange** : solvant, soluté,
volume/quantité, température
(Se référer aux indications du fabricant)
- **Fréquence**
- **Responsable**
- **Registre**

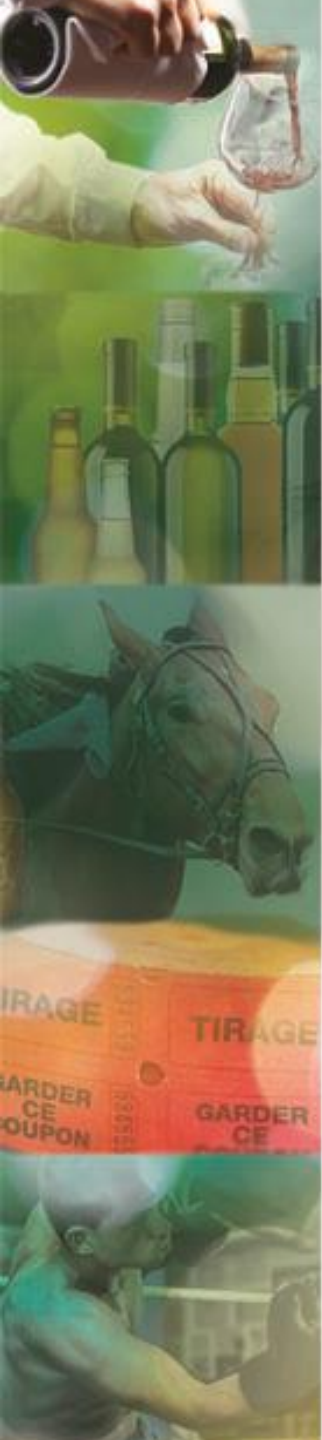


4.c)

Grille d'inspection

ii. Production de la matière première

- Les conditions liées au permis
- La capacité de production de la matière première (culture, entaille, ruche, superficie, nombre, état)
 - i. Un plan parcellaire des cultures
 - ii. Un relevé des entailles acéricoles
 - iii. Un relevé des ruches



4.c)
**Grille
d'inspection**
iii. Produits finis

- Tenir un registre de production
 - i. Matières premières utilisées, caractéristiques et quantités
 - ii. Nature des opérations effectuées
 - iii. Les dates
 - iv. Initiales ou signatures
- **Garder les factures d'achat**

4.c)
**Grille
d'inspection**
iii. Produits finis

- Tenir un registre de contrôle de la qualité
 - i. Densité, pH, % d'alcool
 - ii. SO₂ libre et SO₂ total
 - iii. Acidité volatile, acidité totale
- Par le titulaire (expertise, matériel et instruments de mesure adéquats)
- Laboratoire de la SAQ ou autre laboratoire accrédité par la SAQ (Mosti Lab et Oenoscience)

4.c) Grille d'inspection

iii. Produits finis

S'assurer que chaque produit
et lot de produits réponde :

- Aux règlements de la RACJ
- Aux normes fédérales du **Règlement sur les aliments et drogues**
- Aux normes de qualité de la SAQ précisées dans le « **Guide-Normes en vigueur – Constitution et stabilité** »

4.c) Grille d'inspection

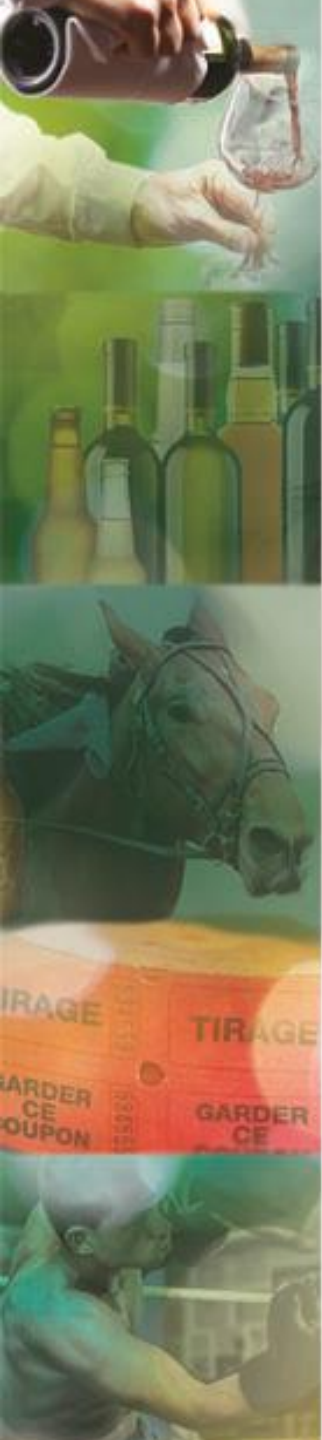
iii. Produits finis

S'assurer que l'étiquette de chaque produit rencontre :

- Les règlements de la RACJ
et
- Les critères précisés par l'ACIA relatifs
aux « Exigences en matière d'étiquetage
des boissons alcoolisées »

ou

- Le guide de la SAQ intitulé
« Guide - Étiquetage des bouteilles
et conditionnement »



4.c) Grille d'inspection

iii. Produits finis

Loi sur le
développement
de l'industrie
des boissons
alcooliques
artisanales

- Depuis le 14 décembre 2016, chaque année, le titulaire de permis de production artisanale **doit faire analyser** chacun de ses produits destinés à la commercialisation
- Le titulaire doit transmettre un certificat conforme à la Régie **avant** la commercialisation du produit

4.c) Grille d'inspection

iii. Produits finis

Loi sur le
développement
de l'industrie
des boissons
alcooliques
artisanales

Une exception est faite pour
les produits qui sont déjà
sur les tablettes de la SAQ

- Communiqué aux titulaires diffusé
par la RACJ le 19 décembre 2016 :
« [Loi sur le développement de
l'industrie des boissons alcooliques
artisanales](#) »

Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales

Communiqué aux titulaires de permis de production artisanale

(Québec, le 19 décembre 2016) – À la suite de l'entrée en vigueur le 14 décembre 2016 de la Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales (ci-après « la Loi »), les titulaires de permis de production artisanale peuvent désormais vendre aux titulaires de permis d'épicerie, les boissons alcooliques artisanales obtenues par la fermentation, ce qui exclut les alcools, les spiritueux et autres boissons alcooliques fortifiées.

Afin d'assurer une transition harmonieuse vers ces nouvelles dispositions, la Régie des alcools, des courses et des jeux (ci-après « la Régie »), avec le concours de la Société des alcools du Québec (SAQ), tient à apporter certaines précisions sur les règles entourant la commercialisation, notamment pour les produits existants.

Analyse annuelle des produits destinés à la commercialisation

Les titulaires de permis de production artisanale devront faire analyser, chaque année, chacun de leurs produits destiné à la commercialisation, par la SAQ ou par un laboratoire reconnu par celle-ci, et obtenir un certificat d'analyse conforme. Ils devront transmettre ce certificat à la Régie avant la commercialisation du produit. Ainsi, ils n'auront plus à soumettre à la Régie des échantillons des nouveaux produits.

Pour la première année suivant l'entrée en vigueur de la Loi, les boissons alcooliques ayant fait l'objet d'un certificat d'analyse conforme par la SAQ dans le passé, seront réputées être conformes à la nouvelle disposition et pourront être commercialisées sans analyse supplémentaire.

De même, les produits commercialisés dans le réseau des succursales de la SAQ n'auront pas à faire l'objet d'une nouvelle analyse, ceux-ci répondant déjà aux normes de qualité et d'innocuité en vigueur.

4.c)
Grille
d'inspection
iii. Produits finis

Annexe

Analyses requises — produits artisanaux (décembre 2016)

Analyses requises	Boissons alcooliques non distillées	
	Produit non fortifié	Produit fortifié
Sucres	X	X
SO2 libre	X	X
SO2 Total	X	X
pH	X	X
Acidité volatile	X	X
Acidité totale	Recommandé	Recommandé
Acide sorbique	X	X
Levures	Recommandé si sucre > 4g/L	
Acétaldéhyde	Recommandé	Recommandé
Acétate d'éthyle	Recommandé	Recommandé
Méthanol	X	X
% alcool	X	X
Carbamate d'éthyle		X
Thujone		Recommandé pour produits à base d'herbes
Cuivre	X	X
Arsenic	X	X
Plomb	X	X

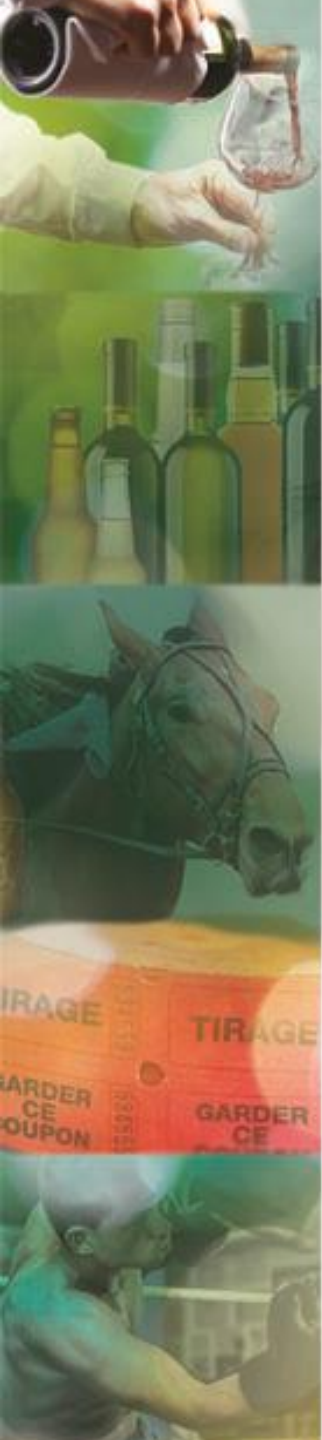
4.c) Grille d'inspection

iii. Produits finis

ANALYSES REQUISES – PRODUITS ARTISANAUX (JUIN 2017)

ANALYSES REQUISES	ALCOOLS ET SPIRITUEUX
Acétaldéhyde	Recommandé
Acétate d'éthyle	Recommandé
Méthanol	X
% alcool	X
Carbamate d'éthyle	X Seulement pour les eaux-de-vie de fruits et liqueurs de fruits à noyaux
Thujone	Recommandé pour produits à base d'herbes
Cuivre	X
Arsenic	X
Plomb	X

X : Analyse requise



4.c)
**Grille
d'inspection**
iii. Produits finis

- Procédés de fabrication écrits
 - i. Nom du produit fabriqué
 - ii. Méthode
 - iii. Intrants utilisés
 - iv. Conditions et durée
- Liste des produits commercialisés
- Procédure écrite de rappel
 - i. Identification des lots
 - ii. Registre des ventes et distribution
 - iii. Stratégie privilégiée

4.c)
**Grille
d'inspection**

iii. Produits finis

- Établir une comptabilité à jour du vrac et des bouteilles
- Fournir un rapport mensuel à la RACJ
 - i. Fichier Excel avec calcul de la RACJ
 - ii. Rapport dû le 15^e jour du mois suivant



5. Acronymes et références

Acronymes utilisés :

- **ACIA** – Agence canadienne d’inspection des aliments
- **MAPAQ** – Ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation du Québec
- **MDDELCC** – Ministère du Développement durable, de l’Environnement et de la lutte contre les Changements climatiques
- **MFQ** – Ministère des Finances du Québec
- **PGHACE** – Principes généraux d’hygiène alimentaire, de composition et d’étiquetage
- **pH** – Potentiel d’hydrogène (indiquant le niveau d’acidité ou d’alcalinité)
- **RACJ** – Régie des alcools, des courses et des jeux
- **RQEP** – Règlement sur la qualité de l’eau potable
- **SAQ** – Société des alcools du Québec
- **SO₂** – Dioxyde de soufre ou Anhydride sulfureux



5. Acronymes et références

Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ)

- i. Lois et règlements

<https://www.racj.gouv.qc.ca/a-propos-de-la-regie/lois-et-reglements.html>

- ii. Formulaire de demande de permis

https://www.racj.gouv.qc.ca/fileadmin/documents/Accueil/Formulaires_et_publications/Formulaires/Alcool/RACJ-2161.pdf

- iii. Communiqué aux titulaires de permis de production artisanale

(Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales)

<https://www.racj.gouv.qc.ca/communications/communiques-aux-titulaires/loi-sur-le-developpement-de-lindustrie-des-boissons-alcooliques-artisanales-1.html>



5. Acronymes et références

Société des alcools du Québec (SAQ)

- i. Guide - Norme en vigueur - Constitution et stabilité

http://marketing.globalwinespirits.com/SAQ_B2B/Gestion%20Qualite/Guide_Constitution_stabilite_4.pdf

- ii. Guide - Étiquetage des bouteilles et conditionnement

http://marketing.globalwinespirits.com/SAQ_B2B/Gestion%20Qualite/Guide_etiquetage_bouteilles.pdf

- iii. Demande d'analyse de laboratoire

http://marketing.globalwinespirits.com/SAQ_B2B/Politique%20et%20Normes/Formulaire_demande_analyse.pdf



5. Acronymes et références

Agence Canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

- i. Règlement sur les aliments et drogues

[http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C., ch. 870/TexteCompleet.html](http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.,_ch._870/TexteCompleet.html)

- ii. Principes généraux d'hygiène alimentaire, de composition et d'étiquetage

http://www.inspection.gc.ca/dam/DAM-food-aliments/STAGING/text-texte/fssa_nonfed_guides_generalprinciples_princ_1352990806345_fra.pdf

- iii. Exigences en matière d'étiquetage des boissons alcoolisées

<http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/l-etiquetage-des-aliments-pour-l-industrie/alcool/fra/1392909001375/1392909133296>



5. Acronymes et références

Autres

- i. Santé Canada; Recommandations pour la qualité de l'eau potable
<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/publications/vie-saine/recommandations-pour-qualite-eau-potable-canada-document-technique-coliformes-totaux/page-2-recommandations-pour-qualite-eau-potable-canada-document-technique-coliformes-totaux.html>
- ii. MDDELCC; Normes du Règlement sur la qualité de l'eau potable (RQEP)
<http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/eau/potable/brochure/index.html>

6. Période de questions





Renseignements généraux

M. Gaétan Hamel

Courrier électronique : Gaetan.hamel@racj.gouv.qc.ca

Téléphone : 514 864-7225, poste 22092

*Régie des alcools,
des courses
et des jeux*

Québec 