



6 - La réglementation et les permis

La connaissance de la réglementation et des permis en vigueur vous évite les surprises et les désagréments. Cette information est essentielle pour mieux planifier vos investissements et vos interventions afin d'accroître la viabilité de votre entreprise.

AVANT de se lancer...

- **L'EXPLOITATION AGRICOLE OU AQUICOLE est ENREGISTRÉE au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)** (voir fiche thématique n° 1 : L'agrotourisme... dans la section Pour en savoir davantage...)
- **Conforme aux règlements d'urbanisme de la municipalité**
 - L'agrotourisme est un usage permis dans le secteur visé (zonage)
 - Le projet respecte les distances séparatrices relatives à la gestion des odeurs en zone agricole
 - Permis d'opération de la municipalité exigé?
(ex. : pourcentage de la surface d'un bâtiment utilisé à des fins agrotouristiques)
 - Nombre minimal de CASES DE STATIONNEMENT exigé?
Le nombre peut varier en fonction de l'usage (hébergement, restauration, etc.) (voir fiche thématique n° 8 : L'aménagement du site)
- **Vérification auprès de la municipalité si l'usage agrotouristique prévu nécessite une AUTORISATION de la Commission de protection du territoire et des activités agricoles du Québec (CPTAQ)**
 - Usage agricole (aucune autorisation n'est nécessaire)
 - Autorisation de la CPTAQ
 - △ Obtenir une résolution d'appui du conseil municipal
 - △ Est-ce que l'UPA et la MRC appuient votre projet?



Pour un bon DÉPART...

- **Formulaire DEMANDE D'INSCRIPTION (LM-1) au ministère du Revenu**

Selon que vous exploitez une entreprise individuelle, en société de personnes ou une entreprise constituée en société sous le régime de la Loi sur les compagnies (au Québec) ou en vertu de la Loi canadienne sur les sociétés par actions, le Ministère vous attribuera un **numéro d'identification** ou un **numéro d'enregistrement**. Vous serez considéré comme « mandataire » du Ministère pour percevoir divers droits ou taxes (TVQ), effectuer des retenues à la source (à l'égard des employés) et les remettre au Ministère dans les délais prescrits.
www.revenuquebec.ca/fr/entreprise/demarrage/inscription/tps-tvg



- **DÉCLARATION D'IMMATRICULATION**

Elle peut être obligatoire selon la forme juridique de l'entreprise (entreprise individuelle, société de personnes ou société). L'immatriculation vous inscrit au registre des entreprises de l'Inspecteur général des institutions financières ; son existence est ainsi connue publiquement.
www.revenuquebec.ca/fr/entreprise/demarrage/immatriculation-registre/

- **NUMÉRO D'ENTREPRISE DU QUÉBEC (NEQ)**

Le NEQ sert de passe-partout à toute entreprise qui veut s'inscrire aux divers programmes et services du gouvernement du Québec. Le NEQ vous permet de vous identifier lorsque vous communiquez avec les différents ministères et organismes gouvernementaux du Québec. Composé de dix chiffres, le NEQ vous est attribué automatiquement lorsque vous immatriculez votre entreprise. Il n'est pas obligatoire. Si votre entreprise n'est pas immatriculée (par exemple, si son nom comprend votre prénom et votre nom de famille) mais que vous souhaitez avoir un NEQ, vous pouvez en obtenir un en immatriculant votre entreprise. Pour ce faire, utilisez les services en ligne du Registraire des entreprises ou présentez-vous aux bureaux de Services Québec (Montréal ou Québec), qui offrent les services liés au registre des entreprises.
www.revenuquebec.ca/fr/entreprise/demarrage/immatriculation-registre/no_entreprise.aspx



Pour un bon DÉPART...

- CONFORMITÉ à la LOI SUR LE TABAC



Hébergement

- **ATTESTATION DE CLASSIFICATION** auprès de la **Corporation de l'industrie touristique du Québec (CITO)** ou , pour le camping, le Conseil de développement du camping du Québec
Note : voir la Taxe sur l'hébergement (p. 6.8)



Restauration et Vente au détail

- **Obtention d'un PERMIS pour les détaillants en alimentation et les restaurateurs**
 - Organismes sans but lucratif
 - Maintenir des aliments chauds ou froids
 - Opération de préparation générale d'aliments
 - Événements spéciaux



Si votre gîte touristique ne sert que des petits-déjeuners, vous n'avez pas besoin d'obtenir un permis pour la préparation d'aliments.

- Formation obligatoire sur l'hygiène et la salubrité alimentaires
- Pour de la musique d'ambiance, obtention des **DROITS DE LA SOCIÉTÉ CANADIENNE DES AUTEURS, COMPOSITEURS ET ÉDITEURS DE MUSIQUE (SOCAN)**
- Pour la prestation de musiciens professionnels, signature d'un **CONTRAT AVEC LA GUILDE DES MUSICIENS**
- **DÉCLARATION DES POURBOIRES** des employés



Boissons alcooliques



L'ensemble des permis sont émis par la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) .

Les permis qui sont les plus reliés aux activités agrotouristiques sont ceux de production artisanale (vin, cidre, hydromel, mistelle, liqueur, boisson alcoolique à base de petits fruits ou à base de sève ou de sirop d'érable) et de producteur artisanal de bière.

- **Pour la FABRICATION DE BOISSONS ALCOOLIQUES artisanales**

- Permis de production artisanale (autorise également la vente et la consommation sur place)
- Permis de producteur artisanal de bière (autorise également la vente sur place)



- **Pour LA VENTE DE BOISSONS ALCOOLIQUES aux fins de consommation sur place***

- Permis de restaurant pour vendre
- Permis de réunion pour vendre



- **Pour SERVIR DES BOISSONS ALCOOLIQUES***

- Permis de restaurant pour servir (le client peut apporter certaines boissons alcooliques)
- Permis de réunion pour servir



*Note : on ne peut obtenir à la fois un permis pour vendre et pour servir.

Élevage d'espèces exotiques et des cervidés

- **Pour garder certaines espèces d'animaux en captivité**
 - Permis de ferme cynégétique pour espèces exotiques
 - Permis d'élevage et de ferme cynégétique pour cerfs de Virginie





Pour en savoir

DAVANTAGE...



Suggestion de LECTURE

- Chalifour, P., Binet, C., Gonthier, M., Pepin, D. et Thiboutot, M. (2001) Problématique de développement de l'agrotourisme au regard de l'aménagement et de la protection du territoire agricole. 2^e édition, Groupe de concertation sur l'agrotourisme au Québec, 90 p.

Contenu : définition de l'agrotourisme, analyse des documents gouvernementaux encadrant les activités agrotouristiques au Québec ou ayant une incidence sur celles-ci, analyse de demandes traitées par la Commission de protection du territoire agricole du Québec au regard de l'agrotourisme et du tourisme en milieu rural, analyse des mesures préconisées par les MRC dans le cadre de la révision de leur schéma d'aménagement.

Où le consulter :

www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Publications/rapport.pdf

Paramètres pour la détermination des distances séparatrices relatifs à la gestion des odeurs en zone agricole

Appliquées par la municipalité, les normes sur les distances séparatrices visent à faciliter la cohabitation entre les installations d'élevage et les autres usages non agricoles en zone agricole permanente. Ces normes proviennent des **Orientations du Gouvernement en matière d'aménagement pour la protection du territoire et des activités agricoles** (décembre 2001). Ces normes n'ont pas pour effet de soustraire les exploitations agricoles à l'obligation de respecter les normes environnementales du ministère du Développement durable, Environnement, Faune et Parcs (www.mddep.gouv.qc.ca).

Calcul des distances séparatrices relatives aux installations d'élevage

Les distances séparatrices sont obtenues en multipliant entre eux plusieurs paramètres (B x C x D x E x F x G) :

- B. Distance de base établie en fonction du nombre maximum d'unités animales gardées au cours d'un cycle annuel de production
- C. Potentiel d'odeur (coefficient d'odeur) selon le groupe ou la catégorie d'animaux en cause (ex. : porcs = 1,0 ; bovins, chevaux, chèvres, moutons = 0,7)
- D. Type de fumier de l'installation d'élevage (solide ou liquide) (ex. : gestion solide pour bovins, chevaux, chèvres, moutons = 0,6 ; gestion liquide des bovins = 0,8 et des autres animaux = 1,0)
- E. Type de projet (nouveau ou augmentation)
- F. Facteur d'atténuation des odeurs (toiture, ventilation, autres technologies pour réduire les odeurs)
- G. Facteur d'usage (maison d'habitation, immeuble protégé, périmètre d'urbanisation ou autre)

Exemple :

Ferme d'élevage de porcs à l'engraissement ayant 226 unités animales, en gestion liquide, sans toiture sur le lieu d'entreposage.

Paramètre B = 473 mètres (pour 226 unités animales selon un tableau des normes)

Paramètre C = 1,0

Paramètre D = 1,0

Paramètre E = 1,0

Paramètre F = 1,0

→ 473 mètres X 1,0 X 1,0 X 1,0 X 1,0 = 473 mètres
Selon le facteur d'usage, la distance à respecter sera :
 Maison d'habitation (0,5) = 236,5 mètres
 Immeuble protégé (1,0) = 473 mètres
 Périmètre d'urbanisation (1,5) = 709,5 mètres

Pour en savoir DAVANTAGE...



Commission de protection du territoire agricole du Québec (CPTAQ)

La raison d'être de la CPTAQ est d'assurer la protection du territoire et des activités agricoles. Elle est responsable de l'application des dispositions de la **Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles (LPTAA)** et de la **Loi sur l'acquisition de terres agricoles par des non-résidents**.

LPTAA (L.R.Q., chap. P-41.1) Art. 1, 0.1

Activités agricoles : la pratique de l'agriculture incluant le fait de laisser le sol en jachère, l'entreposage et l'utilisation sur la ferme de produits chimiques, organiques ou minéraux, de machines et matériel agricoles à des fins agricoles. Lorsqu'elles sont effectuées sur sa ferme par un producteur à l'égard des produits agricoles qui proviennent de son exploitation ou accessoirement de celles d'autres producteurs, les activités d'entreposage, de conditionnement, de transformation et de vente des produits agricoles sont assimilées à des activités agricoles.

La **transformation** ne sera considérée comme une activité agricole que dans la mesure où elle est faite par un producteur, défini au sens de la **Loi sur les producteurs agricoles** (L.R.Q., chap. P-28) (voir fiche n° 1 : L'agrotourisme... section Pour en savoir davantage...). L'exploitant de l'entreprise de transformation doit être le même que l'exploitant de l'entreprise agricole. Dans ce cas, aucune autorisation n'est nécessaire pour ce volet de l'entreprise agricole si :

- L'emplacement appartient à la même personne ou à la même entité juridique
- Le site de transformation est aussi un lieu de production des produits à l'origine de la transformation ou de la vente
- L'activité principale doit toujours demeurer la pratique de l'agriculture
- Les produits à être transformés proviennent principalement de son exploitation ou accessoirement de celles d'autres producteurs

En l'absence de producteur, la transformation devient une activité qui se dissocie de la pratique de l'agriculture et nécessite une autorisation.

Pour le **volet agrotouristique** (visite à la ferme, hébergement, restauration) : une autorisation est requise.

Dans l'exemple précédent, une ferme agrotouristique, qui veut faire des repas à la ferme à proximité de la ferme porcine en question, doit respecter une distance minimale de 473 mètres entre son bâtiment dans lequel on sert des repas et le bâtiment d'élevage porcin. En effet, les repas à la ferme font partie de la définition d'immeuble protégé ci-dessous.

Par ailleurs, si le projet de la ferme agrotouristique est d'avoir un gîte à la ferme (gîte touristique), la distance à respecter entre son gîte et le bâtiment d'élevage porcin est celle d'une maison d'habitation, soit 236,5 mètres dans cet exemple, car il ne s'agit pas d'un immeuble protégé (voir ci-dessous).

Enfin, si le projet de la ferme agrotouristique est d'avoir une auberge (au sens du **Règlement sur les établissements touristiques**), la distance à respecter est alors de 473 mètres dans notre exemple, puisqu'il s'agit d'un immeuble protégé.

Les distances ci-dessus sont à titre d'exemples. Prenez note que la distance varie selon le nombre d'unités animales détenues par les fermes d'élevage voisines de votre ferme. C'est la municipalité qui fait le calcul.

Immeuble protégé

- **Bâtiment** servant à des fins de dégustation de vins dans un vignoble
- Établissement de restauration de 20 sièges et plus détenteur d'un permis d'exploitation à l'année.

Les cabanes à sucre exploitées durant la saison des sucres seulement ne sont pas visées.

- Table champêtre ou toute autre formule similaire lorsqu'elle n'appartient pas au propriétaire ou à l'exploitant des installations d'élevage en cause
- Établissement d'hébergement au sens du **Règlement sur les établissements touristiques**

Exceptions : gîte touristique, résidence de tourisme, meublé rudimentaire

- Établissement de camping
- **Chalet** d'un centre de ski ou d'un club de golf
- **Bâtiments** d'une base de plein air ou d'un centre d'interprétation de la nature
- **Autres exemples** : centre récréatif de loisir, de sport ou de culture ; un parc municipal ; une plage publique ou une marina ; une école ; un hôpital ; un temple religieux ; un théâtre d'été.

Source : www.mamrot.gouv.qc.ca/pub/amenagement_territoire/orientations_gouvernementales/orientations_agricole.pdf

Pour en savoir DAVANTAGE...

Art. 61

Si la commission tient une audience publique pour recevoir les commentaires de toute personne intéressée à la demande, elle en avise le demandeur et toute personne intéressée intervenue à l'égard de la demande et elle publie alors dans un journal diffusé sur le territoire municipal local où est situé le lot faisant l'objet de la demande, un avis de la demande et elle indique le jour, l'heure et le lieu où elle tiendra l'audience.

Art. 61.1

Lorsqu'une demande porte sur une autorisation d'une nouvelle utilisation à des fins autres que l'agriculture, le demandeur doit d'abord démontrer qu'il n'y a pas, ailleurs dans le territoire de la municipalité locale et hors de la zone agricole, un espace approprié disponible aux fins visées par la demande.

La commission peut rejeter la demande pour le seul motif qu'il y a des espaces appropriés disponibles hors de la zone agricole

Art. 61.1.1

L'article 61.1 ne s'applique pas à une demande soumise en vertu de l'article 59 portant sur un îlot déstructuré ni à une demande visant une activité d'agrotourisme tel que prévu par règlement pris en vertu de l'article 80.

Art. 80

Outre les autres pouvoirs de réglementation qui lui sont conférés par la présente loi, le gouvernement peut, par règlement :

(...)

7.2 prévoir les normes permettant de déterminer qu'une activité constitue de l'agrotourisme et identifier des activités d'agrotourisme pour l'application de l'article 61.1.1 ;



Art. 62

La commission peut autoriser, aux conditions qu'elle détermine, l'utilisation à des fins autres que l'agriculture, le lotissement, l'aliénation, l'inclusion et l'exclusion d'un lot ou la coupe des érables. Pour rendre une décision ou émettre un avis ou un permis dans une affaire qui lui est soumise, la commission doit se baser sur :

- 1) Le potentiel agricole du lot et des lots avoisinants
- 2) Les possibilités d'utilisation du lot à des fins d'agriculture
- 3) Les conséquences d'une autorisation sur les activités agricoles existantes et sur le développement de ces activités agricoles ainsi que sur les possibilités d'utilisation agricole des lots avoisinants notamment, compte tenu des normes visant à atténuer les inconvénients reliés aux odeurs inhérentes aux activités agricoles découlant de l'exercice des pouvoirs prévus au paragraphe 4 du deuxième alinéa de l'art. 113 de la **Loi sur l'aménagement et l'urbanisme**
- 4) Les contraintes et les effets résultant de l'application des lois et règlements, notamment en matière d'environnement et plus particulièrement pour les établissements de production animale
- 5) La disponibilité d'autres emplacements de nature à éliminer ou réduire les contraintes sur l'agriculture, particulièrement lorsque la demande porte sur un lot compris dans une agglomération de recensement ou une région métropolitaine de recensement telle que définie par Statistique Canada ou sur un lot compris dans le territoire d'une communauté
- 6) L'homogénéité de la communauté et de l'exploitation agricole
- 7) L'effet sur la préservation pour l'agriculture des ressources eau et sol sur le territoire de la municipalité locale et dans la région
- 8) La constitution de propriétés foncières dont la superficie est suffisante pour y pratiquer l'agriculture
- 9) L'effet sur le développement économique de la région sur preuve soumise par une municipalité, une communauté, un organisme public ou un organisme fournissant des services d'utilité publique
- 10) Les conditions socio-économiques nécessaires à la viabilité d'une collectivité lorsque la faible densité d'occupation du territoire le justifie

Elle peut prendre en considération :

1. Un avis de non-conformité aux objectifs du schéma d'aménagement et aux dispositions du document complémentaire transmis par une MRC ou par une communauté
2. Les conséquences d'un refus pour le demandeur

Pour en savoir DAVANTAGE...

Art. 79.2

L'effet de l'implantation de certains bâtiments non-agricoles Application des normes de distance séparatrice

79.2.1. En zone agricole, un bâtiment utilisé ou destiné à être utilisé à une fin autre qu'agricole ne doit pas être érigé ou agrandi du côté de l'unité d'élevage dont l'emplacement aurait l'effet le plus contraignant sur la capacité d'y accroître les activités agricoles s'il était tenu compte de l'emplacement ou de l'agrandissement de ce bâtiment dans l'application de normes de distance séparatrice. Toutefois, une municipalité ne peut refuser de délivrer un permis de construction pour le seul motif que cette condition n'est pas respectée.

Lorsque, en application du premier alinéa, un point du périmètre d'un tel bâtiment ou de son agrandissement empiète sur l'espace qui, en vertu des normes de distance séparatrice, doit être laissé libre depuis toute unité d'élevage voisine, toute norme de distance séparatrice applicable lors de l'érection ou de l'agrandissement de ce bâtiment continue de s'appliquer à l'accroissement des activités agricoles de toute unité d'élevage voisine sans tenir compte de l'emplacement de ce bâtiment ou de son agrandissement.

Note : Voir la partie **Paramètres pour la détermination des distances séparatrices relatifs à la gestion des odeurs en zone agricole**



Frais applicables

Les tarifs sont indexés au 1^{er} janvier de chaque année.

À titre d'information, en 2012, un montant de 272 \$ doit être payé par toute personne qui présente à la CPTAQ une demande en vertu des articles 58 et 73 de la Loi à titre de frais d'ouverture de dossier et dépens d'enquête et d'audition. D'autres tarifs peuvent s'appliquer selon le type de demande.

Art. 58

Une personne qui désire poser un acte pour lequel une autorisation ou un permis est requis à l'égard d'un lot situé dans une zone agricole ou faire inclure un lot dans une zone agricole doit en faire la demande à la municipalité locale sur le territoire de laquelle est situé le lot et en adresser copie à la commission.

Art. 58.1 (extrait)

(...) La municipalité locale doit, dans les 45 jours qui suivent la réception de la demande, la transmettre à la commission en lui fournissant tous les renseignements exigés (...), faire à cette dernière une recommandation et transmettre l'avis d'un fonctionnaire autorisé, relatif à la conformité de la demande à son règlement de zonage et, le cas échéant, aux mesures de contrôle intérimaire.

Art. 73

Une demande de permis à la commission doit être accompagnée des documents et, le cas échéant, du paiement des droits prévus par règlement

Sources : www.cptaq.gouv.qc.ca

www.cptaq.gouv.qc.ca/fileadmin/fr/publications/publications/Rapport_agrotourisme_31_mars_2011.pdf

Pour en savoir DAVANTAGE...

La TPS et la TVQ

Si vous exercez des activités commerciales au Québec et que vos revenus d'entreprise sont supérieurs à 30 000 \$, vous devez vous inscrire au fichier de la TPS et au fichier de la TVQ.



En agissant comme mandataire au nom de Revenu Québec, vous devez percevoir la TPS et la TVQ lorsque ces taxes s'appliquent sur les produits et services que vous fournissez à vos clients.

Important

À la suite d'une entente conclue entre les gouvernements du Canada et du Québec, Revenu Québec administre la TPS sur son territoire. Par conséquent, il reçoit et traite les demandes d'inscription au fichier de la TPS de toutes les personnes exerçant des activités commerciales au Québec.

D'autres taxes et d'autres mesures peuvent s'appliquer selon votre domaine d'activités.

Dans la sous-section Taxes de la section Entreprises, vous trouverez les formalités et les renseignements pertinents concernant, entre autres :
la TPS et la TVQ
la TVH
la taxe spécifique sur les boissons alcooliques
la taxe sur l'hébergement ; etc.

Source : www.revenuquebec.ca/fr/entreprise/demarrage/tps_tvq.aspx

La **Trousse employeur** regroupe les principaux services en ligne et documents destinés aux employeurs pour produire les relevés et les sommaires ainsi que pour calculer les retenues à la source et les cotisations.

Source : www.revenuquebec.ca/fr/entreprise/retenues/trousse-employeur.aspx

Taxe sur les boissons alcooliques

La taxation des boissons alcooliques dépend de l'endroit où la consommation sera faite : sur place (dans un établissement) ou à domicile.

La taxe spécifique doit être payée par le détaillant et perçue par le fournisseur (généralement le producteur ou la Société des alcools du Québec). Elle doit être remise par le fournisseur à Revenu Québec.

Cette taxe est réduite lorsque la bière ou la boisson alcoolique est fabriquée au Québec par :

- Tout brasseur dont le volume mondial de bière vendue au cours de l'année civile qui précède l'année en question n'excède pas 30 millions de litres
- Un producteur artisanal dont le volume mondial de boissons produites et vendues au cours de l'année civile qui précède l'année en question n'excède pas 500 000 litres



Bière			
Consommation	1 à 75 000 hl	75 001 à 150 000 hl	Plus de 150 000 hl
À domicile	0,132 \$/litre (réduction de 67 %)	0,268 \$/litre (réduction de 33 %)	0,40 \$/litre
Sur place (établissement)	0,214 \$/litre (réduction de 67 %)	0,435 \$/litre (réduction de 33 %)	0,65 \$/litre
Autres boissons alcooliques			
Consommation	1 à 1 500 hl	1 501 à 15 000 hl	Plus de 15 000 hl
À domicile	aucune taxe (réduction de 100 %)	0,134 \$/litre (réduction de 85 %)	0,89 \$/litre
Sur place (établissement)	aucune taxe (réduction de 100 %)	0,296 \$/litre (réduction de 85 %)	1,97 \$/litre

Source : www.revenuquebec.ca/fr/entreprise/taxes/boisson/fabricant.aspx

Pour en savoir DAVANTAGE...

Taxe sur l'hébergement

Informations générales

La taxe sur l'hébergement assure le financement du Fonds de partenariat touristique mis sur pied pour soutenir et renforcer l'industrie touristique québécoise. Elle s'applique dans les régions touristiques du Québec qui en ont fait la demande par l'entremise de leur association touristique.



La taxe sur l'hébergement est généralement de 2 \$ par nuitée, de 3 % du prix de vente (Gaspésie, Laval, Québec) ou de 3,5 % (Montréal), selon la région touristique. Elle est perçue chaque fois qu'une unité d'hébergement est fournie pour plus de six heures par jour dans un établissement visé.

Cette taxe ne s'applique pas à la location entre autres :

- D'un espace de camping
- D'une unité d'hébergement dans un centre de vacances
- D'une unité d'hébergement pour une durée de moins de six heures ou pour une période de plus de 31 jours consécutifs

La taxe de 3 % ou de 3,5 % se calcule sur le prix de la nuitée. Peu importe les biens ou les services qui sont fournis avec l'hébergement, leur valeur doit être exclue du prix sur lequel la taxe est calculée.

Inscription au fichier de la taxe sur l'hébergement

Vous devez être inscrit si vous remplissez les deux conditions suivantes :

- Vous exploitez un établissement visé par la taxe sur l'hébergement
- Cet établissement se trouve dans une région touristique où la taxe s'applique

Vous pouvez vous inscrire en utilisant la Demande d'inscription (LM-1) ou en utilisant le service électronique Inscription d'une nouvelle entreprise aux fichiers de Revenu Québec.

Autres renseignements disponibles sur le Web :

- Comment facturer la taxe sur l'hébergement
- Comment remettre la taxe perçue
- Documents pertinents (formulaires et publication)

Source : www.revenuquebec.ca/fr/entreprise/taxes/hebergement/

Loi sur le tabac



Le 31 mai 2006 entrent en vigueur de nouvelles dispositions de la Loi sur le tabac relatives à l'usage du tabac dans les endroits publics comme les restaurants et bien d'autres. La loi couvre trois volets : l'usage du tabac dans les endroits publics, la vente de tabac, ainsi que la promotion et la publicité relatives à ces produits.

Lieux fermés où il est interdit de fumer

L'usage du tabac est totalement interdit dans pratiquement tous les lieux fermés, notamment les commerces qui accueillent le public, les restaurants, les lieux fermés où se déroulent des activités sportives, de loisirs, culturelles ou artistiques, les locaux auxquels seuls les membres ou leurs invités ont accès, les milieux de travail, y compris les véhicules transportant deux personnes ou plus et obligatoirement utilisés dans le cadre d'un travail, les moyens de transport collectifs.

L'interdiction de fumer ne s'applique pas dans une demeure. Toutefois, dans le cas d'une demeure où sont offerts des services de garde en milieu familial, il est interdit de fumer aux heures où les enfants sont présents.

Autres lieux où il est interdit de fumer notamment :

- Dans les tentes, chapiteaux et autres installations semblables montés de façon temporaire ou permanente et accueillant le public ;
- À l'extérieur dans un rayon de neuf mètres de toute porte donnant sur un lieu occupé par un lieu de loisirs ou d'activités communautaires pour personnes mineures. Cependant, si ce rayon ou une partie de ce rayon excède la limite du terrain sur lequel ce lieu est situé, l'interdiction de fumer s'applique uniquement jusqu'à cette limite.

Pour en savoir DAVANTAGE...

Lieux fermés où il est POSSIBLE de fumer

FUMOIR

Il est possible pour l'exploitant d'un lieu dans lequel il est interdit de fumer* d'aménager un fumoir fermé pour les personnes qui y sont hébergées en respectant les exigences suivantes :

- Ce fumoir est une pièce qui doit être délimitée par des cloisons ou des murs s'étendant du sol au plafond, donc une pièce qui est complètement fermée, et qui doit être munie d'un système de ventilation garantissant que la pression de l'air est négative et permettant l'évacuation directe de la fumée vers l'extérieur du bâtiment. De plus, la porte donnant accès à cette pièce doit être munie d'un dispositif de fermeture automatique garantissant que celle-ci se referme après chaque utilisation
- Ce fumoir doit être utilisé exclusivement pour la consommation de tabac ; il ne peut servir de salle à manger, de jeux, de conférences, de réunion, etc.

* Sauf si ce lieu est un centre de la petite enfance ou une autre garderie, un établissement d'éducation préscolaire ou d'enseignement primaire ou secondaire, un lieu de loisirs ou d'activités communautaires pour les jeunes, un établissement d'hébergement touristique ou une pourvoirie.

- Il ne peut être utilisé que par les personnes qui sont hébergées dans ce lieu.

CHAMBRES FUMEURS

Des chambres fumeurs peuvent être aménagées notamment :

- Dans un établissement d'hébergement touristique

Toutefois, le nombre de chambres où il est permis de fumer ne doit pas dépasser 40 % du nombre des chambres disponibles pour l'ensemble de la clientèle.

De plus, les chambres où il est permis de fumer doivent être regroupées de manière à offrir le maximum de protection possible aux non-fumeurs compte tenu de la superficie totale des lieux et de leurs conditions d'utilisation et d'aération.

Responsabilités de l'exploitant

En vertu de la Loi sur le tabac, l'exploitant d'un lieu où s'appliquent des règles concernant l'usage du tabac a la responsabilité de voir au respect de celles-ci dans ce lieu. Ainsi, cet exploitant :

- Ne doit pas tolérer qu'une personne fume dans un endroit où il est interdit de le faire. Il y a présomption que l'exploitant du lieu ou du commerce a toléré qu'une personne fume dans un endroit où il est interdit de le faire s'il est prouvé qu'une personne a fumé dans cet endroit. Il incombe alors à l'exploitant de prouver qu'il n'a pas toléré qu'une personne fume dans un endroit où il est interdit de le faire
- Doit indiquer au moyen d'affiches installées à la vue des personnes qui fréquentent ce lieu ou ce commerce les endroits où il est interdit de fumer
- Doit respecter, le cas échéant, les normes d'aménagement et d'utilisation d'un fumoir, de chambres fumeurs et d'un salon de cigares

En manquant à ses obligations, l'exploitant s'expose aux sanctions prévues.

Sources : www.msss.gouv.qc.ca/sujets/santepub/tabac/index.php?Lois-et-reglements

www.msss.gouv.qc.ca/sujets/santepub/tabac/index.php?Bulletins-dinformation



Pour en savoir DAVANTAGE...

Loi sur les établissements d'hébergement touristique

Depuis l'adoption de la Loi sur les établissements d'hébergement touristique et du Règlement sur les établissements d'hébergement touristique, tous les établissements d'hébergement touristique et les campings du Québec doivent détenir une attestation de classification, délivrée par la Corporation de l'industrie touristique du Québec (CITO).



Principales dispositions :

- La CITO est mandatée pour assurer le développement et l'implantation de la classification des **établissements d'hébergement touristique** du Québec, à l'exclusion des établissements de camping et des meublés rudimentaires. La CITO regroupe des représentants des différentes associations du secteur de l'hébergement touristique

Pour la classification des camping, c'est le Conseil de développement du camping au Québec (CDCQ) qui est mandaté. Le programme prévoit que chaque établissement de camping sera visité une fois tous les 2 ans.

- Les critères de classification pour chacune des catégories d'établissements touristiques ont été élaborés avec les représentants de ces associations. Ils ont été validés auprès de plusieurs propriétaires d'établissements d'hébergement
- La classification a été déterminée selon un système de pointage qui fait référence aux différents aspects des établissements d'hébergement (extérieur de l'édifice, installations sanitaires, commodités, services, etc.), tout en considérant bien les spécificités de chacune des catégories. La classification comporte toujours différents niveaux qui reflètent l'indice de confort et de service de l'établissement

Les catégories d'établissements touchées par l'application du Règlement sur les établissements d'hébergement touristique sont entre autres les suivantes :

- Gîtes
- Résidences de tourisme
- Établissements hôteliers

Durée de l'attestation

La période de validité d'une attestation de classification est de 24 mois, mais peut être de 48 mois pour les établissements d'enseignement.

L'exploitant doit s'assurer qu'en tout temps son établissement est conforme aux critères d'évaluation utilisés lors de la visite de l'évaluateur.

Un conseiller en classification peut visiter un établissement en tout temps afin de s'assurer de la conformité de la classification initiale et délivrer un nouveau résultat, s'il y a lieu.

Vos obligations

- Détenir une assurance de responsabilité civile d'au moins 2 000 000 \$ par événement majeur couvrant les risques...
- L'affichage de votre attestation de classification

Le panneau, que vous obtiendrez de la CITO à la fin du processus de classification et qui témoigne du niveau de la classification de votre établissement d'hébergement touristique, doit être affiché à la vue du public à l'entrée principale de l'établissement ou, s'il s'agit d'un ensemble mobilier ou immobilier, à l'endroit destiné à l'accueil ou à l'enregistrement de la clientèle

Les gîtes :



Cette catégorie comprend les établissements où est offert de l'hébergement en chambres dans une résidence privée où l'exploitant réside et rend disponible au plus 5 chambres qui reçoivent un maximum de 15 personnes incluant un service de petit-déjeuner servi sur place, moyennant un prix forfaitaire. Ils sont classifiés en six catégories :

- * 0 soleil : gîte dont l'aménagement respecte les normes minimales de classification
- * 1 soleil : gîte au confort élémentaire, dont l'aménagement et les services sont conformes aux normes de qualité
- * 2 soleils : gîte de bon confort, doté d'un aménagement de bonne qualité, qui fournit quelques services et commodités
- * 3 soleils : gîte très confortable doté d'un aménagement de qualité appréciable et qui offre plusieurs services et commodités
- * 4 soleils : gîte de confort supérieur doté d'un aménagement de qualité remarquable et qui offre un éventail de services et de commodités
- * 5 soleils : gîte de confort exceptionnel doté d'un aménagement haut de gamme et qui offre une multitude de services et de commodités

Pour en savoir DAVANTAGE...

Les résidences de tourisme :



Cette catégorie regroupe les chalets, les appartements ou les maisons meublées qui comprennent obligatoirement une cuisinette et une ou plusieurs chambres.

La classification est semblable à celle du gîte, sauf qu'il s'agit d'étoiles au lieu de soleils.

Les villages d'accueil :



Cette catégorie regroupe les établissements où est offert de l'hébergement en chambres dans un regroupement de résidences privées où chacun des hôtes reçoit un maximum de 6 personnes, incluant un service d'accompagnement tout au long du séjour, des activités d'accueil ou d'animation et un service de petit-déjeuner et de repas du midi ou du soir, moyennant un prix forfaitaire. Les sous-catégories sont semblables à celles des résidences de tourisme. On parle également d'étoiles.

Si vous ne détenez pas de classification pour votre établissement :

- 1) Obtenir un certificat de conformité à la réglementation municipale auprès de votre municipalité
- 2) Inscrire votre établissement à la Corporation de l'industrie touristique du Québec (CITQ) ou, pour le camping, à la Corporation de développement du camping au Québec (CDCQ) qui vous transmettra les documents requis
- 3) Envoyer les documents requis dûment remplis à la CITQ ou, pour le camping, à la CDCQ. Selon le cas, l'une d'elles délivrera une attestation de classification provisoire. Cette attestation d'une validité maximale d'un an vise à permettre aux exploitants d'établissements d'hébergement touristique d'opérer leur établissement sans devoir attendre la visite d'un agent classificateur
- 4) Recevoir un avis de cotisation représentant les frais annuels pour la classification
- 5) Recevoir ensuite la visite d'un classificateur
- 6) Recevoir, à la suite de cette visite, un rapport faisant état du pointage obtenu pour votre établissement et sa classification. Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, vous avez alors une période de 30 jours pour contester en vous adressant directement à la CITQ ou à la CDCQ (camping).



Les frais annuels exigibles pour 2012

Composés des frais de base de 218,00 \$ auxquels s'ajoute un montant de 4,59 \$ par unité d'hébergement.

Pour les années 2013 et 2014, ces tarifs seront majorés de 3,5 % par rapport aux frais de classification en vigueur pendant l'année précédente.

Les taxes applicables sont en sus. Ces frais doivent être acquittés sur réception de l'avis.

Pour les centres de vacances et les auberges de jeunesse, les frais annuels exigibles pour 2012 sont de 277,51 \$. Pour les années de 2013 et 2014, ces tarifs seront majorés de 37 \$ par rapport aux frais de classification en vigueur pendant l'année précédente. Les taxes applicables sont en sus. Ces frais doivent être acquittés à la réception de l'avis.

Corporation de l'industrie touristique du Québec (CITQ)

1010, rue De Sérigny, bureau 810
Longueuil (Québec) J4K 5G7

Téléphone : 450 679-3737 ou 1 866 499-0550
Télécopieur : 450 679-1489

Courriel : info@citq.qc.ca
www.citq.info

Source : www.tourisme.gouv.qc.ca/programmes-services/hebergement/index.html

Les campings :



Établissements où est offert de l'hébergement en sites pour camper constitués d'emplacement fixes permettant d'accueillir des tentes ou des véhicules de camping récréatifs motorisés ou non, incluant des services.

Nombre d'emplacements	Tarif avant taxes
1 à 50 emplacements	217,56 \$
51 à 100 emplacements	270,63 \$

Conseil de développement du camping au Québec (CDCQ)

2700, rue Rachel Est, suite 260
Montréal (Québec) H2H 1S7
Téléphone : 514 252-3333 ou 1 866 252-0244
Télécopieur : 514 254-7127
Courriel général : cdcq@guidecamping.ca
www.guidecamping.ca/cdcq/cdcq.shtml

Source : www.tourisme.gouv.qc.ca/programmes-services/campings/quefaire.html

Pour en savoir DAVANTAGE...

Permis pour les détaillants en alimentation et les restaurateurs

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) est responsable de la gestion des permis émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires.



La direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments voit à son application et contribue ainsi à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale en exerçant une surveillance de toute la chaîne alimentaire.

Vous devez posséder un permis alimentaire si vous préparez ou gardez chauds ou froids des aliments en vue de les vendre ou de les servir, moyennant rémunération, à des personnes.

Chaque lieu ou véhicule servant à l'une de ces activités doit faire l'objet d'un permis distinct,

Exception

pour le permis de vente au détail délivré à un exploitant agricole.

Celui-ci peut alors vendre ses produits carnés ou ses aliments transformés dans plusieurs lieux tels les marchés publics, les marchés virtuels et les kiosques en bordure de route. Il pourra aussi assister à des événements spéciaux, des foires agricoles, des expositions, etc. sans qu'un permis supplémentaire de la catégorie « événements spéciaux » lui soit exigé.

Il n'y a aucune limite sur le nombre de lieux que l'exploitant agricole peut exploiter, que ce soit simultanément ou non.

- Le permis délivré sera un permis « m » de catégorie préparation générale ou maintien chaud ou froid, selon le cas
- Ce permis « m » ne peut être utilisé pour opérer dans un autre lieu un établissement de restauration couvert par un permis « n »
- De même, si un exploitant agricole opère un établissement de restauration (permis « n ») sur le site de son exploitation, il ne peut utiliser ce permis pour opérer un second établissement de restauration (permis « n ») ailleurs
- Par contre, si un exploitant agricole opère un établissement de restauration sur le site de son exploitation, il peut utiliser ce permis pour vendre au détail dans plusieurs lieux les produits issus de son exploitation, pour autant que le lieu de préparation soit le même et s'il satisfait aux autres conditions de cette procédure

Exception

pour le permis de vente au détail délivré à un exploitant agricole.

(suite)

- Si l'exploitant agricole détient déjà un permis de vente de viandes à la ferme, il aura le droit de vendre ses produits dans les lieux désignés par cette procédure
- Si un exploitant agricole détient un permis pour un autre type d'établissement de vente au détail (ex. : épicerie, dépanneur), il ne peut pas en prolonger son application selon les modalités de cette procédure en prétendant cultiver des herbes sur son balcon à titre d'exemple
- Le lieu de préparation peut être situé ou non sur le site de l'exploitation agricole. Les exigences réglementaires s'appliquent à ce lieu de préparation et à tous lieux couverts par ce permis. Le permis donne le droit d'exploiter le lieu principal de préparation, mais l'exploitant agricole pourra réaliser d'autres préparations sur le site de vente des aliments (notamment maintenir chauds ou froids les aliments lors d'événements spéciaux, par exemple) sous couvert du même permis
- **Si un exploitant agricole opère une table champêtre (sans permis), il doit détenir un permis pour effectuer la vente au détail de ses produits ailleurs que sur le site de son exploitation, tel que le prévoit cette procédure**
- Une personne n'effectuant que la revente de ce type de produits (ex. : produits dits maison, produits dits du terroir, etc.) ne sera pas considérée comme un exploitant agricole et ne pourra pas demander ce permis
- Sur le lieu de vente des aliments, les exploitants agricoles doivent pouvoir présenter une copie de leur permis, sous demande d'un inspecteur par exemple
- Les aliments préparés par l'exploitant agricole en vue de leur vente au détail doivent être issus de son exploitation, mais ces aliments pourront contenir d'autres ingrédients. À titre d'exemple, un producteur de basilic pourra préparer en vue de sa vente au détail du pesto à base de basilic (ingrédient majeur) mais il pourra aussi préparer en vue de sa vente au détail une sauce à la viande qui contient du basilic comme ingrédient mineur, ceci dans le but de favoriser la diversification de ses activités
- Outre les produits de la ferme (viandes, produits carnés divers issus de ces viandes, produits végétaux transformés issus des cultures, aliments préparés issus de l'exploitation agricole), un exploitant détenant ce permis peut offrir en vente sur les lieux cités plus haut, des champignons sauvages et des végétaux sauvages (têtes de violon, bleuets sauvages, etc.) que l'exploitant a transformés dans un établissement conforme à la réglementation.

Ne sont pas tenues de posséder un permis alimentaire les personnes qui ne font que :

- Le parage des parties non comestibles
- Le lavage à l'eau et l'emballage des fruits et légumes frais entiers
- L'emballage des œufs de consommation en coquille
- L'infusion, la dilution ou la reconstitution avec de l'eau d'un produit sec ou concentré pour le servir directement, en portion individuelle, sans chauffage subséquent de cette portion



Sont exemptés également, entre autres, du permis alimentaire :

- L'exploitant de gîtes touristiques et de centres de vacances
- La personne qui exploite une garderie
- Le producteur agricole visé à la Loi sur les producteurs agricoles qui fait :
 - ✓ La préparation des produits de l'érable*, ou...
 - ✓ La préparation des produits apicoles*, ou...
 - ✓ La préparation des œufs de consommation en coquille*, ou...
 - ✓ La conservation au froid des fruits et légumes frais entiers... provenant exclusivement de son exploitation et qui les vend au détail sur le site de son exploitation ou ailleurs (marchés publics, foires agricoles, kiosques temporaires, événements spéciaux et marchés virtuels)
- Le pêcheur commercial titulaire du permis visé à la Loi sur les pêches :
 - ✓ Qui effectue la saignée, l'éviscération, le lavage, la congélation ou la cuisson de crustacés entiers...
 - ✓ Ou la conservation au froid des produits d'eau douce ou des produits marins...
 - ✓ Et vend au détail ses produits au lieu de débarquement

***Important :**

*Les œufs de consommation en coquille doivent être mirés et classés pour pouvoir être vendus ailleurs que sur le site de l'exploitation. La vente d'œufs d'incubation n'est pas touchée par la présente procédure.

*Les produits de l'érable autorisés sans permis : tout produit obtenu par la concentration de la sève d'érable ou du sirop d'érable, soit sève d'érable, sirop d'érable, tire d'érable, sucre d'érable mou, beurre d'érable. Pour tout autre type de préparation (tartes à l'érable, caramels à l'érable, tire à l'érable, etc.) le producteur devra faire une demande de permis de préparation d'aliments en vue de la vente au détail.

*les produits apicoles sans permis : miel liquide et crémeux, gelée royale, propolis et pollen. La préparation de toute autre préparation à base de miel (chocolats de miel, miel aux fruits, bonbons au miel, etc.) nécessite un permis...

Définition de préparation (en vertu du Règlement sur les aliments) :

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, mouliner, mouler, parer, pasteuriser, peler, piquer, presser, réchauffer, réemballer, saler, saigner, saumurer, saurer, sécher, torrifier, trancher et tout autre genre de traitement ou de conditionnement d'aliments.

Nature du permis :

- **Restaurateur**
Toute personne qui sert ou vend des repas ou des collations à des fins de consommation et moyennant rémunération
- **Vente au détail**
Toute activité consistant à vendre des produits alimentaires à des acheteuses et acheteurs ou à des usagères ou usagers, à des fins de consommation ou d'usage et non de revente, à l'exclusion des repas et des collations
- **Fourniture de services moyennant rémunération**
Toute opération de préparation d'aliments offerts à des consommatrices et des consommateurs, effectuée par l'exploitante ou l'exploitant d'un lieu moyennant rémunération

Catégories de permis :

- **Pour organismes sans but lucratif**
Pour les individus, les groupes, les associations bénévoles et les organismes reconnus détenant une charte, dans la mesure où leurs gains sont utilisés exclusivement à des fins non lucratives prévues à leur charte
- **Pour maintenir des aliments chauds ou froids**
Pour les exploitants d'un lieu ou d'un véhicule dont les activités consistent uniquement à maintenir chauds ou froids des aliments, sans en faire d'autre préparation
- **Pour opération de préparation générale d'aliments**
Pour les exploitants d'un lieu ou d'un véhicule où se font des activités de préparation d'aliments
- **Pour événements spéciaux**
Pour autoriser les titulaires à exploiter un lieu ou un véhicule où se font des activités de préparation d'aliments, en vue de la vente ou du service, moyennant rémunération, lorsque cette personne exerce ces activités pendant une période de 30 jours consécutifs ou moins

Pour en savoir DAVANTAGE...

Exigences :

- Installations réservées à la préparation d'aliments
- Eau potable courante chaude et froide
- Appareil de distribution de savon liquide ou en poudre

Autorisations requises :

- De la municipalité
- De la Commission de protection du territoire agricole du Québec (Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles (LPTAA))
- Du ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs (MDDEP)

Coût des permis :

Le coût des permis est ajusté chaque année, selon l'évolution de l'indice des prix à la consommation pour le Canada pour la période de 12 mois se terminant le 30 septembre de l'année précédente, tel que déterminé par Statistique Canada. **Le permis n'est ni remboursable ni transférable.**

Exemples de coûts annuels (1^{er} juillet 2012) :

Ouverture du dossier : 115 \$ (non taxable) applicable à une nouvelle demande pour les catégories préparation générale et maintenir chaud ou froid avec ou sans buffet.

Ces frais sont payables une seule fois si plusieurs demandes sont expédiées dans un même envoi.

Catégorie de permis	Nature du permis		
	Restaurateur	Vente au détail	Fourniture de services moyennant rémunération
Pour organismes sans but lucratif	32 \$		
Pour événements spéciaux (période de 30 jours consécutifs ou moins)	32 \$ pour la 1 ^{ère} journée d'activité et 9 \$ pour chaque jour additionnel		
Pour maintenir des aliments chauds ou froids	Sans buffet	229 \$ pour 5 unités + 13 \$ par unité additionnelle	229 \$ pour 5 unités + 13 \$ par unité additionnelle
	Avec buffet	457 \$	
Pour opération de préparation générale d'aliments	Sans buffet	297 \$ pour 5 unités + 13 \$ par unité additionnelle	297 \$ pour 5 unités + 13 \$ par unité additionnelle
	Avec buffet	457 \$	

Les dégustations à la ferme

Exemple de trois producteurs de pommes :

Le premier vend des pommes seulement. Il décide d'offrir gratuitement aux visiteurs des morceaux de tartes aux pommes pour déguster sur place. Pas de permis nécessaire parce qu'il ne vend pas ses tartes.

Le deuxième vend des pommes, des confitures et des tartes aux pommes qu'il cuisine à la ferme. Il a besoin d'un permis pour la préparation générale des aliments parce qu'il prépare des produits pour vendre. Il peut ainsi faire déguster ses confitures et ses tartes aux pommes et les vendre.

Le troisième producteur vend des pommes et des tartes aux pommes qu'il fait fabriquer à partir de ses pommes par un détenteur de permis. Il entrepose ses tartes au froid (frais ou congelé). Il les sert chaudes ou à la température de la pièce. Il a besoin d'un permis pour maintenir des aliments chauds ou froids parce qu'il refroidit ou réchauffe les tartes. Il peut ainsi faire déguster ses tartes aux pommes et les vendre.



Les dégustations au marché public

Les mêmes trois producteurs de pommes de ci-dessus se retrouvent au marché public :

Le premier vend des pommes seulement. Il décide d'offrir gratuitement aux visiteurs des morceaux de tartes aux pommes pour déguster sur place. Pas de permis nécessaire parce qu'il ne vend pas ses tartes.

Le deuxième vend des pommes, des confitures et des tartes aux pommes qu'il cuisine à la ferme. Il peut utiliser au marché public son permis pour la préparation générale des aliments qu'il détient pour la ferme.

Le troisième producteur vend des pommes et des tartes aux pommes qu'il fait fabriquer à partir de ses pommes par un détenteur de permis. Il peut utiliser au marché public son permis pour maintenir des aliments chauds ou froids qu'il détient pour la ferme.

Pour en savoir DAVANTAGE...

La réglementation et les permis - Le PENSÉE-BÊTE de l'agrotourisme

Les dégustations à la ferme

Exemple de trois éleveurs d'agneaux :

Le premier vend à la ferme de la viande congelée d'agneau. Il fait abattre et fait transformer par un détenteur de permis. Il a besoin d'un permis pour maintenir des aliments chauds ou froids.

Le deuxième vend à la ferme de la viande congelée d'agneau. Il fait abattre et fait transformer par un détenteur de permis. Il fait déguster gratuitement sa viande en servant des saucisses d'agneau qu'il fait cuire. Il a besoin d'un permis pour maintenir des aliments chauds ou froids.

Le troisième producteur vend aussi à la ferme de la viande congelée d'agneau. Il fait abattre et fait transformer par un détenteur de permis. Il fait déguster sa viande en vendant des saucisses d'agneau qu'il fait cuire. Il a besoin d'un permis pour préparation générale des aliments.

Les dégustations au marché public

Les mêmes trois producteurs d'agneaux de ci-dessus se retrouvent au marché public :

Le premier vend de la viande congelée d'agneau. Il fait abattre et fait transformer par un détenteur de permis. Il peut utiliser au marché public son permis pour maintenir des aliments chauds ou froids qu'il détient pour la ferme.

Le deuxième vend de la viande congelée d'agneau. Il fait abattre et fait transformer par un détenteur de permis. Il fait déguster gratuitement sa viande en servant des saucisses d'agneau qu'il fait cuire. Il peut utiliser au marché public son permis pour maintenir des aliments chauds ou froids qu'il détient pour la ferme.

Le troisième producteur vend de la viande congelée d'agneau. Il fait abattre et fait transformer par un détenteur de permis. Il fait déguster sa viande en vendant des saucisses d'agneau qu'il fait cuire. Il peut utiliser au marché public son permis pour préparation générale des aliments qu'il détient pour la ferme.

Unité de maintien chaud ou froid

Un appareil, un contenant ou toute autre installation qui est conçu pour maintenir chaud un aliment à une température égale ou supérieure à 60 C ou pour maintenir froid un aliment à une température égale ou inférieure à 13 C et qui contient des aliments offerts en libre-service aux consommateurs.

Un appareil, un contenant ou une installation d'une hauteur de 1,5 mètre ou plus et d'une longueur de 3,65 mètres ou moins, constitue une unité.

Sources :

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Direction de la coordination administrative et des services à la clientèle
Service des permis
200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
QUÉBEC (Québec) G1R 4X6

Téléphone : 418 380-2130 ou 1 800 463-6210

Télécopieur : 418 380-2169
Courriel : dgsaia@mapaq.gouv.qc.ca

www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Restauration/

Trousse de démarrage du nouvel exploitant

www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/Nouveauxexploitants/Pages/Trousse.aspx

Voir notamment :

- Aide-mémoire pour les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail d'aliments
www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/Publications/Pages/Details-Publication.aspx?guid={54c5a1ed-5033-48e5-b292-280547cfadcd}
- Guide du manipulateur d'aliments
www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/md/Publications/Pages/Details-Publication.aspx?guid={88ccf636-9ab5-4af1-8e13-faeab34d3d07}
- Règles à suivre en matière de dégustations et de démonstrations culinaires
www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/Qualitedesaliments/securitealiments/Pages/de gustations.aspx



Pour en savoir DAVANTAGE...

Formation obligatoire sur l'hygiène et la salubrité alimentaires



Le Règlement sur les aliments rend obligatoire la formation en hygiène et salubrité alimentaires depuis le 21 novembre 2008. Les personnes et établissements visés avaient jusqu'au 21 novembre 2009 pour s'y conformer.

Le règlement s'applique à l'ensemble des établissements où l'on prépare des aliments, qu'ils soient ou non exploités en vertu d'un permis du MAPAQ. Il peut s'agir d'établissements appartenant à secteur public ou privé, qui sont des organismes à but lucratif ou non et qui se rattachent à des secteurs d'activité notamment tels que :

- Transformation alimentaire
- Vente au détail
- Restauration
- Services alimentaires dans les lieux touristiques

Les activités de maintenir chauds ou froids des aliments sont incluses dans la réglementation sur la formation obligatoire.

Les exploitants qui ne respecteront pas le règlement lors d'une prochaine visite d'inspection ou au moment du renouvellement d'un permis, pourront disposer d'un délai supplémentaire de trois mois pour obtenir leur attestation de formation.

Le MAPAQ souligne l'importance pour toute entreprise faisant partie de la chaîne agroalimentaire d'assurer l'innocuité des aliments qu'elle transforme ou commercialise, afin de prévenir les toxi-infections d'origine alimentaire.

Personnes visées :

- Exploitants d'un établissement alimentaire (transformation, vente au détail, restauration, services connexes en alimentation)
- Responsables en hygiène et salubrité
- Manipulateurs d'aliments (cuisiniers, pâtisseries, bouchers, ouvriers d'usine alimentaire, etc.)

Obligation du propriétaire de l'établissement au regard du règlement :

1. Désigner une personne à titre de gestionnaire d'établissement responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires et qui soit formée (attestation de gestionnaire d'établissement du MAPAQ)

Ce gestionnaire peut être le propriétaire, le gérant, le chef-cuisinier ou toute autre personne en mesure d'assurer le contrôle de l'hygiène et de la salubrité.

2. Faire un choix parmi les deux options suivantes :

- A. Qu'une personne formée soit sur place en tout temps pendant les activités de préparation d'aliments (gestionnaire d'établissement ou manipulateur d'aliments)

Note :

À l'occasion d'une vérification ou d'une inspection, le MAPAQ s'assurera que cette personne est sur place conformément aux exigences du règlement.

- B. Que 10 % des membres du personnel affecté à la préparation d'aliments soient formés (gestionnaire d'établissement (12 h) ou manipulateur d'aliments (6 h) incluant un examen pour chaque cas)

Note :

La présence du personnel formé n'est pas requise en tout temps. Cette option est la plus avantageuse pour les établissements comprenant 14 employés ou moins, puisqu'ils ont uniquement à former un gestionnaire (formation de 12 heures) pour satisfaire les exigences réglementaires.

Note :

L'attestation de formation appartient à la personne qui travaille dans une entreprise alimentaire et non à l'entreprise ou à l'exploitant. Si la personne formée quitte son emploi, elle conserve son attestation. L'exploitant doit s'assurer de maintenir le nombre requis de personnes formées en hygiène et salubrité alimentaires dans son établissement.

3. Disposer, sur les lieux d'exploitation, d'un registre répertoriant les membres du personnel formés et précisant le nombre de personnes affectées à la préparation des aliments

Où obtenir la formation ?

La formation en hygiène et salubrité alimentaires peut être dispensée par des formateurs autorisés par le MAPAQ, provenant du réseau scolaire, d'entreprises privées ou encore d'organismes de formation

www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation/Qualitedesaliments/Hygienesalubrite/Formateurs/Liste/Pages/Liste.aspx

Sources :

www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation/Qualitedesaliments/Hygienesalubrite/Pages/Hygienesalubrite.aspx

www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation/Qualitedesaliments/Hygienesalubrite/Manipulateurs/Pages/Manipulateurs.aspx

Pour en savoir DAVANTAGE...

Permis d'exploitation d'une usine laitière

Pour exploiter une usine laitière (fromagerie, beurrerie, etc.), il faut préalablement obtenir un permis « de fabrication laitière » du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Ce permis autorise ces établissements à traiter, modifier, transformer ou emballer des produits laitiers.



Sur réception de la requête, le MAPAQ la transmet à la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (RMAAQ). Celle-ci vérifie que la demande répond aux critères inscrits à la loi relatifs :

- Aux conditions de mise en marché existant dans le secteur
- Aux conditions d'approvisionnement en lait des usines de transformation
- Aux effets de la délivrance du permis sur l'industrie laitière et les consommateurs

Si la demande est favorable, la RMAAQ recommande au MAPAQ d'émettre le permis. Prévoir un délai de 2 à 3 mois. Par la suite, la RMAAQ fait publier toute demande touchant la fabrication de produits laitiers, ainsi que le nom et la demande du requérant.

Catégories d'exploitation

N° 1 : plus de 1 million de litres de lait au cours d'une même année de calendrier

N° 2 : moins de 1 million de litres de lait...

N° 3 : concerne exclusivement

- La coupe ou l'emballage de fromage, de beurre ou d'autres produits
- La fabrication de produits laitiers sans transformation de lait
- Le traitement et la transformation de lait de chèvre

Coût annuel du permis (depuis le 1^{er} juillet 2012)(non taxable)

Ouverture de dossier : 115 \$ (payable une seule fois)

- Catégorie 1 : 807 \$
- Catégorie 2 : 161 \$
- Catégorie 3 : 161 \$

Info :

Aide-mémoire pour le contrôle des bactéries pathogènes dans les fromages faits de lait cru ou non pasteurisé (juillet 2009)

www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/aide_memoire1_fromage.pdf

Permis d'abattoir

Pour exploiter un abattoir sous inspection permanente, il faut être détenteur d'un permis émis par le MAPAQ.



Le permis d'abattoir permet d'utiliser l'estampille «Approuvé Québec» et de bénéficier de l'inspection permanente.

Catégories d'abattoirs et types d'abattage :

- A-1 : espèces bovine, caprine, chevaline, ovine et porcine et cervidés.
- A-1B : espèces bovine, chevaline et cervidés
- A-1P : espèce porcine et cervidés
- A-3 : lapins et volailles
- A-4 : cailles, faisans, perdrix et pintades
(aucune estampille et sans inspection permanente)

Le permis d'abattoir est délivré seulement sous certaines conditions.

Coût annuel du permis (non taxable)

Ouverture de dossier : 115 \$

- Toutes catégories : 515 \$

Permis d'abattoir de proximité

Depuis le 1^{er} juillet 2009, les exploitants d'abattoirs qui ont exercé leurs activités sans permis entre le 14 juin 1997 et le 12 mars 2009 devaient dans un premier temps obtenir un permis d'abattoir transitoire avant le 29 septembre 2009. Le permis est valide pour une durée d'un an ; il est renouvelable deux fois.

Dans un deuxième temps, ils devront posséder un permis d'abattoir de proximité ou un autre type de permis d'abattoir s'ils veulent poursuivre leurs activités.

Le permis d'abattoir de proximité (durée de 1 an) est accessible à toute personne qui en fait la demande et qui répond à toutes les exigences de ce permis.

Coût annuel du permis (non taxable)

Ouverture de dossier : 115 \$

Abattoir transitoire :

298 \$ pour 5 unités + 13 \$ par unité additionnelle de maintien chaud ou froid contenant des aliments offerts aux consommateurs en libre service dans cet atelier.

Abattoir de proximité :

630 \$ pour 5 unités + 13 \$ par unité additionnelle de maintien chaud ou froid contenant des aliments offerts aux consommateurs en libre service dans cet atelier.

Pour en savoir DAVANTAGE...

Le titulaire du permis d'abattoir transitoire ne peut abattre, pour consommation humaine, un animal :

- Incapable de se tenir debout ou de se déplacer sans aide
- Au comportement ou à l'apparence anormal

Le permis d'abattoir transitoire ou de proximité autorise l'exploitant à :

- Abattre des animaux pour fournir des viandes à son atelier de préparation (boucherie) pour vente au détail aux consommateurs. Il permet d'exploiter cette boucherie sans permis supplémentaire, et ce, même si celle-ci n'est pas située à côté de l'abattoir
- Abattre, à forfait, les animaux d'un consommateur pour lui remettre les viandes. Ce dernier paie alors l'exploitant pour le service d'abattage et, le cas échéant, pour le service de préparation des viandes
- Préparer et vendre dans sa boucherie, en plus des viandes des animaux abattus dans son abattoir, des viandes d'animaux abattus dans un abattoir provincial sous inspection permanente de type A ou fédéral
- Préparer, à forfait, des viandes de gibier sauvage d'un consommateur pour les lui remettre
- Livrer des viandes chez un consommateur

Interdit au titulaire du permis d'abattoir transitoire ou de proximité de :

- Vendre en gros des viandes, c'est-à-dire les vendre à un acheteur aux fins de revente. Par exemple, il est interdit de vendre à un restaurateur, à une épicerie ou à un distributeur
- Fournir des viandes pour un distributeur automatique
- Vendre des viandes sur le chemin public ou de porte en porte
- Entreposer des viandes ou aliments carnés ailleurs que dans son abattoir ou sa boucherie. Par exemple, il ne peut pas utiliser un entrepôt public ou un autre commerce qu'il exploite pour entreposer des viandes

Toutefois, après avoir obtenu l'autorisation du MAPAQ et sous certaines conditions, il pourra entreposer et utiliser les viandes d'animaux abattus dans son abattoir dans un seul lieu ou véhicule où il exerce l'activités de restaurateur.

Sources :

Guide d'application de la Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité et modifiant la Loi sur les produits alimentaires
www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/md/Publications/Pages/Details-Publication.aspx?quid={d9a87472-26ff-4712-ad99-a303717a1b51}

Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité
www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=/R_19_1/R19_1.html

Permis d'ateliers de préparation, de conditionnement, de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine

Ce permis, souvent appelé « C-1 », permet de vendre en gros de la viande ou des aliments carnés destinés à la consommation humaine, à des détaillants et à des restaurants.

Le permis comprend les catégories suivantes :

- Charcuterie générale
- Découpe et viande hachée
- Préparation de pizzas
- Conserves de viandes
- Préparation de viandes de lièvre
- Conserves de viandes de lièvre



Il est fortement recommandé d'obtenir les autorisations de sa municipalité, de la CPTAQ et du ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs (MDDEP).

Coût annuel du permis (non taxable)

Ouverture de dossier : 115 \$

- Toutes catégories : 515 \$

À titre d'information

Peu importe la quantité transformée, un local exclusif est nécessaire lorsqu'il y a vente en gros.

S'il n'y a pas de vente en gros,

Il est possible avec le permis de **préparation générale des aliments** (p. 4.12) de fabriquer moins de 100 kg d'aliments par mois dans une cuisine domestique.

Si 100 kg et plus d'aliments fabriqués par mois, il faut un local exclusif.

Sources :

Permis

www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation/md/Permis/

Loi sur les produits alimentaires

www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=/P_29/P29.html

Règlement sur les aliments (voir articles 1.3.3 et 6.3.3)

www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=3&file=/P_29/P29R1.HTM

Pour en savoir DAVANTAGE...

Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique (SOCAN)



La SOCAN est l'organisation canadienne de gestion collective des droits d'auteur qui administre la communication et l'exécution publique d'œuvres musicales. Son rôle est de gérer ces droits au nom de ses membres (compositeurs, paroliers, auteurs-compositeurs et leurs éditeurs), ainsi que ceux des membres de ses organisations affiliées internationales, en émettant des licences pour l'utilisation de leur musique au Canada. Les sommes perçues sont distribuées à ses membres et aux organisations affiliées internationales sous forme de redevances.

La SOCAN distribue également à ses membres les redevances qu'elle reçoit des organisations affiliées internationales pour l'utilisation de leur musique à travers le monde. Société à but non lucratif, elle appartient à ses membres et est dirigée par un conseil d'administration élu à chaque trois ans.

Toute entreprise qui utilise, autorise l'utilisation ou communique au public une œuvre musicale protégée par droit d'auteur se doit d'obtenir une licence de la SOCAN, le tout en accord avec la Loi sur le droit d'auteur du Canada. Ces frais de licences font partie des coûts d'opération de toute entreprise tout comme les divers permis et licences qu'elle doit obtenir dans le cadre normal de ses opérations.

Saviez-vous que l'auteur ou le compositeur d'une chanson reçoit son salaire de créateur seulement quand les utilisateurs de celle-ci paient leurs droits de licence? Un créateur de musique mérite d'être compensé pour le travail qu'il fait, tout comme vous. Mais contrairement à la grande majorité des travailleurs, son salaire de créateur ne lui est pas versé par un employeur. Il n'est pas payé lorsqu'il écrit ou compose. Son chèque de paye, c'est celui que la SOCAN lui verse aux trois mois grâce aux droits payés par les utilisateurs de sa musique.

Vous n'aurez aucun droit à payer si vous utilisez uniquement un radio-récepteur. Par contre, si vous diffusez la radio sur votre ligne en attente téléphonique ou via Internet pour l'espace publique de l'entreprise, vous devrez obtenir une licence de la SOCAN pour la communication au public par voie de télécommunications.

En fait, il y a actuellement 25 tarifs différents fixés par la Commission du droit d'auteur du Canada pour accommoder les différentes utilisations musicales. Il se peut que vous ayez besoin de plusieurs licences selon l'utilisation particulière que vous faites de la musique

Pour plus de détails sur les tarifs de la SOCAN, les nouveaux clients doivent composer le 1 866 944-6211.

Les clients existants doivent composer le 1 866 944-6224.

Des exemples (au 30 juin 2012) :

3A	Exécution en personne	3 % de la <u>compensation pour divertissement</u> versée durant l'année visée (minimum annuel de 83,65 \$).
15A	Musique de fond	1,23 \$ par mètre carré. Pour les établissements ouverts moins de 6 mois par année, le tarif est de 50 % des droits annuels. Dans tous les cas, les droits minimums sont de 94,51 \$.
15B	Attente musicale	94,51 \$ par ligne principale de standard, plus 2,09 \$ pour chaque ligne de standard additionnelle.

Note : compensation pour divertissement : toute forme de compensation incluant le salaire en argent, les repas, les boissons, l'hébergement.

Source :

SOCAN
Division du Québec
600, boul. de Maisonneuve Ouest, bur. 500
Montréal (Québec) H3A 3J2
Tél. : 1 866 944-6211 (nouveaux venus)
1 866 944-6224 (titulaires de licences)

Courriel : info@socan.ca

www.socan.ca/fr
<http://gazette.gc.ca/rp-pr/p1/2012/2012-06-30/html/sup-fra.html>

Comme utilisateur de musique,
pour obtenir une licence ou de l'information :
www.socan.ca/fr/licensees/apply

Pour en savoir DAVANTAGE...

Guilde des musiciens et musiciennes du Québec



La Guilde des musiciens et musiciennes du Québec (GMMQ), accréditée comme syndicat de professionnels, a pour mission de défendre et de promouvoir les intérêts économiques, sociaux, moraux et professionnels de ses membres et des musiciens en général. Elle les représente dans tous les cas où il est dans l'intérêt général de le faire et collabore à cette fin avec toute organisation dont les objectifs sont semblables.

La Guilde négocie et voit au renouvellement des ententes collectives avec les producteurs ou les associations de producteurs, comme l'ADISO.

Le formulaire de contrat d'engagement, mis à la disposition de ses membres et dont la signature est obligatoire, procure aux musiciens un document contenant des clauses contractuelles déterminant le cachet de base et les autres conditions minimales de travail telles qu'établies par la Guilde. Par exemple, l'obligation pour le producteur de payer la cotisation à la caisse de retraite du musicien.

Les musiciens amateurs ne sont pas tenus de faire partie de la Guilde. Si vous engagez des musiciens amateurs et des musiciens professionnels (membres de la Guilde), tous devront respecter le contrat d'engagement prévu.

En plus d'établir les conditions minimales de travail, la Guilde fait la promotion des intérêts de ses membres en leur offrant des services juridiques et des régimes d'assurance. Elle exerce aussi des activités de lobbying visant à promouvoir la musique et les musiciens auprès des instances gouvernementales et des communautés locales, nationales et internationales.

En échange de ces services, les membres versent un droit annuel et des cotisations équivalant à au moins 3 % de leur cachet. Toutes les cotisations des musiciens au régime de pensions sont versées exclusivement par le producteur.

Source :

Siège social - Montréal

505, boul. René-Lévesque ouest, bureau 900
Montréal, (Québec) H2Z 1Y7
Téléphone : 514 842-2866 ou 1 800 363-6688
Télécopieur : 514 842-0917
Courriel : info@gmmq.com
www.gmmq.com

La Guilde gère la portion instrumentale de tout engagement, alors que l'Union des Artistes s'occupe des chanteurs et des acteurs.

L'entreprise qui engage des musiciens doit aussi payer les frais correspondants à la SOCAN, par exemple le tarif 3A pour musique exécutée en personne.

Exemples de tarifs (version du 20 mai 2011) :

Il est impératif que les musiciens et producteurs contactent la Guilde directement pour avoir des informations concernant les conditions minimales de travail établie, leur application dans la pratique et leur déclaration auprès de la GMMQ.

Mariage, funérailles ou autre cérémonie

Musicien seul ou chef	266,20 \$
Musicien dans un ensemble	133,10 \$

Musique d'ambiance

<u>Cachet minimal de base pour engagement occasionnel</u>	Musicien	Musicien seul ou Chef
Répétition (2 h minimum)	32 \$/h	64 \$/h
Cachet minimum payable avant 20 h : 3 heures	37,45 \$/h	74,90 \$/h
Cachet minimum payable après 20 h : 4 heures	37,45 \$/h	74,90 \$/h
Temps supplémentaire : temps au-delà des heures prévues au contrat	Prorata à l'heure	

<u>Cachet minimal de base pour engagement régulier dans un restaurant ou une boutique</u>	
Musicien (seul)	67,60 \$ par heure
Chef (moins de 10 musiciens)	67,60 \$ par heure

Pour en savoir DAVANTAGE...



Employé à pourboires

La déclaration de vos pourboires pourrait vous faire bénéficier de congés mieux rémunérés. Par exemple, les indemnités de vacances et les indemnités versées pour les jours fériés ou pour des raisons familiales ou parentales (mariage, naissance, adoption, décès) sont calculées en fonction de votre salaire de base et de vos pourboires. Ils sont également considérés dans le calcul des prestations d'assurance emploi et des prestations d'assurance parentale.

Que vous receviez directement (à titre de serveur par exemple) ou indirectement (à titre de commis débarrasseur par exemple) des pourboires dans un établissement couvert par les mesures relatives aux pourboires, vous devez les déclarer par écrit à votre employeur à la fin de chaque période de paie. Votre employeur est donc dans l'obligation de recevoir votre déclaration de pourboires et d'en tenir compte en totalité.

Important

- Le pourboire est la propriété exclusive de l'employé ou des employés (si un régime de partage existe)
- Votre employeur ne peut pas exiger que vous payiez les frais liés à l'utilisation d'une carte de crédit

Comment déclarer les pourboires

Le ministère du Revenu vous demande de :

- Remplir le livret Registre et déclaration des pourboires (TP-1019.4), ou un équivalent
- Signer cette déclaration de vos pourboires
- Remettre votre déclaration à votre employeur

Votre signature attestera que les informations que vous avez fournies sont véridiques. Conservez la partie qui vous est adressée. Vous aurez ainsi une copie des données que votre employeur fournit à Revenu Québec.

Règle d'attribution (règle du 8 %)

Si vos pourboires sont inférieurs à 8 % de vos ventes (avant les taxes), c'est la règle d'attribution qui s'applique. Cette règle d'exception fixe un pourcentage minimal de 8 % à attribuer à chaque employé sur les ventes pour lesquelles un pourboire a été reçu. Ces ventes n'incluent pas la nourriture et les boissons vendues pour consommation à l'extérieur (au comptoir ou par livraison).

Si, par exemple, vous déclarez 6 % de vos ventes en pourboires, votre employeur vous accordera 2 % de pourboires supplémentaires pour atteindre 8 %. L'attribution de ce pourcentage ou de la différence doit être établie en fonction de ce que vous déclarez avant qu'une distribution à vos collègues ne soit effectuée.

La règle du 8 % ne s'applique pas à certains professionnels (livreurs, portiers, bagagistes, etc.) qui ne font pas de ventes, mais qui reçoivent quand même des pourboires devant être déclarés.

Par ailleurs, si vous recevez, par exemple, un pourboire de 15 % des ventes que vous effectuez, vous devez déclarer le total et non seulement 8 % de vos pourboires.

Si vos pourboires sont souvent inférieurs à 8 % de vos ventes, il se peut que le taux d'attribution de 8 % soit trop élevé. Votre employeur peut alors demander une réduction de ce taux à Revenu Québec, pour une période de l'année, si son établissement ou la catégorie de ses ventes recueille des pourboires inférieurs à 8 % des ventes réalisées.

Si votre employeur refuse de formuler cette demande à Revenu Québec, vous pouvez l'adresser vous-même, à la condition que la majorité des employés de l'établissement ou que la majorité des employés qui s'occupe de cette catégorie de ventes la signe.

Pour faire une demande, vous devez remplir le formulaire *Demande de réduction du taux d'attribution* (TP-42.15).

Source : www.revenuquebec.ca/fr/citoyen/clientele/pourboire/declaration.aspx

Pour en savoir DAVANTAGE...

Boissons alcooliques

En fonction des besoins, les entreprises agrotouristiques peuvent fabriquer des boissons alcooliques, en vendre ou seulement en servir.



A) Fabriquer des boissons alcooliques

A.1) Permis de production artisanale

- Fabriquer et embouteiller des boissons alcooliques, sauf de la bière, à partir des matières premières de son exploitation agricole ;
- Fabriquer du **vin**, du **cidre**, de l'**hydromel** (boisson faite d'eau et de miel), de la **mistelle** (moût additionné d'alcool ou d'eau-de-vie), de **liqueurs**, des **boissons alcoolique à base de petits fruits** ou à **base de sève ou de sirop d'érable** ;
- Acheter des alcools de la Société des alcools du Québec (SAQ) pour les mélanger aux boissons alcooliques à fabriquer ;
- Vendre, sur les lieux de leur fabrication, les boissons alcooliques que le titulaire du permis fabrique, pour la consommation sur place, à l'endroit indiqué sur le permis ou pour la consommation dans un autre endroit ;
- Vendre, sur les lieux de fabrication, aux établissements licenciés autorisé à vendre pour la consommation sur place, pourvu qu'il appose sur chaque bouteille un autocollant de contrôle de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ) au moment de la vente ;
- Vendre et livrer ses produits à la SAQ ou les expédier à l'extérieur du Québec ;
- Demander l'autorisation de tenir des activités, comme un spectacle, de la danse ou un film.

Conditions

- Être reconnu producteur agricole et être enregistré auprès du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)
- Cultiver la matière première entrant dans la composition de la boisson alcoolique fabriquée. Exemples :

Producteur artisanal de...	Doit posséder un minimum de...
vin	Un hectare de vignes dont 2 500 plants en production
cidre	Un hectare de pommiers en production
Boissons alcooliques à base de petits fruits	Un hectare de petits fruits autres que la pomme et le raisin
hydromel	100 ruches
Boissons alcooliques à base de sève ou de sirop d'érable	4 000 entailles

Coûts

Au 1^{er} avril 2012, les frais d'une première demande ou transfert sont de 257 \$. Les frais annuels sont de 342 \$ pour le permis de production artisanale ou le permis de producteur artisanal de bière.

A.2) Permis de producteur artisanal de bière

- Fabriquer et embouteiller de la bière ou des boissons alcooliques composées de bière et d'autres substances non alcoolisées à partir de matières premières achetées
- Vendre, sur les lieux de leur fabrication, les boissons alcooliques que le titulaire du permis fabrique, pour la consommation sur place, pourvu qu'il soit également titulaire d'un permis d'alcool autorisant cette consommation sur place (permis de bar, de restaurant pour vendre, de brasserie ou de taverne)
- Vendre et livrer ses produits à la SAQ ou les expédier à l'extérieur du Québec

A.3) Permis d'entrepôt

- Posséder un entrepôt pour l'entreposage des produits qu'il fabrique, embouteille ou distribue
- Être déjà titulaire d'un permis de production artisanale ou de producteur artisanal de bière ou d'un permis industriel

Aucun permis d'entrepôt requis notamment si l'entreposage se fait dans l'établissement même où elles ont été fabriquées ou embouteillées.

Démarches

Remplir le formulaire de demande ; produire les documents requis ; acquitter les frais applicables à une demande de permis

La RACJ fait paraître un avis de publication dans un journal distribué sur le territoire où est situé l'établissement. Toute personne ou groupement de personnes peut, dans les 30 jours suivant la publication, s'opposer à une telle demande.

La RACJ travaille de concert avec le ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation (MDEIE) qui délivre un avis d'opportunité relativement à toute demande de permis de fabrication de boissons alcooliques.

Le délai de traitement est de 2 à 5 mois (étude jusqu'à la délivrance du permis). Il peut être plus long lorsqu'il y a une opposition à la demande.

Source : demande de permis pour la fabrication, la distribution et l'entreposage de boissons alcooliques : www.racj.gouv.qc.ca/index.php?id=64.html

Pour en savoir DAVANTAGE...

B) Vente de boissons alcooliques

Une entreprise qui veut vendre des boissons alcooliques pour consommation sur place a deux possibilités : vente à l'année ou vente ponctuelle.

B.1) Permis de restaurant pour vendre

- Vendre des boissons alcooliques, sauf la bière en fût, à l'occasion d'un repas pour consommation sur place
- Vendre, entre 8h et 23h, des boissons alcooliques pour accompagner un repas qui doit être emporté ou livré, sauf la bière en fût, des alcools et des spiritueux
- Fabriquer et embouteiller des boissons alcooliques, sauf de la bière, à partir des matières premières de son exploitation agricole

B.2) Permis de brasserie

- Vendre, pour consommation sur place, de la bière, du vin en fût et du cidre léger

B.3) Permis de taverne

- Vendre, pour consommation sur place, de la bière et du cidre léger

B.4) Permis de bar

- Vendre, pour consommation sur place, des boissons alcooliques, sauf la bière en fût et le cidre en fût

B.5) Permis de réunion pour vendre

- Vendre des boissons alcooliques pour consommation à l'endroit visé lors d'événements à caractère social, culturel, éducationnel, sportif ou familial. Comprend le droit de servir gratuitement des boissons alcooliques
- Être exploité seulement pendant la période et les heures déterminées par la RACJ
- Un événement peut être constitué de plusieurs activités qui sont autorisées par le permis de réunion. Toutefois, cette exploitation ne doit pas constituer l'activité principale de la personne qui demande le permis de réunion. Dans un tel cas, un autre permis d'alcool doit être exploité

Conditions :

- Être membre du groupe ayant un intérêt dans l'événement
- Ne pas être un traiteur, un propriétaire de salle de réception, un représentant de fabricant ou un commerçant en semblables matières
- Pour les personnes physiques, ne prévoir la réalisation d'aucun profit à l'occasion de l'événement

Pour les personnes morales sans but lucratif, utiliser les profits prévus pour l'événement seulement pour la réalisation des fins de cette personne morale ou les verser à un organisme sans but lucratif ayant un établissement au Québec.

C) Service de boissons alcooliques

Enfin, une entreprise qui ne fabrique pas de boissons alcooliques et qui veut en servir a deux possibilités : un service à l'année ou un service ponctuel.



C.1) Permis de restaurant pour servir

- Vendre des boissons alcooliques, sauf la bière en fût, à l'occasion d'un repas pour consommation sur place.
- Vendre, entre 8 h et 23 h, des boissons alcooliques pour accompagner un repas qui doit être emporté ou livré, sauf la bière en fût, des alcools et des spiritueux

C.2) Permis de réunion pour servir

Délivré à une personne qui veut, lors d'un événement qui se déroule à l'extérieur de sa résidence ou de sa place d'affaires, soit :

- Permettre la consommation de boissons alcooliques apportées par les participants à l'événement
- Servir gratuitement des boissons alcooliques

Ne comprend pas le droit de vendre des boissons alcooliques.

N'autorise pas le service de bière en fût et de vin en fût.

N'exiger aucun droit d'entrée ou d'admission à l'occasion de l'événement ;

Ne prévoir aucun profit à l'occasion de l'événement.

Acheter directement d'un titulaire de permis d'épicerie la bière qu'il entend servir. Les autres boissons alcooliques doivent provenir de la SAO ou d'un titulaire de permis de production artisanale du Québec ou d'un titulaire de permis de vendeur de cidre ou d'un titulaire de permis d'épicerie.

Un événement peut être constitué de plusieurs activités qui sont autorisées par le permis de réunion. Toutefois, cette exploitation ne doit pas constituer l'activité principale de la personne qui demande le permis de réunion. Dans un tel cas, un autre permis d'alcool doit être demandé.

Registre publics des permis

La Régie rend publiques les listes des permis d'alcool en vigueur. Pour faciliter la recherche, trois fichiers PDF sont disponibles, soit une liste par catégorie, une liste par municipalité et une liste par région administrative. Ces listes seront mises à jour régulièrement.

www.racj.gouv.qc.ca/index.php?id=476

Pour en savoir DAVANTAGE...

même ou pour autrui, des boissons alcooliques ou se représenter faussement comme une personne majeure pour acheter des boissons alcooliques, et ce, en vertu de l'article 103.9 de cette loi. Une infraction à cet article entraîne une amende maximale de 100 \$.

Type de permis	Coût* (non taxable)	Commentaires
De restaurant <u>pour vendre</u>	575 \$	s'ajoute le montant variable de 0,75 \$ multiplié par le nombre de personnes pouvant être admises. Max. : 800 \$.
De restaurant <u>pour servir</u>	575 \$	
De bar	575 \$	
De brasserie	560 \$	
De taverne	560 \$	
De réunion pour vendre	82 \$	Par jour et pour chaque pièce ou terrasse où sera exploité ce permis. Max. 410 \$.
De réunion pour servir	41 \$	Par jour et pour chaque pièce ou terrasse où sera exploité ce permis. Max. 246 \$.

Autorisations

spectacle	403 \$	* au 1 ^{er} avril 2012
danse	403 \$	
Projection de films	403 \$	

Responsabilités

En vertu de l'article 103.1 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques, il est strictement interdit :

- De servir des boissons alcooliques à une personne mineure,
- Ni laisser cette dernière en consommer dans votre établissement,
- Ni en servir à une personne majeure si vous savez qu'elle se les fait servir pour une personne mineure.

Une infraction à cet article entraîne une amende d'au moins 175 \$ et d'au plus 2 800 \$. Outre l'amende, une infraction à cette loi peut entraîner la suspension ou la révocation de votre permis.

De plus, une personne mineure ne peut acheter, pour elle-



Voir Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques
www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=%2F%2F1_8_1%2F18_1.htm

Source :

Régie des alcools, des courses et des jeux :
www.racj.gouv.qc.ca
1 800 363-0320

Voir la section alcool pour obtenir les formulaires et les guides.

www.racj.gouv.qc.ca/index.php?id=64.html

Frais et droits payables

www.racj.gouv.qc.ca/fileadmin/templavoila/documents/formulaires/francais/RACJ-1047A.pdf

Fiches détaillées de Portail Québec
www.racj.gouv.qc.ca/index.php?id=70

Droits et obligations des titulaires de permis

www.racj.gouv.qc.ca/fileadmin/templavoila/documents/publications/francais/RACJ-9625_09-08_.pdf

Mes NOTES...



Pour en savoir DAVANTAGE...

Règlement sur les animaux en captivité

Ce règlement est issu de la Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune. Le règlement indique 10 catégories de permis. Nous présentons ici ceux ayant trait à l'agrotourisme :



- Permis de ferme cynégétique pour espèces exotiques
- Permis d'élevage et de ferme cynégétique pour cerfs de Virginie

Permis de ferme cynégétique pour espèces exotiques

À des fins d'exploitation d'une ferme cynégétique, ce permis autorise la garde en captivité d'animaux d'espèces exotiques, tels que : le bison, les cervidés (sauf le cerf mullet et le cerf à queue noire), les pécaris et les sangliers.

Note : Cynégétique veut dire qui se rapporte à la chasse.

Obligations :

1. Dans le cas des cervidés et du bison, entretenir un enclos entouré d'une clôture à gibier d'au moins 2,4 m de hauteur dont le carrelé est d'au plus 15 cm entre les fils verticaux et comprend un minimum de 20 fils horizontaux ; cette clôture de périmètre doit avoir un dégagement latéral extérieur et intérieur d'un minimum de 3 m de tout obstacle pouvant diminuer la hauteur minimum de 2,4 m ; les piquets de cette clôture ne peuvent être espacés de plus de 8 m.
2. Dans le cas du pécaris et du sanglier, entretenir un enclos entouré d'une clôture d'au moins 1,8 m hors sol et fabriquée soit :
 - A) en mailles de chaîne d'acier d'un calibre minimum de 13, d'une hauteur de 1,24 m dont 30 cm dans le sol ; les 86 cm additionnels peuvent être en clôture à gibier
 - B) En mailles de chaîne d'acier d'un calibre minimum de 13, de 92 cm à 1,24 m de hauteur ; les 88 ou 56 cm additionnels peuvent être en clôture à gibier ; cet enclos doit être muni, à l'intérieur, d'une broche électrique courant à une hauteur de 30 cm du sol, située à 30 cm de la clôture et dont la tension minimum est de 10 joules

3. S'assurer que la clôture de périmètre des enclos visés ne comporte aucune trappe ou barrière permettant de capturer des animaux qui sont hors de l'enclos
4. Aviser, sans délai, un agent de protection de la faune lorsqu'on constate qu'un animal s'est échappé de l'enclos
5. Produire au ministère des Ressources naturelles (MRN) le ou avant le 31 janvier de chaque année, le rapport exigé

Abattage en captivité

Toute personne peut abattre un bison, un cervidé, un pécaris ou un sanglier gardé en captivité par un titulaire de permis de ferme cynégétique pour espèces exotiques à la condition qu'elle utilise un procédé qui cause instantanément la mort de l'animal ou qui ne lui cause pas de souffrances inutiles.

Pour cet abattage, le titulaire du permis de ferme cynégétique doit garder les animaux à abattre dans un enclos ayant une superficie minimale de 10 ha et maximum de 200 ha et une largeur minimum de 100 mètres ; cet enclos doit être boisé sur au moins 80 % de sa surface et être entouré d'une clôture conforme (voir les obligations exigées)

Permis d'élevage et de ferme cynégétique pour cerfs de Virginie

À des fins d'élevage ou d'exploitation d'une ferme cynégétique, ce permis autorise la garde en captivité de cerfs de Virginie

Obligations :

1. Garder au moins 25 cerfs de Virginie identifiés, de leur vivant, par le tatouage indiquant les lettres identifiant l'éleveur, un numéro séquentiel unique et la lettre correspondant à l'année fournis par le MAPAQ ou, le cas échéant, le tatouage d'identification apposé sur le cerf de Virginie provenant de l'extérieur du Québec, agréé par l'organisme ayant juridiction dans son lieu d'origine. Aussi, une étiquette conforme aux dispositions du Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux. Dans le cas d'un nouveau-né, celui-ci doit être identifié avant d'être déplacé dans un autre lieu de garde et au plus tard le 31 décembre suivant sa naissance
2. Entretenir un enclos d'un minimum de 10 ha entouré d'une clôture semblable à l'obligation no 1 du permis pour espèces exotiques
3. Respecter les autres obligations prévues (voir notamment ci-dessus les obligations n° 3 à 5 du permis pour espèces exotiques)

Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux
www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=3&file=/P_42/P42R7.HTM

Pour en savoir DAVANTAGE...

Abattage par un abattoir

Le titulaire d'un permis d'élevage et de ferme cynégétique pour cerfs de Virginie peut disposer d'un cerf vivant ou mort ou de l'une de ses parties autrement qu'en le libérant dans la nature. Il peut vendre ou donner un cerf vivant à une personne qui a le droit de le garder ou l'abattre.

Il peut le faire abattre par un abattoir pour autant que l'exploitant de cet abattoir détient le permis l'autorisant à abattre des cervidés ou qu'il est exempté de l'obligation d'être titulaire d'un permis exigé du fait qu'il exploite un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.

Abattage en captivité

Toute personne peut abattre un cerf de Virginie gardé en captivité par un titulaire de permis d'élevage et de ferme cynégétique pour cerfs de Virginie pour autant qu'elle se conforme aux conditions suivantes :

1. L'abattage doit s'effectuer par un procédé qui cause instantanément la mort de l'animal ou qui ne lui cause pas de souffrances inutiles
2. L'étiquette d'identification doit rester attachée à l'animal jusqu'à son entreposage ou son dépeçage

Pour cet abattage, le titulaire du permis d'élevage et de ferme cynégétique pour cerfs de Virginie doit garder les cerfs à abattre dans un enclos ayant une superficie minimale de 10 ha et maximum de 200 ha et une largeur minimum de 100 mètres ; cet enclos doit être boisé sur au moins 80 % de sa surface et être entouré d'une clôture conforme (voir les obligations exigées).

Le titulaire du permis doit remettre à la personne qui abat un cerf de Virginie une preuve d'achat de l'animal abattu ou celle suivant laquelle celui-ci lui a été donné.

Toute personne qui transporte un cerf de Virginie abattu doit avoir en sa possession la preuve d'achat de cet animal ou celle suivant laquelle celui-ci lui a été donné.

Aucun permis

Aucun permis n'est requis pour la garde en captivité, à des fins personnelles ou d'élevage et le cas échéant, pour la disposition d'un animal d'une espèce mentionnée à l'annexe I (maximum 10 animaux des espèces mentionnées) et à l'annexe II du Règlement sur les animaux en captivité.

Exemples :

- Certaines espèces de la classe des Reptiles
- Toutes les espèces de la classe des Amphibiens (ex. : grenouilles)
- Certaines espèces de la classe des Oiseaux (ex. : ratites, anatidés, etc.)
- Certaines espèces de la classe des Mammifères (ex. : bovidés, camélidés, cervidés*, pécaris*, sangliers*, etc.)

* Les mêmes obligations d'enclos vues précédemment s'appliquent pour ces espèces.

Pour les renards et les visons, aucun permis n'est requis pour la garde en captivité, à des fins d'élevage et le cas échéant, pour la disposition d'un animal d'une espèce mentionnée à l'annexe III du Règlement sur les animaux en captivité, pourvu que cette garde comporte au moins 10 femelles adultes de la même espèce.

Le **permis de garde de cerfs de Virginie** autorise la garde en captivité d'au plus 5 cerfs de Virginie à des fins personnelles. Certaines obligations s'appliquent dont celle concernant les clôtures de l'enclos vue précédemment.

Coûts :

Au 1^{er} juillet 2012, les tarifs des permis (taxable) sont :

- Permis de ferme cynégétique pour espèces exotiques (57,15 \$)
- Permis d'élevage et de ferme cynégétique pour cerfs de Virginie (342,83 \$)
- Permis de garde de cerfs de Virginie (200,36 \$)

Sources :

Ministère des Ressources naturelles
www.mrn.gouv.qc.ca/

Règlement sur les animaux en captivité
www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=3&file=/C_61_1/C61_1R5.HTM

Règlement sur la tarification reliée à l'exploitation de la faune
www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=3&file=/C_61_1/C61_1R32.HTM

