



Démystifier les permis et les obligations réglementaires du MAPAQ

Journée de la brebis laitière
27 octobre 2022

Votre
gouvernement 

Québec 

Plan

1- Cadre réglementaire

2- Permis laitiers

3- Exigences en matière d'aménagement et de bonnes pratiques à la ferme

4- Liens utiles

Cadre réglementaire: préparation des aliments

MAPAQ

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

- Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)
- Règlement sur les aliments (RLRQ, chapitre P-29, r. 1)

RMAAQ

Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec

- Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (RLRQ, chapitre M-35.1)

Où retrouver la réglementation? <http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/>

NOTE: L'information contenue dans cette présentation est à titre informatif et ne vise en aucun cas à remplacer le contenu officiel de la réglementation. Toujours se référer aux documents officiels. En cas de questionnements, contacter un responsable spécialisé du MAPAQ.

Production de lait à la ferme

- Aviser le service d'inspection **par écrit** au moins 30 jours avant le début des travaux :
 - Construction d'un nouveau bâtiment
 - Réaménagement de la ferme
 - smsaia@mapaq.gouv.qc.ca
- Renseignements minimales à transmettre
 - Description sommaire du projet (ex. : nouvelle laiterie, etc.)
 - Date prévue du début des travaux
 - Date prévue du début des opérations avec le nouvel aménagement
 - Coordonnées de la personne à contacter : numéro de téléphone, adresse courriel
- Inspection opérationnelle
 - Aviser l'inspecteur au moins 10 jours avant la fin des travaux
 - Inspection de l'aménagement effectuée lors de la première visite après la construction

Permis d'essayeur

- **Tâches et responsabilités de l'essayeur** (section 11.4 du Règlement sur les aliments) :
 - Accepter ou refuser le lait sur la base de son aspect, de son odeur et de sa température
 - Déterminer le volume de lait dans le réservoir à la ferme
 - Prélever des échantillons aux fins de paiement du lait et du contrôle de la qualité du lait
 - Rincer le réservoir après la collecte du lait
 - Dresser un bordereau de cueillette du lait

Permis d'essayeur

- Le lait de chaque producteur doit être essayé par un essayeur avant d'être transformé :

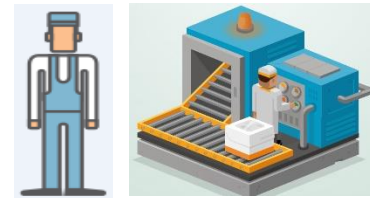
À la ferme :

- Camion-citerne
- Lait de mélange
- Lait individuel



À l'usine :

- Lait transporté en contenants (une seule livraison d'un producteur)
- Producteur-transformateur



Qualifications requises pour l'essayeur



- Certificat attestant que l'essayeur possède les qualités requises
 - Délivré par l'ITAQ ou tout autre certificat reconnu équivalent
 - Valide à vie
- Permis d'essayeur
 - Délivré par le Service des permis du MAPAQ
 - Renouvelable chaque année

Formation : essayeur

- **Formation : Collecte de lait à ferme**
 - 32 heures (5 jours)
 - La formation est principalement axée sur le transport du lait en camion-citerne
 - [Collecte de lait à la ferme](#) (site Internet ITAQ)
- **Formation : Qualité du lait de la traite à la transformation**
 - 17 heures
 - Permis avec condition :
Est autorisé à agir comme essayeur à la ferme ou à l'usine, lorsque le transport du lait s'effectue en contenant de moins de 10 000 litres.
 - [Qualité du lait de la traite à la transformation](#) (site Internet ITAQ)

Permis de transporteur de lait

- Deux catégories possibles :

Bidon



Citerne



Source : ITAQ



Source : MAPAQ

- Une visite d'inspection afin de vérifier la conformité des équipements de transport est effectuée avant l'émission du permis.
- Un avis favorable de la RMAAQ est nécessaire avant l'émission du permis.

Éléments à considérer pour le transport



- Protéger des sources de contamination
- Propreté et état de l'équipement
- Matériaux de grade alimentaire, durs, lisses, lavables et exempts de corrosion
- Maintien de la chaîne de froid de la ferme à l'usine de transformation

Permis d'usine laitière et formation obligatoire



Contrôle de la fabrication de produits laitiers, offerte à l'ITAQ, ou formation équivalente.

[Contrôle de la fabrication de produits laitiers - à distance](#) (site Internet ITAQ).



https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_permis_exploitation_laitiere.pdf

Permis d'usine laitière

LA DÉFINITION D'UNE USINE LAITIÈRE ET D'UN PRODUIT LAITIER

Une usine laitière est un établissement dans lequel on reçoit ou on utilise du lait cru, de la crème crue ou toute préparation de produit laitier en vue d'en faire la vente en gros.

Un produit laitier est le lait ou tout autre dérivé du lait, de même que tout aliment dans la confection duquel le lait est le seul ingrédient ou l'ingrédient principal. Le lait est considéré comme ingrédient principal¹ dans la préparation d'un aliment selon l'un des critères suivants. **L'ingrédient principal est :**

- du lait;
- un dérivé du lait, tel que le fromage ou le beurre.
- un constituant du lait, tel que la matière grasse ou le lactose;

Permis d'usine laitière

LES CATÉGORIES DE PERMIS

Catégorie 1. Recevoir, au cours d'une année, au moins un million de litres de lait de vache (la catégorie 1 inclut la catégorie 3).

Catégorie 2. Recevoir, au cours d'une année, moins d'un million de litres de lait de vache (la catégorie 2 inclut la catégorie 3).

Catégorie 3. Couper ou emballer du fromage, du beurre ou d'autres produits laitiers
Par exemple : couper, râper et emballer du fromage; retravailler et emballer du beurre; emballer du yogourt.

ET/OU

Fabriquer des produits laitiers sans transformation de lait (aucune pasteurisation à l'usine). *Par exemple : fabriquer des substances laitières modifiées, des conserves fines à base de fromage, des fondues parmesan, de la crème glacée ou du yogourt glacé; exploiter une chambre de maturation de fromage; effectuer le fumage de fromages.*

ET/OU

Traiter et transformer du lait autre que du lait de vache.
Par exemple : du lait de chèvre, de brebis ou de bufflonne.

Aménagement des fermes laitières : où trouver l'information?



Chapitre 11 du Règlement sur les aliments (section 11.2) :
<http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/>



https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_fermes_laitieres.pdf

Aménagement de la ferme



- **Étable**
 - Aire d'hébergement et d'alimentation des animaux
 - Installation de traite
- **Laiterie**
 - Réservée exclusivement :
 - À la conservation et au refroidissement du lait
 - Activités de lavage et d'entreposage de l'équipement utilisé dans la production du lait
 - Entreposage des médicaments
 - Exception :
 - Pas obligatoire si le lait est préparé ou refroidi en totalité dans un délai de 2 h après la traite dans une usine laitière située sur le même site que la ferme laitière
 - Posséder un local réservé au lavage et à l'entretien du matériel utilisé pour la production de lait

Aménagement de l'étable

- **Plancher**
 - Matériau : dur, lisse, lavable, imperméable
 - Exempt d'eau stagnante
 - Non latté (si traite dans l'étable)
- **Rampes, plateformes**
 - Matériaux : lavable et imperméable
- **Caniveaux, passages, mangeoires, abreuvoirs**
 - Matériaux : dur, lisse, lavable, imperméable
 - Abreuvoir alimenté en eau potable
- **Gestion des organismes nuisibles**
 - Filet, moustiquaire, etc.

Aménagement de l'étable (suite)

- **Ventilation**
 - Éliminer la condensation et les odeurs susceptibles d'altérer le lait
- **Éclairage**
 - Dispositif protecteur
- **Gestion des animaux**
 - Animaux autorisés :
 - Bovin, caprin ou équin = aires différentes selon leur espèce
 - Ovin : dans des locaux (avec porte(s) et murs) séparés
 - Tolérance des chats et des chiens : pas dans l'environnement de traite
 - Enclos distincts pour les mâles et les jeunes animaux

Aménagement des installations de traite: salle de traite



- Plancher
 - Matériau : dur, lisse, lavable, imperméable
 - Conçu pour empêcher l'accumulation d'eau et de saletés
 - Permettre l'évacuation des eaux usées de manière à empêcher les reflux et la contamination de la salle de traite
 - Maintenu propre et sans accumulation de fumier
 - Non latté
- Rampes, plateformes
 - Matériaux : lavable et imperméable
- Note : Quai de traite en bois
 - Difficile à maintenir propre et à nettoyer avec de l'eau

Aménagement des installations de traite : salle de traite (suite)



- Plafond, murs, portes et fenêtres
 - Matériaux : dur, lisse, lavable et imperméable
- Portes, fenêtres et ouvertures qui donnent sur l'extérieur
 - Conçues et entretenues de manière à empêcher l'entrée d'insectes, d'oiseaux, de rongeurs ou d'autres animaux nuisibles
- Système de distribution d'eau
 - Eau potable sous pression, chaude et froide
 - Tuyau et bec d'arrosage pour permettre le lavage de la salle et de l'équipement
 - Protégé de toute source de contamination

Aménagement des installations de traite : salle de traite (suite)



- **Ventilation**
 - Éliminer la condensation et les odeurs susceptibles d'altérer le lait
- **Éclairage**
 - Dispositif protecteur
 - Suffisant pour bien voir la propreté de l'animal (niveau des trayons) et les premiers jets
- **Chauffage**
 - Prévenir le gel
- **Gestion des animaux**
 - Pas d'animaux dans la salle de traite en dehors des heures de traite
 - Seuls les animaux laitiers peuvent être admis lors de la traite

Aire de traite



Exigences supplémentaires pour l'aire de traite :

- Aire d'attente :
 - Propre et sans accumulation de fumier
- Gestion des animaux
 - Pas d'animaux dans l'aire d'attente et l'aire de traite en dehors des heures de traite
 - Seuls les animaux laitiers peuvent être admis dans l'aire d'attente et l'aire de traite lors de la traite

Salle de traite = local fermé

Aire de traite = ouverture sur l'étable

Bonnes pratiques de traite

- **Préposé**
 - Vêtements propres
 - Laver les mains aussi souvent que nécessaire pour avoir les mains propres
- **Préparation à la traite**
 - Animaux propres : flancs, cuisses, queue, ventre, pis
 - Vérifier l'aspect des premiers jets et les jeter convenablement
 - Laver et désinfecter les trayons avant la traite
- **Après la traite**
 - Désinfecter les trayons avec une solution désinfectante ou un bain de trayon
 - Nettoyer et ranger convenablement l'équipement de traite

Aménagement de la laiterie

- Située à une distance de 30 m de toute source de contamination
- Aire extérieure propre
- Aucun animal admis dans la laiterie
- Portes maintenues fermées
- Si accès direct à l'étable (logement des animaux) :
 - Local ou corridor d'au moins 3 m entre la laiterie et l'aire d'hébergement

Aménagement de la laiterie : collecte de lait

- Construction et aménagement pour que la collecte de lait se fasse dans des conditions hygiéniques
 - Raccordement du boyau de la citerne au réservoir de manière à ce qu'il soit maintenu propre
 - ex. : dalle ou concassé à l'extérieur sous l'ouverture
- Ouverture pour permettre le passage du boyau de collecte
 - Refermée après usage
- Fenêtre ou autre dispositif qui permet à l'essayeur de surveiller les opérations depuis l'intérieur

Aménagement de la laiterie : bâtiment

- Plancher
 - Matériau : dur, lisse, lavable, imperméable
 - Conçu pour empêcher l'accumulation d'eau et de saletés
 - Permettre l'évacuation des eaux usées de manière à empêcher les reflux et la contamination de la salle de traite
 - Maintenu propre et sans accumulation de fumier
 - Non latté
- Plafond, murs, portes et fenêtres
 - Matériaux : dur, lisse, lavable et imperméable
 - Plafond : hauteur suffisante pour permettre l'inspection du réservoir et retirer la jauge de mesurage (si applicable)

Aménagement de la laiterie : bâtiment

- Portes, fenêtres et ouvertures qui donnent sur l'extérieur
 - Conçues et entretenues de manière à empêcher l'entrée d'insectes, d'oiseaux, de rongeurs ou d'autres animaux nuisibles
- Éclairage
 - Dispositif protecteur
 - Luminosité adéquate pour évaluer visuellement le lait
- Ventilation
 - Éliminer la condensation et les odeurs susceptibles d'altérer le lait
 - Entrée d'air ne doit pas être située près d'une source de contamination
- Chauffage
 - Prévenir le gel

Aménagement de la laiterie : alimentation en eau

- **Système de distribution d'eau**
 - Eau potable sous pression, chaude et froide
 - Protégé de toute source de contamination
- **Éviers**
 - Un bassin pour le lavage de l'équipement + un évier pour lavage des mains

OU

 - Un bassin à deux compartiments dont un est réservé au lavage de l'équipement et l'autre pour le lavage des mains
 - Reliés à un drain situé dans le plancher par un tuyau à siphon
- **Tuyau et bec d'arrosage pour permettre le lavage de la laiterie et de l'équipement**

Aménagement de la laiterie : lavage des mains et hygiène



- Matériel nécessaire pour le lavage et séchage hygiéniques des mains
 - Savon, serviettes jetables, robinet mélangeur, etc.
- Salle de toilette
 - Entrée qui ne donne pas directement sur la laiterie
 - Située et entretenue pour ne pas constituer une source de contamination pour le lait

Aménagement de la laiterie : entreposage de l'équipement



- Installation pour entreposer l'équipement
 - Exempt de corrosion et de pourriture
 - Équipement qui n'entre pas en contact avec le plancher
- Aire ou compartiment pour ranger le matériel de lavage et les contenants de produits de nettoyage
 - N'est pas susceptible de contaminer ou altérer le lait
- Salle des moteurs
 - Compresseur frigorifique qui n'est pas intégré au réservoir, pompe à vide du système de traite et pompe à eau
 - Pas dans la laiterie (chambre des moteurs à part)

Réservoir à lait

- Situé dans la laiterie
- Servir exclusivement à la conservation et au refroidissement du lait
- Accessible pour les opérations d'inspection, de nettoyage et de collecte de lait
- Bassin réfrigérant (Bulk tank) ou autre installation (ex. : bac avec circulation d'eau froide)

Réservoir à lait : conception

- Agitateur pour homogénéiser le lait (si applicable)
- Jauge ou tube de mesurage (si applicable)
- Capacité suffisante pour entreposer la quantité maximale que produit le troupeau jusqu'à la collecte + volume supplémentaire en cas d'imprévus (ex. : tempêtes)
- Conçu pour refroidir et maintenir le lait réfrigéré
- Muni d'un thermomètre pour mesurer la température du lait

Refroidissement du lait

- **Processus :**
 - 1 heure après la fin de chaque premier déversement de lait :
 - La température ne doit pas dépasser 10°C
 - 2 heures après le premier déversement de lait
 - La température doit être > 0 °C mais ≤ 4 °C
 - Durant chaque déversement subséquent
 - La température ne peut dépasser 10 °C
 - 1 heure après chaque déversement subséquent
 - La température doit être > 0 °C mais ≤ 4 °C

Ne s'applique pas si le lait est préparé dans un délai de 2 heures après la traite dans une usine située sur le même site que la ferme.

Refroidissement du lait

- La température du lait doit être prise quotidiennement et relevée dans un registre.
- Le registre doit être conservé pendant 1 an à compter de la date de la dernière inscription.

Congélation du lait

Le lait de brebis peut être congelé après avoir été refroidi.

- Température interne de -18°C dans un délai maximal de 36 heures après la traite.
- Être maintenu dans cet état jusqu'à sa préparation.

Bonnes pratiques de congélation :

Code national sur les produits laitiers



- Identifier chaque contenant de lait
- Conserver un registre permettant de retracer la date de traite pour chaque contenant
- Prendre la température quotidiennement de l'unité de réfrigération et consigner l'information dans un registre
- Contenants :
 - **Réutilisables** : bien lavés, assainis et séchés après avoir été vidés et avant chaque utilisation.
 - **Usage unique** : jeter après usage.

Lien: <https://agriculture.canada.ca/fr/secteurs-agricoles-du-canada/production-animale/centre-canadien-dinformation-laitiere-ccil/lois-reglements-codes-normes/code-national-produits-laitiers-partie-i>

Nettoyage et assainissement

Le matériel et l'équipement qui entre en contact avec le lait doivent être :

- Lavés immédiatement après leur utilisation ou chaque fois qu'ils sont contaminés
- Maintenus au sec et entreposés à l'abris de toute source de contamination après chaque utilisation
- Assainis avant d'être réutilisé

Guide d'information – Construction et aménagement des fermes laitières

ANNEXE. LISTE DES ÉLÉMENTS À SURVEILLER POUR LA CONSTRUCTION ET L'AMÉNAGEMENT DES ÉTABLES LAITIÈRES

AMÉNAGEMENT EXTÉRIEUR

Distance entre la laiterie et toutes les sources de contamination d'un minimum de 30 mètres.

Aménagement pour la collecte du lait de façon hygiénique :

- Terrain propre et bien drainé;
- Dalle de béton ou autre matériau devant l'ouverture pour le boyau et la porte;
- Prise électrique;
- Pas de circulation pour les animaux.

LAITERIE ET/OU LOCAL DE NETTOYAGE ET D'ENTREPOSAGE DE L'ÉQUIPEMENT

Matériau du plancher dur, lisse, lavable et imperméable.

Matériau dur, lisse, lavable et imperméable pour le plafond, les murs, les portes et les fenêtres.

Hauteur du plafond suffisante pour favoriser une inspection adéquate du réservoir à lait et pour permettre le retrait entier de la jauge du réservoir pour obtenir une lecture verticale du volume de lait.

Si cavité dans le plafond, faite avec des matériaux durs, lisses, lavables et imperméables.

Portes, fenêtres et ouvertures qui empêchent l'entrée des organismes nuisibles.

Ventilation avec une entrée d'air provenant d'une source non contaminée.

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_fermes_laitieres.pdf

Qualité du lait

Le lait cru doit être exempt :

- De sang, de particules ou de corps étrangers
- De colostrum
- De coagulation
- De substances chimiques ou étrangères
- D'odeurs susceptibles de l'altérer
- De toxine d'origine microbienne

Qualité du lait

Au moins un prélèvement à chaque mois pour évaluer les paramètres suivants :

Paramètre	Seuil maximal
Bactérie aérobies mésophiles	50 000 ufc/mL
Cellules somatiques	750 000 cs/mL
Substances inhibitrices (incluant les antibiotiques)	Absence

Nous joindre



Permis

Téléphone : 418 380-2130

Sans frais : 1 800 463-6210

Courriel : smsaia@mapaq.gouv.qc.ca

permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca

Toxi-infections alimentaires

Téléphone : 418 380-2120

Sans frais : 1 800 463-5023

Courriel : smsaia@mapaq.gouv.qc.ca

[Porter plainte](#)

Sécurité et bien-être des animaux

Téléphone : 418 380-2120

Sans frais : 1 844 ANIMAUX (1 844 264-6289)

Courriel : centraledesignalement@mapaq.gouv.qc.ca

[Porter plainte](#)

Bureaux régionaux

Trouvez un [centre de services agricoles ou tout autre bureau régional](#).

Trouvez un [bureau d'inspection des aliments et du bien-être animal](#).

[Coordonnées du MAPAQ | Gouvernement du Québec \(quebec.ca\)](#)