

# RÉGIE DES MARCHÉS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DU QUÉBEC

Dossier : 608-01-01

Décision : 12325  
Date : 24 janvier 2023  
Présidente : Carole Fortin  
Régisseurs : Judith Lupien  
Simon Trépanier

---

**OBJET :** Avis au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation sur une demande de changement d'exploitant d'une usine laitière

---

## FROMAGERIE FERME AUDET INC. (USINE 608)

Demanderesse

---

### DÉCISION

---

[1] **ATTENDU QUE** l'article 43.1 de la *Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche* (RLRQ, c. M-35.1) (la Loi) prévoit que la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (la Régie) doit, à la demande du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (le Ministre), lui donner un avis sur les demandes de délivrance de permis d'exploitation d'usine laitière ou de transport de lait ou de crème de la ferme d'un producteur à une usine laitière;

[2] **ATTENDU QUE** l'article 43.1 de la Loi prévoit que l'avis au Ministre porte sur les conditions de mise en marché existant dans le secteur d'activités visé par la demande, les conditions d'approvisionnement en lait des usines de transformation et les effets possibles de la délivrance du permis sur l'industrie laitière et les consommateurs;

[3] **ATTENDU QUE** le Ministre requiert de la Régie un avis sur la demande de « Fromagerie Ferme Audet inc. » afin que lui soit attribué le permis d'exploitation d'usine laitière délivré à « Ferme Audet » (usine 608), pour l'autoriser, à partir du lait de chèvre de son propre troupeau et de celui d'autres producteurs, à pasteuriser et mettre en contenant du lait, du lait au chocolat, du yogourt, du yogourt aromatisé, de la crème glacée et fabriquer du fromage à pâte demi-ferme non affiné, dosant 28 % de matière grasse et 46 % d'humidité, du fromage à pâte molle affiné ou non, dosant 24 % de matière grasse et 55 % d'humidité, du fromage à pâte demi-ferme affiné dosant 30 % de matière grasse et 45 % d'humidité ainsi que du fromage à

pâte fraîche non affiné dosant 20 % de matière grasse et 75 % d'humidité dans l'usine située au 3574, chemin Royal à Saint-François-de-l'Île-d'Orléans;

[4] **ATTENDU QUE** la demande vise essentiellement un changement d'exploitant d'une usine laitière et que les opérations et les produits de l'usine resteront les mêmes,

[5] **ATTENDU QUE** la Régie a homologué la convention de mise en marché dans le secteur laitier entre les Producteurs de lait de chèvre du Québec et les entreprises de transformation de lait de chèvre;

[6] **ATTENDU QUE** les intervenants concernés de l'industrie ont été informés de cette demande et qu'ils n'ont formulé aucun commentaire ou objection;

[7] **ATTENDU QUE** le projet est sans conséquence quant aux conditions de mise en marché dans le secteur agroalimentaire et d'approvisionnement en lait des usines de transformation;

**EN CONSÉQUENCE**, la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec recommande au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation que soit délivré un permis d'exploitation d'usine laitière en faveur de « Fromagerie Ferme Audet inc. » afin que lui soit attribué le permis d'exploitation d'usine laitière délivré à « Ferme Audet » (usine 608), pour l'autoriser, à partir du lait de chèvre de son propre troupeau et de celui d'autres producteurs, à pasteuriser et mettre en contenant du lait, du lait au chocolat, du yogourt, du yogourt aromatisé, de la crème glacée et fabriquer du fromage à pâte demi-ferme non affiné, dosant 28 % de matière grasse et 46 % d'humidité, du fromage à pâte molle affiné ou non, dosant 24 % de matière grasse et 55 % d'humidité, du fromage à pâte demi-ferme affiné dosant 30 % de matière grasse et 45 % d'humidité ainsi que du fromage à pâte fraîche non affiné dosant 20 % de matière grasse et 75 % d'humidité dans l'usine située au 3574, chemin Royal à Saint-François-de-l'Île-d'Orléans.

---

(s) Carole Fortin

---

(s) Judith Lupien

---

(s) Simon Trépanier