

# RÉGIE DES MARCHÉS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DU QUÉBEC

Dossier : 491-01-01

Décision : 12326  
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 modification du détenteur du permis d'exploitation d'usine laitière

---

**9105-0112 QUÉBEC INC. (FERME MARTIN TURBIDE) (USINE 491)**

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 « 9105-0112 Québec inc. (Ferme Martin Turbide) » afin que lui soit attribué le permis d'exploitation d'usine laitière délivré à « 9275-8051 Québec inc. (La Tête sur le Bio) » (usine 491), pour l'autoriser, à partir du lait provenant de son propre troupeau de vaches, à pasteuriser et mettre en contenant du lait et de la crème, fabriquer du beurre et du yogourt, du fromage fait de lait pasteurisé ou non, à pâte demi-ferme, affiné, dosant 30 % de matière grasse et 44 % d'humidité, du fromage à pâte fraîche, non affiné ou affiné en surface, dosant 11 % de matière grasse et 74 % d'humidité, du fromage à pâte molle, affiné ou à croûte fleurie, lavée ou mixte, dosant 27 % de

matière grasse et 50 % d'humidité, du fromage à pâte ferme, affiné, dosant 30 % de matière grasse et 43 % d'humidité, du fromage à pâte ferme, affiné ou non affiné, dosant 28 % de matière grasse et 44 % d'humidité ainsi que du fromage au lait cru produit conformément à l'article 11.7.4 par. 1, P-29, r.1 dans l'usine située au 224, route 132 Ouest à Sainte-Luce;

[4] **ATTENDU QUE** la Régie a homologué les conventions de mise en marché dans le secteur laitier entre Les Producteurs de lait du Québec (les PLQ), le Conseil des industriels laitiers du Québec et Agropur coopérative, ces conventions déterminant les règles d'approvisionnement des usines laitières en lait de vache;

[5] **ATTENDU QUE** les PLQ ont formulé des observations selon lesquelles « 9105-0112 Québec inc. (Ferme Martin Turbide) » aura le statut de producteur-transformateur puisqu'elle utilisera le lait de son propre troupeau de vaches pour fabriquer différentes variétés de produits laitiers et qu'à ce titre, l'entreprise sera assujettie aux dispositions des conventions de mise en marché du lait et aux autres dispositions réglementaires adoptées dans le cadre du *Plan conjoint (1980) des producteurs de lait du Québec*<sup>1</sup> liant les marchands de lait. Aussi, puisque la fromagerie est située à environ 70 km de la ferme, le lait devant servir à la transformation devra faire l'objet d'un transport spécifique autorisé par les PLQ. Ils ajoutent que dans ces circonstances, ils ne s'opposent pas au projet à condition que le troupeau de l'entreprise fasse l'objet d'un contrôle laitier effectué par Lactanet, comportant 12 tests supervisés par année à des dates convenues à l'avance, à raison de deux traites par test et que le lait de la ferme reçu à l'usine fasse l'objet d'un transport spécifique autorisé par les PLQ conformément aux dispositions de la *Convention de transport du lait*;

[6] **ATTENDU QUE** les autres 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 respecte les conditions de mise en marché existantes du lait, que les conditions d'approvisionnement des usines laitières permettent sa réalisation et qu'il bonifie l'offre de produits québécois aux consommateurs;

**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 « 9105-0112 Québec inc. » (Ferme Martin Turbide) afin que lui soit attribué le permis d'exploitation d'usine laitière délivré à « 9275-8051 Québec inc. (La Tête sur le Bio) » (usine 491), pour l'autoriser, à partir du lait provenant de son propre troupeau de vaches, à pasteuriser et mettre en contenant du lait et de la crème, fabriquer du beurre et du yogourt, du fromage fait de lait pasteurisé ou non, à pâte demi-ferme, affiné, dosant 30 % de matière grasse et 44 % d'humidité, du fromage à pâte fraîche, non affiné ou affiné en surface, dosant 11 % de matière grasse et 74 % d'humidité, du fromage à pâte molle, affiné ou à croûte fleurie, lavée ou mixte, dosant 27 % de matière grasse et 50 % d'humidité, du fromage à pâte ferme, affiné, dosant 30 % de matière grasse et 43 % d'humidité, du fromage à pâte ferme, affiné ou non affiné, dosant 28 % de matière grasse et 44 % d'humidité ainsi que du fromage au lait cru produit conformément à l'article 11.7.4 par. 1, P-29, r.1 dans l'usine située au 224, route 132 Ouest à Sainte-Luce, conditionnellement à ce que le troupeau de l'entreprise

---

<sup>1</sup> RLRQ, c. M-35.1, r. 205.

fasse l'objet d'un contrôle laitier effectué par Lactanet, comportant 12 tests supervisés par année à des dates convenues à l'avance, à raison de deux traites par test et que le lait de la ferme reçu à l'usine fasse l'objet d'un transport spécifique autorisé par les PLQ conformément aux dispositions de la *Convention de transport du lait*.

---

(s) Carole Fortin

---

(s) Judith Lupien

---

(s) Simon Trépanier