

# RÉGIE DES MARCHÉS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DU QUÉBEC

Dossier : 519-01-01

Décision : 12318  
Date : 20 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

---

## AGRILAIT SEC (USINE 519)

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 « Agrilait SEC faisant affaire sous les nom et raison sociale Fromagerie de l'Île-aux-Grues » (usine 519) afin que lui soit attribué le permis d'exploitation d'usine laitière délivré à « Agiska Coopérative »;

[4] **ATTENDU QUE** la demande vise essentiellement un changement d'exploitant du permis d'usine laitière et que les opérations et les produits de l'usine resteront les mêmes, soit à produire, à partir du lait de vache pasteurisé ou non, du fromage, à pâte filée de type tortillon dosant 31 % de matière grasse et 39 % d'humidité, du fromage à pâte ferme non affiné dosant 31 % de matière grasse et 41 % d'humidité, du fromage à pâte ferme affiné en surface à croûte lavée, aromatisé ou non, dosant 30 % de matière grasse et 38 % d'humidité, du fromage à pâte ferme affiné en surface, à croûte fleurie et cendrée dosant 30 % de matière grasse et 41 % d'humidité, du fromage à pâte demi-ferme affiné dosant 30 % de matière grasse et 45 % d'humidité, du fromage à pâte demi-ferme affiné en surface, à pâte persillée dosant 30 % de matière grasse et 45 % d'humidité, du fromage à pâte demi-ferme et affiné en surface à croûte lavée dosant 28 % de matière grasse et 45 % d'humidité, du fromage à pâte molle affiné à croûte mixte dosant 29 % de matière grasse et 48 % d'humidité, du fromage à pâte molle affiné en surface dosant 26 % de matière grasse et 51 % d'humidité, du fromage à pâte molle affinée à croûte fleurie dosant 35 % de matière grasse et 45 % d'humidité, du fromage cheddar 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 210, chemin du Roi à Saint-Antoine-de-l'Isle-aux-Grues;

[5] **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;

[6] **ATTENDU QUE** les PLQ ont informé la Régie qu'ils n'avaient aucune observation à soumettre relativement à cette demande;

[7] **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;

[8] **ATTENDU QUE** ce projet ne soulève pas d'enjeu quant aux conditions de mise en marché et quant aux conditions 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 « Agrilait SEC faisant affaire sous les nom et raison sociale Fromagerie de l'Île-aux-Grues » (usine 519) afin que lui soit attribué le permis d'exploitation d'usine laitière délivré à « Agiska Coopérative », pour l'autoriser à fabriquer, à partir du lait de vache pasteurisé ou non, du fromage, à pâte filée de type tortillon dosant 31 % de matière grasse et 39 % d'humidité, du fromage à pâte ferme non affiné dosant 31 % de matière grasse et 41 % d'humidité, du fromage à pâte ferme affiné en surface à croûte lavée, aromatisé ou non, dosant 30 % de matière grasse et 38 % d'humidité, du fromage à pâte ferme affiné en surface, à croûte fleurie et cendrée dosant 30 % de matière grasse et 41 % d'humidité, du fromage à pâte demi-ferme affiné dosant 30 % de matière grasse et 45 % d'humidité, du fromage à pâte demi-ferme affiné en surface, à pâte persillée dosant 30 % de matière grasse et 45 % d'humidité, du fromage à pâte demi-ferme et affiné en surface à croûte lavée dosant 28 % de matière grasse et 45 % d'humidité, du fromage à pâte molle affiné à croûte mixte dosant 29 % de matière grasse et 48 % d'humidité, du fromage à pâte molle affiné en surface dosant 26 % de matière grasse et 51 % d'humidité, du fromage à pâte molle affinée

à croûte fleurie dosant 35 % de matière grasse et 45 % d'humidité, du fromage cheddar 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 210, chemin du Roi à Saint-Antoine-de-l'Isle-aux-Grues, les opérations restant les mêmes.

---

(s) Carole Fortin

---

(s) Judith Lupien

---

(s) Simon Trépanier