

# RÉGIE DES MARCHÉS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DU QUÉBEC

Dossier : 461-01-01

Décision : 12759  
Date : 28 octobre 2024  
Présidente : Carole Fortin  
Régisseurs : Simon Trépanier  
Annie Lafrance

---

**OBJET :** Avis au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation sur une demande de modification du permis d'exploitation d'usine laitière

---

## FROMAGERIE DU VIEUX SAINT-FRANÇOIS INC. (USINE 461)

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 (la Demande) de « Fromagerie du Vieux Saint-François inc. » portant le numéro d'usine 461 (la Fromagerie) que soit modifié son permis d'exploitation d'usine laitière pour l'autoriser, à partir du lait de vache Canadienne, à pasteuriser et à fabriquer du fromage à pâte molle affiné et affiné en surface

dosant 23 % de matière grasse et 55 % d'humidité, du fromage à pâte demi-ferme affiné, affiné en surface et à croûte fleurie dosant 24 % de matière grasse et 49 % d'humidité ainsi que du fromage à pâte ferme affiné dosant 33 % de matière grasse et 37 % d'humidité, en plus des produits déjà mentionnés au permis;

[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 (le CILQ) et Agropur coopérative, ces conventions déterminant les règles d'approvisionnement des usines laitières en lait de vache;

[5] **ATTENDU QUE** la Régie a homologué la *Convention de transport du lait* (la Convention de transport) entre les PLQ, l'Association des transporteurs de lait du Québec (l'ATLQ), Agropur coopérative, Prolait transport et Nutrinor coopérative, cette convention déterminant les règles de transport du lait de vache aux usines laitières;

[6] **ATTENDU QUE** la demande de modification du permis visant l'ajout de produits issus du lait de vache soulève des enjeux de transport puisque la Fromagerie prévoit transporter elle-même le lait de vache de la Ferme Triple G inc. vers son usine par le biais d'une citerne qu'elle a fait fabriquer elle-même;

[7] **ATTENDU QUE** par sa Décision 11160 du 16 janvier 2017 la Régie a recommandé au ministre que soit délivré un permis de transport de lait ou de crème en faveur de la Fromagerie pour l'autoriser à transporter en bidons du lait de bufflonne, de brebis ou de chèvre provenant de différents producteurs vers la Fromagerie, mais que cette recommandation ne vise pas le lait de vache;

[8] **ATTENDU QUE** les intervenants concernés de l'industrie ont été informés de cette demande et qu'ils ont formulé des commentaires;

[9] **ATTENDU QUE** l'ATLQ a informé la Régie que la Fromagerie devra respecter la Convention de transport en vigueur en aménageant notamment un espace adéquat et satisfaisant pour recevoir des camions semi-remorques équipés de citerne sur remorque de 7 essieux, soit le type d'équipement utilisé pour le transport en vrac du lait de vache dans ce secteur;

[10] **ATTENDU QUE** les PLQ ont informé la Régie qu'ils sont en accord avec l'ATLQ, à l'effet qu'il n'existe qu'un seul mode de transport du lait de vache au Québec, soit le transport en vrac. Ils soulignent que dans son état actuel, la Fromagerie n'est pas en mesure de recevoir du lait de vache conformément à la Convention de transport en raison de la configuration des lieux et que des aménagements devront être effectués pour que la Fromagerie puisse recevoir le lait en vrac;

[11] **ATTENDU QUE** la demande ne respecte pas les conditions de mise en marché existantes du lait de vache en ce qui a trait au transport en vrac;

**EN CONSÉQUENCE**, la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec ne recommande pas au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation que soit modifié

le permis d'exploitation d'usine laitière délivré en faveur de « Fromagerie du Vieux Saint-François inc.» (usine 461), pour l'autoriser, à partir du lait de vache Canadienne, à pasteuriser et à fabriquer du fromage à pâte molle affiné et affiné en surface dosant 23 % de matière grasse et 55 % d'humidité, du fromage à pâte demi-ferme affiné, affiné en surface et à croûte fleurie dosant 24 % de matière grasse et 49 % d'humidité ainsi que du fromage à pâte ferme affiné dosant 33 % de matière grasse et 37 % d'humidité, en plus des produits déjà mentionnés au permis.

---

(s) Carole Fortin

---

(s) Simon Trépanier

---

(s) Annie Lafrance