

RÉGIE DES MARCHÉS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DU QUÉBEC

Dossier : 508-01-01

Décision : 12763
Date : 6 novembre 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 délivrance d'un permis d'exploitation d'usine laitière

9329-8800 QUÉBEC INC. (FROMAGERIE MARIE KADÉ) (USINE 508)

Partie 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 « 9329-8800 Québec inc. (Fromagerie Marie Kadé) », qui exploite actuellement l'usine 508 sise au 1921, rue Lionel-Bertrand à Boisbriand, que lui soit délivré un autre permis d'exploitation d'usine laitière, pour l'autoriser à fabriquer, à partir du lait de vache, du fromage à pâte fraîche non affiné dosant 12 % de matière grasse et 72 % d'humidité, du fromage à pâte demi-ferme, non affiné dosant 22 % de matière grasse et 52 % d'humidité, du fromage à pâte ferme, non affiné dosant 30 % de matière grasse et 42 % d'humidité, du fromage à pâte molle, non affiné, dosant 23 % de matière grasse et 55 % d'humidité, du yogourt et du yogourt à boire ainsi qu'à réemballer du fromage râpé dans une usine située au 2577, boulevard Le Corbusier à Laval;

[4] **ATTENDU QUE** l'usine située au 1921, rue Lionel-Bertrand à Boisbriand (1874) transférera graduellement ses activités au cours des prochains mois et que dans l'intervalle, celle-ci continue d'utiliser le permis qui lui a été délivré par le Ministre, à la suite de la décision 10809 de la Régie;

[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** 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;

[7] **ATTENDU QUE** l'ATLQ a informé la Régie qu'elle n'a pas de commentaire à formuler relativement à cette demande;

[8] **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;

[9] **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 « 9329-8800 Québec inc. (Fromagerie Marie Kadé) » (usine 508), pour l'autoriser à fabriquer, à partir du lait de vache, du fromage à pâte fraîche non affiné dosant 12 % de matière grasse et 72 % d'humidité, du fromage à pâte demi-ferme, non affiné dosant 22 % de matière grasse et 52 % d'humidité, du fromage à pâte ferme, non affiné dosant 30 % de matière grasse et 42 % d'humidité, du fromage à pâte molle, non affiné, dosant 23 % de matière grasse et 55 % d'humidité, du yogourt et du yogourt à boire ainsi qu'à réemballer du fromage râpé dans l'usine située au 2577, boulevard Le Corbusier à Laval.

(s) Carole Fortin

(s) Simon Trépanier

(s) Annie Lafrance