

RÉGIE DES MARCHÉS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DU QUÉBEC

Dossier : 416-01-01

Décision : 12893
Date : 17 juin 2025
Présidente : Carole Fortin
Régisseurs : Simon Trépanier
Julie Sauvageau

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

LA NORMANDINOISE INC. (USINE 416)

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 « La Normandinoise inc. » (usine 416), que soit modifié son permis d'exploitation d'usine laitière pour l'autoriser :

- À partir du lait de chèvre provenant de son propre troupeau, à pasteuriser et mettre en contenants du lait de chèvre entier et à fabriquer du yogourt, du beurre, du fromage à pâte fraîche nature ou assaisonné, dosant 18 % de matière grasse et 66 % d'humidité, du fromage à pâte demi-ferme affiné en surface dosant 22 % de matière grasse et 52 % d'humidité ainsi que du fromage à pâte ferme affiné dans la masse, nature ou assaisonné dosant 25 % de matière grasse et 45 % d'humidité;
- À partir du lait de vache et du lait de chèvre provenant de ses propres troupeaux, à fabriquer du fromage à pâte molle dosant 25 % de matière grasse et 50 % d'humidité, du fromage à pâte ferme dosant 28 % de matière grasse et 43 % d'humidité.

Ces produits se rajoutent à ceux déjà mentionnés au permis. L'usine est située au 554, rue Saint-Cyrille à Normandin.

[4] **ATTENDU QUE** les Producteurs de lait de chèvre du Québec sont l'agent de vente du produit visé et l'agent de négociation des producteurs visés par le *Plan conjoint des producteurs de lait de chèvre du Québec*;

[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** l'Association des transporteurs de lait du Québec et les PLQ ont informé la Régie qu'ils n'avaient aucun commentaire à formuler dans le cadre de cette demande de modification de permis;

[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 et qu'il bonifie l'offre de produits québécois aux consommateurs;

EN CONSÉQUENCE, la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec rend un avis favorable au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation aux fins que soit modifié le permis d'exploitation d'usine laitière délivré en faveur de « La Normandinoise inc. » (usine 416), pour l'autoriser :

- À partir du lait de chèvre provenant de son propre troupeau, à pasteuriser et mettre en contenants du lait de chèvre entier et à fabriquer du yogourt, du beurre, du fromage à pâte fraîche nature ou assaisonné, dosant 18 % de matière grasse et 66 % d'humidité, du fromage à pâte demi-ferme affiné en surface dosant 22 % de matière grasse et 52 % d'humidité ainsi que du fromage à pâte ferme affiné dans la masse, nature ou assaisonné dosant 25 % de matière grasse et 45 % d'humidité;

RMAAQ

Décision 12893

- À partir du lait de vache et du lait de chèvre provenant de ses propres troupeaux, à fabriquer du fromage à pâte molle dosant 25 % de matière grasse et 50 % d'humidité et du fromage à pâte ferme dosant 28 % de matière grasse et 43 % d'humidité.

Ces produits se rajoutent à ceux déjà mentionnés au permis. L'usine est située au 554, rue Saint-Cyrille à Normandin.

(s) Carole Fortin

(s) Simon Trépanier

(s) Julie Sauvageau