

Décisions

Décision 12096, 29 octobre 2021

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1)

Lait de chèvre

— Production et mise en marché

Veillez prendre note que la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec a, par sa Décision 12096 du 29 octobre 2021, approuvé, avec modifications, le Règlement sur la production et la mise en marché du lait de chèvre pris par les membres du conseil d'administration des Producteurs de lait de chèvre du Québec lors d'une réunion convoquée à cette fin et tenue le 3 juin 2020, et dont le texte suit.

Veillez de plus noter que ce règlement est soustrait de l'application des sections III et IV de la Loi sur les règlements (chapitre R-18.1) en vertu de l'article 203 de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1).

La secrétaire,

MARIE-PIERRE BÉTOURNAY, *avocate*

Règlement sur la production et la mise en marché du lait de chèvre

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1, a. 92, 97 et 98)

TITRE I

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1. Le présent règlement s'applique aux producteurs visés par le Plan conjoint des producteurs de lait de chèvre du Québec (chapitre M-35.1, r. 163.1), sauf lorsqu'ils transfèrent eux-mêmes tout le lait produit.

Ce règlement établit des conditions de production et de conservation du lait, des normes et contrôles visant à maintenir et à améliorer sa qualité, de même que des règles quant à la manière de le mettre en marché.

2. Le présent règlement doit être lu en conjonction avec le Règlement sur les aliments (chapitre P-29, r. 1).

3. Le producteur ne peut mettre en marché du lait lorsqu'il est en contravention des dispositions du présent règlement.

TITRE II

CONDITIONS DE PRODUCTION DU LAIT

4. Le producteur doit détenir une police d'assurance d'une valeur d'au moins 2 000 000 \$ couvrant les dommages pouvant résulter du défaut de respecter ses obligations prévues à la convention de mise en marché. Il doit, lors de la signature d'un contrat d'approvisionnement ou sur demande des Producteurs de lait de chèvre du Québec, leur en transmettre une copie.

5. Le producteur doit adopter des pratiques d'élevage qui assurent le bien-être animal et respecter le Code de pratiques pour le soin et la manipulation des chèvres publié à l'adresse <https://www.nfacc.ca>.

TITRE III

CONDITIONS DE CONSERVATION DU LAIT

6. Le producteur doit conserver le lait à une température d'au moins 0 °C et d'au plus 4 °C, jusqu'au moment de sa collecte, laquelle doit se faire dans les 4 jours de la traite. Cette obligation commence à s'appliquer :

1° dans le cas de la première traite qui suit la collecte du lait : deux heures après la traite;

2° dans le cas des traites suivantes : une heure après chacune des traites.

7. Le producteur doit conserver le lait dans un bassin refroidisseur propre, dûment calibré et destiné exclusivement au refroidissement et à la conservation de celui-ci.

Le producteur doit, sur demande des Producteurs de lait de chèvre du Québec, leur transmettre une copie du certificat de calibration du bassin refroidisseur.

8. Le bassin refroidisseur doit être muni d'un thermographe enregistrant en continu les données de température du lait.

En cas de défaut de fonctionnement du thermographe, lequel ne peut excéder 7 jours, le producteur est tenu de consigner les données de température du lait au registre tel que prévu à l'annexe 1.

Le producteur doit conserver ces données pendant une période d'un an suivant la date de leur enregistrement ou de leur consignation. Il doit, sur demande des Producteurs de lait de chèvre du Québec, leur en transmettre copie.

TITRE IV MISE EN MARCHÉ

CHAPITRE I CONTRATS D'APPROVISIONNEMENT

9. Un producteur doit signer des contrats d'approvisionnement avec des acheteurs pour tout le lait produit, sauf celui qu'il transforme lui-même.

Une copie de ces contrats d'approvisionnement signés doit être transmise annuellement aux Producteurs de lait de chèvre du Québec au plus tard le 15 décembre.

CHAPITRE II CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DU LAIT

SECTION 1 BACTÉRIES ET CELLULES SOMATIQUES

§1. Dispositions générales

10. Le lait ne peut contenir plus de :

1^o 321 000 cellules bactériennes individuelles par millilitre de lait (CBI/ml);

2^o 1 500 000 cellules somatiques par millilitre de lait (CS/ml).

11. Lors de la collecte du lait, l'essayeur prélève de façon aseptique un échantillon de lait dans chacun des bassins refroidisseurs du producteur. L'essayeur achemine l'échantillon à un laboratoire dont le nom apparaît à l'adresse suivante <https://chevreduquebec.com> ou au Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, afin que soient effectuées :

1^o une analyse hebdomadaire du compte total de bactéries;

2^o une analyse mensuelle des cellules somatiques.

Le producteur est tenu de consentir à ce que le laboratoire communique les résultats des analyses aux Producteurs de lait de chèvre du Québec. Sur demande de ceux-ci, le producteur doit leur transmettre copie de l'avis de consentement prévu à l'annexe 2 dûment rempli.

Les résultats des analyses sont communiqués aux Producteurs de lait de chèvre du Québec qui en assument les frais, sauf ceux autrement supportés par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

On entend par « essayeur », une personne détenant un permis d'essayeur en vertu du Règlement sur les aliments.

§2. Communication du résultat des analyses hebdomadaire et mensuelle au producteur et cessation de la mise en marché du lait

12. Dans les plus brefs délais, les Producteurs de lait de chèvre du Québec font parvenir au producteur, par courriel ou par télécopieur, le résultat de l'analyse hebdomadaire du compte total de bactéries.

Ce délai de communication au producteur ne peut excéder :

1^o 2 jours ouvrables lorsque le résultat excède 321 000 CBI/ml. Les Producteurs de lait de chèvre du Québec joignent alors au résultat un avis au producteur lui indiquant qu'il est tenu de cesser de mettre en marché du lait;

2^o 3 jours ouvrables lorsque le résultat est compris entre 200 001 CBI/ml et 321 000 CBI/ml. Les Producteurs de lait de chèvre du Québec joignent alors au résultat un avis au producteur qui lui demande d'abaisser le compte total de bactéries du lait à moins de 200 001 CBI/ml et qui précise les personnes ressources susceptibles de l'assister pour ce faire.

13. Dans les plus brefs délais, les Producteurs de lait de chèvre du Québec font parvenir au producteur, par courriel ou par télécopieur, le résultat de l'analyse mensuelle des cellules somatiques.

Ce délai de communication au producteur ne peut excéder :

1^o 2 jours ouvrables lorsque les résultats des analyses mensuelles, sur une période d'au moins 60 jours, excèdent 1 500 000 CS/ml et que la réception du lait est refusée ou suspendue par un acheteur pour ce motif. Les Producteurs de lait de chèvre du Québec joignent alors au dernier résultat un avis indiquant au producteur qu'il est tenu de cesser de mettre en marché du lait;

2^o 3 jours ouvrables lorsque le résultat de l'analyse mensuelle excède 1 200 000 CS/ml et que le producteur n'est pas dans la situation prévue par le paragraphe 1. Les Producteurs de lait de chèvre du Québec joignent alors un avis au producteur qualifié de « deuxième niveau »;

3° 3 jours ouvrables lorsque le résultat de l'analyse mensuelle est compris entre 900 001 et 1 200 000 CS/ml. Les Producteurs de lait de chèvre du Québec joignent alors un avis au producteur qualifié de « premier niveau ».

§3. Reprise de la mise en marché du lait

14. Afin de pouvoir reprendre la mise en marché du lait, le producteur doit, à ses frais, démontrer aux Producteurs de lait de chèvre du Québec qu'un échantillon prélevé de façon aseptique par un essayeur dans chacun des bassins refroidisseurs et analysé par un laboratoire tel qu'indiqué à l'article 11, remplit les conditions suivantes :

1° le résultat d'analyse du compte total de bactéries n'excède pas 321 000 CBI/ml;

2° le résultat d'analyse des cellules somatiques n'excède pas 1 500 000 CS/ml;

3° le point de congélation du lait n'excède pas -0,507 °C.

SECTION 2

AUTRES NORMES DE QUALITÉ DU LAIT

15. Le lait doit également satisfaire aux normes de qualité suivantes :

1° ne pas contenir plus de 200 coliformes totaux par millilitre;

2° ne pas contenir plus de 20 E. coli par millilitre;

3° ne pas contenir d'autres bactéries que celles identifiées dans le présent règlement et dans la mesure précisée;

4° ne pas avoir été adulteré par antibiotique, antiseptique, eau ou quelque exogène;

5° ne pas dégager de mauvaises odeurs et avoir une apparence normale;

6° avoir une acidité titrable entre 12 et 17 degrés Dornic.

16. Dans les plus brefs délais, les Producteurs de lait de chèvre du Québec avisent, par courriel ou par télécopieur ainsi que par téléphone, les producteurs dont le lait est contenu dans une citerne ou dans le compartiment d'une citerne qui fait l'objet d'un refus ou de la suspension de la réception par un acheteur en raison d'un manquement aux normes de qualité énoncées à l'article 15. Cet avis précise également aux producteurs qu'ils sont tenus de cesser de mettre en marché du lait.

Afin de pouvoir reprendre la mise en marché du lait, le producteur doit, à ses frais, démontrer aux Producteurs de lait de chèvre du Québec qu'un échantillon de lait prélevé de façon aseptique par un essayeur dans chacun des bassins refroidisseurs et analysé par un laboratoire tel qu'indiqué à l'article 11 respecte la norme de qualité énoncée à l'article 15 ayant causé le refus ou la suspension.

SECTION 3

CESSATION ET REPRISSE DE LA MISE EN MARCHÉ DU LAIT EN LIEN AVEC LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

17. Lorsqu'un acheteur suspend la réception du lait d'un producteur pour des motifs liés au bien-être animal, le producteur ne peut reprendre la mise en marché du lait avant :

1° d'avoir pris les mesures correctives appropriées pour faire cesser la maltraitance ou la négligence des chèvres;

2° d'avoir transmis aux Producteurs de lait de chèvre du Québec :

a) le rapport d'un spécialiste vétérinaire qui atteste du respect par le producteur des normes reconnues pour le soin et la manipulation des chèvres;

b) un plan de mesures correctives, accepté par le producteur et l'acheteur, qui identifie les lacunes de la ferme en matière de soins des animaux, les étapes qui doivent être suivies pour les corriger, l'échéancier pour la réalisation des mesures et les mécanismes de suivi.

18. Le défaut par le producteur de mettre en œuvre, en temps opportun, les mesures définies dans le plan de mesures correctives peut entraîner une suspension ou une cessation définitive des livraisons du lait chez l'acheteur qui a accepté le plan.

TITRE V

ENQUÊTES ET INSPECTIONS

19. La personne désignée par les Producteurs de lait de chèvre du Québec pour faire une inspection ou une enquête en vertu de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1) s'identifie sur demande en exhibant un certificat attestant de sa qualité signé par le président des Producteurs de lait de chèvre du Québec.

Elle dresse un rapport daté et signé et en remet un exemplaire au producteur concerné et aux Producteurs de lait de chèvre du Québec.

TITRE VI**DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES**

20. Malgré l'article 8, le producteur peut jusqu'au [Insérer ici la date correspondant au sixième mois à compter de la date d'entrée en vigueur du règlement] ne pas utiliser de thermographe. Il est alors tenu de consigner les données de température du lait dans le registre prévu à l'annexe 1.

21. Le présent règlement entre en vigueur à la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*.

ANNEXE 1

(a. 8, 20)

REGISTRE DE TEMPÉRATURE DU BASSIN REFROIDISSEUR

Mois / Année : _____

PREMIÈRE TRAITE SUIVANT LA COLLECTE	TRAITES SUIVANTES
➤ 2 heures après la fin de la traite : entre 0 °C et 4 °C	➤ 1 heure après la fin de la traite et jusqu'à la traite suivante : entre 0 °C et 4 °C

Jour	Heure de la fin de la traite	Température 2 h après la fin de la traite (°C)	Initiales	Heure de la fin de la traite (°C)	Température 1 h après la fin de la traite (°C)	Initiales
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Commentaires : _____

ANNEXE 2

(a. 11)

AVIS DE CONSENTEMENT

Les Producteurs de lait de chèvre du Québec (PLCQ) sont en mesure de recevoir ponctuellement les résultats des analyses effectuées sur les échantillons de lait de chèvre prélevés chez les producteurs visés par le Plan conjoint des producteurs de lait de chèvre du Québec (chapitre M-35.1, r. 163.1) (Plan conjoint), incluant les données suivantes : le numéro d'identification ministériel fourni par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) ou le nom et les coordonnées de l'exploitation agricole, ainsi que la date du prélèvement, la date de réception au laboratoire, les dates des analyses, le résultat du compte total de bactéries et le résultat du compte de cellules somatiques (les « renseignements »).

La communication des renseignements aux PLCQ peut être faite par le Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires du MAPAQ, Lactanet, de même que par tout autre laboratoire reconnu par la réglementation découlant du Plan conjoint et la Convention de mise en marché du lait de chèvre.

La communication de ces renseignements est nécessaire à l'application de la Loi sur la mise en mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1) et de la réglementation découlant du Plan conjoint, plus particulièrement du Règlement sur la production et la mise en marché du lait de chèvre (chapitre M-35.1, r. [insérer le numéro du règlement]), ainsi que de la Convention de mise en marché du lait de chèvre.

Avis de consentement

J'atteste avoir pris connaissance du texte ci-dessus et je comprends que le Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires du MAPAQ, Lactanet et tout autre laboratoire reconnu est autorisé à communiquer les renseignements identifiés ci-dessus aux PLCQ aux fins d'appliquer le Règlement sur la production et la mise en marché du lait de chèvre et la Convention de mise en marché du lait de chèvre.

Signé à : _____ (*inscrire le nom de la municipalité*)

Date : _____ (*inscrire la date de la signature*)

_____ *Signature*

_____ (*prénom et nom en lettres moulées*)

_____ (*nom de l'entreprise d'élevage*)

SVP préciser votre rôle dans l'entreprise :

Propriétaire Administrateur Autre (précisez) : _____