



4 - La réglementation et les permis

La connaissance de la réglementation et des permis en vigueur vous évite les surprises et les désagréments. Cette information est essentielle pour mieux planifier vos investissements et vos interventions afin d'accroître la viabilité de votre entreprise.

AVANT de se lancer...

- **L'EXPLOITATION AGRICOLE OU AQUICOLE EST ENREGISTRÉE** au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) (voir fiche thématique n° 1 : L'agrotourisme... dans la section Pour en savoir davantage...)
- **L'agrotourisme est un USAGE PERMIS DANS LE SECTEUR** où se trouve l'exploitation agricole. L'inspecteur municipal a vérifié si le projet est conforme aux règlements d'urbanisme de la municipalité (zonage)
- **L'agrotourisme est un USAGE PERMIS DANS L'AFFECTATION** où se trouve l'exploitation agricole. L'aménagiste (ou urbaniste) de la MRC a vérifié si le projet est conforme au schéma d'aménagement
- **Un PERMIS D'OPÉRATION DE LA MUNICIPALITÉ** (ex. : pourcentage de la surface d'un bâtiment utilisé à des fins agrotouristiques)

Pour un bon DÉPART...

- **Vérification auprès de la municipalité si l'usage agrotouristique prévu nécessite une AUTORISATION DE LA COMMISSION DE PROTECTION DU TERRITOIRE AGRICOLE DU QUÉBEC (CPTAQ)**
 - usage agricole (aucune autorisation n'est nécessaire)
 - autorisation de la CPTAQ 
- **Formulaire DEMANDE D'INSCRIPTION (LM-1) au ministère du Revenu**
Selon que vous exploitez une entreprise individuelle, en société de personnes ou une entreprise constituée en société sous le régime de la Loi sur les compagnies (au Québec) ou en vertu de la Loi canadienne sur les sociétés par actions, le Ministère vous attribuera un **numéro d'identification** ou un **numéro d'enregistrement**. Vous serez considéré comme « mandataire » du Ministère pour percevoir divers droits ou taxes (TVQ), effectuer des retenues à la source (à l'égard des employés), et les remettre au Ministère dans les délais prescrits.
(www.revenu.gouv.qc.ca/fr/entreprise/demarrage/demarches/no_identification.asp)
- **DÉCLARATION D'IMMATRICULATION**
Elle peut être obligatoire selon la forme juridique de l'entreprise (entreprise individuelle, société de personnes ou société). L'immatriculation vous inscrit au registre des entreprises de l'Inspecteur général des institutions financières; son existence est ainsi connue publiquement.
(www.revenu.gouv.qc.ca/fr/entreprise/demarrage/demarches/immatricul.asp)

Toute utilisation ou mise en application des informations, des techniques ou des outils décrits dans ce document demeure l'entière responsabilité de l'utilisateur.

Ce document est la propriété du Conseil agrotouristique des Cantons-de-l'Est.
La reproduction est autorisée si la source est mentionnée.

Pour un bon DÉPART...

- **NUMÉRO D'ENTREPRISE DU QUÉBEC**
Si vous souhaitez inscrire votre entreprise aux divers programmes et services du Gouvernement du Québec, et qu'elle n'est pas immatriculée, vous devez obtenir un **numéro d'entreprise du Québec (NEQ)**. Vous pouvez en faire la demande à l'Inspecteur général des institutions financières :
(www.revenu.gouv.qc.ca/fr/entreprise/demarrage/demarches/no_entreprise.asp)
- **Vérification auprès de votre municipalité si la réglementation exige un nombre minimal de CASES DE STATIONNEMENT**
Le nombre peut varier en fonction de l'usage (hébergement, restauration, etc.) (voir fiche thématique n° 5 : L'aménagement du site)
- **CONFORMITÉ À LA LOI SUR LE TABAC**



Hébergement

- **ATTESTATION DE CLASSIFICATION** auprès de la Corporation de l'industrie touristique du Québec (CITQ)
- Application de la **TAXE SUR L'HÉBERGEMENT**



Si votre gîte touristique ne sert que des petits-déjeuners, vous n'avez pas besoin d'obtenir un permis pour la préparation d'aliments.

Restauration

- **Obtention d'un PERMIS DE PRÉPARATION GÉNÉRALE D'ALIMENTS** du MAPAQ
 - sans but lucratif
 - maintenir chaud ou froid
 - préparation générale
 - événements spéciaux
- **Pour de la musique d'ambiance, obtention des DROITS DE LA SOCIÉTÉ CANADIENNE DES AUTEURS, COMPOSITEURS ET ÉDITEURS DE MUSIQUE (SOCAN)**
- **Pour la prestation de musiciens, signature d'un CONTRAT AVEC LA GUILDE DES MUSICIENS**
- **DÉCLARATION DES POURBOIRES** des employés



Boissons alcooliques

L'ensemble des permis sont émis par la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ)

- **Pour la FABRICATION DE BOISSONS ALCOOLIQUES**
 - le permis de production artisanale (autorise également la vente et la consommation sur place)
 - le permis de producteur artisanal de bière (autorise également la vente sur place)
 - le permis de distillateur (autorise également la dégustation sur place)



Pour un bon DÉPART...

○ Pour LA VENTE DE BOISSONS ALCOOLIQUES aux fins de consommation sur place*

- le permis de restaurant pour vendre
- le permis de réunion pour vendre



○ Pour SERVIR DES BOISSONS ALCOOLIQUES*

- le permis de restaurant pour servir
(le client peut apporter certaines boissons alcooliques)
- le permis de réunion pour servir



*Note : on ne peut obtenir à la fois un permis pour vendre et pour servir.

Pour en savoir

DAVANTAGE...

Suggestion de LECTURE



- Chalifour, P., Binet, C., Gonthier, M., Pepin, D. et Thiboutot, M. (2001), Problématique de développement de l'agrotourisme au regard de l'aménagement et de la protection du territoire agricole, 2^e édition, Groupe de concertation sur l'agrotourisme au Québec, 90 p.

Contenu : définition de l'agrotourisme, analyse des documents gouvernementaux encadrant les activités agrotouristiques au Québec ou ayant une incidence sur celles-ci, analyse de demandes traitées par la Commission de protection du territoire agricole du Québec au regard de l'agrotourisme et du tourisme en milieu rural, analyse des mesures préconisées par les MRC dans le cadre de la révision de leur schéma d'aménagement.

Où le consulter : Centre de documentation, MAPAQ-Estrie, Rock Forest, n° RFO-888-24 16 ou sur le site www.agr.gouv.qc.ca/agrotouqc/

Commission de protection du territoire agricole du Québec (CPTAQ)

La raison d'être de la CPTAQ est d'assurer la protection du territoire et des activités agricoles. Elle est responsable de l'application des dispositions de la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles (LPTAA) et de la Loi sur l'acquisition de terres agricoles par des non-résidents.

LPTAA (L.R.O., chap. P-41.1)

Art. 1, 0.1

Activités agricoles : la pratique de l'agriculture incluant le fait de laisser le sol en jachère, l'entreposage et l'utilisation sur la ferme de produits chimiques, organiques ou minéraux, de machines et matériel agricoles à des fins agricoles. Lorsqu'elles sont effectuées sur sa ferme par un producteur à l'égard des produits agricoles qui proviennent de son exploitation ou accessoirement de celles d'autres producteurs, les activités d'entreposage, de conditionnement, de transformation et de vente des produits agricoles sont assimilées à des activités agricoles.



La transformation ne sera considérée comme une activité agricole que dans la mesure où elle est faite par un producteur, défini au sens de la Loi sur les producteurs agricoles (L.R.O., chap. P-28) (voir fiche n° 1 : L'agrotourisme... section pour en savoir davantage...). L'exploitant de l'entreprise de transformation doit être le même que l'exploitant de l'entreprise agricole. Dans ce cas, aucune autorisation n'est nécessaire pour ce volet de l'entreprise agricole si :

- l'emplacement appartient à la même personne ou à la même entité juridique
- le site de transformation est aussi un lieu de production des produits à l'origine de la transformation ou de la vente
- l'activité principale doit toujours demeurer la pratique de l'agriculture
- les produits à être transformés proviennent principalement de son exploitation ou accessoirement de celles d'autres producteurs

En l'absence de producteur, la transformation devient une activité qui se dissocie de la pratique de l'agriculture et nécessite une autorisation.

Pour le volet agrotouristique (visite à la ferme, hébergement, restauration), une autorisation est requise.

Pour en savoir DAVANTAGE...

Art. 62

La commission peut autoriser, aux conditions qu'elle détermine, l'utilisation à des fins autres que l'agriculture, le lotissement, l'aliénation, l'inclusion et l'exclusion d'un lot ou la coupe des érables. Pour rendre une décision ou émettre un avis ou un permis dans une affaire qui lui est soumise, la commission doit se baser sur :

- 1) le potentiel agricole du lot et des lots avoisinants
- 2) les possibilités d'utilisation du lot à des fins d'agriculture
- 3) les conséquences d'une autorisation sur les activités agricoles existantes et sur le développement de ces activités agricoles ainsi que sur les possibilités d'utilisation agricole des lots avoisinants notamment, compte tenu des normes visant à atténuer les inconvénients reliés aux odeurs inhérentes aux activités agricoles découlant de l'exercice des pouvoirs prévus au paragraphe 4 du deuxième alinéa de l'art. 113 de la Loi sur l'aménagement et l'urbanisme
- 4) les contraintes et les effets résultant de l'application des lois et règlements, notamment en matière d'environnement et plus particulièrement pour les établissements de production animale
- 5) la disponibilité d'autres emplacements de nature à éliminer ou réduire les contraintes sur l'agriculture, particulièrement lorsque la demande porte sur un lot compris dans une agglomération de recensement ou une région métropolitaine de recensement telle que définie par Statistique Canada ou sur un lot compris dans le territoire d'une communauté
- 6) l'homogénéité de la communauté et de l'exploitation agricole
- 7) l'effet sur la préservation pour l'agriculture des ressources eau et sol sur le territoire de la municipalité locale et dans la région
- 8) la constitution de propriétés foncières dont la superficie est suffisante pour y pratiquer l'agriculture
- 9) l'effet sur le développement économique de la région sur preuve soumise par une municipalité, une communauté, un organisme public ou un organisme fournissant des services d'utilité publique
- 10) les conditions socio-économiques nécessaires à la viabilité d'une collectivité lorsque la faible densité d'occupation du territoire le justifie

La réglementation et les permis - Le PENSÉE de l'agrotourisme

Elle peut prendre en considération :

- 1) un avis de non-conformité aux objectifs du schéma d'aménagement et aux dispositions du document complémentaire transmis par une municipalité régionale de comté ou par une communauté
- 2) les conséquences d'un refus pour le demandeur

Source : www.cptaq.gouv.qc.ca



La TPS et la TVQ

Le système fiscal québécois est basé sur le principe de l'autocotisation. Il vous appartient de déclarer vos revenus, de calculer la part d'impôt que vous devez verser et de percevoir la TPS et la TVQ si vos revenus d'entreprise sont supérieurs à 30 000 \$. En agissant comme mandataires au nom du ministère du Revenu du Québec, les employeurs et les entreprises perçoivent divers montants de taxes et de cotisations dans le cadre de l'application des différentes lois.

Dans la section « Taxes » du portail « Entreprise », vous trouverez des renseignements pertinents concernant, entre autres :

- la TPS et la TVQ
- la perception de la taxe
- les types de ventes
- l'inscription aux différents fichiers
- la production de la déclaration de la TPS et de la TVQ
- les périodes de déclaration
- la préparation des factures
- etc.

Source : www.revenu.gouv.qc.ca/fr/entreprise/demarrage/tps_tvq.asp

Loi sur le tabac

Le 17 décembre 1999 est la date d'entrée en vigueur des mesures de la Loi sur le tabac qui interdisent de fumer dans les milieux de travail et la plupart des lieux fermés où l'on accueille du public, sauf dans des fumoirs ou d'autres espaces pour fumer autorisés par la loi.

Pour en savoir DAVANTAGE...

Lieux visés par la Loi sur le tabac

La Loi sur le tabac vise la plupart des lieux fermés comme tous les milieux de travail des secteurs public, parapublic, privé, [...] les commerces, [...] les entrepôts, [...] les restaurants, les établissements touristiques, les salles ou les centres où se déroulent et où sont présentées des activités [...] culturelles ou de loisirs, [...] les salles de spectacles, de théâtre et de cinéma, les salles de jeux, les bars, [...] les aires communes des immeubles comprenant plus de douze unités de logement, de même que tout autre lieu fermé où l'on accueille du public.

1) lieux où il est totalement interdit de fumer et où l'exploitant ne peut pas aménager de fumoirs ou d'espaces pour fumer :

- milieux destinés aux personnes mineures : centres de la petite enfance et services de garde, écoles primaires et secondaires, lieux où se déroulent des activités communautaires ou de loisirs destinées aux jeunes.

2) lieux où il est interdit de fumer mais où l'exploitant peut aménager un ou des fumoirs ventilés :

- tous les lieux visés par la loi et qui n'appartiennent pas à la première catégorie de lieux

Le fumoir est un espace fermé par des cloisons s'étendant du sol au plafond, comprenant une porte, muni d'un système de ventilation assurant que la pression de l'air est négative et permettant d'évacuer la fumée directement vers l'extérieur du bâtiment; le fumoir ne doit être utilisé qu'à cette seule fin

La date à partir de laquelle les exigences de ventilation doivent être effectives diffère en fonction du nombre d'employés dans chaque milieu de travail : 50 employés et plus : **le 17 juin 2001**; moins de 50 employés : **le 17 décembre 2003**

3) lieux où il est interdit de fumer mais où l'exploitant peut aménager des fumoirs ou d'autres espaces pour fumer (aires communes, places, chambres) :

Les espaces pour fumer ne doivent pas occuper plus de 40 % des aires communes, des chambres ou des places disponibles pour l'ensemble de

clientèle; on entend par aires communes toutes les places publiques intérieures et tous les lieux de circulation intérieurs – halls, corridors, foyers – auxquels l'ensemble de la clientèle du lieu a accès. [...]

Rappelons que l'exploitant peut, s'il le désire, interdire complètement l'usage du tabac dans son établissement. Toutefois, s'il permet que des personnes fument, il devra aménager des fumoirs ou d'autres espaces pour fumer, selon les normes, qui deviendront les seuls endroits où il sera permis de fumer.

(...)

- hôtels, motels, gîtes et établissements touristiques, pour la clientèle seulement : 40 % des aires communes et des chambres
- restaurants et établissements commerciaux où des aliments sont consommés sur place, pour la clientèle seulement : 40 % des places
- restaurants de 35 places et plus titulaires d'un permis d'établissement touristique de la catégorie « établissement de restauration », pour la clientèle seulement : 40 % des places; de plus, cet espace doit être fermé par des cloisons s'étendant du sol au plafond et être muni d'un système de ventilation assurant que la pression de l'air est négative et permettant l'évacuation directe de la fumée vers l'extérieur du bâtiment; l'ouverture qui permet de circuler entre les aires n'a pas à être munie d'une porte



Note : lorsque l'on procède à une rénovation majeure dans le restaurant, s'il s'agit d'une construction neuve ou si le lieu est transformé en restaurant, les cloisons et le système de ventilation auraient dû être installés au plus tard le **17 décembre 2001**; dans les autres cas, l'aménagement doit être terminé au plus tard le **17 décembre 2009**
[...]

Responsabilités de l'exploitant

C'est l'exploitant d'un lieu visé par la loi qui est responsable du respect de la loi dans ce lieu. Il ne doit pas tolérer qu'une personne fume dans un endroit où cela est interdit. Il doit indiquer au moyen d'affiches installées à la vue des personnes qui fréquentent le lieu les endroits où il est interdit de fumer. Sauf en ce qui concerne les lieux où il est totalement interdit de fumer, c'est l'exploitant qui décide s'il permet l'usage du tabac dans son établissement et, s'il le permet, il doit aménager des fumoirs ou des espaces pour fumer selon les normes de la loi. Les règles relatives à la vente et à la publicité sur les produits du tabac, le cas échéant, doivent être respectées.

Pour en savoir DAVANTAGE...

Surveillance du respect de la loi

Le ministre de la Santé et des Services sociaux peut nommer des personnes pour remplir les fonctions d'inspecteur dans les lieux visés. Un inspecteur peut être autorisé à émettre des constats d'infraction prévoyant une amende à tout contrevenant. Une municipalité locale peut aussi nommer des inspecteurs pour surveiller le respect des mesures concernant l'usage et la vente du tabac dans tout autre lieu que les milieux de travail et les autres organismes publics.

Source : Service de lutte contre le tabagisme :
numéro sans frais 1-877-416-TABA
Courriel : loi-tabac@msss.gouv.qc.ca
www.msss.gouv.qc.ca/loi-tabac



Loi sur les établissements d'hébergement touristique

Le 7 juin 2000, l'Assemblée nationale adoptait une nouvelle loi sur les établissements d'hébergement touristique. Le règlement qui détermine les modalités d'application de cette loi est pour sa part entré en vigueur le 1^{er} décembre 2001.

Principales dispositions :

- le permis d'exploitation des établissements d'hébergement est abrogé
- les coûts de permis d'exploitation ainsi que ceux relatifs au volet touristique du permis de restauration sont abolis
- l'exploitant devra désormais obtenir une attestation obligatoire de classification délivrée par le ministre responsable du Tourisme
- l'attestation de classification sera valide pour 24 mois, à l'exception des établissements d'enseignement pour qui cette validité sera de 48 mois

Les catégories d'établissements touchées par l'application du Règlement sur les établissements d'hébergement touristique sont les suivantes : gîtes, résidences de tourisme, hôtels, auberges de jeunesse, villages d'accueil, centres de vacances, établissements d'enseignement et les campings.

- les gîtes : Cette catégorie comprend les résidences privées que leurs propriétaires ou occupants exploitent comme établissement d'hébergement. Cet établissement offre au plus 5 chambres et le prix de location comprend le déjeuner servi sur place. Ils sont classifiés en cinq catégories :

- ✓ 0 soleil : gîte dont l'aménagement respecte les normes minimales de classification
- ✓ 1 soleil : gîte au confort élémentaire, dont l'aménagement et les services sont conformes aux normes de qualité
- ✓ 2 soleils : gîte de bon confort, doté d'un aménagement de bonne qualité, qui fournit quelques services et commodités
- ✓ 3 soleils : gîte très confortable doté d'un aménagement de qualité appréciable et qui offre plusieurs services et commodités
- ✓ 4 soleils : gîte de confort supérieur doté d'un aménagement de qualité remarquable et qui offre un éventail de services et de commodités
- ✓ 5 soleils : gîte de confort exceptionnel doté d'un aménagement haut de gamme et qui offre une multitude de services et de commodités

- les résidences de tourisme : cette catégorie regroupe les chalets, les appartements ou les maisons meublées qui comprennent obligatoirement une cuisinette et une ou plusieurs chambres. La classification est semblable à celle du gîte, sauf qu'elle possède 4 sous-catégories au lieu de 5, et qu'il s'agit d'étoiles au lieu de soleil
- les villages d'accueil : cette catégorie regroupe les établissements qui offrent l'hébergement, le déjeuner, le repas du midi ou du soir dans des familles recevant un maximum de six personnes, ainsi que des activités d'animation de groupe. Les sous-catégories sont semblables à celles des résidences de tourisme. On parle également d'étoiles pour les sous-catégories (4)

Si vous ne détenez pas de classification pour votre établissement :

- 1) au cours des prochaines semaines, la Corporation de l'industrie touristique du Québec (CITQ) vous transmettra le formulaire **Demande de classification** ainsi qu'une facture couvrant les frais annuels de classification (190 \$ pour les centres de vacances et les auberges de jeunesse, 190 \$ plus 4 \$ par unité d'hébergement pour les autres catégories d'établissement)

Pour en savoir DAVANTAGE...

- 2) une fois le formulaire rempli, vous devrez le retourner à la CITO avec votre paiement dans un court délai
- 3) un conseiller en classification de la CITO communiquera avec vous pour prendre rendez-vous. Au cours de sa visite, il recueillera les renseignements nécessaires à la classification de votre établissement; puis, votre dossier sera traité à la CITO dans un court délai
- 4) la CITO vous transmettra le résultat de la classification de votre établissement* ainsi que le formulaire Demande d'attestation; vous devrez remplir ce formulaire et le retourner à Tourisme Québec accompagné du document confirmant la classification de votre établissement
- 5) Tourisme Québec vous transmettra par la suite l'attestation de classification de votre établissement; cette attestation prendra la forme d'un panneau qui devra être affiché à l'extérieur de votre établissement.

* Si vous souhaitez que la classification de votre établissement soit révisée, vous devez communiquer avec la CITO.

Source : bonjourquebec.com/mto/programmes

Taxe sur l'hébergement

Informations générales

La taxe sur l'hébergement assure le financement du Fonds de partenariat touristique mis sur pied pour soutenir et renforcer l'industrie touristique québécoise. Elle s'applique dans toutes les régions touristiques du Québec qui en ont fait la demande par l'entremise de leur association touristique.

La taxe sur l'hébergement est de 2 \$ par nuitée. Elle est perçue chaque fois qu'une unité d'hébergement est fournie pour plus de six heures par jour dans un établissement visé.

Cette taxe ne s'applique pas à la location :

- d'un espace de camping
- d'une unité d'hébergement dans un établissement d'enseignement, une auberge de jeunesse ou un centre de vacances
- d'une unité d'hébergement pour une durée de moins de six heures ou pour une période de plus de 31 jours consécutifs

Inscription au fichier de la taxe sur l'hébergement

Vous devez être inscrit si :

- vous exploitez un établissement visé par la taxe sur l'hébergement
- cet établissement se trouve dans une région touristique où la taxe s'applique

Vous pouvez vous inscrire en utilisant la Demande d'inscription (LM-1).

Autres renseignements disponibles sur le Web :

- comment facturer la taxe sur l'hébergement
- comment remettre la taxe perçue
- documents pertinents (formulaires et publication)



Source : www.revenu.gouv.qc.ca/fr/entreprise/taxes/autres/hebergement

Permis de préparation générale d'aliments

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) est responsable de la gestion des permis émis en vertu de la Loi sur les produits alimentaires. Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (COIASA), qui fait partie du MAPAQ, voit à son application et contribue ainsi à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale en exerçant une surveillance de toute la chaîne alimentaire.

Depuis décembre 2001, le restaurateur n'a plus à se procurer le permis d'établissement de restauration. Vous devez posséder un permis alimentaire si vous préparez ou gardez chauds ou froids des aliments en vue de les vendre ou de les servir, moyennant rémunération, à des consommateurs ou à des bénéficiaires. Chaque lieu ou véhicule servant à l'une de ces activités doit faire l'objet d'un permis distinct.

Définition de préparation (en vertu du règlement sur les aliments) :

Abattre, assaisonner, chauffer, coaguler, concentrer, confire, congeler, cuire, décongeler, décoquiller, découper, dépecer, dépiauter, déshydrater, désosser, emballer, enrober, évaporer, éviscérer, extraire, façonner, fermenter, fileter, filtrer, fumer, garnir, griller, hacher, laver, mariner, mélanger, mettre en conserve, mirer, morceler, moulin, mouler, parer, pasteuriser, peler, piquer, presser, réchauffer, réemballer, saler, saigner, saumurer, saurer, sécher, torréfier, trancher, de même que maintenir chaud ou froid.

Pour en savoir DAVANTAGE...

Nature du permis :

- **restaurateur**
toute personne qui sert ou vend des repas ou des collations à des fins de consommation et moyennant rémunération
- **vente au détail**
toute activité consistant à vendre des produits alimentaires à des acheteuses et acheteurs ou à des usagères ou usagers, à des fins de consommation ou d'usage et non de revente, à l'exclusion des repas et des collations
- **fourniture de services moyennant rémunération**
toute opération de préparation d'aliments offerts à des consommatrices et des consommateurs, effectuée par l'exploitante ou l'exploitant d'un lieu moyennant rémunération

Catégories de permis :

- **sans but lucratif**
réservée aux individus, de même qu'aux groupes, aux associations bénévoles ou aux organismes reconnus détenant une charte, dans la mesure où les gains sont utilisés exclusivement à des fins non lucratives prévues à la charte
- **maintenir chaud ou froid**
réservée aux exploitantes ou exploitants d'un lieu ou d'un véhicule dont les activités consistent uniquement à maintenir chauds ou froids des aliments, sans en faire d'autre préparation
- **préparation générale**
toute exploitante ou tout exploitant d'un lieu ou d'un véhicule où se font des activités de préparation d'aliments qui ne sont pas visées spécifiquement par les deux catégories précédentes
- **événements spéciaux**
autorise son titulaire à exploiter un lieu ou un véhicule où se font les opérations de préparation d'aliments, en vue de la vente ou de services moyennant rémunération, lorsque la personne exerce ses activités pour une période de 30 jours consécutifs ou moins

Exigences* :

- installations réservées à la préparation d'aliments

- eau potable courante chaude et froide
- appareil de distribution de savon liquide ou en poudre
- établissement conforme aux dispositions de la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles (LPTAA)

*Note : à moins que vos activités ne consistent uniquement à maintenir chauds ou froids des aliments.

Coût des permis

Le coût des permis est ajusté chaque année, selon l'évolution de l'indice des prix à la consommation pour le Canada pour la période de 12 mois se terminant le 30 septembre de l'année précédente, tel que déterminé par Statistique Canada. **Le permis n'est ni remboursable ni transférable.**

Exemples de coûts (2003) :

- sans but lucratif : 23 \$ par année
- maintenir chaud ou froid : 146 \$ par année
- préparation générale : 204 \$ par année
- Événements spéciaux :
 - ✓ 23 \$ pour la 1^{ère} journée d'activité
 - ✓ 6 \$ pour chaque jour additionnel (période de 30 jours consécutifs ou moins)

Ne sont pas tenues de posséder un permis alimentaire les personnes qui ne font que :

- le parage des parties non comestibles
- le lavage à l'eau et l'emballage des fruits et légumes frais entiers
- l'emballage des œufs de consommation en coquille
- l'infusion, la dilution ou la reconstitution avec de l'eau d'un produit sec ou concentré pour le servir directement, en portion individuelle, sans chauffage subséquent de cette portion
- la réfrigération des boissons, de la glace et des glaces aromatisées

Sont exemptées également du permis alimentaire, les personnes suivantes :

- le titulaire d'un permis de préparation aux fins de vente en gros délivré par le MAPAQ pour le lieu en question
- la personne qui exploite une garderie
- le producteur agricole visé à la Loi sur les producteurs agricoles qui fait :
 - ✓ la préparation des produits de l'érable, ou...
 - ✓ la préparation des produits apicoles, ou...
 - ✓ la préparation des œufs de consommation en coquille, ou...
 - ✓ la conservation au froid des fruits et légumes frais entiers...

provenant exclusivement de son exploitation et qui les vend au détail sur le site de son exploitation

Pour en savoir DAVANTAGE...

- le pêcheur commercial titulaire du permis visé à la Loi sur les pêches :
 - ✓ qui effectue la saignée, l'éviscération, le lavage, la congélation ou la cuisson de crustacés entiers...
 - ✓ ou la conservation au froid des produits d'eau douce ou des produits marins...
 - ✓ et vend au détail ses produits au lieu de débarquement

Sources : MAPAQ. (2001), Guide préparé à l'intention des exploitants et exploitantes d'établissements de restauration et de vente au détail d'aliments, 46 p.

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) du MAPAQ. Service de la gestion des permis :
 1-800-463-6210 ou (418) 380-2130
 courriel : dga@agr.gouv.qc.ca
 www.agr.gouv.qc.ca/qasa/cqiasa/cqiasa.htm



Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique (SOCAN)

La SOCAN est une société de gestion collective de droits d'exécution publique, ce qui signifie qu'elle administre les droits d'exécution du répertoire musical mondial, qu'elle perçoit les droits de licence et qu'elle verse les redevances aux membres canadiens et aux sociétés internationales affiliées.

Si vous utilisez de la musique en public, vous devez vous procurer une licence de la SOCAN et régler le **tarif** approprié tel qu'établi par la Commission du droit d'auteur du Canada. Le coût d'une licence de musique dépend de nombreux éléments, dont où et quand la musique est utilisée, le nombre de places de la salle et le type d'événement qui a lieu. En fait, il y a plus de 20 différentes licences ou tarifs fixés par la Commission du droit d'auteur du Canada pour accommoder les différentes utilisations musicales. Il se peut que vous ayez besoin de plusieurs licences selon l'utilisation particulière que vous faites de la musique. Un exemple :

15A	Musique de fond	10,96 ¢ par pied carré (1,18 \$ par mètre carré)
-----	-----------------	--

Division du Québec
 600, boul. de Maisonneuve Ouest, bur. 500
 Montréal (Québec) H3A 3J2
 Tél. : (514) 844-8377 Sans frais : 1-800-79 SOCAN (1-800-797-6226)
 Téléc. : (514) 849-8446
 Source : www.socan.ca

Guilde des musiciens du Québec

La Guilde des musiciens du Québec s'est donné pour mission de défendre et de promouvoir les intérêts économiques, sociaux, moraux et professionnels de ses membres qui sont tous des musiciens pigistes. Elle les représente dans tous les cas où il est dans l'intérêt général de le faire et collabore à cette fin avec toute organisation dont les objectifs sont semblables. Le contrat écrit est l'outil fondamental dont se sert la Guilde pour défendre ses membres.

Le contrat procure au musicien un document qui fait état du cachet minimal établi par la Guilde ainsi que des exigences minimales au chapitre des conditions de travail, dont l'obligation du producteur de cotiser au fonds de pension de l'artiste.

En plus d'établir les conditions de travail, la Guilde fait la promotion des intérêts de ses membres en leur offrant des services juridiques et des régimes d'assurance. Elle exerce aussi des pressions auprès des organismes gouvernementaux pour les amener à adopter des dispositions législatives qui lui soient favorables.

En échange de ces services, les membres versent un droit annuel et des cotisations équivalant à au moins 3 % de leur cachet. Toutes les cotisations des musiciens au régime de pensions sont versées exclusivement par le producteur.

2021, avenue Union, bureau 800
 Montréal, (Québec) H3A 2S9
 Téléphone : (514) 842-2866 ou 1-800-363-6688
 Télécopieur : (514) 842-0917
 Courriel : info@guildedesmusiciens.com

Source : www.guildedesmusiciens.com

Déclaration des pourboires

Que vous receviez directement (à titre de serveur par exemple) ou indirectement (à titre de commis débarrasseur par exemple) des pourboires dans un établissement couvert par les mesures relatives aux pourboires, vous devez les déclarer par écrit à votre employeur à la fin de chaque période de paie. Votre employeur est donc dans l'obligation de recevoir votre déclaration de pourboires et d'en tenir compte en totalité.

Pour en savoir DAVANTAGE...

Important

- le pourboire est la propriété exclusive de l'employé ou des employés lorsqu'ils utilisent un régime de partage

Lorsque le pourboire est inclus dans le montant total inscrit sur l'addition, votre employeur ne peut déduire de ce pourboire les frais liés à l'utilisation d'une carte de crédit que dans la proportion des frais attribuables au pourboire

Comment déclarer les pourboires

Le ministère du Revenu vous demande :

- de remplir le livret *Registre et déclaration des pourboires (TP-1019.4)*, ou un équivalent
- de signer cette déclaration de vos pourboires
- de remettre votre déclaration à votre employeur

Votre signature attestera que les informations que vous avez fournies sont véridiques. Conservez la partie qui vous est adressée. Vous aurez ainsi une copie des données que votre employeur fournit au Ministère.

Source : www.revenu.gouv.qc.ca/fr/particulier/votre_situation/pourboire/declaration.asp



Mes NOTES...



Permis d'alcool

Le texte présenté ci-dessous ne constitue pas un texte légal et est présenté à titre indicatif.

En fonction des besoins, les entreprises agrotouristiques peuvent fabriquer des boissons alcooliques, en vendre ou seulement en servir.

A) Fabrication de boissons alcooliques

Une entreprise qui veut produire des boissons alcooliques a trois possibilités :

- 1) fabriquer du vin, du cidre, de l'hydromel (à base de miel), de la mistelle (moût additionné d'alcool ou d'eau-de-vie et titrant de 15 % à 20 % d'alcool), de liqueurs (plus de 23 % d'alcool), des boissons à base de petits fruits ainsi qu'à base de sève ou de sirop d'érable
- 2) fabriquer de la bière
- 3) fabriquer des alcools et des spiritueux (distillateur)

Dans le premier cas, l'entreprise peut demander un **permis de production artisanale**. Avec ce permis, la production ne peut être faite qu'à partir de matières premières récoltées sur l'exploitation agricole visée. Par contre, le producteur peut ajouter des alcools achetés à la Société des alcools du Québec (SAQ) pour le mélanger à ses produits. Dans le cas du raisin, l'entreprise peut s'enquérir de certaines autres modalités auprès de la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ).

Ce permis autorise aussi la vente des produits fabriqués sur les lieux de fabrication ainsi que leur consommation sur place ou à un autre endroit. L'entreprise peut également vendre ses produits à la SAQ ou à l'extérieur du Québec mais, dans le cas de la vente aux établissements licenciés autorisés à vendre pour la consommation sur place, elle doit apposer sur chaque bouteille un autocollant de contrôle de la RACJ au moment de la vente.

L'entreprise doit être reconnue et enregistrée comme producteur agricole par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et doit détenir un minimum :

- d'un hectare de vigne dont au moins 2 500 cepes en production dans le cas d'un producteur de vin
- d'un hectare de pommiers en production dans le cas d'un producteur de cidre
- d'un hectare de petits fruits dans le cas d'un producteur de boisson alcoolique à base de petits fruits
- de 100 ruches dans le cas d'un producteur d'hydromel
- de 4 000 entailles dans le cas d'un producteur de boisson alcoolique à partir de sève ou de sirop d'érable

Pour en savoir DAVANTAGE...

Au 1^{er} avril 2003, les frais d'étude et de publication dans un journal local étaient de 210 \$ et les frais annuels de 284 \$. Ces frais sont les mêmes que l'entreprise fabrique une ou plusieurs des boissons alcooliques mentionnées pourvu qu'elles soient déclarées et inscrites sur le permis.

Dans le deuxième cas, l'entreprise peut aussi demander un **permis de producteur artisanal de bière**. Avec ce permis, elle peut généralement fabriquer de la bière à partir de matières premières achetées. L'entreprise ne peut vendre ses produits pour consommation à l'extérieur du lieu de fabrication sauf en les vendant à la SAQ ou en les expédiant à l'extérieur du Québec.

Pour la consommation sur les lieux de production, elle doit obtenir un permis autorisant la vente pour consommation sur place (permis de restaurant), si la Commission de protection du territoire agricole le permet.

Au 1^{er} avril 2003, les frais d'étude et de publication dans un journal local étaient de 210 \$ et les frais annuels de 284 \$.

Dans le troisième cas, l'entreprise peut avoir un **permis de distillateur**, qui est un permis industriel et non un permis artisanal. Normalement, avec ce permis, on ne peut fabriquer que des alcools ou des spiritueux par distillation de boissons alcooliques. L'entreprise peut aussi acheter ou importer des boissons alcooliques pour les mélanger aux produits qu'elle fabrique. Cependant, l'entreprise ne peut vendre sa production qu'à la SAQ ou à l'extérieur du Québec mais elle peut faire déguster ses produits sur place.

Au 1^{er} avril 2003, les frais d'étude et de publication dans un journal local étaient de 210 \$ et les frais annuels de 2 851 \$ (pour une production de moins de 3 000 hl). De plus, l'entreprise doit payer des droits d'accise équivalant à 11 \$/litre titrant à 100 % au Gouvernement fédéral, qui exige une caution de 200 000 \$ sur les avoirs des actionnaires (excluant les biens meubles et immeubles); cette caution devrait être abaissée à 5 000 \$ en 2003.

B) Vente de boissons alcooliques

Qu'elle fabrique ou non des boissons alcooliques, une entreprise qui veut en vendre pour consommation sur place a deux possibilités : vente à l'année ou vente ponctuelle.

Dans le premier cas, l'entreprise peut demander un **permis de restaurant pour vendre** si la Commission de protection du territoire agricole le per-

met. Avec ce permis, on peut vendre n'importe quelle boisson alcoolique ou n'importe quel alcool ou spiritueux à l'occasion d'un repas.

Au 1^{er} avril 2003, les frais d'étude et de publication dans un journal local étaient de 205 \$ et les frais annuels de 480 \$.

Dans le deuxième cas, l'entreprise peut demander un **permis de réunion pour vendre**. Avec ce permis, on peut aussi vendre ou servir n'importe quelle boisson alcoolique ou n'importe quel alcool ou spiritueux à l'occasion d'un événement. L'entreprise peut imposer des droits d'entrée pour cet événement mais elle ne peut y faire un gain pécuniaire.

Au 1^{er} avril 2003, le coût était de 70 \$ par jour d'exploitation et par pièce ou terrasse dûment indiquée. La demande doit normalement être faite 15 jours avant l'événement et le titulaire ne peut obtenir plus de trois permis par année.

C) Service de boissons alcooliques

Enfin, une entreprise qui ne fabrique pas de boissons alcooliques et qui veut en servir a deux possibilités : un service à l'année ou un service ponctuel.



Dans le premier cas, l'entreprise peut demander un **permis de restaurant pour servir**. Avec ce permis, on peut servir n'importe quelle boisson alcoolique qui n'est pas un alcool ou un spiritueux à l'occasion d'un repas. Ces boissons alcooliques peuvent aussi être apportées par les clients.

Au 1^{er} avril 2003, les frais d'étude et de publication dans un journal local étaient de 205 \$ et les frais annuels de 480 \$.

Dans le deuxième cas, l'entreprise peut demander un **permis de réunion pour servir**. Avec ce permis, on peut servir n'importe quelle boisson alcoolique ou n'importe quel alcool ou spiritueux à l'occasion d'un événement. Par contre, on ne peut imposer de droits d'entrée pour cet événement et on ne peut y faire un gain pécuniaire. Au 1^{er} avril 2003, le coût était de 30 \$ par jour d'exploitation et par pièce ou terrasse dûment indiquée. La demande doit normalement être faite 15 jours avant l'événement; elle ne peut couvrir plus de 6 jours à la fois et le titulaire ne peut en obtenir plus de trois par année.

Sources :

Régie des alcools, des courses et des jeux : www.raaj.gouv.qc.ca
1-800-363-0320

Communication-Québec, Direction régionale de l'Estrie, 200, rue Belvédère Nord, Sherbrooke J1H 4A9
(819) 820-3000 ou 1-800-363-1363