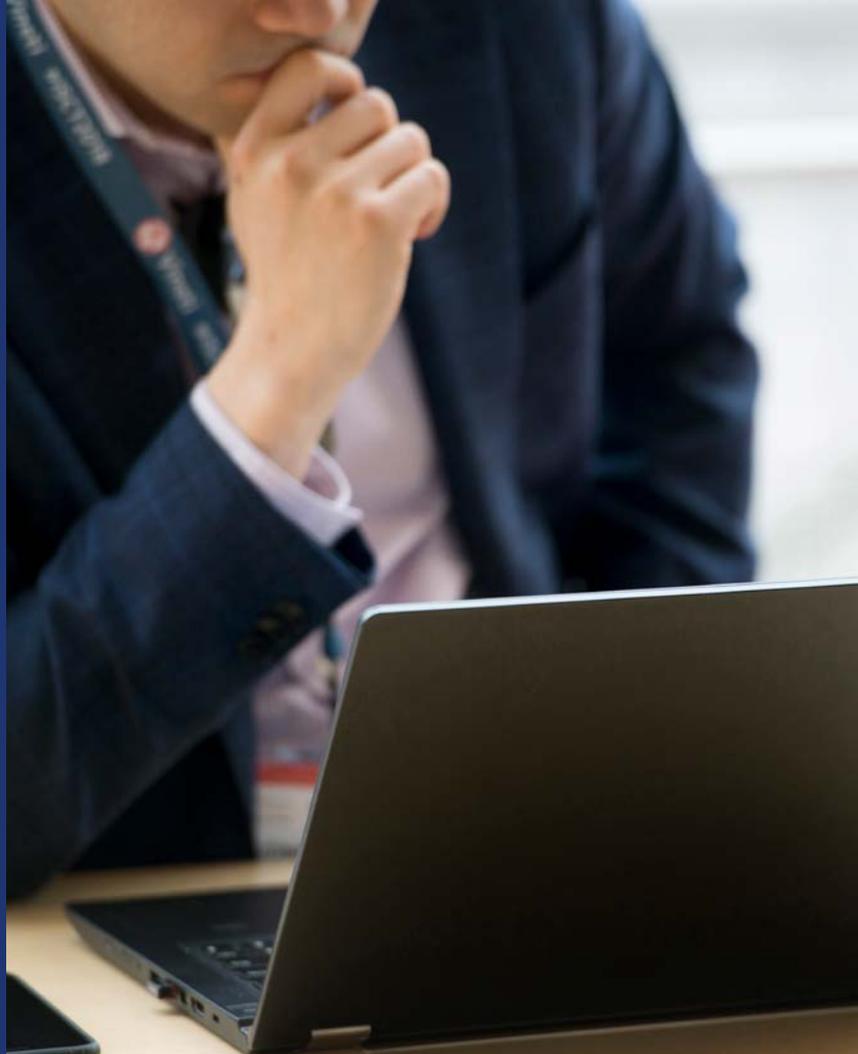


PENSE-BÊTE DE L'AGROTOURISME

RÈGLEMENTATION ET PERMIS



Bien connaître la réglementation et les permis en vigueur vous évitera des surprises et des désagréments. Cette information est essentielle pour mieux planifier les investissements et les actions dans votre entreprise.

LES CONDITIONS GAGNANTES

Pour partir du bon pied, voici une liste d'actions incontournables à accomplir :

- Enregistrer votre exploitation agricole au [ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation \(MAPAQ\)](#).
- Contacter votre [municipalité et votre municipalité régionale de comté \(MRC\)](#) pour vérifier si votre projet respecte les règlements d'urbanisme en vigueur ou si vous avez besoin d'une autorisation de la [Commission de protection du territoire agricole \(CPTAQ\)](#).
- Vérifier si vous devez vous inscrire [aux fichiers de la taxe sur les produits et services \(TPS\) et de la taxe de vente du Québec \(TVQ\)](#).
- Respecter les lois et règlements en vigueur concernant votre secteur d'activité, notamment :
 - la [Loi concernant la lutte contre le tabagisme](#) (voir le chapitre II – Restriction de l'usage du tabac dans certains lieux);
 - la [Loi encadrant le cannabis](#);
 - la [Loi sur les architectes](#) (pour toute construction excédant 300 mètres carrés ou dans le cas d'une mixité des usages);
 - la [Loi sur les ingénieurs](#);
 - la [Loi sur le bien-être animal](#);
 - la [Loi sur les aliments et drogues](#) (voir la partie I – Aliments);
 - la [Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles](#).

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LA COMMISSION DE PROTECTION DU TERRITOIRE AGRICOLE

Avez-vous besoin d'une autorisation de la CPTAQ?

L'entrée en vigueur du Règlement sur l'autorisation d'aliénation ou d'utilisation d'un lot sans l'autorisation de la CPTAQ (Règlement sur l'autorisation) a permis d'élargir les situations où il n'est pas nécessaire d'obtenir une autorisation de la CPTAQ pour effectuer des activités en zone agricole. Ce règlement a été modifié en 2022. Il est ainsi possible de réaliser les activités suivantes sans l'autorisation de la CPTAQ :

Mise en place d'activités accessoires à un centre équestre

- Les randonnées à cheval et les cours d'équitation ainsi que l'aménagement de sentiers à ces fins, si ces activités sont réalisées par un producteur agricole.

Utilisation d'une résidence comme gîte touristique

- Un maximum de cinq chambres en location pouvant loger au plus 15 personnes, où seul le petit déjeuner est offert, dans la mesure où le gîte touristique n'est pas considéré comme un immeuble protégé dans la réglementation municipale applicable.

À SAVOIR

Pour favoriser une cohabitation harmonieuse des usages en zone agricole, certains lieux et bâtiments classés « immeubles protégés » imposent de plus grandes distances séparatrices aux exploitations agricoles souhaitant s'implanter ou se développer. La liste des immeubles protégés se trouve dans le document [Les orientations du gouvernement en matière d'aménagement](#).

Tenue de réceptions sur une exploitation agricole

Un producteur peut, sur son exploitation :

- organiser un maximum de 20 réceptions par année d'au plus 50 invités si ces réceptions mettent en valeur les produits de l'exploitation agricole et respectent les conditions prévues à l'article 13.1 du Règlement sur l'autorisation;
- organiser, en plus des réceptions, un grand événement se tenant sur au plus 4 jours consécutifs et accueillant un maximum de 200 invités si celui-ci met en valeur les produits de l'exploitation agricole et respecte les conditions prévues à l'article 13.1 du Règlement sur l'autorisation.



Développement d'un volet agrotouristique

Un producteur peut, sur son exploitation :

- organiser des visites guidées à la ferme en mettant à la disposition de la clientèle un espace de stationnement situé à moins de 100 m de sa résidence, d'une superficie d'au plus 1 000 m²;
- offrir un service de repas à la ferme si le menu offert contient principalement des produits alimentaires issus de son exploitation, si l'espace réservé au service comprend moins de 20 sièges et si la réalisation de cette activité ne transforme pas le lieu en immeuble protégé selon la réglementation municipale applicable;
- aménager et utiliser au maximum cinq espaces d'au plus 1 000 m² au total, à moins de 100 m de sa résidence, pour le stationnement des véhicules récréatifs autonomes des clients, pour une durée maximale de 24 heures, sans qu'aucun service additionnel soit fourni;
- aménager et utiliser un kiosque de vente de produits agricoles si au moins 25 % des produits offerts proviennent de son exploitation et si les autres produits en vente proviennent de producteurs québécois dont le lieu principal de production se situe dans la même région administrative ou à moins de 150 km du kiosque.

Développement d'un volet de transformation à la ferme

En vertu de l'article 19 du Règlement sur l'autorisation, toute personne peut faire de la transformation alimentaire chez elle si les conditions suivantes sont respectées :

- L'activité est réalisée à l'intérieur de la résidence où habite la personne.
- L'activité n'implique l'utilisation d'aucun espace extérieur.
- L'activité nécessite au plus 40 % de la superficie totale de plancher de la résidence.
- L'activité n'implique l'hébergement d'aucun client.
- L'utilisation de l'immeuble à cette fin n'a pas pour effet d'en faire un immeuble protégé au sens de la réglementation municipale applicable.

De plus, la transformation à la ferme de produits agricoles provenant d'autres producteurs est permise si au moins 25 % des produits transformés proviennent de la ferme du producteur, si les autres produits transformés proviennent de producteurs québécois dont le lieu de production principal se situe dans la même région administrative ou à moins de 150 km, et si l'aire consacrée à la transformation possède une superficie maximale de 300 m² (en excluant l'aire réservée au transport des personnes et du matériel).

Enfin, la transformation d'un produit agricole à la ferme est permise lorsqu'elle est effectuée par une personne ou une société distincte du producteur si les conditions prévues à l'article 17.1 du Règlement sur l'autorisation sont respectées.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter le [guide Transformation et mise en marché des produits de la ferme \(CPTAQ\)](#).

Il est important de noter qu'en vertu de la [version modifiée du Règlement sur l'autorisation](#), entrée en vigueur le 25 août 2022, un allègement supplémentaire a été offert sous certaines conditions aux producteurs agricoles réalisant des activités de transformation ou de mise en marché à la ferme.

Vous avez besoin de précisions? Vous êtes invité à contacter la CPTAQ par téléphone au 1 800 361-2090 (Longueuil) ou au 1 800 667-5294 (Québec), ou encore par courriel à info@cptaq.gouv.qc.ca.

Les distances séparatrices relatives aux installations d'élevage

L'implantation d'un élevage en zone agricole peut être soumise à des contraintes en raison de l'application des normes concernant les distances séparatrices relatives à la gestion des odeurs¹. Il faut vérifier avec votre municipalité si votre projet d'élevage est possible à l'endroit souhaité.

Certains immeubles sont, en raison de leur nature, plus susceptibles d'attirer un grand nombre de personnes. Celles-ci pourraient être incommodées par la présence d'odeurs émanant de l'élevage d'animaux. On emploie le terme « immeubles protégés » pour désigner ces immeubles, et la réglementation municipale prévoit que la distance entre ces derniers et les élevages doit être deux fois plus grande que pour une résidence.

C'est pour cette raison que la CPTAQ porte une attention particulière à la réalisation d'une activité en zone agricole qui implique une activité non agricole qui fait office d'immeuble protégé. Conformément aux orientations gouvernementales en matière d'aménagement relatives à la protection du territoire et des activités agricoles, sont notamment listés dans la réglementation municipale les immeubles protégés suivants :

- les établissements d'hébergement (à l'exception des gîtes touristiques, des résidences de tourisme ou d'un meublé rudimentaire);
- les restaurants de 20 sièges et plus;
- les campings.

Les normes qui s'appliquent à ces immeubles peuvent varier selon la MRC dans laquelle se trouve votre municipalité. Renseignez-vous auprès de ces instances.

Par ailleurs, prenez note que les cabanes à sucre exploitées durant la saison des sucres seulement ne sont pas des immeubles protégés.

À SAVOIR

Bien que certaines activités soient permises sans l'autorisation de la CPTAQ, elles demeurent soumises aux règlements d'urbanisme de votre municipalité et pourraient requérir l'obtention d'un permis ou d'un certificat. Contactez toujours votre municipalité et votre MRC avant d'entreprendre de telles activités.

¹ Ces normes visent à s'assurer que l'implantation d'un élevage ne créera pas de désagréments trop importants pour le voisinage en prévoyant un éloignement suffisant selon, notamment, la quantité d'animaux prévue dans le projet d'élevage.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE, LA VENTE AU DÉTAIL ET LA RESTAURATION

Avez-vous besoin d'un permis? Devez-vous suivre la formation en hygiène et salubrité?

En vertu de la [Loi sur les produits alimentaires](#) (RLRQ, P-29) et du [Règlement sur les aliments](#) du MAPAQ, toute personne ou entreprise qui exploite un lieu ou un véhicule pour préparer des aliments en vue de les vendre doit être titulaire du permis correspondant à ses activités alimentaires.

Un exploitant agricole qui possède un NIM² est exempté des obligations de permis et de formation en hygiène et salubrité alimentaires lorsqu'il prépare les aliments suivants pour la vente au détail :

- des produits apicoles (miel liquide et crémeux, gelée royale, propolis ou pollen);
- des produits acéricoles (eau d'érable, sirop d'érable, sucre d'érable ou beurre d'érable);
- des œufs de consommation en coquille;
- des fruits et légumes frais entiers.

Il peut donc vendre les aliments cités ci-dessus sur les lieux de son exploitation, dans les marchés publics, dans les marchés virtuels, dans des kiosques, à l'occasion d'activités spéciales, dans des foires agricoles et lors d'expositions sans posséder de permis.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter :

- les pages Web du MAPAQ sur le [démarrage d'entreprise](#) et les [permis de restauration et de vente au détail](#);
- le [Guide – Demande de permis de restauration et de vente au détail](#);
- la page Web du MAPAQ sur la [formation en hygiène et salubrité alimentaires](#);
- le document d'information [Marchés publics - Exigences de commercialisation](#).

À SAVOIR

Un exploitant agricole (qu'il possède un NIM ou pas) qui organise une Table Champêtre^{MD} (marque déposée de l'Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand du Québec) est exempté du permis de restauration pour exercer l'activité de restaurateur dans sa résidence privée.

RAPPEL

Les œufs de consommation en coquille doivent être lavés s'ils sont vendus en circuits courts de commercialisation (sans intermédiaire). S'ils sont vendus dans d'autres marchés, les œufs doivent être lavés, mirés et classés. Pour plus d'informations, consultez ce lien : [MAPAQ – Vente directe d'œufs de poule non classés \(gouv.qc.ca\)](#).



² Le NIM est le numéro d'identification ministériel attribué par le MAPAQ à l'étape de l'enregistrement de l'entreprise bioalimentaire.

LES INSTALLATIONS PARTICULIÈRES NÉCESSAIRES POUR TRANSFORMER DES PRODUITS

Quantité de produits préparés	Moins de 100 kilogrammes par mois	Plus de 100 kilogrammes par mois
Type de cuisine	La préparation alimentaire peut se réaliser dans une cuisine domestique ³ .	La préparation alimentaire doit se réaliser dans une cuisine commerciale .
Permis	Le permis « Vente au détail – Préparation générale » permet de préparer des aliments dans une cuisine domestique ou commerciale.	
Installations particulières	Tant en cuisine domestique qu'en cuisine commerciale, les mêmes règles d'aménagement s'appliquent. Pour les connaître, vous pouvez consulter l' aide-mémoire pour les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail .	
Obligations	1. Les aliments préparés dans une cuisine domestique doivent être vendus au détail* uniquement. Ils ne peuvent pas être vendus en gros**.	1. Les aliments préparés dans une cuisine commerciale peuvent être vendus en gros** (sauf les produits carnés).
	2. Lors de la préparation des aliments pour la vente, l'aire utilisée doit servir <u>exclusivement</u> à préparer des aliments.	2. La cuisine commerciale doit être aménagée dans un local distinct de la cuisine domestique. Lors de la préparation des aliments pour la vente, le local utilisé doit servir <u>exclusivement</u> à préparer des aliments.
	3. La formation en hygiène et salubrité alimentaires est requise.	
	4. Les normes d'hygiène et de salubrité qui s'appliquent à tous les établissements alimentaires doivent être respectées. Le respect de la chaîne de froid est notamment de première importance, qu'il s'agisse de dons ou de ventes.	
	5. Les règlements municipaux doivent être vérifiés pour s'assurer qu'ils autorisent cette activité dans une cuisine domestique.	5. Les règlements municipaux doivent être vérifiés pour s'assurer qu'ils autorisent cette activité dans une cuisine commerciale.

* Vente au détail : vente directement à un consommateur.

** Vente en gros : vente à un magasin, à un traiteur, à un restaurant, à une autre entreprise, etc.

³ Sauf dans le cas de l'exploitant d'une Table Champêtre^{MD}.

À SAVOIR

Un exploitant agricole qui possède un permis de vente au détail sur les lieux de son exploitation peut aussi réfrigérer et vendre ses produits carnés ou ses aliments transformés (ex. : mets cuisinés, tartes, chocolats, bonbons à base de miel ou d'érable) à d'autres endroits (ex. : marchés publics, marchés virtuels, kiosques, activités spéciales, foires agricoles et expositions), pour autant qu'il présente une photocopie de son permis.

La vente de produits transformés qui ne nécessitent pas de réfrigération (ex. : chocolats, bonbons à base de miel ou d'érable, produits de boulangerie, etc.) peut se faire en dehors des lieux de l'exploitation, sans qu'aucun permis soit exigé.

Le permis de vente en gros de produits carnés

Le permis de vente en gros de produits carnés permet de préparer des produits à base de viande pour la consommation humaine dans un but de revente (vente en gros) au Québec à un détaillant, à un distributeur ou à un restaurateur.

Le permis comprend les deux catégories suivantes :

- charcuterie générale;
- conserves de viandes.

RAPPEL

Peu importe la quantité transformée, la préparation de produits carnés pour la vente en gros nécessite plusieurs locaux.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter le [Guide – Demande de permis de vente en gros de produits carnés](#).

Le permis d'exploitation d'une usine laitière

Pour exploiter une usine laitière et avoir le droit de traiter, de modifier, de transformer ou d'emballer des produits laitiers, il faut posséder un permis du MAPAQ. Pour plus de détails, vous pouvez consulter le [Guide – Demande de permis d'exploitation d'une usine laitière](#).





LA RESTAURATION : CE QU'IL FAUT SAVOIR AVANT DE COMMENCER

Le permis de restauration

Le permis de restauration est nécessaire si vous désirez exploiter un restaurant (repas à la ferme), une cabane à sucre avec un service de restauration, etc.

En vertu du Règlement sur les aliments du MAPAQ, toute entreprise qui exerce des activités de préparation alimentaire dans le but d'effectuer de la restauration doit posséder le permis de restauration.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter le [Guide – Demande de permis de restauration et de vente au détail](#).

Une entreprise agricole qui exploite un établissement de restauration

L'exploitant agricole peut utiliser son permis de restauration pour faire de la vente au détail sur les lieux de son exploitation et une copie de ce permis pour vendre ses produits au détail en dehors des lieux de son exploitation.

Par contre, si un exploitant agricole offre une Table Champêtre^{MD}, cette activité ne nécessite pas de permis de restauration. Dans ce cas, il doit posséder un permis de vente au détail pour préparer ses aliments en vue de les vendre sur les lieux de son exploitation ou ailleurs.

La facturation obligatoire pour la restauration

L'exploitant d'un établissement de restauration doit appliquer les mesures sur la facturation obligatoire. Ainsi, le restaurant ou l'entreprise qui offre un service de traiteur doit tenir compte des mesures de facturation. Pour savoir si vous êtes assujettis aux mesures de la facturation obligatoire, consultez cette [page Web de Revenu Québec](#).

La formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires

Tout exploitant qui prépare des aliments en vue de les vendre doit désigner une personne responsable de l'hygiène et de la salubrité des aliments dans l'établissement. Cette personne est tenue de suivre [la formation de gestionnaire d'établissement alimentaire](#).



LES BOISSONS ALCOOLIQUES

Deux principales lois encadrent les activités du secteur. D'une part, la Loi sur la Société des alcools du Québec encadre les permis de fabrication (artisanaux et industriels). D'autre part, la Loi sur les permis d'alcool encadre la vente et les permis liés à la vente. Tous les [permis](#) sont délivrés par la Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ).

Les permis qui sont les plus liés aux activités agrotouristiques sont les permis de production artisanale et de producteur artisanal de bière.

Les permis de production artisanale concernent les produits suivants :

- vin et boissons alcooliques à base de raisin;
- cidre et boissons alcooliques à base de pomme;
- hydromel;
- mistelle;
- liqueur;
- boissons alcooliques à base d'érable, de petits fruits ou de rhubarbe;
- alcools, spiritueux et cocktails prêts-à-boire à base d'alcool ou de spiritueux de 1,5 % à 7 % d'alcool.

Vous trouverez toutes les conditions nécessaires à l'obtention et au maintien du permis de production artisanale sur la page suivante : [Permis de production artisanale](#).

Pour plus d'informations, vous pouvez aussi consulter le [site Web de la RACJ](#). Vous y trouverez notamment une foire aux questions ainsi que les règlements qui découlent de la Loi sur les permis d'alcool et qui encadrent la vente au détail ou la vente pour consommation sur place de boissons alcooliques.

La taxe spécifique sur les boissons alcooliques

Les taux de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques varient selon le type de boisson vendue. Ils sont réduits lorsque la bière ou la boisson alcoolique est fabriquée au Québec selon certaines conditions.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter : [Taux de la taxe spécifique sur les boissons alcooliques](#).

La taxe d'accise fédérale

Une taxe d'accise fédérale est appliquée sur tous les produits spiritueux et sur le vin.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter la page suivante : [Taux des droits d'accise – Canada.ca](#).



À SAVOIR

Depuis le 14 août 2019, le [ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie](#) est responsable du développement économique du secteur des boissons alcooliques. Le MAPAQ offre pour sa part un accompagnement technique et financier auprès des entreprises et des organisations du secteur des alcools dans toutes les branches d'activité : de la production des matières premières jusqu'à leur transformation en boissons alcooliques, en passant par le développement des marchés et de la recherche liés au secteur.

LES EXIGENCES À RESPECTER POUR L'OBTENTION D'UN PERMIS DE PRODUCTION ARTISANALE

Pour le cidre

Le [titulaire d'un permis de production artisanale qui est producteur de cidre](#) doit :

- exploiter un minimum d'un hectare de pommiers sur ses terres;
- presser et transformer les pommes qu'il cultive sur ses terres ou sur celles en location, à son établissement, en cidre ou en une autre boisson alcoolique à base de pomme;
- embouteiller, ensacher ou enfûter à son établissement le cidre et les boissons alcooliques qu'il produit pour commercialisation.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter le [Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes de la Loi sur la Société des alcools du Québec](#).

Pour le vin

Le [titulaire d'un permis de production artisanale qui est producteur de vin ou de boissons alcooliques à base de raisin](#) doit :

- exploiter un minimum d'un hectare de vignes en terre dont un minimum de 2 500 plants en production.

De plus, depuis 2022, le titulaire doit fabriquer ses vins avec des raisins frais ou transformés provenant à 100 % du Québec, dont un minimum de 50 % de raisins frais ou transformés sont cultivés dans son exploitation.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter le [Règlement sur l'utilisation de matières premières par le titulaire d'un permis de production artisanale de vin de la Loi sur la Société des alcools du Québec](#).

Pour les alcools et les spiritueux

Le [titulaire d'un permis de production artisanale qui fabrique des alcools ou des spiritueux](#) doit exploiter un minimum d'espace de culture ou de ruches selon la matière première récoltée :

- pour un distillat à base de raisin, un minimum de 1 hectare de vignes en terre dont un minimum de 2 500 plants en production;
- pour un distillat à base de pomme, un minimum de 1 hectare de pommiers en production;
- pour un distillat à base de petits fruits ou de rhubarbe, un minimum de 1 hectare de petits fruits ou de rhubarbe en production;
- pour un distillat à base de miel, un minimum de 100 ruches. Le titulaire doit également s'engager à respecter les [conditions générales d'obtention et de maintien du permis de production artisanale d'hydromel](#);
- pour un distillat à base de sève ou de sirop d'érable, un minimum de 4 000 entailles. Le titulaire doit également s'engager à respecter les [conditions générales d'obtention et de maintien du permis de production artisanale de boissons alcooliques à base de sève ou de sirop d'érable](#).





D'AUTRES ÉLÉMENTS À NE PAS NÉGLIGER

LA MUSIQUE D'AMBIANCE

Les licences de la SOCAN

La Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique (SOCAN) protège les droits d'exécution de créateurs et d'éditeurs de musique à travers le monde. En délivrant des licences aux entreprises, la SOCAN leur offre la possibilité d'utiliser toutes les œuvres musicales de façon légale et éthique.

Vous n'avez aucun droit à payer si vous utilisez uniquement un radiorécepteur standard. Par contre, si vous diffusez la radio sur votre file d'attente téléphonique ou par Internet dans l'espace public de l'entreprise, vous devez obtenir une licence de la SOCAN pour la communication au public par voie de télécommunications.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter le site Web de la [SOCAN](#).

Les tarifs de la **Guilde des musiciens et musiciennes du Québec**

La Guilde des musiciens et musiciennes du Québec a pour mission de défendre et de promouvoir les intérêts économiques, sociaux, moraux et professionnels de ses membres.

Une entreprise qui engage des musiciens doit aussi payer les frais correspondants à la SOCAN.

Pour plus de détails, vous pouvez consulter les [normes minimales de travail applicables au secteur de la scène et de la musique d'ambiance de la Guilde](#).

LES ANIMAUX EN CAPTIVITÉ

La garde en captivité de certaines espèces animales est uniquement autorisée pour les personnes ou entreprises qui possèdent un permis. Pour vérifier de quel permis vous avez besoin et quel formulaire s'applique à votre situation, veuillez consulter le [Règlement sur les animaux en captivité](#).

L'AQUACULTURE

Nul ne peut exercer des activités d'aquaculture commerciale ou exploiter un étang de pêche à des fins commerciales, à moins d'être titulaire d'un permis. Pour obtenir plus d'informations sur l'obtention d'un permis, consultez la section [Permis d'aquaculture en milieu terrestre ou aquatique](#) du site Web du MAPAQ.

Pour plus de détails, vous pouvez également consulter la [Loi sur l'aquaculture commerciale](#).

INFORMATIONS UTILES

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

[Section « Agrotourisme »](#)

Source de renseignements et de liens utiles pour réaliser vos projets de démarrage ou d'expansion dans ce secteur d'activité.

[Fiches du Pense-bête de l'agrotourisme](#)

Fiches thématiques pour vous soutenir dans le démarrage d'une activité agrotouristique et le perfectionnement de votre entreprise.

[Fiches qualité](#)

Fiches ayant pour objet l'amélioration de l'offre agrotouristique et de la mise en marché de proximité.

[Fiches commercialisation](#)

Fiches qui offrent des conseils de planification pour tirer le meilleur parti des tendances et pour mieux cibler les actions de communication et de mise en marché.

[Permis et formations](#)

Information générale sur les formations obligatoires ainsi que sur les permis délivrés par le Ministère et exigés pour certaines productions ou activités commerciales.

[Enregistrement des exploitations agricoles](#)

Information générale sur les avantages d'enregistrer son exploitation agricole et sur la procédure à suivre pour s'enregistrer.

[Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires](#)

Information générale concernant la formation : personnes visées, types de formation, inscription, etc.

[Commission de protection du territoire agricole du Québec \(CPTAQ\)](#)

Source de renseignements sur la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles. On peut s'y procurer le formulaire de demande d'autorisation (pour une modification des activités) ainsi que le guide d'accompagnement pour le remplir.

- [Règlement sur l'autorisation d'aliénation ou d'utilisation d'un lot sans l'autorisation de la Commission de protection du territoire agricole du Québec.](#)

Ressources pour les fabricants de boissons alcooliques

[Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand au Québec](#)

[Association des microbrasseries du Québec](#)

[Association des producteurs d'hydromels et d'alcools de miel du Québec](#)

[Association des Producteurs de cidre du Québec](#)

[Conseil des vins du Québec](#)

[Union québécoise des microdistilleries](#)

Organisations

[Revenu Québec](#)

Inscription d'une entreprise en démarrage et information au sujet de la taxe sur l'hébergement et les établissements visés.

[Ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs](#)

Règlement, permis et formulaires pour la garde d'animaux en captivité.

[Corporation de l'industrie touristique du Québec](#)

Demande de classification.

[Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand du Québec – Terroirs et saveurs du Québec](#)

Réseau provincial qui se consacre au développement de l'agrotourisme et du tourisme gourmand au Québec.

[Tables de concertation bioalimentaire du Québec \(TCBQ\)](#)

Ces tables contribuent au développement de leur région par la concertation des acteurs du secteur bioalimentaire.

[Régie des alcools, des courses et des jeux](#)

[SOCAN](#)

La Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique.

[Guilde des musiciens et musiciennes du Québec](#)

La Guilde a pour mission de défendre et de promouvoir les intérêts économiques, sociaux, moraux et professionnels de ses membres.

[Municipalité et municipalité régionale de comté](#)

Règlementations

[Lois et règlements – Publications du Québec](#)

Assurez-vous de respecter les lois et règlements en vigueur concernant votre secteur d'activité.

[Loi sur l'aquaculture commerciale](#)

Champ d'application, permis et demande d'autorisation.