

## Location d'une cuisine communautaire – liste de vérification



Si vous planifiez de vendre un produit alimentaire dans un marché de producteurs ou sur le marché de la vente au détail ou du secteur des services d'alimentation et que vous avez besoin d'un établissement pour transformer votre produit, la location d'une cuisine communautaire commerciale pourrait être une bonne option.

Voici quelques points à considérer si vous pensez louer une cuisine communautaire :

- a. Cette cuisine détient-elle le [permis requis pour exploiter un établissement de manipulation des aliments](#) délivré par le [ministère de la Santé](#)? Le permis est-il valide et affiché dans un endroit visible de la cuisine?
- b. La cuisine est-elle disponible les jours et les heures où vous en avez besoin?
- c. Cette cuisine est-elle équipée de le matériel nécessaire pour répondre à vos besoins en matière de transformation? Le propriétaire ou l'exploitant de la cuisine donnera-t-il de la formation sur la manière d'utiliser, d'entretenir et de nettoyer le matériel?
- d. Déterminez le coût de location de cet établissement et assurez-vous d'avoir les ressources financières nécessaires.
- e. Une fois que vous avez choisi la cuisine communautaire à utiliser et vérifié qu'elle satisfait à vos exigences, communiquez avec [l'inspectrice ou l'inspecteur de la santé publique du Manitoba](#) qui inspecte cette cuisine pour demander votre propre permis de transformation.
- f. Remplissez le [formulaire de demande](#) de permis ainsi que le formulaire de renseignements sur la transformation restreinte et soumettez les deux formulaires à l'inspectrice ou à l'inspecteur de la santé publique. Les renseignements exigés comprendront les suivants :
  - l'adresse de la cuisine communautaire;
  - la disposition de l'installation, y compris un plan détaillé de l'installation indiquant sa taille et l'emplacement du matériel actuel (ou éventuel en cas d'ajout de matériel);
  - une liste des procédés ou des étapes nécessaires à la production de tous vos produits, y compris :
    - un plan de préparation des activités et un plan d'assainissement décrivant notamment les étapes nécessaires pour que la cuisine soit adéquatement nettoyée avant que vous commenciez à y travailler;
    - le matériel à utiliser pour la transformation (p. ex., mélangeur, four à convection ou machine à garnir).
  - Types de produits :
    - le produit est-il de longue conservation ou exige-t-il une température contrôlée (p. ex. réfrigération)?
    - la durée de conservation est-elle inférieure à 90 jours? Dans l'affirmative, une date limite de conservation est nécessaire.
  - Fournissez une liste de tous les produits que vous fabriquerez.
  - Fournissez la liste des ingrédients de vos produits. La provenance des ingrédients doit être approuvée.
  - À quels types de marchés prévoyez-vous de vendre ce produit (marché de détail/secteur des services d'alimentation/marchés de producteurs)?

## Location d'une cuisine communautaire – liste de vérification



- Où entreposerez-vous vos ingrédients et vos produits finis? Cette cuisine a-t-elle la capacité d'entreposage dont vous aurez besoin (p. ex., réfrigération, congélation ou entreposage à sec)?
  - Donnez des exemples des conditionnements et des étiquettes de vos produits. (Vos [exigences en matière d'étiquetage des aliments](#) varieront selon le type de marché dans lequel vous vendrez votre produit.)
  - Selon votre processus, une validation à partir d'essais en laboratoire peut être nécessaire pour prouver que le processus est sécuritaire pour la production de ce produit. Par exemple, certains produits doivent être traités thermiquement (p. ex., pasteurisés) pour en assurer la sécurité.
  - Selon le produit, vous devrez peut-être noter le pH du produit (un pH-mètre peut être requis), l'activité de l'eau (Ae) et le temps/la température.
- g. Une fois toutes les exigences remplies, un permis sera délivré pour la production de vos produits dans cette cuisine. Vous devez réaliser une inspection annuelle de la transformation de vos produits afin de conserver votre permis.
- h. Négociez un contrat de location de la cuisine qui convient à votre calendrier et à votre budget. Il est recommandé que ce contrat soit écrit. Sachez que la plupart des cuisines communautaires commerciales exigeront un dépôt pour dommages éventuels au moment de la location.
- i. Veillez à avoir une assurance responsabilité générale pour vous-même et les travailleurs que vous affecterez à cette cuisine.

Agriculture du Manitoba possède une liste à jour des [cuisines commerciales communautaires](#) à louer. La cuisine n'a pas à figurer dans cette liste pour que vous puissiez la louer.

Si vous envisagez de fabriquer un produit alimentaire destiné à la vente, nous vous invitons à communiquer avec une ou un spécialiste en développement des entreprises d'[Agriculture Manitoba](#) pour vous aider à franchir les étapes.

Renseignements additionnels :

Accédez au site [www.manitoba.ca/agriculture/food-and-ag-processing](http://www.manitoba.ca/agriculture/food-and-ag-processing)

Accédez au site [www.manitoba.ca/foodbusiness.index.fr.html](http://www.manitoba.ca/foodbusiness.index.fr.html)

Courriel : [mbagrifood@gov.mb.ca](mailto:mbagrifood@gov.mb.ca)

Suivez-nous sur Twitter @MBGovAg

Visitez la [chaîne YouTube d'Agriculture Manitoba](#) (en anglais seulement)