



CAJO

Commission des alcools
et des jeux de l'Ontario

Service responsable (feuillet de renseignements) : CENTRES DE FERMENTATION LIBRE-SERVICE

FICHE DE RENSEIGNEMENTS PRÉPARÉE PAR LA COMMISSION DES ALCOOLS ET DES JEUX DE L'ONTARIO



CENTRE DE FERMENTATION LIBRE-SERVICE

Un permis de centre de fermentation libre-service vous autorise à exploiter un lieu où de l'équipement est mis à la disposition des clients âgés d'au moins 19 ans pour qu'ils fabriquent sur place de la bière ou du vin pour leur usage personnel. On insiste ici sur l'expression « usage personnel » : il est interdit à un centre de fermentation libre-service d'offrir à des fins de vente, de fabriquer ou de conserver pour la vente, ou de vendre du vin ou de la bière. De plus, les règlements n'autorisent pas l'échange ni le don d'alcool dans le lieu.

RESPONSABILITÉS DU TITULAIRE DE PERMIS ET DE SES EMPLOYÉS OU MANDATAIRES

Avant la fin de la première visite d'un client au centre de fermentation libre-service, le titulaire de permis doit transférer la propriété des ingrédients achetés par le client.

Avant qu'une personne ne puisse commencer à fabriquer de la bière ou du vin dans le lieu pourvu d'un permis, le titulaire de permis doit préparer une facture et la lui remettre. Cette facture doit être fournie, que la personne fabriquant la bière ou le vin pour son usage personnel soit un client, le titulaire de permis ou un des employés de ce dernier. Les renseignements suivants doivent y figurer :

- a) les nom, adresse et numéro de téléphone du titulaire de permis;

- b) les nom, adresse et numéro de téléphone de la personne fabriquant la bière ou le vin;
 - c) si c'est de la bière ou du vin qui est fabriqué et la quantité;
 - d) les ingrédients servant à fabriquer la bière ou le vin inclus dans la vente, et leur prix;
 - e) les services liés à la fabrication de la bière ou du vin inclus dans la vente, et le prix demandé pour ces services;
 - f) la date où la fabrication de la bière ou du vin doit commencer;
 - g) le montant reçu de la personne fabriquant la bière ou le vin;
 - h) une avis indiquant que la bière ou le vin doit être pour un usage personnel seulement.
- a) ajouter la levure ou les enzymes au moût de bière, aux jus pour le vin, aux jus de concentré pour le vin ou aux autres matières premières pour amorcer le processus de fermentation;
 - b) placer sa bière ou son vin dans des contenants;
 - c) étiqueter, boucher, avec un liège ou non, et emballer, par rétraction ou autrement, sa bière ou son vin;
 - d) sortir sa bière ou son vin du lieu pourvu d'un permis dès qu'il a été placé dans des contenants. Une fois que le produit fini est placé dans des contenants, il ne peut être entreposé dans le lieu.

Un client peut désigner une personne, autre que le titulaire de permis ou l'employé ou l'agent du titulaire de permis, pour effectuer ces étapes dans le lieu, à sa place.

Le titulaire de permis doit s'assurer qu'une étiquette est fixée à chaque bonbonne (grand contenant conçu spécialement pour la fermentation du moût et des jus) utilisée pour fabriquer de la bière ou du vin et que les renseignements suivants y figurent :

- a) le numéro de la facture fournie à la personne dont les ingrédients ont été placés dans la bonbonne;
- b) la date où des enzymes ou de la levure ont été ajoutés au moût de bière, aux jus pour le vin, aux jus de concentré pour le vin ou aux autres jus ou jus de concentré dans la bonbonne (s'il y a lieu);

Le titulaire de permis ou ses employés ou mandataires peuvent accomplir certaines des tâches plus techniques du processus de fabrication de la bière ou du vin :

- a) ajouter des agents stabilisants ou de collage aux autres ingrédients du client;
- b) faire fonctionner l'équipement pour filtrer les ingrédients du client et y ajouter de la gazéification;
- c) soutirer la bière ou le vin du client.

RESPONSABILITÉS DU CLIENT

Le client doit amorcer lui-même le processus de fermentation dans le lieu et effectuer certaines étapes de la fabrication de la bière et du vin, dont les suivantes :

CHOSSES AUTORISÉES DANS DES CENTRES DE FERMENTATION LIBRE-SERVICE

- En vue de déterminer la qualité du produit, un client peut donner un échantillon de sa bière ou de son vin une fois les étapes de fermentation, de gazéification ou de filtrage terminées, pourvu que cet échantillon ne dépasse pas 170 millilitres et que le verre soit pris dans le lieu pourvu d'un permis.
- Le titulaire de permis ou un de ses employés peuvent fabriquer de la bière ou du vin dans le lieu pourvu d'un permis, pour leur usage personnel à l'extérieur de ce lieu. Toutefois, le titulaire de permis doit alors préparer une facture tout comme il le ferait pour tout autre client.
- Le titulaire de permis ou un employé peuvent transporter la bière ou le vin d'un client du lieu pourvu d'un permis jusqu'à un véhicule en attente.
- Le titulaire de permis doit faire en sorte que le lieu pourvu d'un permis soit clairement défini et séparé des autres lieux utilisés à des fins différentes.
- Le titulaire de permis doit veiller à ce que le lieu pourvu d'un permis soit séparé des autres lieux pour lesquels un autre genre de permis a été délivré par la

CAJO. Cette séparation doit se faire à l'aide d'un mur fixe du plancher au plafond.

- Le titulaire de permis doit s'assurer que le permis est affiché bien en évidence dans le lieu pourvu d'un permis.
- Le titulaire de permis doit conserver des dossiers sur les ingrédients achetés par les clients et une copie de chaque facture pendant au moins un an.
- Le titulaire de permis doit fournir au registrateur de la CAJO, sur demande, les chiffres annuels indiquant la quantité de bière et de vin fabriquée dans le lieu pourvu d'un permis.
- Le titulaire de permis doit fournir, sur demande, tous ses dossiers à un inspecteur de la CAJO ou à un agent de police.
- L'entreprise ne peut être exploitée que sous le nom commercial figurant sur le permis de centre de fermentation libre-service.
- Les permis de centre de fermentation libre-service doivent être renouvelés avant la date d'expiration indiquée sur le permis. Si un permis expire, il ne peut être renouvelé et une nouvelle demande doit être présentée.
- Si l'entreprise fait l'objet d'un changement de propriété, le registrateur de la CAJO doit en être informé.
- Si le titulaire de permis ou un de ses employés soupçonnent qu'une personne a moins de 19 ans, ils doivent lui demander une pièce d'identité avec photo émise par le gouvernement, qui comporte la date de naissance.
- Il doit y avoir dans chaque centre de fermentation libre-service une affiche sur la Loi Sandy portant sur le risque de la consommation d'alcool pendant une grossesse. Cette affiche doit être placée bien en évidence, à la vue des clients. On peut se procurer l'affiche en se rendant sur le site Web de la CAJO ou en téléphonant au Service à la clientèle de la CAJO.
- Le titulaire de permis peut sortir du lieu pourvu d'un permis les bonbonnes utilisées pour la fabrication de bière ou de vin s'il en a avisé le registrateur au préalable.

CHOSES INTERDITES DANS DES CENTRES DE FERMENTATION LIBRE-SERVICE

- Les clients ne peuvent placer leurs ingrédients dans une bonbonne contenant des ingrédients qui appartiennent à un autre client.
- Les produits de jus qui fermentent d'eux-mêmes sont interdits. Chaque client doit ajouter de la levure pour amorcer le processus de fermentation.
- Il est interdit de fabriquer dans le lieu pourvu d'un permis de la bière ou du vin à des fins de vente ou d'échange.
- Il est interdit de conserver pour la vente ou l'échange, d'offrir à des fins de vente ou d'échange, de vendre ou d'échanger, ou d'autoriser un client à vendre ou échanger du vin ou de la bière dans le lieu pourvu d'un permis, peu importe à qui la bière ou le vin appartient ou qui l'a fabriqué.
- Le titulaire de permis ne peut autoriser un client à annoncer dans le lieu pourvu d'un permis qu'il a de la bière ou du vin à vendre ou à échanger.
- Le titulaire de permis ne peut donner d'alcool à quiconque sur le lieu pourvu d'un permis.
- Le titulaire de permis ne peut autoriser que de la bière ou du vin ne soit échangé, vendu ou donné dans le lieu pourvu d'un permis.
- Le titulaire de permis ne peut autoriser une personne autre qu'un client ou la personne désignée par le client (qui ne peut pas être le titulaire de permis ou l'employé ou l'agent du titulaire de permis) à fabriquer de la bière ou du vin dans le lieu pourvu d'un permis (ce client peut être le titulaire de permis ou un membre du personnel si tous les documents nécessaires sont remplis).
- Ni le titulaire de permis ni ses employés ne peuvent livrer la bière ou le vin au client. Ils peuvent toutefois le transporter jusqu'à son véhicule.
- Le titulaire de permis ne peut sortir du lieu pourvu d'un permis les bonbonnes qui servent à fabriquer de la bière ou du vin.

- Le titulaire de permis ne peut autoriser une personne à apporter de l'alcool dans le lieu pourvu d'un permis pour l'ajouter à la bière ou au vin ou encore aux ingrédients utilisés pour faire de la bière ou du vin.
- Le lieu pourvu d'un permis ne doit servir qu'aux activités de fermentation libre-service et de vente de produits connexes. Aucune autre activité commerciale n'est autorisée.

Pour en savoir plus, appelez le Service à la clientèle de la CAJO au 416-326-8700 ou au 1-800-522-2876 (sans frais en Ontario), ou visitez notre site Web au www.agco.ca.