

PAR COURRIEL

Longueuil, le 4 novembre 2015

N/Réf : 2004 40291

Objet : Demande d'accès concernant :
272, rue Saint-Joseph à Mont-Saint-Grégoire

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès, reçue le 5 octobre dernier, concernant l'objet précité.

Vous trouverez en pièces jointes les documents visés par votre demande. Il s'agit de :

1. Avis d'infraction du 12 septembre 1996 (2 pages);
2. CA du 15 octobre 1985 (2 pages);
3. CA du 28 mai 1996 (2 pages);
4. CA du 28 février 1994 (2 pages);
5. Rapport d'analyse de la demande de certificat d'autorisation du 16 février 1994 (3 pages);
6. Rapport d'analyse de la demande de certificat d'autorisation du 7 mai 1996 (6 pages);
7. Rapport de l'inspection du 10 septembre 1996 (3 pages);
8. Rapport de l'inspection du 28 août 1996 (3 pages);
9. Rapport de l'inspection du 28 juillet 1994 (3 pages).

Vous noterez que dans ces documents des renseignements ont été masqués en vertu des articles 23, 24 et/ou 53 et 54 de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels (RLRQ, chapitre A-2.1).

Conformément à l'article 51 de la Loi, nous vous informons que vous pouvez demander la révision de cette décision auprès de la Commission d'accès à l'information. Vous trouverez en pièces jointes une note explicative concernant l'exercice de ce recours ainsi qu'une copie des articles précités de la Loi.

...2

Si vous désirez des renseignements supplémentaires, vous pouvez vous adresser au soussigné, au numéro 450 928-7607, poste 274.

Veillez agréer, Madame, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

ORIGINAL SIGNÉ

Fabrice Tremblay, répondant régional
de l'accès aux documents

p. j. (12)



Gouvernement du Québec
Ministère de l'Environnement
et de la Faune

Direction régionale de la Montérégie



LES PARCS
QUÉBÉCOIS

1895-1995

CERTIFIÉ

Le 12 septembre 1996

AVIS D'INFRACTION

Agromex (Mont-Saint-Grégoire)
272, rue Saint-Joseph Sud
Mont-Saint-Grégoire (Québec)
J0J 1K0

N/Réf. : P-7610-16-01-0566000

Objet : Opération sans certificat d'autorisation
d'une usine de transformation de viande au
272, rue Saint-Joseph Sud, Mont-Saint-Grégoire

Mesdames,
Messieurs,

À la suite de l'inspection effectuée le 28 août 1996 par un fonctionnaire dûment autorisé de notre direction régionale, nous avons constaté l'infraction ci-après et ce, en dérogation à la Loi :

1. Exploitation d'une usine de transformation de viande sans certificat d'autorisation;
- Loi sur la qualité de l'environnement
article 22.

Nous vous demandons donc de nous présenter un plan des correctifs d'ici au 11 octobre 1996.

...2

201, place Charles-Lemoyne
Bureau 2.05, 2^e étage
Longueuil (Québec)
J4K 2T5

Téléphone : (514) 928-7607
Télécopieur : (514) 928-7625

Pour toute information additionnelle, vous pourrez communiquer avec monsieur Gabriel DeRoy au (514) 928-7607.

À défaut de vous conformer à cet avis d'infraction, nous aurons à prendre les mesures appropriées.

Le présent avis, ni le fait de vous y conformer, ne nous prive du droit d'exercer les recours disponibles à l'égard des infractions qui ont été observées.

Le chef du Service industriel,



Pierre Robert

PR/GDR/TLF

c:\wp51\fichiers\infrac-a\agromex.gdr

Montréal, le 15 octobre 1985

MARCEL BONNEAU INC.
272, rue St-Joseph Sud
C.P. 300
Mont St-Grégoire, QC
J0J 1K0

A l'attention de: Monsieur Marcel Bonneau,
Président, directeur général

OBJET: Certificat d'autorisation

N/D: 1342-9964

Messieurs,

Suite à la demande de certificat d'autorisation que vous nous avez soumise le 29 août 1985, je vous annonce que, en vertu des pouvoirs qui me sont conférés par la Loi sur la qualité de l'environnement (L.R.Q., 1977, c. Q-2), j'autorise l'exécution des travaux décrits aux plans et devis mentionnés ci-dessous.

Les travaux autorisés par les présentes seront effectués au 272 rue St-Joseph Sud, Mont St-Grégoire, et peuvent être décrits sommairement comme suit:

- agrandissement d'un établissement de découpage de viandes et dont la production est de ^{Articles 23-24 de la L.A.D.} par semaine;

- installation de ^{Articles 23-24 de} filtres au charbon activé fabriqués par la compagnie ^{Articles 23-24 de}, modèle , pour épurer l'air provenant des fumoirs;

- érection d'un bâtiment de 706 mètres carrés afin d'y aménager deux (2) chambres à température contrôlée, un congélateur, ainsi qu'une aire de stationnement pour les camions;

- le bâtiment est insonorisé afin de réduire le niveau du bruit engendré par les activités reliées à l'expédition de viande et au stationnement des camions à un niveau inférieur à 45 dB(A) à l'habitation la plus rapprochée;

^{Articles 23-24 de la L.A.D.} - la réception de viande est effectuée de ^{Articles 23-24 de la L.A.D.}

- construction d'un nouveau réseau dans l'agrandissement et modifications aux réseaux actuels afin d'obtenir la ségrégation complète des eaux;

.../2

- installation d'une trappe à graisse statique sur les eaux de procédé de l'agrandissement;
- installation de regards sur les émissaires des eaux de procédé et sur le réseau domestique modifié;
- installation d'un compteur sur l'alimentation en eau;
- les eaux de procédé après prétraitement seront inférieures à 150 mg/l en huiles et graisses.

Le tout tel que représenté dans le formulaire de demande d'autorisation signé le 19 novembre 1984, ainsi que les plans et devis soumis les 31 juillet 1985, 29 août 1985 et 19 septembre 1985.

Ces travaux peuvent être entrepris à compter de la date des présentes. Ils devront être exécutés conformément aux dispositions susmentionnées et toute modification éventuelle à ce projet doit être autorisée par le soussigné avant que les travaux ne soient exécutés.

La présente autorisation ne vous soustrait pas à l'application de toute loi et de tout règlement.

Je vous prie d'agréer, Messieurs, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Le Sous-ministre
de l'Environnement

Original signé par
Antonio Flamand
Directeur régional

par: _____

ANTONIO FLAMAND,
Directeur régional

GC/j1

c.c.: Municipalité de Mont St-Grégoire
a/s M. Jacques Plourde, sec.-trés.



Longueuil, le 28 mai 1996

**CERTIFICAT D'AUTORISATION
(article 22)**

2149-5668 Québec inc.
faisant affaire sous le nom
«Salaison d'antan enr.»
272, rue Saint-Joseph sud
Mont-Saint-Grégoire (Québec)
J0J 1K0

N/Réf. : P-7610-16-01-0021201
1126739

Objet : Exploitation d'une usine de transformation et de fumage
de viande

Mesdames,
Messieurs,

À la suite de votre demande de certificat d'autorisation datée et reçue le 7 septembre 1995 et complétée le 17 mai 1996, j'autorise, conformément à l'article 22 de la Loi sur la qualité de l'environnement (L.R.Q., chapitre Q-2), le titulaire ci-dessus mentionné à réaliser le projet décrit ci-dessous :

exploitation d'une usine de transformation et de fumage de viande (principalement boeufs, porcs et veaux) d'une capacité de 7000 kg/d.

Cette usine est située au 272 Saint-Joseph sud, sur les lots 289-1, 290-2 et 291-2 du cadastre de la paroisse de Saint-Grégoire, division d'enregistrement d'Iberville, municipalité du village de Mont-Saint-Grégoire, municipalité régionale de comté le Haut-Richelieu.



CERTIFICAT D'AUTORISATION
(article 22)

-2-

N/Réf. : P-7610-16-01-0021201
1126739

Le 28 mai 1996

La demande de certificat d'autorisation et les documents suivants font partie intégrante du présent certificat d'autorisation :

- Lettre au ministère de l'Environnement et de la Faune, datée du 11 avril 1996, signée par M. Marcel Bonneau, concernant des renseignements supplémentaires, 2 p. et 3 annexes;
- Lettre au ministère de l'Environnement et de la Faune, datée du 9 mai 1996, signée par M. Marcel Bonneau, concernant des renseignements supplémentaires, 2p..

En cas de divergence entre ces documents, l'information contenue au document le plus récent prévaudra.

Le projet devra être réalisé et exploité conformément à cette demande de certificat d'autorisation et à ces documents.

En outre, ce certificat d'autorisation ne dispense pas le titulaire d'obtenir toute autre autorisation requise par toute loi ou tout règlement le cas échéant.

Pour le ministre,



Kathleen Carrière
Directrice régionale de la Montérégie

KC/OP/op





Gouvernement du Québec
Ministère de l'Environnement
**Direction régionale
de la Montérégie**

Longueuil, le 28 février 1994

CERTIFICAT D'AUTORISATION

Charcuterie de Provence inc.
272, Saint-Joseph Sud
Mont-Saint-Grégoire (Québec)
JOJ 1K0

N/Référence : G-7610-16-01-0441401
1069226

Objet : Implantation et exploitation d'une usine de fabrication
de saucisses

Mesdames,
Messieurs,

À la suite de votre demande de certificat d'autorisation reçue le 25 octobre 1993 et complétée le 17 février 1994, j'autorise, conformément à l'article 22 de la Loi sur la qualité de l'environnement (L.R.Q., chapitre Q-2), et ce, au titulaire ci-haut mentionné de réaliser le projet décrit ci-dessous :

implantation et exploitation d'une usine produisant un maximum de 750 000 kg/année de saucisses sur les lots 287-1, 288-1, 289-1, 290-2, 291-2 et sur une partie des lots 265 et 266 de la paroisse Saint-Grégoire.



CERTIFICAT D'AUTORISATION

-2-

N/Réf. : G-7610-16-01-0441401
1069226

Le 28 février 1994

La demande de certificat d'autorisation et les documents suivants font partie intégrante du présent certificat d'autorisation:

TYPE DE DOCUMENT	DATE	SIGNATAIRE
Extrait d'une assemblée du conseil d'administration	04-10-93	Jacques Hénault
Lettre de la municipalité du Mont-Saint-Grégoire	07-10-93	Pauline Dion
Lettre et document à Mario Fontaine	25-10-93	Michel Siaud
Lettre et schémas à Ana Lopez	25-01-94	Michel Siaud
Lettre et schéma à Ana Lopez	07-02-94	Michel Siaud
Lettre à Ana Lopez	17-02-94	Michel Siaud
Plan du 1 ^{er} étage	juillet 1985	Marcel Bonneau

Le projet devra être réalisé (et exploité) conformément à cette demande de certificat et documents.

Les travaux et les activités autorisés peuvent être entrepris à compter de la date des présentes.

En outre, ce certificat d'autorisation ne vous dispense pas d'obtenir toute autre autorisation requise par toute loi ou tout règlement le cas échéant.

Pour le ministre de l'Environnement



MARIO FONTAINE
Directeur régional

MF/AL/pg

c.c. Corp. mun. de la ville de Mont-Saint-Grégoire
M.R.C. le Haut-Richelieu





RAPPORT D'ANALYSE DE LA DEMANDE DE
CERTIFICAT D'AUTORISATION

DATE : Le 16 février 1994
PAR : Ana Lopez, ing.
REQUÉRANT : Charcuterie de Provence inc.
LOCALISATION: 2772, rue Saint-Joseph Sud
Mont-Saint-Grégoire (Québec)
OBJET : Certificat d'autorisation pour l'implantation et
l'exploitation d'une usine de fabrication de saucisse
N/RÉFÉRENCE : G-7610-16-01-0441401

DESCRIPTION GÉNÉRALE

Charcuterie de Provence inc. est une nouvelle entreprise qui veut produire de la saucisse. Cette entreprise utilisera un bâtiment existant qu'elle partagera avec deux autres entreprises ayant également la même adresse civique. Le bâtiment est situé sur les lots 287-1, 288-1, 289-1, 290-2, 291-2 et sur une partie des lots 265 et 266 de la paroisse de Saint-Grégoire.

NATURE DU PROJET

Cette entreprise produira un maximum de 750 000 kg de saucisses par année.
Articles 23-24 de la L.A.D.
Articles 23-24 de la L.A.D.

Charcuterie de Provence inc. recevra en morceaux de la viande congelée. Les opérations de fabrication de saucisses consisteront à :

- émincer la viande;
- hacher la viande;
- mélanger la viande avec les épices;
- mettre en boyau la viande.

Le lavage des planchers et des équipements aura lieu après les opérations de fabrication durant une à deux heures. Les eaux qui contiennent des huiles et graisses seront acheminées vers un intercepteur à graisse statique d'une capacité de 1,7 m³ pour ensuite être déversées au réseau d'égout municipal. La compagnie a estimé que la consommation d'eau serait de 0,8 m³ par jour. En considérant que cette quantité sera utilisée pour le lavage des planchers et des équipements et que la durée du lavage sera de 1 heure, on obtient un temps de rétention de 2,1 heures ce qui est suffisant pour assurer une séparation du gras. L'intercepteur à graisse est déjà en place car une entreprise de découpage de la viande opérait auparavant à cet endroit.

Les drains de plancher qui seront toujours recouverts d'une grille pour retenir les solides seront reliés à la trappe à graisse.

201, place Charles-Lemoyne
Bureau 2.05, 2^e étage
Longueuil (Québec)
J4K 2T5
Téléphone: (514) 928-7607
Télécopieur: (514) 928-7625

Bureau régional de Bromont
41, boulevard de l'Aéroport
Bureau 1.08
Bromont (Québec) J0E 1L0
Téléphone: (514) 534-5424
Télécopieur: (514) 534-5479

Bureau régional de Valleyfield
30, avenue du Centenaire
Bureau 205, Salaberry-de-Valleyfield
(Québec) J6S 5X4
Téléphone: (514) 377-9131
Télécopieur: (514) 370-0521



Le contenu de l'intercepteur à graisse sera vidé au moins deux fois par année. En cas de plaintes d'odeurs, la fréquence de vidange sera augmentée.

Aucun autre déchet ne sera généré.

IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT

a) Impacts négatifs

Les activités de cette entreprise ne devraient pas produire d'impacts négatifs sur l'environnement si toutes les conditions indiquées dans les documents sont respectées.

b) Impacts positifs

N/A

ÉTUDES ET RECHERCHES

N/A

EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES

L'exploitation d'une usine de fabrication de saucisse est assujettie à la Loi sur la qualité de l'environnement (L.R.Q., c. Q-2). Les exigences mentionnées dans ce document sont respectées.

De plus, la compagnie a pris les engagements suivants :

- l'intercepteur à graisse sera vidé au moins deux fois par année, mais en cas de plaintes d'odeurs, la fréquence de vidange de l'intercepteur à graisse sera augmentée;
- la concentration en huiles et graisses animales des eaux rejetées au réseau d'égout municipal sera inférieure à 150 mg/l et le pH sera situé entre 5,5 et 9,5 unités;
- une fois par année, les eaux usées seront analysées pour les paramètres suivants :
 - demande biochimique en oxygène (DBO₅);
 - matières en suspension (MES);
 - pH;
 - azote Kjeldahl (NtK);
 - azote ammoniacal (NH₃);
 - phosphore (P_{tot}).

Le débit sera également mesuré à la sortie de l'intercepteur à graisse.

EXIGENCES ADMINISTRATIVES

Tous les documents exigés dans le Règlement relatif à l'application de la Loi sur la qualité de l'environnement ont été fournis :

- lettre de la municipalité du Mont-Saint-Grégoire signée par la secrétaire-trésorière;

- résolution du conseil d'administration autorisant M. Michel Siaud à présenter les documents;
- numéro du fichier central des entreprises.

CONSULTATIONS

N/A

ACCEPTABILITÉ DU PROJET SUR LE PLAN ENVIRONNEMENTAL

Ce projet est acceptable au plan environnemental car Charcuterie de Provence inc. a pris les mesures et les engagements nécessaires pour protéger l'environnement.

Selon les informations fournies, l'intercepteur statique devrait permettre l'enlèvement des huiles et graisses de façon à respecter les critères de rejet au réseau d'égout municipal.

AUTRES ÉLÉMENTS D'INFORMATION

N/A

RECOMMANDATIONS

Je recommande l'émission du certificat d'autorisation permettant l'implantation et l'exploitation d'une usine de fabrication de saucisse car ce projet est acceptable sur le plan environnemental.

Je recommande que le programme de vérification décrit ci-bas soit mis en application.

PROGRAMME DE VÉRIFICATION

Une fois par année, la compagnie doit nous faire parvenir les résultats de son échantillonnage de ces eaux usées.

Les paramètres à analyser sont :

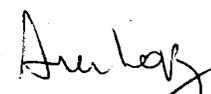
- pH;
- demande biochimique en oxygène (DBO₅);
- azote Kjeldahl (NtK);
- azote ammoniacal (NH₃);
- matières en suspension (MES);
- huiles et graisses totales (H&G_{tot.});
- phosphore total (P_{tot.}).

Le débit doit également être mesuré à la sortie de l'intercepteur à graisse.

Le programme de vérification consiste à vérifier les résultats d'analyse des eaux usées qui doivent respecter les critères de rejet au réseau d'égout municipal. Ainsi, la concentration en huiles et graisses totales ne doit pas dépasser 150 mg/l et le pH doit être toujours situé à l'intérieur de la plage de 5,5 et 9,5 unités.

De plus, une visite devrait être effectuée une fois à tous les deux ans pour vérifier la conformité des installations.

Le Service industriel



Ana Lopez
Ingénieure

AL/pg



RAPPORT D'ANALYSE DE LA DEMANDE DE

CERTIFICAT D'AUTORISATION

DATE : Le 7 mai 1996

REQUÉRANT : 2149-5668 Québec inc.
faisant affaire sous le nom
«Salaison d'antan enr.»
272, rue Saint-Joseph sud
Mont-Saint-Grégoire (Québec)
J0J 1K0

Intervenant : M. Marcel Bonneau, président

OBJET : Exploitation d'une usine de transformation et de fumage de la viande

N/RÉFÉRENCE : P-7610-16-01-0021201
1126739

I NATURE DU PROJET

La compagnie est installée dans une partie des anciens locaux de la compagnie «Marcel Bonneau inc.» qui était titulaire d'un certificat d'autorisation. Cette première compagnie a déclaré faillite en 1991 et les locaux furent achetés par une autre entité. L'usine produisait alors 136 100 kg/sem. de viandes transformées et fumées. La «Salaison d'antan enr.» n'utilise qu'une partie des anciens équipements et elle loue les locaux qu'elle occupe.

Elle a une capacité de production de 35 000 kg/sem. (soit : 100 bœufs, 250 porcs et 12 veaux) mais opère a un niveau de ^{Articles 23-24 de la L.A.D.} (sa production se détaille comme suit : **Articles 23-24 de la L.A.D.** ^{Articles 23-24 de la L.A.D.}

Articles 23-24 de la L.A.D.



La salaison reçoit principalement des carcasses de bœufs, de porcs et de veaux. Plus rarement, elle peut recevoir des agneaux ou des poulets, selon la demande de sa clientèle. Dans le cas où les carcasses arrivent avec la peau, la première étape sera d'enlever celle-ci. Les carcasses sont ensuite débitées en coupes primaires et secondaires et certains morceaux seront fumés (soit à la vapeur soit à l'air chaud).

II LES IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT

a) LISTE DES IMPACTS NÉGATIFS

EAUX : Les eaux usées générées par les activités de la compagnie sont rejetées à deux fosses septiques qui agissent comme trappes à graisse. Celles-ci se déversent ensuite au réseau d'égout municipal. Quant aux eaux usées domestiques, elles se déversent directement au réseau d'égout de la municipalité.

Les eaux usées de procédé sont composées des eaux de "sanitation" et des eaux de refroidissement contaminées par les gras d'origine animale (il s'agit du refroidissement des produits fumés à la vapeur; ceux-ci sont enrobés d'une pellicule plastique avant la cuisson et le jet d'eau est donc appliqué sur ce film, mais du gras de cuisson se trouve à la surface). Les deux trappes à graisse ont un volume de 4 732 L chacune. La quantité d'eau rejetée dans ces trappes est estimée à 3 365 L/d (voir note plus bas). Donc, si toute l'eau usée de procédé allait dans une seule de ces trappes, il y aurait un temps de résidence de 17 heures, ce qui est amplement suffisant pour assurer la séparation eau-gras. Le temps minimum de rétention exigé par le MEF pour ce genre d'équipement est de 1 à 2 heures.

Ces trappes à graisse avaient été installées à l'époque par la compagnie «Marcel Bonneau inc.», ce qui explique : 1° le surdimensionnement des trappes à graisse; 2° le fait que «Salaison d'antan enr.» n'ait pas besoin d'une autorisation pour ce système de traitement des eaux usées. Les trappes sont vidangées 2 fois/an.

Note : la compagnie n'a pas de compteur d'eau servant exclusivement pour ses activités. Le seul compteur d'eau du bâtiment est partagé avec les deux autres compagnies qui partagent cet immeuble. «Salaison d'antan enr.» a donc estimé sa consommation quotidienne totale à 3 785 L en se basant sur la consommation antérieure de «Marcel Bonneau inc.». Si on enlève la quantité

d'eau servant quotidiennement à des besoins d'ordre domestique, soit 420 L (on calcule une quantité de 70 L/d par personne, pour 6 personnes), on obtient un volume estimé de 3 365 L qui sera rejeté aux trappes à graisse à chaque jour. Autre particularité : une des trappes à graisse est connectée à certaines salles louées par les autres compagnies; actuellement ces salles n'abritent que des activités d'entreposage, ce qui ne génère qu'un rejet très occasionnel et très faible, dû au lavage des planchers. Un croquis du réseau d'égout est annexé à la suite de ce rapport d'analyse.

Air : La «Salaison d'antan enr.» a deux fumoirs où se fait le fumage des viandes. Ces deux fumoirs sont munis d'une cheminée commune avec filtres à charbon activé. L'usine compte aussi un four en trois sections où il n'y a pas vraiment de fumage (seul un peu de bran de scie est utilisé à l'occasion).

Sols : Les activités de la compagnie ne génèrent pas de contamination du sol. Par contre, le bâtiment possède un réservoir souterrain qui servait pour l'entreposage de l'huile à chauffage; il n'appartient donc pas à «Salaison d'antan enr.».

Déchets : Les déchets générés sont: le gras et les os, récupérés par la compagnie «Laurenco», ainsi que les peaux qui sont vendues à l'Abattoir Ducharme inc. (celle-ci se charge de les acheminer à un récupérateur spécialisé). Certaines parties (ex: couenne, oreilles de porc, certains os) sont quand même fumées pour être vendues dans des "pet shops", pour les chiens.

b) LISTE DES IMPACTS POSITIFS

Ce certificat d'autorisation est délivré à une compagnie déjà en exploitation, il n'y a donc pas d'impact positif comme tel, contrairement à une situation où il y aurait eu un certificat pour des équipements diminuant les émissions à l'environnement ou corrigeant une situation antérieure.

III LES ÉTUDES ET RECHERCHES

N/A

IV LES EXIGENCES

1. LÉGALES

La compagnie est soumise à la Loi sur la qualité de l'environnement, au Règlement relatif à l'application de la Loi sur la qualité de l'environnement, au Règlement sur la qualité de l'atmosphère (article 16). Elle respecte la Loi et les Règlements.

2. TECHNIQUES

Il n'y a pas d'exigences techniques particulières pour une usine de transformation de la viande. Le MEF a un cahier technique pour les fosses septiques et les éléments épurateurs (novembre 1995, Jacques Boudreau, ing.). Le temps de résidence minimal requis est respecté. Comme la fosse se rejette à l'égout municipal, il n'y a pas d'éléments épurateurs.

3. ADMINISTRATIVES

La compagnie a soumis les divers documents administratifs requis pour une demande de certificat d'autorisation.

V LES CONSULTATIONS

N/A

VI LES AUTRES ÉLÉMENTS D'INFORMATION

Depuis trois ans, le propriétaire de la salaison aurait le projet de déménager celle-ci à un autre site à l'entrée du village de Mont-Saint-Grégoire. Il semble que la municipalité soit opposée à ce projet. La compagnie a été avisée qu'un déménagement nécessite un nouveau certificat d'autorisation de notre part. De plus, la «Salaison d'antan enr.» loue son local de la compagnie ^{Articles 23-24 de la L.A.D.}

Articles 23-24 de la L.A.D.

et son bail d'une durée de 2 ans se termine en mai 1998.

VII ÉLÉMENTS SUPPORTANT LES RECOMMANDATIONS DE L'ACCEPTABILITÉ DU PROJET SUR LE PLAN ENVIRONNEMENTAL

Comme il y a canalisation des émissions atmosphériques et filtres au charbon à la sortie des deux fumoirs, comme les trappes à graisse permettent une très bonne séparation huile-eau et qu'il n'y a aucune autre source connue de rejet à l'environnement, le projet est parfaitement acceptable sur le plan environnemental.

VIII RECOMMANDATIONS

Je recommande la délivrance du certificat d'autorisation.

IX PROGRAMME DE VÉRIFICATION

Ce type d'industrie ne nécessite pas de programme de vérification comme tel. Par contre, il devra y avoir vérification de la vidange des trappes à graisse ainsi que de la présence des filtres à la sortie du fumoir. Il devra aussi y avoir une certaine vérification de l'usage des salles adjacentes. Présentement, ces salles servent pour l'entreposage de carton. Il faut s'assurer qu'elles ne rejettent pas de contaminant dans les trappes à graisse utilisées par la «Salaison d'antan enr.». En effet, les deux autres compagnies occupant le bâtiment œuvrent aussi dans le domaine de la transformation de la viande mais sans détenir de certificat d'autorisation de notre Ministère.

Il est donc important que la première visite de contrôle de la «Salaison d'antan enr.» se fasse rapidement et qu'une inspection des deux autres compagnies ait lieu en même temps (voir le mémo du 23 avril 1996 inclus au dossier). De plus, comme la compagnie a un bail se terminant en mai 1998 et qu'elle a un projet de déménagement, il faudra vérifier sa situation dans deux ans et faire en sorte qu'elle continue à être conforme à l'article 22 de la Loi sur la qualité de l'environnement.



Odette Picard, ing.
Responsable de dossiers
Service industriel

OP/op

p.j.

PLAN D'ENSEMBLE ET CROQUIS DES DRAINS

MARCEL BONNEAU INC
MONT ST-GREGOIRE

Notes 19 avril 96

F1 : fumoirs (viciés bois)

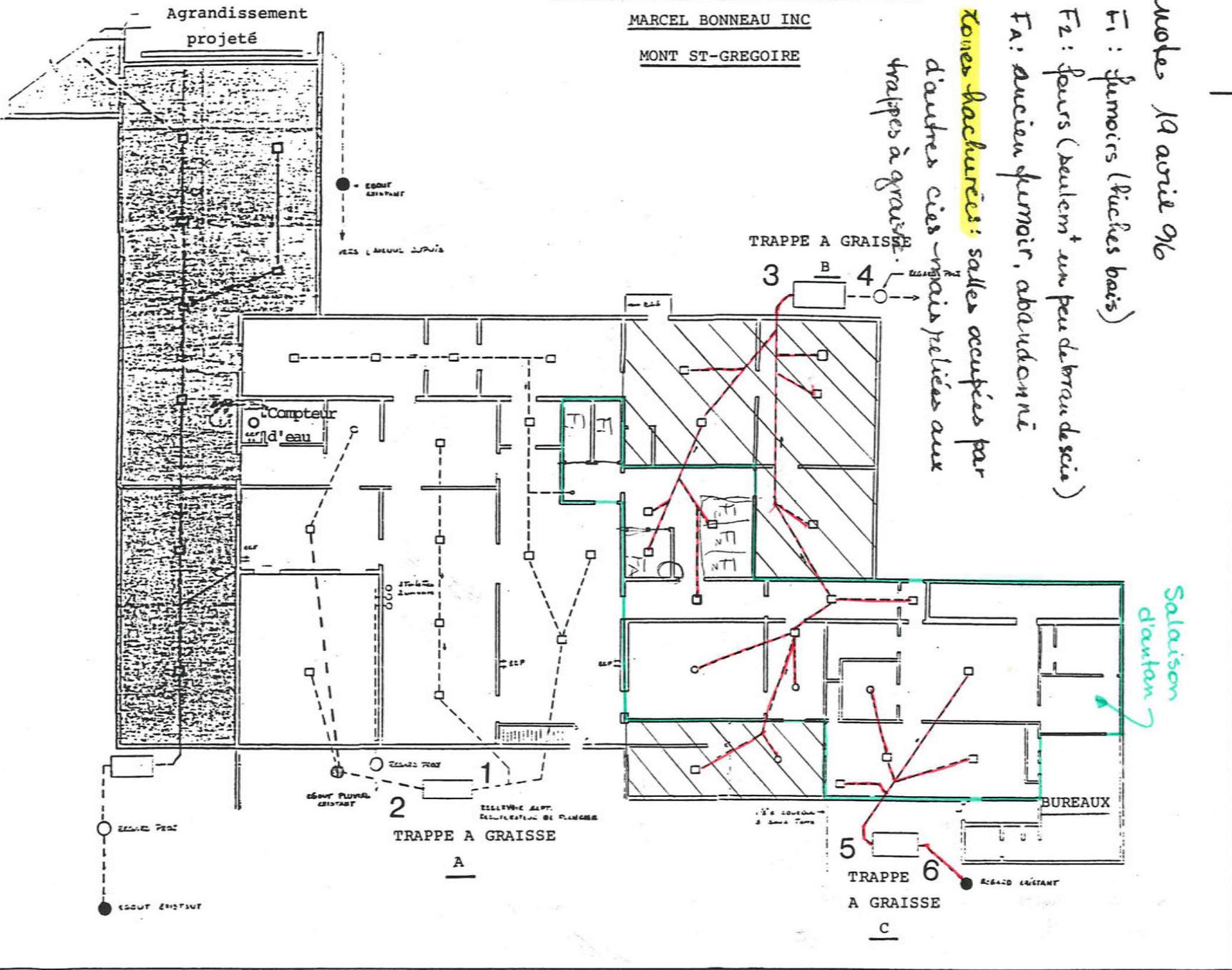
F2 : fours (peulent + un peu de brai de scié)

F3 : ancien fumoir, abandonné

Zones hachurées: salles occupées par d'autres cie mais reliées aux trappes à graisse.

ST-JOSEPH SUD

Salaire d'entretien



Avenue DUPUIS

RAPPORT D'INSPECTION

N/RÉFÉRENCE : P-7610-16-01-0566100 DATE DE RÉDACTION : 96/09/10
A M J

1. IDENTIFICATION

. DATE D'INSPECTION : 96/08/28
A M J

HEURE : - Arrivée : 9^h

- Départ : 11^h30

. INSPECTEUR / INSPECTRICE : G. DERBY

. ACCOMPAGNÉ DE : _____

. LIEU INSPECTÉ
P. B. (POUR PIERRE ET BERNARD)
272 RUE ST-JOSEPH SUD
MT. ST-GREGOIRE
J0J 1K0

. ADRESSE POSTALE (si différente)
IDEM.

. PLAIGNANT / PLAIGNANTE : Rencontre oui [] non []

NOM/ADRESSE	TÉLÉPHONE
_____	_____
_____	_____
_____	_____

NOM/FONCTION	TÉLÉPHONE
<u>M. JACQUES DUCHÊNE</u>	<u>346-7281</u>
_____	_____
_____	_____

. PIÈCES ANNEXÉES : PHOTOS [] CROQUIS [] PLANS [] CARTES []
Nombre _____ # _____ # _____

ÉCHANTILLONS
[] [] [] [] [] []
EAU AIR SOL FLORE FAUNE DÉCHETS

- AUTRES ANNEXES [] 1. _____
PRÉCISEZ 2. _____

. BUTS : DONNER SUITE AU "MÉMO" de Mme ODETTE PIERARD du
23 AVRIL 96.

RAPPORT D'INSPECTION

N/RÉFÉRENCE : P-7610-16-01-0566100

DATE DE RÉDACTION : 96/09/10
A M J

2. DESCRIPTION DE L'INSPECTION

M. DUCHÈNE M'INDIQUE QU'ELLE EST ARRIVÉE (LA COMPAGNIE) LE 1^{ER} AOÛT 96 AVANT EUX C'ÉTAIT LA COMPAGNIE DELISA (VOIR MÉMO DU 23-5-96) QUI OPÉRAIT DANS LES MÊMES LOCAUX.

LES REÇOIVENT DANS DES SACS DE PLASTIQUE DES PIÈCES DE VIANDE QUI PEUVENT ÊTRE DU VEAU, DU PORC, DU POULET OU DU BOEUF. CES PIÈCES DE VIANDE SONT PRÉPARÉES SELON LES DÉSIRES DES CLIENTS QUI SONT POUR LA MAJORITÉ DES RESTAURANTS DE MTL.

CET EMPLACEMENT EST RELIÉ À UNE TRAPPE À GRAISSE (VOIR CROQUIS POINT A) LE VIDANGEAGE DE CETTE TRAPPE EST PRÉVUE CET AUTOMATIQUE.

LES EMPLOYÉS QUI TRAVAILLENT POUR M. DUCHÈNE PROVIENNENT DE LA COMPAGNIE ABROMEX (MT. ST. GRÉGOIRE) QUI EST SITUÉE DANS LE MÊME IMMEUBLE (VOIR CROQUIS)

IL EST DIFFICILE D'ÉTABLIR UN CHIFFRE DE PRODUCTION ÉTANT DONNÉ LE PEU DE TEMPS D'EXISTANCE DE CETTE COMPAGNIE.

CETTE COMPAGNIE NE PRODUIT NE DÉCHETS DANGEREUX NI POLLUTION ATMOSPHÉRIQUE.

CETTE COMPAGNIE POSSEDE LE MÊME NUMÉRO DE TÉLÉPHONE (VOIR CARTE D'AFFAIRE) QUE LA COMPAGNIE ABROMEX SITUÉE DANS LE MÊME IMMEUBLE.

RAPPORT D'INSPECTION MANUSCRIT

N/RÉFÉRENCE : P-7610-16-01-0566100

DATE DE RÉDACTION : 96/09/10
A H J

3. CONCLUSION

VOIR RECOMMANDATION

Désossage CM inc.
9027-5850 Québec inc.

Désossage à forfait
Jacques Duchesne

24 Pierre-Paul Desmarais
Saint-Luc, (Québec)
J2W 1T6

Rés.: (514) 234-9794
Bur.: (514) 346-7281

4. RECOMMANDATION(S)

IL YA DE FORTES PROBABILITÉS QUE LA PRODUCTION DE CETTE
COMPAGNIE SOIT MOINS ÉLEVÉE QUE LA PRODUCTION QUI SE FAIT
À LA COMPAGNIE AGRUMEX SITUÉE DANS LE MÊME IMMEUBLE.

À MON AVIS, SI NOUS ENVOYONS UN AVIS D'INFRACTION À LA COMPAGNIE
AGRUMEX TEL QUE JE RECOMMANDE ON DEVAIT APPLIQUER LE MÊME
TRAITEMENT POUR CETTE COMPAGNIE CAR LES DEUX RESIDENT À LA
MÊME ADRESSE ET EMPLOIENT LES MÊMES PERSONNES.

5. VÉRIFICATION

- INSPECTÉ PAR:

G. DEROY

G. Derooy
(signature)

96-9-10
(date)

- VÉRIFIÉ PAR:

YVES BERGERON

Yves Bergeron
(signature)

96/09/10
(date)

- COMMENTAIRES DU VÉRIFICATEUR:

Ne pas envoyer d'avis d'infraction
L'exploitation est moins importante que Agrumex et ne
fait pas de désosage.

RAPPORT D'INSPECTION

N/RÉFÉRENCE : P-7610-16-01-0566000 DATE DE RÉDACTION : 96/09/05
A M J

1. IDENTIFICATION

. DATE D'INSPECTION : 96/08/28 HEURE : - Arrivée : 9.45
A M J - Départ : 11.35

. INSPECTEUR / INSPECTRICE : _____

. ACCOMPAGNÉ DE : _____

. LIEU INSPECTÉ

AGLOMEX
272 RUE ST-JOSEPH SUD
MT. ST. GRÉGOIRE
J0J 1K0

. ADRESSE POSTALE (si différente)

IDEM

. PLAIGNANT / PLAIGNANTE : Rencontre oui [] non []

NOM/ADRESSE

TÉLÉPHONE

NOM/FONCTION

TÉLÉPHONE

. PERSONNES RENCONTRÉES :

M. LÉONCE DUPUIS 346-7381

. PIÈCES ANNEXÉES : PHOTOS [] CROQUIS [] PLANS [] CARTES []
Nombre _____

ÉCHANTILLONS

[] [] [] [] [] []
EAU AIR SOL FLORE FAUNE DÉCHETS

- AUTRES ANNEXES [] 1. _____
PRÉCISEZ

2. _____

. BUTS : DONNER SUITE au "MEMO" de Mme ODETTE PIVARD du

23. AVRIL 96.

RAPPORT D'INSPECTION

N/RÉFÉRENCE : P-7610-16-01-0566000

DATE DE RÉDACTION : 96/09/05
A M J

2. DESCRIPTION DE L'INSPECTION

M. DUPUIS M'INDIQUE QUE LA COMPAGNIE EST ARRIVÉE À CET ENDRUIT DEPUIS FEV.96 ET ELLE LOUE UN LOCAL DE L'IMMEUBLE

CETTE COMPAGNIE REÇOIT SEULEMENT DU PORC QUI ARRIVE EN QUARTIER DE LEUR ABATTOIR DE ST-BLAISE (AUCUNE PRÉSENCE DE SANG)

LES PORCS SONT DÉOSSÉS ET DÉGRASSÉS MIS DANS DES BOÎTES ET PLACÉS DANS DES CHAMBRES FROIDES POUR ÊTRE DESTINÉS À L'EXPORTATION.

PLUS DE LA MOITIÉ DE LEUR ESPACE EST UTILISÉ À L'ENTREPOSAGE du PORC, BOÎTES de CARTON ET PALETTES de BOIS (VOIR CROQUIS)

LA TRAPPE À GRAISSE A ÉTÉ VIDÉE LE 2 AVRIL 96 (VOIR FACTURE 1433) IL N'Y A PAS DE FUMAGE de VIANDE ET ON PRODUIT PAS DE DÉCHETS DANGEREUX.

Articles 23-24 de la L.A.D.

RAPPORT D'INSPECTION MANUSCRIT

N/RÉFÉRENCE : P-7610-16-01-0566000

DATE DE RÉDACTION : 96/09/05
A H J

3. CONCLUSION

L'ARTICLE 27 DE LA LOI N'EST PAS RESPECTÉ (VOIR RECOMMANDATION)

4. RECOMMANDATION(S)

COMME IL M'APPARAÎT QUE LE VOLUME DE LA PRODUCTION EST ÉLEVÉ IL PEUT Y AVOIR UN SURPLUS DE MATIÈRE EN SUSPENSION AU NIVEAU DE LA TRAPPE À GRAISSE (DIMENSIONS DE LA TRAPPE INCONNUES)

JE RECOMMANDE D'ENVOYER UN AVIS D'INFRACTION ET DE TENIR COMPTE LORS DE L'ANALYSE DE LA DEMANDE DE C.A. LA CHARGE DES MES. A LA TRAPPE À GRAISSE

5. VÉRIFICATION

- INSPECTÉ PAR: G. DEROU

G. Derou
(signature)

96-09-05
(date)

- VÉRIFIÉ PAR: YVES BERGERON

Yves Bergeron
(signature)

96/09/10
(date)

- COMMENTAIRES DU VÉRIFICATEUR:

D'accord.

- Préparer l'avis d'infraction
+ transmission du formulaire de
demande de C.A.

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Environnement
Direction régionale

RAPPORT D'INSPECTION MANUSCRIT

N/DOSSIER : 7610-16-01-0441400

HEURE : - Arrivée : 10⁰⁶

DATE INSPECTION : 94/07/28

- Départ : 10⁵⁷

1. IDENTIFICATION

. LIEU INSPECTÉ

CHARCUTERIE DE PROVENCE INC.
MT-ST-GREGOIRE
272, ST-JOSEPH SUD

. ADRESSE POSTALE (si différente)

IDEM

. PLAIGNANT(E) : NOM/ADRESSE

TÉLÉPHONE

Rencontré(e) oui [] non []

. PERSONNE(S) RENCONTRÉE(S) : NOM/FONCTION

TÉLÉPHONE 1-800-363-3151

(514) 358-3151

. PIÈCE(S) ANNEXÉE(S) :

PHOTO(S)

CROQUIS

CARTE(S)

[]

[]

[]

Nombre _____

_____ # _____

ÉCHANTILLONS

[] [] [] [] [] []

EAU AIR SOL FLORE FAUNE DÉCHETS

- AUTRE(S) [] 1. _____
PRÉCISEZ 2. _____

- BUT(S) : S'ASSURER QUE LA COMPAGNIE RESPECTE SON C.A (94-02-28)

2. DESCRIPTION DE L'INSPECTION

LORS DE MA VISITE L'USINE N'OPÉRAIT PAS. LES DERNIÈRES
DATES DES OPÉRATIONS REMONTENT AUX 12 ET 13 JUILLET 94.

LES PROCHAINS JOURS D'OPÉRATION SONT LES 1 ET 2 AOÛT 94.

PRÉSENTÉMENT L'ENTREPRISE N'OPÈRE QUE LORS QU'ELLE A

DES COMMANDES ET ELLE NE PRÉVOIT PAS TRAVAILLER 5 JOURS

PAR SEMAINE DANS UN AVENIR RAPPROCHÉ (QUELQUES MOIS).

PRÉSENTÉMENT IL Y A DE **Articles 23-24 de la L.A.D.**

LA PRODUCTION PAR JOUR EST D'ENVIRON **Articles 23-24 de la L.A.D.**

RAPPORT D'INSPECTION MANUSCRIT

N/DOSSIER : 7610-1601-0441400

DATE : 94-08-03

2. DESCRIPTION DE L'INSPECTION (SUITE)

L'EMPLACEMENT DES MACHINERIES POUR FABRIQUER LA SAUCISSE EST SENSIBLEMENT A L'ENDROIT INDIQUE AU PLAN de JUILLET 85.

APRES CHAQUE JOUR D'OPERATION LE PLANCHER ET LES EQUIPEMENTS SONT NETTOYES (LOBS DE MA VISITE LES LOCOUX ET LES EQUIPEMENTS ETAIENT PROPRES).

LES DRAINS DE PLANCHER SONT RECOVERES D'UNE GRILLE METALLIQUE.

L'INTERCEPTEUR A GRAISSE (TRAP) EST SITUE A L'EXTERIEUR DU BATIMENT ET EST COMPOSE EN DEUX SECTIONS AVEC DEUX COUVERCLES DE BETON ON N'A PU L'OUVRIR CAR CELA DEMANDE L'UTILISATION D'UNE MACHINERIE LOUEE, A CE JOUR LE VIDANGEAGE N'A PAS ETE FAIT VU LE PEU DE PRODUCTION FAIT.

LA COMPAGNIE QUI VA VENIR CHERCHER LES GRAISSES EST "EPUR EAU ENR". AU 485 GRAND BERNIER NORD A ST-JEAN (357-1017).

M. SIAUD EST AU COURANT QU'UNE FOIS PAR ANNEE IL DOIT NOUS FAIRE PARVENIR LES RESULTATS D'ECHANTILLONNAGE DE CES EAUX USEES TEL QU'INDIQUE AU RAPPORT D'ANALYSE DE LA DEMANDE DE C.A. INCLUANT LE DEBIT A LA SORTIE DE LA TRAP A GRAISSE.

CHAQUE JOUR QUE L'USINE EST EN MARCHE, IL Y A SUR LES LIEUX UN INSPECTEUR D'AGRICULTURE CANADA.



RAPPORT D'INSPECTION MANUSCRIT

N/DOSSIER : 7616-1601-0441400

DATE : 94-08-03

3. CONCLUSION

A CE STADE, JE CONSIDERE QUE LE P.B. EST RESPECTE

4. RECOMMANDATION(S)

- FAIRE UNE VISITE AUX 2 ANS (96-07-88)

- FAIRE L'ANALYSE DES RESULTATS D'ECHANTILLONNAGE UNE FOIS PAR ANNEE -

5. VERIFICATION

- INSPECTE PAR: GABRIEL DECOY

Gabriel Decoy (signature)

94-08-03 (date)

- VERIFIE PAR: YVES BERGERON

Yves Bergeron (signature)

94/08/04 (date)

- COMMENTAIRES DU VERIFICATEUR:

OK -