

Accès à l'information - Montérégie

De: Accès à l'information - Montérégie
Envoyé: 2 mai 2021 15:21
À:
Objet: Demande d'accès n° 200756646 - Courriel réponse
Pièces jointes: A- Art. 23 et 24_2020.pdf; A- Art. 53 et 54_2020.pdf; Avis de recours.pdf

Madame,

La présente fait suite à votre demande d'accès, reçue le 22 avril dernier, concernant le 3, rang St-André à Saint-Cyprien-de-Napierville.

Les documents suivants sont accessibles :

- **7323-16-01-0040700**
 1. Avis de non-conformité du 2013-02-22;
 2. Avis de non-conformité du 2013-01-04;
 3. Avis de non-conformité du 2021-03-02;
 4. Compte rendu et suivi de conversation du 2021-02-26;
 5. Courriel du 2016-04-28;
 6. Courriel du 2018-06-29;
 7. Lettre du 2012-11-05;
 8. Lettre du 2013-01-23;
 9. Lettre du 2012-12-19;
 10. Lettre du 2015-02-23 (1);
 11. Lettre du 2015-02-23 (2);
 12. Lettre du 2017-01-30;
 13. Lettre du 2021-02-26;
 14. Rapport d'inspection du 2016-05-27;
 15. Rapport d'inspection du 2012-10-22;

- **Ligne U-E**
 16. Compte rendu d'appel ligne Urgence-Environnement du 2016-05-05 (1);
 17. Compte rendu d'appel ligne Urgence-Environnement du 2016-05-05 (2).

Lesdits documents sont accessibles en cliquant sur le lien suivant :

<https://environnementqc.sharepoint.com/:f/s/Accessinformation-DR/EIrn0N76Ed4VCI9D3TAnkIcYBtE3HtJc2y3kRmEuXYHySQw?e=oSXOfK>.

Toutefois, dans certains de ces documents, des renseignements ont été masqués en vertu des articles 23, 24, 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).

Nous avons aussi d'autres documents, ayant été délivrés après l'entrée en vigueur de la nouvelle loi sur la qualité de l'environnement. Votre demande d'accès pour ces documents sera traitée en vertu de cette dernière. Concrètement, cela signifie que les demandes concernant les autorisations délivrées après le 23 mars 2017 sont traitées par la direction générale de notre bureau de Québec (DRAIPQS) simplement parce qu'ils doivent tenir un registre des demandes. Pour ce motif, le traitement desdits documents a été transféré à nos collègues du bureau nommé. Pour le suivi de cette partie de votre demande d'accès, voici leur adresse courriel : acces@environnement.gouv.qc.ca. Cependant, veuillez attendre une communication de nos collègues avant de les contacter.

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

Pour obtenir des renseignements supplémentaires, vous pouvez communiquer par courriel, à l'adresse dr16acc@environnement.gouv.qc.ca, en mentionnant le numéro de votre dossier en objet.

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



L'équipe de l'accès à l'information et de la protection des renseignements personnels

Direction régionale de l'analyse et de l'expertise de la Montérégie

201 place Charles-Le Moyne, 2^e étage

Longueuil (Québec) J4K 2T5

Téléphone : (450) 928-7607 poste 455

Télécopieur 450) 928-7755

www.environnement.gouv.qc.ca



Longueuil, le 22 février 2013

AVIS DE NON-CONFORMITÉ

Hôtel Douglas Restaurant inc.
3, rang Saint-André
Saint-Cyprien-de-Napierville (Québec) J0J 1L0

N/Réf. : 7323-16-01-0040700
400996350

**Objet : Avis de non-conformité pour le non-respect du Règlement sur la
qualité de l'eau potable**

Mesdames,
Messieurs,

Suite à l'inspection réalisée le 22 octobre 2012 par un inspecteur de notre direction régionale et suite à la mise sous contrôle de votre établissement réalisé le 5 novembre 2012, nous avons constaté les manquements suivants :

- Tout responsable d'un système de distribution visé à la présente section est tenu de transmettre au ministre, dans un délai n'excédant pas 30 jours à compter de la mise en service de l'installation, une déclaration sous sa signature qui contient les renseignements prévus à l'annexe 3. Par la suite, une déclaration modifiée doit être transmise au ministre lors de toute modification de l'installation pouvant avoir un effet sur l'un des paramètres mentionnés dans la déclaration initiale, dans un délai de 30 jours de la modification de l'installation ou de la remise en service de l'installation si la modification apportée nécessite une interruption de service.
Règlement sur la qualité de l'eau potable, article 10.1

- Le responsable d'un système de distribution doit, pour des fins de contrôle des bactéries coliformes totales ainsi que des bactéries coliformes fécales ou *Escherichia coli*, prélever ou faire prélever des échantillons des eaux distribuées selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant:

Clientèle desservie	Nombre minimal d'échantillons à prélever ou faire prélever par mois
21 à 1 000 personnes	2
1 001 à 8 000 personnes	8
8 001 à 100 000 personnes	1 par 1 000 personnes
100 001 personnes et plus	100 + 1 par tranche de 10 000 personnes excédant 100 000

Les échantillons à prélever en application du premier alinéa doivent l'être au robinet où l'eau est mise à la disposition de l'utilisateur après l'avoir laissée couler pendant au moins 5 minutes et, pour une même journée d'échantillonnage, auprès d'utilisateurs différents. En outre, l'eau ainsi prélevée ne doit pas avoir subi de traitement par la voie d'un système de traitement individuel à l'exclusion de celui visé à l'article 9.1.

Ces échantillons doivent être répartis, dans la mesure du possible en nombre égal, sur chacune des semaines comprises dans le mois; si le nombre d'échantillons est inférieur à 4, ils doivent être prélevés avec un intervalle d'au moins 7 jours.

Règlement sur la qualité de l'eau potable, article 11

- Au moins 50% des échantillons prescrits par l'article 11 doivent être prélevés aux extrémités du système de distribution.

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables à un système de distribution qui alimente 1 seul bâtiment.

Règlement sur la qualité de l'eau potable, article 12

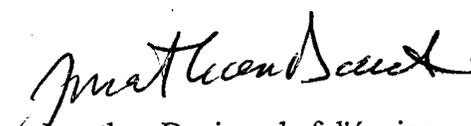
Articles 53-54 de la L.A.D.

Nous vous demandons de prendre immédiatement les mesures nécessaires pour respecter le règlement.

Pour toute information additionnelle, vous pouvez communiquer avec M. Rémy Bellefleur au 450 928-7607, poste 338 ou par courriel : remy.bellefleur@mddefp.gouv.qc.ca.

Prenez note que, malgré le fait de vous conformer au présent avis, le Ministère se réserve le droit d'utiliser toute mesure administrative ou tout recours civil ou pénal à sa disposition pour faire respecter la loi et sanctionner le ou les manquements constatés.

JD/rb/nd


Jonathan Davies, chef d'équipe
Secteur municipal



Longueuil, le 4 janvier 2013

AVIS DE NON-CONFORMITÉ

Hôtel Douglas Restaurant inc.
3, rang Saint-André
Saint-Cyprien-de-Napierville (Québec) J0J 1L0

N/Réf. : 7323-16-01-0040700
400996350

Objet : Avis de non-conformité pour le non-respect du Règlement sur la qualité de l'eau potable en vertu des articles 10.1, 11 et 12 suite à la mise sous contrôle du réseau de distribution d'eau potable de Hôtel Douglas Restaurant inc. réalisée et en vigueur le 5 novembre 2012.

Mesdames,
Messieurs,

Suite à l'inspection réalisée le 22 octobre 2012 par un inspecteur de notre direction régionale et suite à la mise sous contrôle de votre établissement réalisée le 5 novembre 2012, nous avons constaté les manquements suivants :

- Tout responsable d'un système de distribution visé à la présente section est tenu de transmettre au ministre, dans un délai n'excédant pas 30 jours à compter de la mise en service de l'installation, une déclaration sous sa signature qui contient les renseignements prévus à l'annexe 3. Par la suite, une déclaration modifiée doit être transmise au ministre lors de toute modification de l'installation pouvant avoir un effet sur l'un des paramètres mentionnés dans la déclaration initiale, dans un délai de 30 jours de la modification de l'installation ou de la remise en service de l'installation si la modification apportée nécessite une interruption de service.
Règlement sur la qualité de l'eau potable, article 10.1
- Le responsable d'un système de distribution doit, pour des fins de contrôle des bactéries coliformes totales ainsi que des bactéries coliformes fécales ou

Escherichia coli, prélever ou faire prélever des échantillons des eaux distribuées selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant:

Clientèle desservie	Nombre minimal d'échantillons à prélever ou faire prélever par mois
21 à 1 000 personnes	2
1 001 à 8 000 personnes	8
8 001 à 100 000 personnes	1 par 1 000 personnes
100 001 personnes et plus	100 + 1 par tranche de 10 000 personnes excédant 100 000

Les échantillons à prélever en application du premier alinéa doivent l'être au robinet où l'eau est mise à la disposition de l'utilisateur après l'avoir laissée couler pendant au moins 5 minutes et, pour une même journée d'échantillonnage, auprès d'utilisateurs différents. En outre, l'eau ainsi prélevée ne doit pas avoir subi de traitement par la voie d'un système de traitement individuel à l'exclusion de celui visé à l'article 9.1.

Ces échantillons doivent être répartis, dans la mesure du possible en nombre égal, sur chacune des semaines comprises dans le mois; si le nombre d'échantillons est inférieur à 4, ils doivent être prélevés avec un intervalle d'au moins 7 jours.
Règlement sur la qualité de l'eau potable, article 11

- Au moins 50% des échantillons prescrits par l'article 11 doivent être prélevés aux extrémités du système de distribution.

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables à un système de distribution qui alimente 1 seul bâtiment.
Règlement sur la qualité de l'eau potable, article 12

Nous vous demandons de prendre immédiatement les mesures nécessaires pour respecter la loi.

Pour toute information additionnelle, vous pouvez communiquer avec Rémy Bellefleur au numéro de téléphone 450 928-7607, poste 338 ou par courriel : remy.bellefleur@mddefp.gouv.qc.ca.

Prenez note que, malgré le fait de vous conformer au présent avis, le Ministère se réserve le droit d'utiliser toute mesure administrative ou tout recours civil ou pénal à sa disposition pour faire respecter la loi et sanctionner le ou les manquements constatés.

Nous vous informons qu'en vertu de la Loi sur la qualité de l'environnement, une sanction administrative pécuniaire pourrait vous être imposée. Pour une personne morale, le montant de cette sanction est, selon la catégorie du manquement, de 1 000 \$, 2 500 \$, 5 000 \$ ou de 10 000 \$.

ORIGINAL SIGNÉ

JD/rb

Jonathan Davies
Chef d'équipe, secteur des affaires
municipales

Salaberry-de-Valleyfield, le 2 mars 2021

AVIS DE NON-CONFORMITÉ

Hôtel Douglas Restaurant inc.
3, rang Saint-André
Saint-Cyprien-de-Napierville (Québec) J0J 1L0

N/Réf. : 7323-16-01-0040700
402000563

Objet : Manquements constatés en vertu du Règlement sur la qualité de l'eau potable

Mesdames,
Messieurs,

Lors de la vérification réalisée le 15 février 2021 par une inspectrice de notre direction régionale, nous avons constaté les manquements suivants :

- Ne pas avoir prélevé ou ne pas avoir fait prélever les échantillons d'eau, selon les fréquences et les conditions qui sont prévues, à savoir deux échantillons par mois pour le contrôle des bactéries E. Coli et coliformes totaux entre mars 2018 et janvier 2021. Règlement sur la qualité de l'eau potable, article 11
- Ne pas avoir prélevé ou ne pas avoir fait prélever des échantillons des eaux distribuées, conformément aux fréquences et aux conditions prévues, à savoir un échantillon par mois pour le contrôle de la turbidité entre décembre 2017 et janvier 2021. Règlement sur la qualité de l'eau potable, article 21

Correctifs à prendre pour remédier à la situation

Nous vous demandons de prendre sans délai les mesures requises pour remédier à ces manquements.

... 2

Mesures administratives ou judiciaires

Par la présente, nous vous avisons que le Ministère se réserve le droit d'utiliser toute mesure administrative ou judiciaire à sa disposition pour faire respecter la loi et pour sanctionner le ou les manquements constatés, et ce, même si vous vous conformez au présent avis.

Si un avis de non-conformité vous a déjà été notifié par le passé, nous vous avisons par la présente que cela sera pris en considération dans toute décision relative à l'utilisation de toute mesure administrative ou judiciaire dont l'imposition d'une sanction administrative pécuniaire. Une telle sanction pourrait vous être imposée pour un manquement à la Loi sur la qualité de l'environnement ou à ses règlements. En vertu de l'article 115.13 de la Loi sur la qualité de l'environnement, cette sanction serait de :

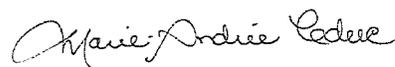
- 3 500 \$ - Règlement sur la qualité de l'eau potable, article 11
ou
- 3 500 \$ - Règlement sur la qualité de l'eau potable, article 21

Communication avec le Ministère

Pour toute information additionnelle ou pour porter à notre attention des observations quant à un manquement constaté, vous pouvez communiquer avec M^{me} Isabelle Tardif-Bernier au 514-968-3017 ou à l'adresse courriel suivante : isabelle.tardif-bernier@environnement.gouv.qc.ca

De plus, pour obtenir plus d'informations sur les critères généraux guidant l'application des mesures administratives ou judiciaires, vous pouvez consulter le Cadre général d'application des sanctions administratives pécuniaires qui est disponible sur le site Web du Ministère (<http://www.environnement.gouv.qc.ca/lqc/renforcement/index.htm>).

MAL/ITB/jl



Marie-Andrée Leduc
Chef d'équipe, secteur municipal

COMPTE RENDU ET SUIVI DE CONVERSATION

7323-16-01-0040700
402000580

Numéro de gestion documentaire/no de document

DATE DE LA CONVERSATION

26 février 2021

Année – Mois - Jour Heure

OBJET DE LA CONVERSATION

- Plainte
 Assistance technique
 Décision ou entente sur un dossier en traitement
 Autres demandes d'information

TYPE DE CONVERSATION :

- Téléphonique Entrevue

INITIATEUR DE LA DÉMARCHE :

- Client(e) Direction régionale

IDENTIFICATION DU CLIENT

Interlocuteur(trice) : Hôtel Douglas Restaurant inc.

Fonction :

Représentant(e) : M. Hugo Perras

No de téléphone : 450-246-8585

No de télécopieur :

M. Perras affirme que l'échantillonnage pour le contrôle de l'eau potable a cessé après l'installation des équipements de traitement autorisés.

Il s'agit de son erreur. Il n'a jamais fait le retour à la conformité pour lever l'avis d'ébullition.

Je me suis engagée à lui transmettre une nouvelle mise sous contrôle.

M. Perras affirme vouloir réaliser les analyses pour le retour à la conformité dès que possible. Il doit également me faire parvenir l'attestation de conformité des travaux signée par un ingénieur.

SUIVI

- Référer à un tiers :
 Attendre action du client :
 Exiger demande écrite :
 Autres (expliquez) :

RECOMMANDATIONS

Rédigé par : Isabelle Tardif-Bernier

le 1 mars 2021

Signature

Bellefleur, Rémy

De: Bellefleur, Rémy
Envoyé: 28 avril 2016 10:59
À: Articles 53-54 de la L.A.D.
Cc: 16.rr.eau.potable@ssss.gouv.qc.ca
Objet: Suivi eau potable Restaurant-Motel Douglas (St-Cyprien-de-Napierville)

Articles 53-54 de la

Bonjour monsieur

Tel que discuté avec vous il y a quelques instants voici un résumé des points à corriger pour le suivi de l'eau potable :

1. Ajouter le paramètre «bactéries entérocoques» pour le suivi de l'eau brute
2. Prévoir une campagne d'échantillonnage en vertu de l'article 39 du Règlement sur la qualité de l'eau potable (au minimum 2 échantillons par jour pendant 2 jours) dès que possible.
3. En vertu de l'article 42 du Règlement sur la qualité de l'eau potable, considérant la présence d'un historique de contamination aux hydrocarbures légers à proximité du puits du Restaurant-Motel Douglas qui a été identifié en 2013, il vous est recommandé de faire un suivi ponctuel pour les paramètres suivants :

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">a. BTEX (benzène, toluène, éthylbenzène, xylène)b. Hydrocarbures C10-C50c. Identification des produits pétroliers (IPP)d. Hydrocarbures aromatiques polychlorés (HAP) → Paramètre : Benzo(a)pyrène. |
|--|

Je vous tiendrai informé à savoir si la fréquence de suivi des derniers paramètres doit être ajusté à la hausse en fonction des données que je connaîtrai sous peu au sujet de la contamination des eaux souterraines du secteur.

Merci,

Rémy Bellefleur

Inspecteur

Secteur municipal

Centre de Contrôle Environnemental du Québec (CCEQ) - Estrie Montérégie

Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les Changements Climatiques (MDELCC)

201, Place Charles-Lemoyne, 2e étage

Longueuil, Québec

J4K 2T5

Téléphone : (450) 928-7607 **poste 338**

Télécopieur : (450) 928-7625

Courriel : remy.bellefleur@mddelcc.gouv.qc.ca

URGENCE-ENVIRONNEMENT : 1-866-694-5454

Tardif-Bernier, Isabelle

De: Tardif-Bernier, Isabelle
Envoyé: 29 juin 2018 15:37
À: 'sguay@guayconstruction.com'
Objet: attestation de conformité

Bonjour M. Guay,

J'accuse réception de l'attestation de conformité que vous avez transmis par courriel au ministère.

Merci

Isabelle Tardif-Bernier

Inspectrice au secteur municipal

Centre de contrôle environnemental de l'Estrie et de la Montérégie

Ministère du Développement Durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les Changements Climatiques

201 Place Charles-Le Moyne 2^e étage

Longueuil (Qc) J4K 2T5

Téléphone : (450) 928-7607 poste 276

Télécopier : (450) 928-7625

Courriel : isabelle.tardif-bernier@mddelcc.gouv.qc.ca

Annexe 2 — Formulaire d'attestation de conformité des travaux aux plans et devis et à l'autorisation accordée

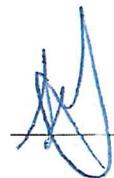
Préambule

Il revient à l'ingénieur maître des travaux (ingénieur responsable de la surveillance des travaux) d'attester au MDDELCC la conformité des ouvrages aux plans et devis et à l'autorisation délivrée avant de procéder à la réception provisoire des travaux.

Si des modifications mineures ont été effectuées à la suite de contraintes de terrain non connues lors de la conception du projet, l'ingénieur doit mentionner la nature de ces modifications à la section 3.

1 – Renseignements généraux

Nom de la municipalité et, s'il y a lieu, de l'arrondissement où est situé le projet : Saint-Cyprien-de-Napierville		
Nom du titulaire de l'autorisation : Hotel Douglas Restaurant inc.		
Si le titulaire est une entreprise privée, numéro d'entreprise du Québec (NEQ), tel qu'il est inscrit au Registre des entreprises du Québec : 1161303467		
Titre et date de l'autorisation du MDDELCC : Installation d'équipements de traitement de l'eau potable		
Numéro de dossier du MDDELCC : 7321-16-01-0037301 401668923		
Nom de l'ingénieur mandaté pour la surveillance des travaux : Stéphane Guay		
Numéro de membre de l'Ordre des ingénieurs du Québec : 112463		
Adresse (numéro, rue, ville et code postal) : 104 Montée Guay St-Bernard de L'Acolle (Québec) J0J 1V0		
Téléphone au bureau : (450) 246 - 3079 poste	Télécopieur au bureau : (450) 246 - 3330	Internet : Courriel : sguay@guayconstruction.com



2 – Travaux visés par l'attestation de conformité

Description sommaire des travaux visés par l'attestation de conformité			
installation de 2 filtre 5 mivrons - Articles 23-24 de la L.A.D. avec réducteur 10 usgpm ainsi que deux vannes solenoide pour mal fonctionnement.			
Date de début des travaux : 2018-05-15	Date de fin des travaux : 2018-06-01		
Travaux de réhabilitation des sols		OUI	NON
Des travaux de réhabilitation des sols étaient exigés par l'autorisation délivrée. (Voir la section 3.6.1 du Formulaire de demande d'autorisation pour réaliser un projet assujetti à l'article 32 de la Loi sur la qualité de l'environnement).		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Si oui, un rapport de suivi des travaux de vérification, de caractérisation et, le cas échéant, de réhabilitation est joint à la présente attestation.		<input type="checkbox"/>	
(Voir l'annexe 3 du Formulaire de demande d'autorisation pour réaliser un projet assujetti à l'article 32 de la Loi sur la qualité de l'environnement).			



Direction régionale du Centre de contrôle environnemental
de l'Estrie et de la Montérégie

Longueuil, le 5 novembre 2012

Hôtel Douglas Restaurant inc.
3, rang Saint-André
Saint-Cyprien-de-Napierville (Québec) J0J 1L0

N/Réf. : 7323-16-01-0040700
N° réseau : 02101156-17-01
Nom du réseau : Système de distribution d'eau potable Douglas (motel-restaurant)
N° de document : 400980525

Objet : Assujettissement au Règlement sur la qualité de l'eau potable

Mesdames,
Messieurs,

En vertu du Règlement sur la qualité de l'eau potable, nous désirons vous aviser que le lieu que vous exploitez est assujéti à un contrôle de qualité, de même qu'à une formation appropriée pour les opérateurs de tels systèmes.

Vous trouverez ci-après l'information dont vous aurez besoin pour respecter les obligations réglementaires sur les paramètres et les fréquences qui s'appliquent à votre système. La fréquence à respecter pour chacun des types de contrôles que vous devez réaliser vous est indiquée dans les lignes qui suivent. À ces fréquences s'ajoutent quelques particularités qui vous sont décrites ci-dessous.

201, place Charles-Le Moyne, 2e étage
Longueuil (Québec) J4K 2T5
Téléphone : 450 928-7607
Télécopieur : 450 928-7625
Internet: <http://www.mddefp.gouv.qc.ca>
Courriel: remy.bellefleur@mddefp.gouv.qc.ca

Contrôle bactériologique de l'eau distribuée :

Votre fréquence d'échantillonnage est bimensuelle (2 fois par mois avec un minimum de 7 jours entre les prélèvements). Les bactéries coliformes totales et les bactéries coliformes fécales ou *Escherichia coli* doivent être analysées sur chaque échantillon. De plus, la moitié des échantillons devront être prélevés aux extrémités du réseau.

Contrôle bactériologique de l'eau brute :

Votre fréquence d'échantillonnage est mensuelle (1 fois par mois).

Votre installation de traitement d'oxydation d'eau souterraine ne permettant pas l'élimination d'au moins 99,99% des virus, au moins un échantillon des eaux brutes captées ou stockées qui alimentent l'installation de traitement devra être prélevé afin de vérifier la présence de bactéries *Escherichia coli*.

Contrôle physico-chimique inorganique :

Votre fréquence d'échantillonnage est annuelle (1 fois par année). Les échantillons devront être prélevés entre le 1^{er} juillet et le 1^{er} octobre au centre du réseau. Les paramètres à analyser concernent les substances inorganiques suivantes :

Antimoine	Cyanures (CN)
Arsenic (As)	Fluorures (F)
Baryum (Ba)	Nitrites + Nitrates (exprimés en N)
Bore (B)	Mercure (Hg)
Cadmium (Cd)	Plomb (Pb)
Chrome total (Cr)	Sélénium (Se)
Cuivre (Cu)	Uranium (U)

Contrôle physico-chimique turbidité :

Votre fréquence d'échantillonnage est mensuelle (1 fois par mois). Les échantillons devront être prélevés au centre du réseau.

Contrôle physico-chimique nitrates/nitrites :

Votre fréquence d'échantillonnage est trimestrielle (4 fois par année). Les échantillons devront être prélevés au centre du réseau pour chacun des trimestres commençant respectivement les 1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet et 1^{er} octobre avec un intervalle minimal de deux mois entre les prélèvements.

Veillez prendre note que les analyses devront être effectuées dans un laboratoire accrédité par le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs. Une liste de ces laboratoires est annexée à cet envoi.

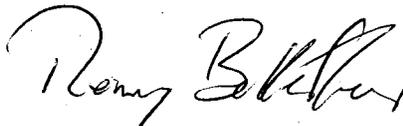
De plus, l'article 10.1 du Règlement sur la qualité de l'eau potable impose désormais à tout responsable d'un système de distribution d'eau potable, alimentant plus de 20 personnes, de transmettre au ministre du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs une déclaration contenant les renseignements figurant à l'annexe 3 du règlement.

À cet effet, nous vous transmettons votre « Déclaration du responsable d'une installation de distribution » sur laquelle figurent les renseignements dont le Ministère dispose. Nous vous saurions gré de vérifier l'exactitude de ceux-ci, de les corriger et les compléter au besoin (en lettres moulées). Cette déclaration doit, avec ou sans correction, être signée et retournée à l'adresse indiquée en bas de la page frontispice.

Pour vous permettre de prendre connaissance du Règlement et des responsabilités qui vous incombent, nous vous invitons à consulter la version complète du Règlement sur la qualité de l'eau potable sur le site Internet du ministère au : <http://www.mddefp.gouv.qc.ca/eau/potable/brochure/index.htm>.

Pour toute information additionnelle, vous pouvez communiquer avec le soussigné au 450 928-7607, poste 338 ou à l'adresse courriel remy.bellefleur@mddefp.gouv.qc.ca.

Veillez recevoir, Mesdames, Messieurs, nos salutations distinguées.



RB/nd

Rémy Bellefleur
Inspecteur

- p. j.
- Tableau synthèse des contrôles de qualité obligatoire
 - Liste des laboratoires accrédités
 - Déclaration du responsable d'une installation de distribution

Articles 53-54 de la L.A.D.

Synthèse des contrôles de qualité obligatoire

Nom de réseau : Système de distribution d'eau potable Douglas (motel-restaurant)

Numéro de réseau : 02101156-17 non chloré

Nombre de prélèvements pour retrouver la conformité bactériologique

Sur réseau : 2 À l'approvisionnement : 2

Type d'exploitant	Entreprise
Type de clientèle	Touristique
Population totale	21 à 1000
Bactériologique ¹	2 / mois
Bactériologique eau brute ²	1 / mois
Substances inorganiques ³	1 / an centre réseau
Turbidité	1 / mois centre réseau
Nitrites + Nitrates	4 / an centre réseau

¹ Comprend coliformes fécaux (*Escherichia coli*) et coliformes totaux.

² Comprend *Escherichia coli* pour les eaux brutes captées ou stockées qui alimentent l'installation de traitement.

³ Comprend antimoine, arsenic, baryum, bore, cadmium, chrome total, cuivre, cyanures, fluorures, mercure, plomb, sélénium, uranium.

Liste des Laboratoires actifs accrédités pour analyses eau potable 2012/11/02

Nom du laboratoire	Numéro	Adresse	Municipalité	Province	Code postal	Téléphone
ADMINISTRATION RÉGIONALE KATIVIK	1222	Boîte postale 9	Kuujuak	Québec	J0M1C0	819-964-2961
AGAT Laboratoire Itée	1480	9770, route Transcanadienne	Saint-Laurent	Québec	H4S1V9	514-337-1167
AGAT Laboratoires	1405	350 RUE FRANQUET BUREAU 10	QUÉBEC	QUÉBEC	G1P4P3	418-266-5511
AGRO-ENVIRO-LAB 9048-2688 QUEBEC INC	1459	1642 RUE DE LA FERME	SAINTE-ANNE-DE-LA-POCATTIERE	QUEBEC	G0R1Z0	418-856-1079
Biolab	1460	315, Rue Vachon	Trois-Rivières	Québec	G8T8P6	819-371-1949
	1270	3401 Boulevard Frontenac	Theford Mines	Québec	G6H4G3	418-338-2193
	1423	3791, rue St-Félix C.P.23001	Jonquière	Québec	G7X9Z8	418-542-2464
	1308	725, rue Marion	Joliette	Québec	J6E8S3	450-755-4404
Biolab - Lévis	1490	201, rue Mgr. Bourget	Bureau 206 Lévis	Québec	G6V6Z3	418-999-9999
Biovet inc.	1474	4375, avenue Beaudry	Saint-Hyacinthe	Québec	J2S8W2	450-771-7291
Centre de Santé Basse Côte-Nord	1329	C.P. 130	Lourdes-de-Blanc-Sablon	Québec	G0G1W0	418-461-2144
Centre de santé Tulattavik de l'Ungava	1264	c.p. 149	Kuujuuaq	Québec	J0M1C0	819-964-2905
Centre d'expertise en analyse env du Québec	1315	850, boul. Vanier	Laval	Québec	H7C2M7	450-664-1750
Centre d'expertise en analyse env du Québec-MDDEP	1314	2700, rue Einstein	Sainte-Foy	Québec	G1P3W8	418-643-8225
Certilab inc.	1349	414, rue Dollard	Joliette	Québec	J6E4M4	450-755-1255
CRIS	1111	180 Boul Rideau	Rouyn-Noranda	Québec	J9X1N9	819-763-3333
Exova Canada inc.	1307	121, boul. Hymus	Pointe-Claire	Québec	H9R1E6	514-697-3273
	1302	237, rue de Liverpool	Saint-Augustin-de-Desmaures	Québec	G3A2C8	418-871-8722
Géostar inc.	1478	207, rue Principale	Brownsburg-Chatham	Québec	J8G2Z7	450-533-9996
Laboratoire AquaLabo	1355	2255, rue Principale	Saint-Michel de Napierville	Québec	J0L2J0	514-374-0454
Laboratoire Bio-Services inc.	1259	180, boul. Norbert-Morin	Sainte-Agathe-des-Monts	Québec	J8C2W5	819-326-8690
Laboratoire BSL	1294	56, montée Ind.-et-Commerciale	Rimouski	Québec	G5M1B1	418-723-8660
Laboratoire d'analyses SM inc.	1281	740, rue Galt Ouest, 2e étage	Sherbrooke	Québec	J1H1Z3	819-566-8855
Laboratoire Environex	1477	4495, boulevard Wilfrid-Hamel	Bureau 150 Québec	Québec	G1P2J7	418-977-1220
Laboratoires d'analyses S.M.inc.	1298	2350, chemin du Lac	Longueuil	Québec	J4N1G8	450-652-6151
Maxxam Analytique	1276	2690, rue Dalton	Québec	Québec	G1P3S4	418-658-5784
	1491	7150, Frédéric-Banting(B.101)	Saint-Laurent, Québec	Québec	H4S2A1	514-448-9001
Maxxam Analytique inc.	1364	889, Montée de Liesse	Ville Saint-Laurent	Québec	H4T1P5	514-448-9001
MicroB	1356	67, boul. St-Raymond	Hull	Québec	J8Y1S3	819-778-0020
Microbi-Eau Express inc.	1484	963 rue Papineau	Joliette	Québec	J6E2L8	450-753-1118
MICROBIOS ANALYTIQUE	1467	550, rue Père-Lelièvre,bur.108	QUÉBEC	QUEBEC	G1M3R2	418-872-2345
Multilab Direct	1470	125, boul. Industriel	Rouyn-Noranda	Québec	J9X6P2	819-797-0550
Multilab Val d'Or	1489	900, 5e Avenue	Val-d'Or	Québec	J9P1B9	819-874-0350
Techni-Lab S.G.B. Abitibi inc.	1375	245, rue Roy, C.P. 208	Sainte-Germaine-Boulé	Québec	JO21M0	819-787-6116
Ville de Gatineau	1342	C.P.1970, SUCCURSALE B	Gatineau	Québec	J8X3Y9	819-243-2345

L'article 10.1 du Règlement sur la qualité de l'eau potable prévoit que : « *Tout responsable d'un système de distribution visé à la présente section est tenu de transmettre au ministre, dans un délai n'excédant pas 30 jours à compter de la mise en service de l'installation, une déclaration sous sa signature qui contient les renseignements prévus à l'annexe 3. Par la suite, une déclaration modifiée doit être transmise au ministre lors de toute modification de l'installation pouvant avoir un effet sur l'un des paramètres mentionnés dans la déclaration initiale, dans un délai de 30 jours de la modification de l'installation ou de la remise en service de l'installation si la modification apportée nécessite une interruption de service.* » En conformité avec cette disposition, veuillez vérifier, corriger et compléter les informations contenues dans la présente déclaration et la retourner signée au bureau de la direction régionale du ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs de votre région. Si le signataire n'est pas le responsable de l'installation de distribution, une résolution le mandatant doit être jointe à la présente.

Identification du système de distribution	Douglas (motel-restaurant)		
Numéro du système de distribution	02101156 17 01(X2139103)	Numéro de dossier	732316010040700

DÉCLARATION DU RESPONSABLE D'UN SYSTÈME DE DISTRIBUTION	
Nom du propriétaire du système de distribution	Hôtel Douglas Restaurant inc.
Type d'établissement selon la clientèle (note #1)	Etablissement Touristique
Adresse postale	3, rang Saint-André
Municipalité	Saint-Cyprien-de-Napierville
Province	Québec
Code Postal	J0J1L0
N° de téléphone de l'organisme propriétaire	450-245-3363
Prénom de l'interlocuteur légal	Richard
Nom de l'interlocuteur	Fortin
Rôle de l'interlocuteur	Président
Date de début des opérations	
Date de fin des opérations	
Eau chlorée : O = Oui, N = Non	N
Eau ozonée : O = Oui, N = Non	N
Eau chloraminée : O = Oui, N = Non	N
Eau traitée avec le bioxyde de chlore : O=Oui, N = Non	
Eau désinfectée avec une efficacité d'élimination des virus = ou > à 99,99 % : O = Oui, N = Non	N
Eau oxydée : O = Oui, N = Non; si oui, type d'oxydant utilisé :	
Registre tenu en application de l'article 22 : O = Oui, N = Non	
Registre tenu en application de l'article 22.1 : O = Oui, N = Non	
Eau de surface en totalité ou en partie : O = Oui, N = Non (note #2)	N
Alimenté par un autre système de distribution assujetti au contrôle : O = Oui, N = Non	N
Nombre total de personnes desservies (note #3)	500
SECTION À COMPLÉTER SI LE RESPONSABLE EST DIFFÉRENT DU PROPRIÉTAIRE	
Nom du responsable	
Adresse du responsable	
Ville du responsable	
Prénom de l'interlocuteur	
Nom de l'interlocuteur	
Rôle de l'interlocuteur	

Nom du responsable
(Lettres moulées)

Signature du responsable de
l'installation de distribution

date de la déclaration
(année / mois / jour)



Longueuil, le 23 janvier 2013

AVERTISSEMENT

Hôtel Douglas Restaurant inc.
3, rang Saint-André
Saint-Cyprien-de-Napierville (Québec) J0J 1L0

Nom du réseau : Système de distribution d'eau potable Douglas (motel-restaurant)
N/Réf. : 7323-16-01-0040700
No du réseau : 02101156-17-01
No document : 401001268

Objet : Non-respect d'une exigence d'échantillonnage prévue au *Règlement sur la qualité de l'eau potable*

Mesdames,
Messieurs,

À la suite de la vérification faite le 15 janvier 2013 par le système de suivi des résultats d'analyse de l'eau potable du ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs, il a été constaté qu'au moins une des exigences d'échantillonnage prescrites aux articles 11, 12, 21 et 23 du *Règlement sur la qualité de l'eau potable* n'a pas été respectée au cours du mois décembre 2012.

Nous vous demandons de prendre les mesures nécessaires pour vous conformer à ces exigences réglementaires. À défaut de vous conformer, le Ministère se réserve le droit d'exercer les recours prévus à l'égard de ces manquements. Nous vous rappelons qu'en cas de non-respect à l'une des dispositions du *Règlement sur la qualité de l'eau potable*, le propriétaire ou l'exploitant d'un système de distribution est passible d'une amende pénale.

Cependant, comme le présent avertissement a été généré automatiquement à la suite du contrôle des résultats d'analyse inscrits par votre laboratoire dans le système informatisé du Ministère, il est possible que vous ayez effectué les prélèvements conformément au Règlement. Le cas échéant, nous vous demandons de nous transmettre par télécopieur tous vos certificats d'analyse pour la période concernée et vous invitons à communiquer avec votre laboratoire pour les aviser de la situation afin qu'il la corrige.

Pour toute information supplémentaire ou pour transmettre vos résultats d'analyse par télécopieur, vous pouvez communiquer avec le responsable de votre dossier au bureau régional du Centre de contrôle environnemental du Québec de votre région. Nous vous invitons aussi à visiter notre site Web <http://www.mddefp.gouv.qc.ca/eau/potable/index.htm>.

Le Centre de contrôle environnemental du Québec



Longueuil, le 19 décembre 2012

AVERTISSEMENT

Hôtel Douglas Restaurant inc.
3, rang Saint-André
Saint-Cyprien-de-Napierville (Québec) J0J 1L0

Nom du réseau : Système de distribution d'eau potable Douglas (motel-restaurant)
N/Réf. : 7323-16-01-0040700
No du réseau : 02101156-17-01
No document : 400994412

Objet : Non-respect d'une exigence d'échantillonnage prévue au *Règlement sur la qualité de l'eau potable*

Mesdames,
Messieurs,

À la suite de la vérification faite le 14 décembre 2012 par le système de suivi des résultats d'analyse de l'eau potable du ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs, il a été constaté qu'au moins une des exigences d'échantillonnage prescrites aux articles 6 (2^e alinéa), 11, 12, 21 et 23 du *Règlement sur la qualité de l'eau potable* n'a pas été respectée au cours du mois de novembre 2012.

Nous vous demandons de prendre les mesures nécessaires pour vous conformer à ces exigences réglementaires. À défaut de vous conformer, le Ministère se réserve le droit d'exercer les recours prévus à l'égard de ces manquements. Nous vous rappelons qu'en cas de non-respect à l'une des dispositions du *Règlement sur la qualité de l'eau potable*, le propriétaire ou l'exploitant d'un système de distribution est passible d'une amende pénale.

Cependant, comme le présent avertissement a été généré automatiquement à la suite du contrôle des résultats d'analyse inscrits par votre laboratoire dans le système informatisé du Ministère, il est possible que vous ayez effectué les prélèvements conformément au Règlement. Le cas échéant, nous vous demandons de nous transmettre par télécopieur tous vos certificats d'analyse pour la période concernée et vous invitons à communiquer avec votre laboratoire pour les aviser de la situation afin qu'il la corrige.

Pour toute information supplémentaire ou pour transmettre vos résultats d'analyse par télécopieur, vous pouvez communiquer avec le responsable de votre dossier au bureau régional du Centre de contrôle environnemental du Québec de votre région. Nous vous invitons aussi à visiter notre site Web <http://www.mddefp.gouv.qc.ca/eau/potable/index.htm>.

Le Centre de contrôle environnemental du Québec

Longueuil, le 23 février 2015

Hôtel Douglas Restaurant inc.
3, rang Saint-André
Saint-Cyprien-de-Napierville (Québec) J0J 1L0

N° document : 401227521
N° de lieu : X2139101
Nom de lieu : Système d'approvisionnement Douglas (puits)

Objet : Demande de preuves de conformité aux exigences de qualification des opérateurs

Mesdames,
Messieurs,

Par la présente, le ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MDDELCC) sollicite votre collaboration afin de pouvoir s'assurer de la conformité de votre/vos installation (s) d'eau potable aux exigences des articles 44 et 44.0.2 du *Règlement sur la qualité de l'eau potable* (RQEP).

L'article 44 stipule en effet que toutes les tâches d'opération et de suivi du fonctionnement d'une installation de production et de distribution d'eau destinée à la consommation humaine, incluant le prélèvement d'échantillons, doivent être réalisées par une personne reconnue compétente ou, lorsque le règlement le permet, sous la supervision d'une telle personne. L'article 44.0.2 du RQEP, quant à lui, formule des exigences à l'endroit des employeurs des personnes visées par l'article 44. Ils doivent s'assurer que toutes les personnes qu'ils emploient pour réaliser des tâches visées, incluant le prélèvement d'échantillons, sont reconnues compétentes ou, lorsque le règlement le permet, que ceux-ci effectuent leurs tâches sous la supervision d'une personne compétente.

Le Ministère vous demande donc de lui faire parvenir :

- Pour chaque installation de production d'eau potable (incluant puits, prise d'eau de surface, station de pompage, usine de traitement) dont vous êtes responsable :

- le formulaire ci-joint, dûment rempli et signé, pour l'installation et présentant les noms et qualification des personnes allouées à l'opération et au suivi du fonctionnement de l'installation;
- les certificats de qualification de tous vos opérateurs (transmettre des certificats regroupés par installation)
- Pour chaque installation de distribution (réseau), sous votre responsabilité :
 - le formulaire ci-joint, dûment rempli et signé, indiquant les noms et la qualification des personnes affectées au prélèvement des échantillons d'eau potable;
 - les certificats de qualification de tous vos opérateurs chargés du prélèvement de l'eau potable (regroupés par installation)

Veillez compléter un formulaire par installation de production ou de distribution. Si l'échantillonnage des eaux est effectué par un laboratoire accrédité, indiquer le nom du laboratoire et transmettre une copie du contrat.

Prenez note que les manœuvres à l'aqueduc et les personnes dont les tâches résident dans la supervision ou la réalisation de travaux d'entretien ou de réparation sur les installations de distribution (profil OPA et P6C), ne sont pas concernées par cette opération.

Pour davantage de renseignements concernant la compétence des opérateurs eau potable, nous vous invitons à consulter le site web du MDDELCC à l'adresse suivante : <http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/eau/potable/brochure/operateur.htm>.

Pour toute information additionnelle, vous pouvez communiquer avec Mme Lucie Riendeau au 450 928-7607 poste 315 ou à lucie.riendeau@mddelcc.gouv.qc.ca. Les documents exigés doivent être transmis par télécopieur, par courriel ou par la poste à l'attention de cette même personne au plus tard le 30 avril 2015.

Veillez recevoir, Madame, Monsieur, nos meilleures salutations.

JD/ASL/asl


Jonathan Davies
Chef d'équipe, secteur municipal

Longueuil, le 23 février 2015

Hôtel Douglas Restaurant inc.
3, rang Saint-André
Saint-Cyprien-de-Napierville (Québec) J0J 1L0

N° document : 401227522
N° de lieu : X2139103
Nom de lieu : Système de distribution d'eau potable Douglas (motel-restaurant)

Objet : Demande de preuves de conformité aux exigences de qualification des opérateurs

Mesdames,
Messieurs,

Par la présente, le ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MDDELCC) sollicite votre collaboration afin de pouvoir s'assurer de la conformité de votre/vos installation (s) d'eau potable aux exigences des articles 44 et 44.0.2 du *Règlement sur la qualité de l'eau potable* (RQEP).

L'article 44 stipule en effet que toutes les tâches d'opération et de suivi du fonctionnement d'une installation de production et de distribution d'eau destinée à la consommation humaine, incluant le prélèvement d'échantillons, doivent être réalisées par une personne reconnue compétente ou, lorsque le règlement le permet, sous la supervision d'une telle personne. L'article 44.0.2 du RQEP, quant à lui, formule des exigences à l'endroit des employeurs des personnes visées par l'article 44. Ils doivent s'assurer que toutes les personnes qu'ils emploient pour réaliser des tâches visées, incluant le prélèvement d'échantillons, sont reconnues compétentes ou, lorsque le règlement le permet, que ceux-ci effectuent leurs tâches sous la supervision d'une personne compétente.

Le Ministère vous demande donc de lui faire parvenir :

- Pour chaque installation de production d'eau potable (incluant puits, prise d'eau de surface, station de pompage, usine de traitement) dont vous êtes responsable :

- le formulaire ci-joint, dûment rempli et signé, pour l'installation et présentant les noms et qualification des personnes allouées à l'opération et au suivi du fonctionnement de l'installation;
- les certificats de qualification de tous vos opérateurs (transmettre des certificats regroupés par installation)
- Pour chaque installation de distribution (réseau), sous votre responsabilité :
 - le formulaire ci-joint, dûment rempli et signé, indiquant les noms et la qualification des personnes affectées au prélèvement des échantillons d'eau potable;
 - les certificats de qualification de tous vos opérateurs chargés du prélèvement de l'eau potable (regroupés par installation)

Veillez compléter un formulaire par installation de production ou de distribution. Si l'échantillonnage des eaux est effectué par un laboratoire accrédité, indiquer le nom du laboratoire et transmettre une copie du contrat.

Prenez note que les manœuvres à l'aqueduc et les personnes dont les tâches résident dans la supervision ou la réalisation de travaux d'entretien ou de réparation sur les installations de distribution (profil OPA et P6C), ne sont pas concernées par cette opération.

Pour davantage de renseignements concernant la compétence des opérateurs eau potable, nous vous invitons à consulter le site web du MDDELCC à l'adresse suivante : <http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/eau/potable/brochure/operateur.htm>.

Pour toute information additionnelle, vous pouvez communiquer avec Mme Lucie Riendeau au 450 928-7607 poste 315 ou à lucie.riendeau@mddelcc.gouv.qc.ca. Les documents exigés doivent être transmis par télécopieur, par courriel ou par la poste à l'attention de cette même personne au plus tard le 30 avril 2015.

Veillez recevoir, Madame, Monsieur, nos meilleures salutations.

JD/ASL/asl


Jonathan Davies
Chef d'équipe, secteur municipal

Longueuil, le 30 janvier 2017

Hôtel Douglas Restaurant inc.
3, rang Saint-André
Saint-Cyprien-de-Napierville (Québec) J0J 1L0

N/Réf. : 7323-16-01-00407-00
401558107

Objet : Alimentation en eaux souterraines du restaurant-hôtel Douglas

Monsieur Richard Fortin,

Une inspection de votre établissement a été réalisée le 27 mai 2016 par un inspecteur du Centre de contrôle environnemental du Québec. Le but de cette inspection était de vérifier le système de traitement de l'eau présent au sous-sol de votre établissement ainsi que le puits d'alimentation en eaux souterraines.

Lors de cette inspection, il a été constaté que le système d'adoucissement de l'eau était fonctionnel et que l'eau captée du puits tubulaire était préalablement traitée avant d'être distribuée dans la plomberie du restaurant et de l'hôtel. La vérification de votre puits a quant à elle révélée que la structure du tubage est atteinte de façon avancée par de la corrosion et que des traces d'infiltration d'eau sont présentes dans le tunnel menant au puits, laissant présager que le puits a déjà pu faire l'objet d'une immersion à un certain moment. Nous vous invitons à faire les vérifications et correctifs requis pour vous assurer de protéger de façon optimale votre puits.

De plus, pour les dates des 3 et 11 mai 2016 les résultats d'analyses réalisées en laboratoire ont révélé la présence de bactéries *Escherichia coli* dans l'eau traitée distribuée dans le restaurant et l'hôtel, entraînant l'obligation pour votre établissement d'émettre un avis d'ébullition encadré par les dispositions prévues au règlement sur la qualité de l'eau potable, dans l'optique de protéger votre clientèle ainsi que vos employés. Ces dispositions inclues entre autres l'affichage des avis requis aux différents points d'eau accessibles pour aviser votre clientèle et vos employés que l'eau doit être préalablement bouillie avant d'être consommée. Le règlement prévoit aussi que le maintien de l'avis d'ébullition doit faire l'objet d'une communication à tous les 14 jours auprès des instances

...2

du MDDELCC, du MAPAQ et de la DSP pour attester de la bonne diffusion de l'avis auprès des personnes visées.

Nous vous informons qu'en vertu de l'article 6 du règlement sur la qualité de l'eau potable que les eaux qui sont mises à la disposition de l'utilisateur par un système de distribution alimenté exclusivement avec des eaux brutes souterraines, doivent, si des analyses ont révélé la présence, dans au moins deux échantillons de ces eaux brutes, de bactéries *Escherichia coli*, de bactéries entérocoques, de virus coliphages F-spécifiques, de micro-organismes pathogènes ou indicateurs d'une contamination d'origine fécale, avoir subi un traitement de désinfection dont le taux éprouvé d'efficacité d'élimination est d'au moins 99,99% des virus.

L'avis d'ébullition qui est en vigueur pour votre établissement devra donc être maintenu tant et aussi longtemps que les correctifs appropriés n'auront pas été apportés pour vous conformer à l'exigence de l'article 6 du règlement sur la qualité de l'eau potable.

De plus, nous vous informons qu'une étude de caractérisation des eaux souterraines a été réalisée aux mois de novembre et décembre de l'année 2013 à l'endroit du terrain de la station-service qui entoure en partie le périmètre de votre propriété. Cette étude a révélé la présence de faibles concentrations en naphthalène et xylènes dans un piézomètre (puits d'observation) situé à proximité de votre puits d'alimentation en eaux souterraines. En fonction de ces informations, nous vous recommandons de procéder à un contrôle de ces paramètres afin de vérifier si ces contaminants sont présents dans l'eau souterraine captée par votre puits.

En vertu des dispositions prévues en l'article 42 du règlement sur la qualité de l'eau potable nous vous recommandons notamment de contrôler la liste des paramètres d'intérêt suivants à l'endroit de l'eau brute (non-traitée) de votre puits :

- Benzène, toluène, éthyl-benzène, xylènes (acronyme : BTEX)
- Hydrocarbures pétroliers C10-C50
- Identification des produits pétroliers (acronyme : IPP)
- Hydrocarbures aromatiques polycycliques (acronyme : HAP)

Suite au contrôle de ces paramètres, nous vous demandons de nous transmettre sans délai les résultats d'analyses lorsque ceux-ci seront connus, soit par courriel ou par la poste. Dans le cas où des résultats positifs seraient identifiés pour les paramètres contrôlés, une analyse de risque sera effectuée en collaboration avec la Direction de la Santé Publique (DSP) qui verra à émettre un avis spécifique à la situation.

Veillez noter que la mise en place d'un système de traitement requis pour satisfaire à l'article 6 du règlement sur la qualité de l'eau potable ou pour traiter d'autres paramètres non encadrés par le règlement nécessite l'obtention préalablement d'une autorisation

environnementale auprès du MDDELCC en vertu de l'article 32 de la Loi sur la qualité de l'environnement. À cet effet, nous vous invitons à consulter le lien suivant où vous trouverez la documentation relative à la réalisation d'une demande d'autorisation : <http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/eau/demande-autorisation/article32/index.htm>

Veillez noter que la demande d'autorisation à être présentée au MDDELCC doit être préparée, signée et scellée par un ingénieur membre de l'Ordre des ingénieurs du Québec (OIQ) possédant l'expertise rattachée au domaine pour lequel la demande d'autorisation est présentée.

Nous comptons sur votre collaboration afin de protéger de façon optimale votre clientèle.

Pour toute information additionnelle, vous pouvez communiquer avec M. Rémy Bellefleur au 450 928-7607, poste 338 ou par courriel à l'adresse suivante : remy.bellefleur@mddelcc.gouv.qc.ca.

Veillez recevoir, Monsieur, nos plus sincères salutations.



Rémy Bellefleur
Secteur municipal

RB/mt

Longueuil, le 26 février 2021

Hôtel Douglas Restaurant inc.
3, rang Saint-André
Saint-Cyprien-de-Napierville (Québec) J0J 1L0

N/Réf. : 7323-16-01-0040700
N° réseau : 02101156-17-01
Nom du réseau : Système de distribution d'eau potable Douglas (motel-restaurant)
N° de document : 400980525

Objet : Assujettissement au Règlement sur la qualité de l'eau potable

Mesdames,
Messieurs,

En vertu du Règlement sur la qualité de l'eau potable, nous désirons vous aviser que le lieu que vous exploitez est assujéti à un contrôle de qualité, de même qu'à une formation appropriée pour les opérateurs de tels systèmes.

Vous trouverez ci-après l'information dont vous aurez besoin pour respecter les obligations réglementaires sur les paramètres et les fréquences qui s'appliquent à votre système. La fréquence à respecter pour chacun des types de contrôles que vous devez réaliser vous est indiquée dans les lignes qui suivent. À ces fréquences s'ajoutent quelques particularités qui vous sont décrites ci-dessous.

Contrôle bactériologique de l'eau distribuée :

Votre fréquence d'échantillonnage est bimensuelle (2 fois par mois avec un minimum de 7 jours entre les prélèvements). Les bactéries coliformes totales et les bactéries coliformes fécales ou *Escherichia coli* doivent être analysées sur chaque échantillon.

Contrôle physico-chimique inorganique :

Votre fréquence d'échantillonnage est annuelle (1 fois par année). Les échantillons devront être prélevés entre le 1^{er} juillet et le 1^{er} octobre au centre du réseau. Les paramètres à analyser concernent les substances inorganiques suivantes :

Antimoine	Cyanures (CN)
Arsenic (As)	Fluorures (F)
Baryum (Ba)	Nitrites + Nitrates (exprimés en N)
Bore (B)	Mercure (Hg)
Cadmium (Cd)	Plomb (Pb)
Chrome total (Cr)	Sélénium (Se)
Cuivre (Cu)	Uranium (U)

Contrôle physico-chimique turbidité :

Votre fréquence d'échantillonnage est mensuelle (1 fois par mois).

Contrôle physico-chimique nitrates/nitrites :

Votre fréquence d'échantillonnage est trimestrielle (4 fois par année). Les échantillons devront être prélevés pour chacun des trimestres commençant respectivement les 1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet et 1^{er} octobre avec un intervalle minimal de deux mois entre les prélèvements.

Veillez prendre note que les analyses devront être effectuées dans un laboratoire accrédité par le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs. Une liste de ces laboratoires est annexée à cet envoi.

De plus, l'article 10.1 du Règlement sur la qualité de l'eau potable impose désormais à tout responsable d'un système de distribution d'eau potable, alimentant plus de 20 personnes, de transmettre au ministre du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs une déclaration contenant les renseignements figurant à l'annexe 3 du règlement.

Pour toute information additionnelle, vous pouvez communiquer avec la soussignée au 514-968-3017 ou à l'adresse courriel isabelle.tardif-bernier@environnement.gouv.qc.ca.

Veillez recevoir, Mesdames, Messieurs, nos salutations distinguées.

ORIGINAL SIGNÉ

itb

Isabelle Tardif-Bernier
Inspectrice

p. j. - Tableau synthèse des contrôles de qualité obligatoire

Synthèse des contrôles de qualité obligatoire

Nom de réseau : Système de distribution d'eau potable Douglas (motel-restaurant)
Numéro de réseau : X2139103

Type d'exploitant	Privé
Type de clientèle	Touristique
Population totale	500
Bactériologique ¹	2 / mois
Substances inorganiques ²	1 / an
Turbidité	1 / mois
Nitrites + Nitrates	4 / an

¹ Comprend coliformes fécaux (*Escherichia coli*) et coliformes totaux.

² Comprend antimoine, arsenic, baryum, bore, cadmium, chrome total, cuivre, cyanures, fluorures, mercure, plomb, sélénium, uranium.

RAPPORT D'INSPECTION

Centre de contrôle environnemental du Québec

Direction régionale de l'Estrie et de la Montérégie
Région : Montérégie

1 Identification

Date de l'intervention : 2016-05-27	Heure de début : 10 h 39	Heure de fin : 11 h 05
Intervention effectuée par : Rémy Bellefleur		
Accompagné par : - + <input checked="" type="checkbox"/> SO		

1.1 Demande

N° de demande : 200169563	Type de demande : Programme de contrôle
Objet de la demande : M-3 C Programme de contrôle des systèmes de distribution d'eau potable	

1.2 Intervention

N° d'intervention : 301034299	Type d'intervention : Inspection
N° de gestion doc. : 7323-16-01-00407-00	N° de document : 401557776
But de l'intervention : Saint-Cyprien-de-Napierville, Eau potable, Hôtel Restaurant Le Douglas : Avis d'ébullition suite à présence en CT et E.coli	

2 Lieu concerné par l'intervention

1	Nom du lieu : Système de distribution d'eau potable Douglas (motel-restaurant)
	Nom usuel du lieu : 02101156-17-01
	N° du lieu : X2139103
	Type de lieu : distribution d'eau potable
	Localisation du lieu : Municipalité : Saint-Cyprien-de-Napierville
	Coordonnées géographiques du lieu (GÉO NAD 83 degrés décimaux) :

3 Intervenant du lieu

Nom	Implication dans le lieu	Adresse postale (si différente du lieu)	N° intervenant SAGO	N° de lieu SAGO
Hôtel Douglas Restaurant inc.	Propriétaire	3, rang Saint-André Saint-Cyprien-de-Napierville (Québec) J0J 1L0	Y2101156	X2139103

4 Condition météo

SO

5 Personne rencontrée (R) / contactée (C)

R	C	Nom	Fonction	N° de téléphone
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Articles 53-54 de la L.A.D.	Articles 53-54 de la L.A.D.	Articles 53-54 de la L.A.D.

5.1 Mode d'identification

But expliqué :	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> s. o.
Mode d'identification :	<input checked="" type="checkbox"/> verbale	<input checked="" type="checkbox"/> preuve de statut	
But expliqué à/Identification faite auprès de : _____			

6 Plainte

SO

7 Photo numérique

SO

Nombre de photos prises sur le terrain : 22	Nombre de photos intégrées au rapport : 18
---	--

Toutes les photos intégrées à ce rapport ont été prises par Rémy Bellefleur avec un appareil photo de type Sony Cybershot DSC-TF1. L'original de ces photos a été conservé conformément à la Directive sur la gestion des photos numériques. La carte mémoire de l'appareil est demeurée en ma possession jusqu'au transfert des photos originales sur le serveur central.

Les photos sont conservées sur le ou les répertoires sécurisés suivants : M:\Rég-16\belre03\7323-16-01-00407-00\2016-05-27

Toutes les photos apparaissant au présent rapport sont une fidèle représentation de ce que j'ai vu sur les lieux de l'inspection.

7.1 Modification apportée aux photos numériques

- + SO

8 Grille d'intervention annexée

SO

9 Autre pièce annexée au rapport - + <input type="checkbox"/> SO		
Type de pièce	Numéro	Titre
Document		Courriels échangés avec l'Hôtel-restaurant Le Douglas
Document		Extrait de l'étude de caractérisation des eaux souterraines
Document		Résultats d'analyses de la banque de données SEP

10 Équipement utilisé - + <input checked="" type="checkbox"/> SO		
--	--	--

11 Échantillon - + <input checked="" type="checkbox"/> SO		
---	--	--

12 Mise en contexte <input type="checkbox"/> SO		
---	--	--

Il y a eu 3 présences en E.coli pour les dates du 5 et 11 mai 2016. Un avis d'ébullition a été émis pour le restaurant et l'hôtel Le Douglas.

13 Description de l'intervention		
----------------------------------	--	--

Je me présente au restaurant vers 10h38. Je demande à rencontrer le responsable du restaurant.

Le responsable se présente à moi et je lui explique que je viens vérifier l'affichage de l'avis d'ébullition ainsi que les composantes du système de distribution d'eau. En compagnie du responsable je fais la vérification de la cuisine.

Je constate qu'un avis est affiché sur un frigidaire de la cuisine.

Nous allons ensuite dans le sous-sol du bâtiment à l'endroit où se trouve un système d'adoucissement de l'eau. Je ne remarque aucune anomalie au niveau de la plomberie à cet endroit.

Le responsable m'amène ensuite à l'entrée d'un tunnel qui mène vers la tête du puits qui alimente le restaurant et l'hôtel. Au bout du tunnel je vois la tête du puits et je constate qu'elle est atteinte de façon significative par de la corrosion. Je constate aussi la présence de marque d'eau à l'endroit des parois du tunnel, suggérant que la tête de puits a pu être submergée à au moins une occasion.

En provenance d'une paroi du côté gauche (en regardant de par le sous-sol vers l'intérieur du tunnel) je vois un tuyau qui ressort mais qui n'est connecté à rien.

Un autre tuyau noir d'environ 1 ½ pouce provenant du restaurant se rend dans une paroi de béton du côté droit (en regardant de par le sous-sol vers l'intérieur du tunnel)

J'invite le responsable du restaurant à faire appel à un spécialiste en traitement de l'eau et un hydrogéologue afin que des expertises et correctifs soient réalisés à l'endroit du puits. Je remercie le responsable du restaurant pour sa collaboration et je l'invite à communiquer avec moi s'il devait avoir toute question au sujet des démarches à suivre pour retrouver la conformité.

En quittant le restaurant, je constate la présence d'une affiche mentionnant l'avis d'ébullition à l'endroit de la toilette du restaurant ainsi qu'une affiche sur la porte d'entrée du restaurant.

Fin de l'inspection à 11h05.

14 Vérification complémentaire à l'intervention <input type="checkbox"/> SO		
---	--	--

Communications et faits marquants de l'hôtel-restaurant Le Douglas :

2016-07-25

- Résultat de plus de 80 coliformes totaux pour l'échantillon prélevé le 25 juillet 2016

2016-06-08

- Appel ^{Articles 53-54 de la L.A.D.} : Le puits a été nettoyé avec l'ingénieur. Il veut maintenant faire un retour à la conformité en vertu de l'article 39. J'explique que l'établissement est maintenant assujéti à l'article 6 du règlement sur la qualité de l'eau potable et qu'un système de traitement devra être mis en place.

2016-05-31

- Appel ^{Articles 53-54 de la L.A.D.} : L'ingénieur Stéphane Guay vient de passer. Selon l'ingénieur, cela coûterait entre 15 000 et 20 000\$ pour la mise en place d'un système de traitement de l'eau.

2016-05-30 :

- Appel ^{Articles 53-54 de la L.A.D.} : L'avis d'ébullition a été affiché en 3 places dans la cuisine et il reste à mettre les affiches dans les toilettes.

2016-05-27 : Inspection au restaurant-hôtel Le Douglas

2016-05-16 :

- Appel reçu ^{Articles 53-54 de la L.A.D.} pour faire un suivi à propos des résultats hors-normes (E.coli) à l'eau distribuée. Il suspecte le système de filtration au charbon comme responsable des résultats hors-normes. Son fournisseur importerait le charbon de Chine et ce ne serait pas du média accrédité.

2016-05-13 :

- Réception de résultats hors-normes pour l'échantillon du 11 mai 2016 prélevé à 7h30.

2016-05-11 :

- Appel reçu c^{Articles 53-54 de la L.A.D.} pour faire un suivi à propos des résultats hors-normes à l'eau distribuée. Il suspecte le système de filtration au charbon comme responsable des résultats hors-normes. Son fournisseur importerait le charbon de Chine et ce ne serait pas du média accrédité.
- Prélèvement de 2 échantillons pour le retour à la conformité
- **Échantillon à 7h30 : 1 CT + 1 E.coli**

2016-05-09 :

- Appel reçu c^{Articles 53-54 de la L.A.D.} pour faire un suivi à propos des résultats hors-norme à l'eau distribuée.
- Envoi d'un courriel à ^{Articles 53-54 de la L.A.D.} pour mentionner un correctif à faire dans l'adresse courriel pour la transmission de résultats par le laboratoire accrédité.
 - **Ajout du paramètre naphthalène au contrôle de l'eau brute**
- Réception d'un courriel du consultant ^{Articles 23-24 c} avec information au sujet de résultats pour le suivi de piézomètres à proximité de l'Hôtel Restaurant Le Douglas.
 - **Résultat de 4,3 ug/L en naphthalène au piézomètre MW5**

2016-05-06 :

- Appel reçu c^{Articles 53-54 de la L.A.D.} pour faire un suivi à propos du dénombrement de 1 E.coli + 1 coliforme total dans l'échantillon prélevé le 3 mai 2016.
- Contrôle de l'eau brute : 2 échantillons en un jour → Les résultats sont conformes
- Envoi de deux courriels à ^{Articles 53-54 de la L.A.D.} au sujet du suivi de la qualité de l'eau potable + documents de déclaration de résultat hors-norme.

2016-05-03 :

- Prélèvement de 2 échantillons pour le retour à la conformité
- **Échantillon #1 : 2 CT + 1 E.coli**
- **Échantillon #2 : 2 CT + 2 E.coli**

2016-05-02 :

- Prélèvement de 2 échantillons pour le retour à la conformité
- Échantillon #1 : OK
- Échantillon #2 : OK

2016-04-28 :

- Appel reçu d'^{Articles 53-54 de la L.A.D.} pour faire un suivi à propos du dénombrement de 17 coliformes totaux dans l'échantillon prélevé le 20 avril.
- Ajout du contrôle des bactéries entérocoques à l'eau brute
- Envoi d'un courriel à ^{Articles 53-54 de la L.A.D.} au sujet du suivi de la qualité de l'eau potable.
 - **Ajout du contrôle à l'eau brute des BTEX, hydrocarbures C10-C50, identification des produits pétroliers, hydrocarbures aromatiques polycycliques → benzo(a)pyrène.**

2016-04-27 :

- Appel à ^{Articles 53-54 de la L.A.D.} pour faire un suivi à propos du dénombrement de 17 coliformes totaux dans l'échantillon prélevé le 20 avril.

2016-04-20 :

- Dénombrement de 17 coliformes totaux dans l'échantillon d'eau distribuée prélevé le 20 avril 2016.
- Contrôle de l'eau brute : 1 échantillon pour le contrôle du paramètre E.coli seulement (pas de contrôle fait pour les bactéries entérocoques)

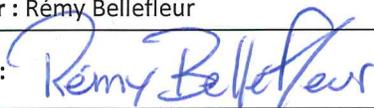
15 Conclusion

En fonction des observations et constats faits lors de l'inspection du 27 mai 2016 à l'endroit du restaurant-hôtel Le Douglas, voici mes conclusions :

1. L'avis d'ébullition est affiché en divers endroit du restaurant. Le contenu des avis n'est pas entièrement conforme à l'exigence du règlement sur la qualité de l'eau potable mais le responsable s'est engagé à afficher les avis conformément, ce qui a été fait immédiatement suite à l'inspection et confirmé le lundi 30 mai 2016 par téléphone.
2. Le puits est susceptible d'être immergé en fonction des traces d'eau présentes sur les parois du tunnel.
3. La tête de puits est atteinte de façon avancée par la corrosion.
4. Il y a eu 2 jours distincts avec présence de bactéries E.coli dans l'eau distribuée soit les 3 et 11 mai 2016. Le réseau devient donc assujéti à l'article 6 du règlement sur la qualité de l'eau potable.

15 Conclusion	
5.	Une caractérisation des eaux souterraines a été réalisée à l'endroit du terrain voisin de l'hôtel-restaurant Le Douglas et un piézomètre situé à proximité de l'hôtel a révélé la présence de naphthalène dans l'eau avec une concentration de l'ordre de 4,3 ug/L.
6.	En fonction des données connues et présentes au rapport de caractérisation des eaux souterraines du terrain voisin de l'hôtel-restaurant, il a été recommandé le 28 avril 2016 que l'hôtel-restaurant procède au contrôle des BTEX, hydrocarbures C10-C50, IPP et le paramètre benzo(a)pyrène de la famille des HAP. Aucun résultat n'a été transmis au CCEQ en date de la rédaction du présent rapport.

16 Évaluation de la gravité des conséquences des manquements constatés		-	+	<input checked="" type="checkbox"/> SO
--	--	---	---	--

17 Recommandations	
Ainsi, je recommande de transmettre une lettre à l'exploitant pour l'aviser formellement de l'importance de procéder à un contrôle des paramètres BTEX, hydrocarbures C10-C50, IPP et HAP à l'eau brute du puits qui alimente le restaurant et l'hôtel, le tout basé sur les informations obtenues au sujet de la caractérisation des eaux souterraines qui a été réalisées au terrain adjoignant à celui de l'hôtel-restaurant.	
Fermer l'intervention.	
Rédigé par : Rémy Bellefleur	Fonction : Inspecteur
Signature : 	Date de signature : 2017-01-20

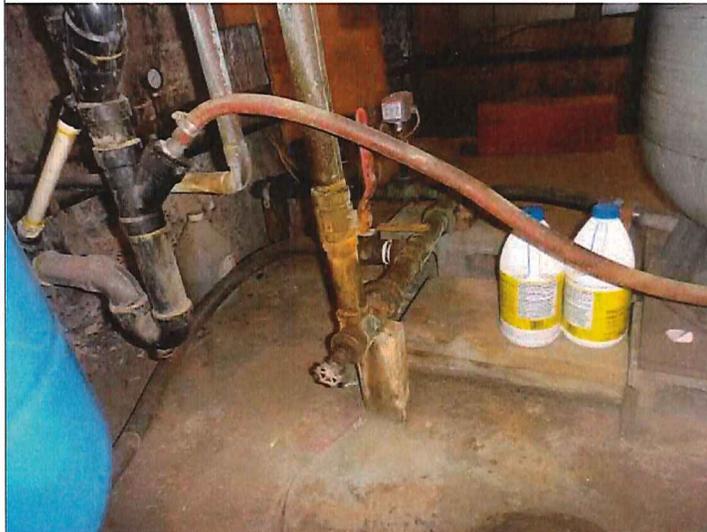
18 Vérification du rapport d'intervention	
Approuvé par : Jonathan Davies	Fonction : Chef d'équipe
Signature : 	Date : 2017-01-26
Commentaires : D'accord pour la lettre.	



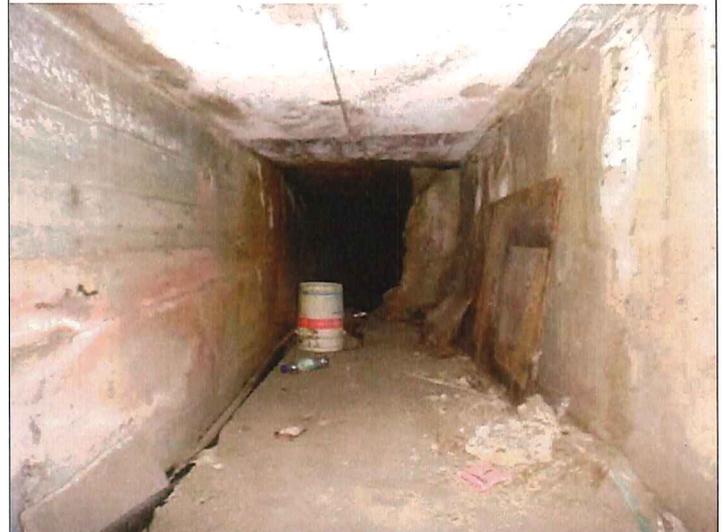
DSC01437.JPG
Image 1. Système d'adoucissement



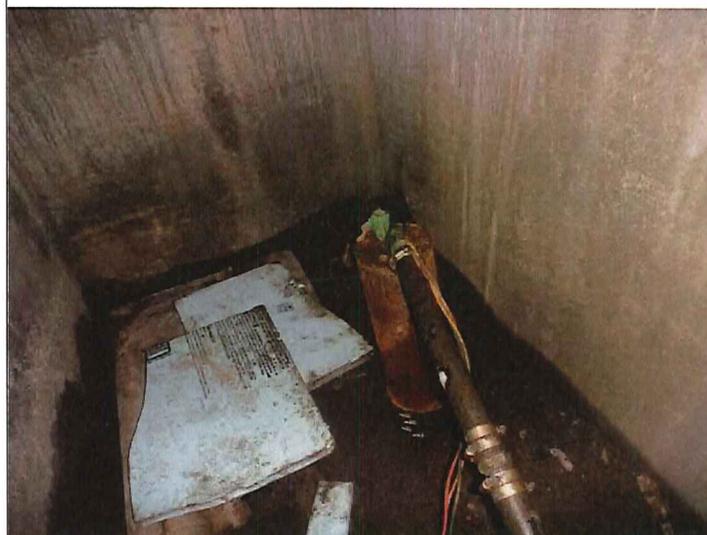
DSC01438.JPG
Image 2. Point de prélèvement



DSC01439.JPG
Image 3. Point de prélèvement



DSC01440.JPG
Image 4. Tunnel qui mène au puits



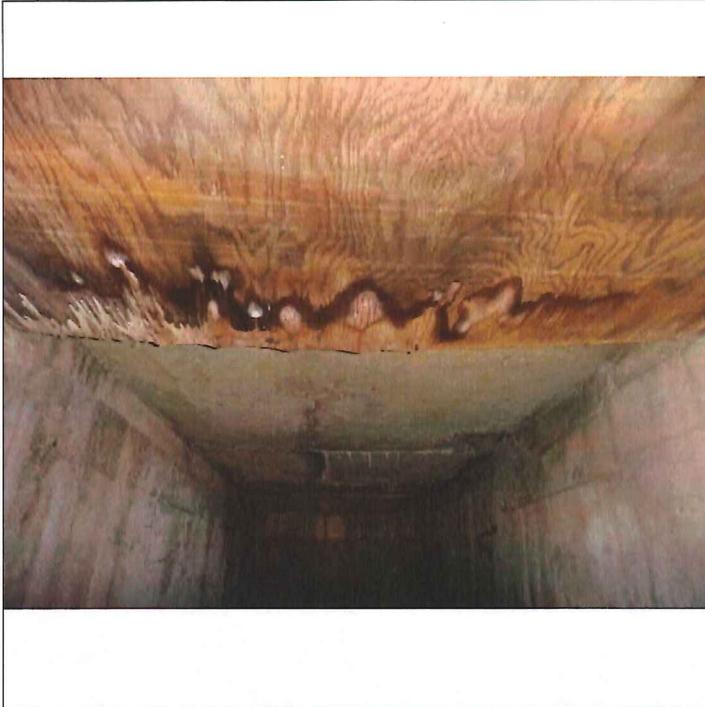
DSC01442.JPG
Image 5. Tête du puits



DSC01444.JPG
Image 6. Tête du puits et marques d'eau sur les parois en béton

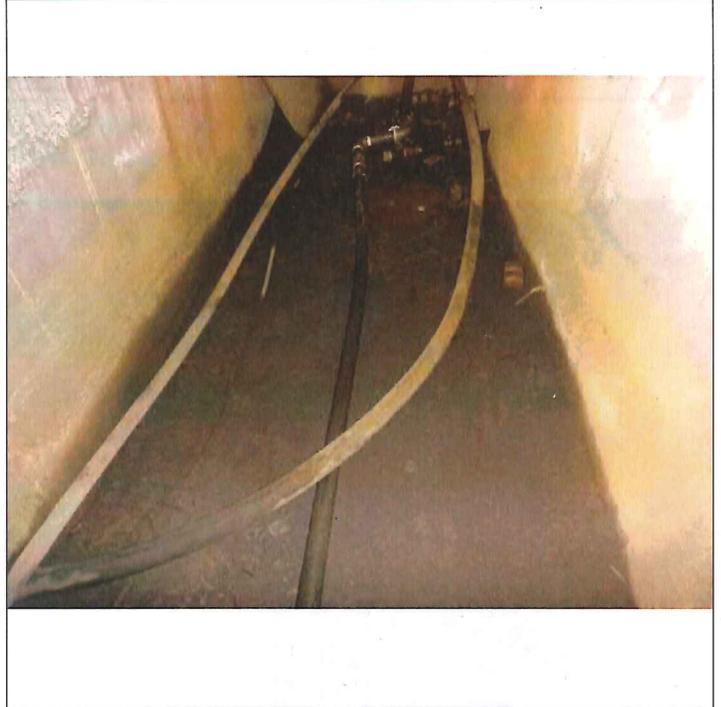
Hotel restaurant Le Douglas (Saint-Cyprien-de-Napierville)

Inspection du 27 mai 2016



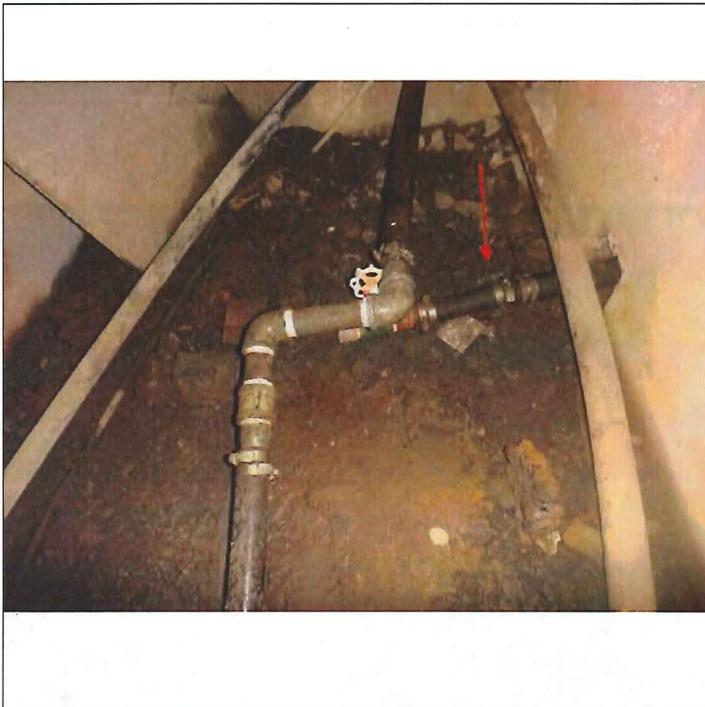
DSC01445.JPG

Image 7. Infiltration d'eau au niveau de la partie supérieure du tunnel



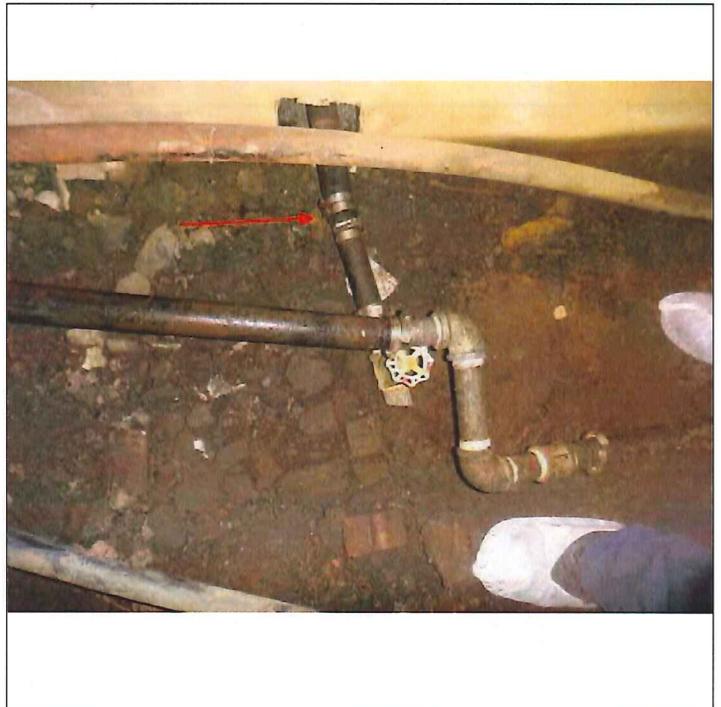
DSC01446.JPG

Image 8. Tuyauterie connectée au puits



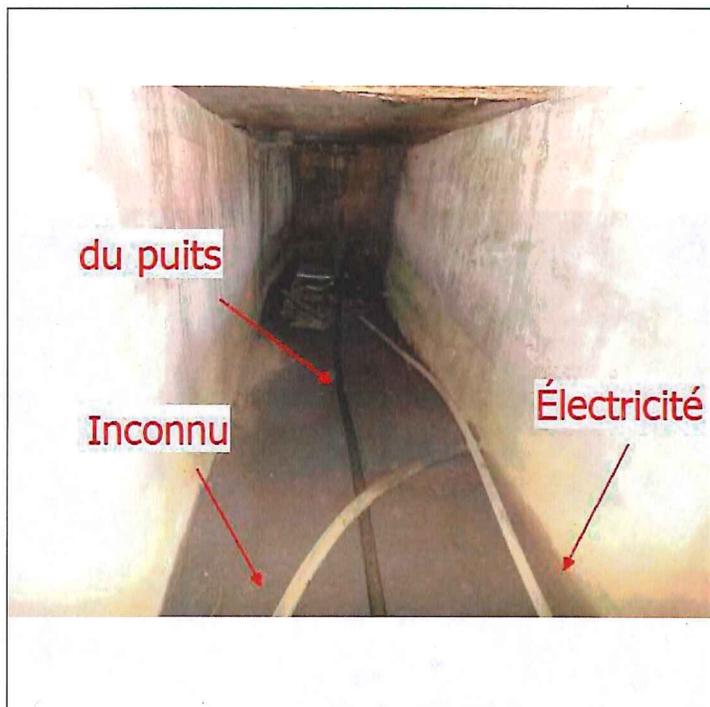
DSC01447.JPG

Image 9. Tuyauterie du puits et tuyau qui sort du mur (non raccordé)



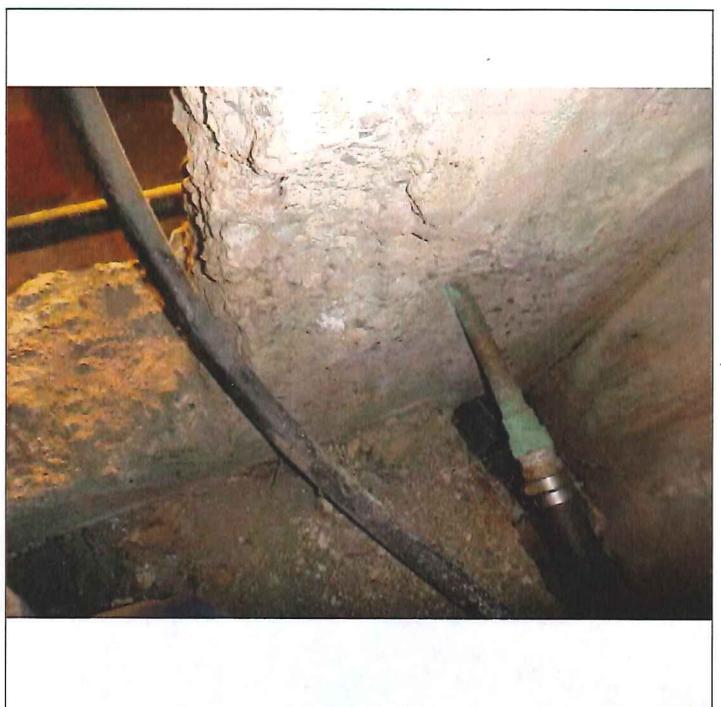
DSC01448.JPG

Image 10. Tuyauterie du puits et tuyau qui sort du mur (non raccordé)



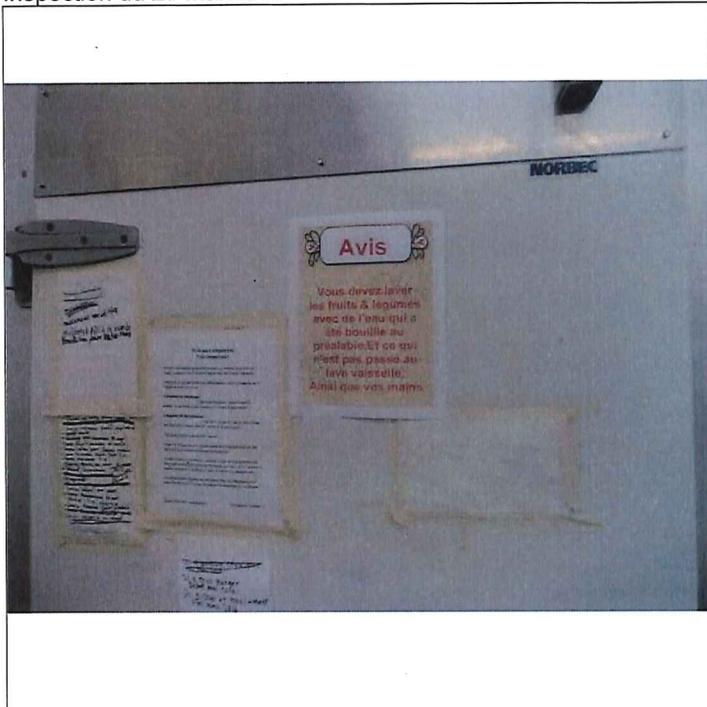
DSC01449.JPG

Image 11.



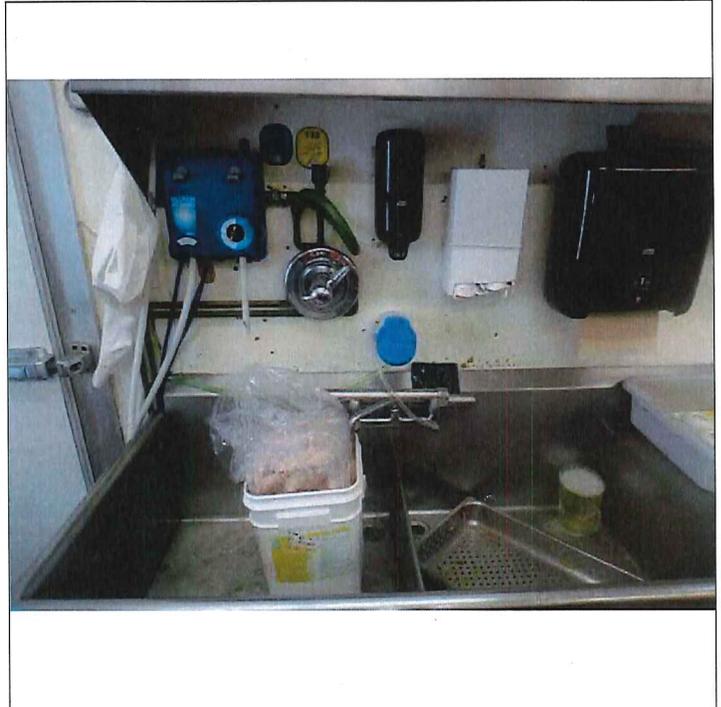
DSC01451.JPG

Image 12. Tuyau au travers du mur de fondation du restaurant



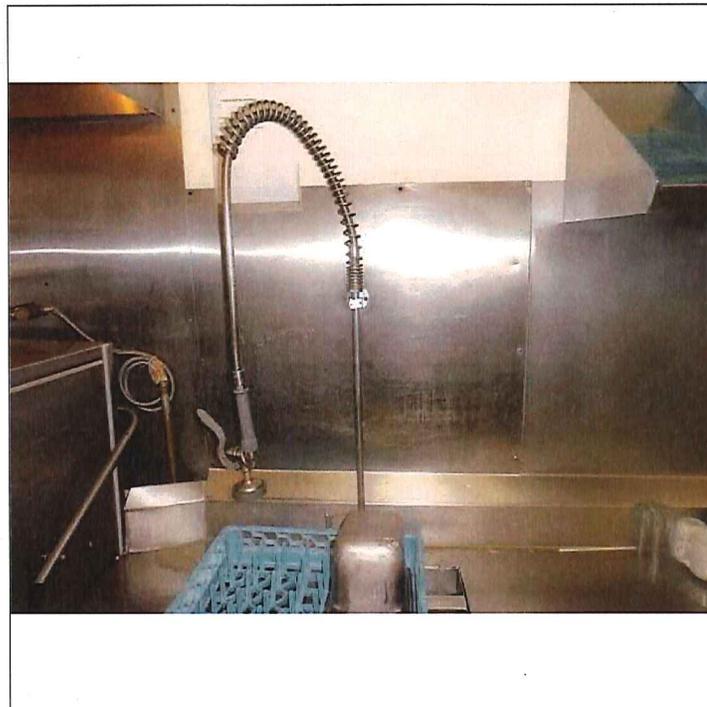
DSC01452.JPG

Image 13. Avis affiché sur un frigidaire de la cuisine



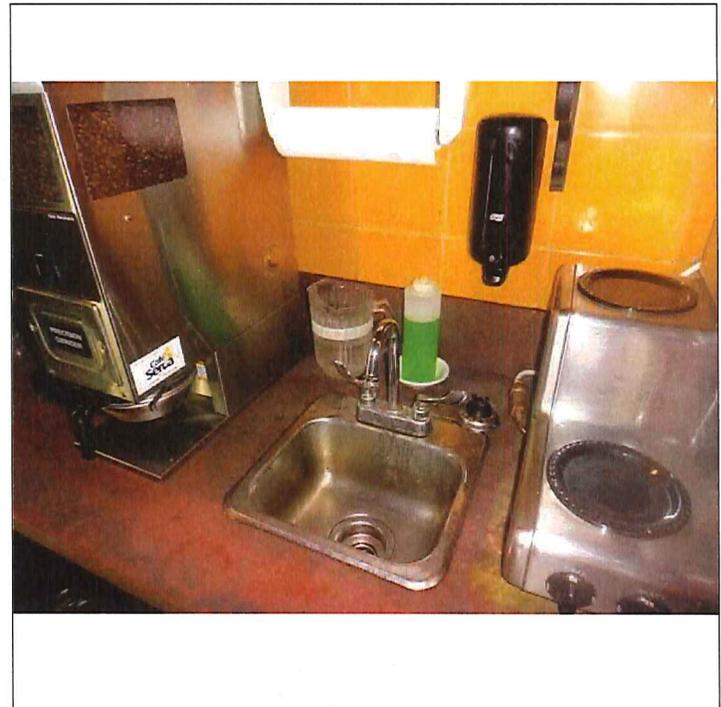
DSC01453.JPG

Image 14. Évier de la cuisine sans affiche



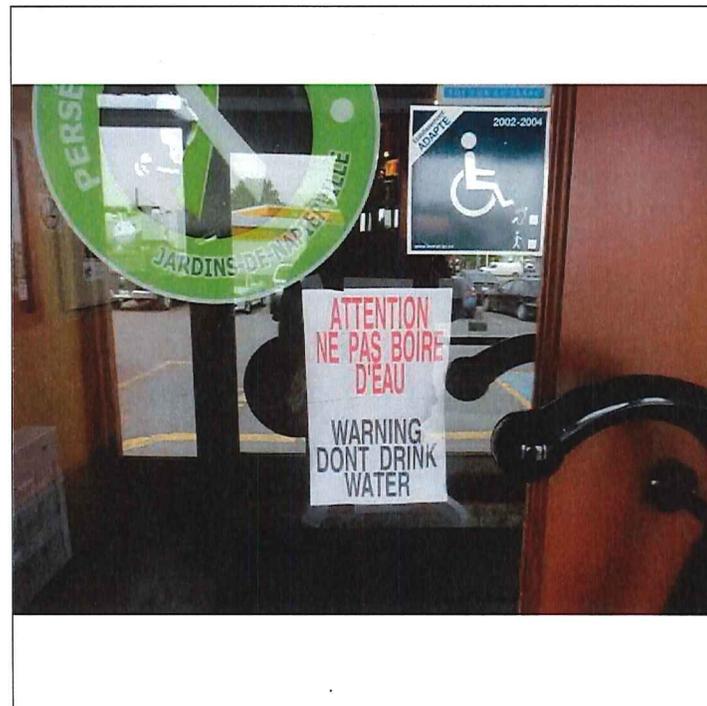
DSC01454.JPG

Image 15. Évier de la cuisine sans affiche



DSC01455.JPG

Image 16. Évier du bar sans affiche



DSC01456.JPG

Image 17. Affiche sur la porte d'entrée du restaurant



DSC01458.JPG

Image 18. Affiche dans la toilette

recherche

№ de échantillon	Date de prélèvement	Date de réception	Date de transmission	Colif. tot.	Colonie atyp.	E. coli	Chlore libre
251394	2016-12-29	2016-12-30	2017-01-06	0	0	0	
246455	2016-12-20	2016-12-21	2016-12-23	0	0	0	
222195	2016-11-29	2016-11-30	2016-12-02	0	0	0	
197703	2016-11-08	2016-11-09	2016-11-16	0	0	0	
182824	2016-10-27	2016-10-28	2016-11-02	0	0	0	
171885	2016-10-19	2016-10-20	2016-10-27	0	0	0	
144275	2016-09-28	2016-09-29	2016-10-05	0	1	0	
124438	2016-09-14	2016-09-15	2016-09-21	0	0	0	
104379	2016-08-30	2016-08-31	2016-09-02	0	4	0	
090454	2016-08-18	2016-08-19	2016-08-23	1	0	0	
060135	2016-07-25	2016-07-26	2016-07-28	>80		0	
043314	2016-07-12	2016-07-13	2016-07-20	0	0	0	
024442	2016-06-28	2016-06-29	2016-07-08	0	0	0	
010446	2016-06-15	2016-06-17	2016-06-23	0	0	0	
010449	2016-06-15	2016-06-17	2016-06-23	0	0	0	
006244	2016-06-13	2016-06-15	2016-06-23	0	0	0	
006197	2016-06-13	2016-06-15	2016-06-23	0	0	0	
992768	2016-06-02	2016-06-03	2016-06-10	0	0	0	
991092	2016-06-01	2016-06-02	2016-06-07	0	0	0	
989558	2016-05-31	2016-06-01	2016-06-07	0	0	0	
983296	2016-05-25	2016-05-26	2016-05-31	0	0	0	
983295	2016-05-24	2016-05-26	2016-05-31	0	0	0	
981266	2016-05-24	2016-05-25	2016-05-27	0	0	0	
981267	2016-05-23	2016-05-25	2016-05-27	2	0	0	
968692	2016-05-12	2016-05-12	2016-05-17	0	0	0	
968689	2016-05-12	2016-05-12	2016-05-17	0	0	0	
968105	2016-05-11	2016-05-12	2016-05-20	1	0	1	
968106	2016-05-10	2016-05-12	2016-05-17	0	0	0	
959967	2016-05-03	2016-05-05	2016-05-06	2	0	2	
959549	2016-05-03	2016-05-04	2016-05-06	2	0	1	
958310	2016-05-02	2016-05-04	2016-05-10	0	0	0	
956602	2016-05-02	2016-05-03	2016-05-10	0	0	0	
944998	2016-04-20	2016-04-21	2016-04-26	17	0	0	
929761	2016-04-06	2016-04-07	2016-04-12	0	0	0	
919167	2016-03-24	2016-03-25	2016-04-01	0	0	0	
910882	2016-03-16	2016-03-17	2016-03-22	0	0	0	
901726	2016-03-08	2016-03-09	2016-03-15	0	0	0	
875349	2016-02-10	2016-02-11	2016-02-16	0	0	0	
861897	2016-01-27	2016-01-28	2016-01-29	0	0	0	
847306	2016-01-12	2016-01-13	2016-01-15	0	0	0	
828061	2015-12-15	2015-12-16	2015-12-22	0	0	0	

Nombre de lignes : 50

4

Résultats de recherche

N° du laboratoire	N° de l'échantillon	Date de prélèvement	Date de réception	Date de transmission	E. coli	Entéroco.	Coliphage F-spéc.
298	<u>3251408</u>	2016-12-29	2016-12-30	2017-01-06	0	0	
298	<u>3222196</u>	2016-11-29	2016-11-30	2016-12-02	0	0	
298	<u>3182822</u>	2016-10-27	2016-10-28	2016-11-02	0	0	
298	<u>3144334</u>	2016-09-28	2016-09-29	2016-10-05	0	0	
298	<u>3104373</u>	2016-08-30	2016-08-31	2016-09-02	0	0	
298	<u>3060514</u>	2016-07-25	2016-07-26	2016-07-28	0	0	
298	<u>3010447</u>	2016-06-15	2016-06-17	2016-06-28	0	0	
298	<u>3010448</u>	2016-06-15	2016-06-17	2016-06-28	0	0	
298	<u>3007068</u>	2016-06-13	2016-06-15	2016-06-23	0	0	
298	<u>3006246</u>	2016-06-13	2016-06-15	2016-06-23	0	0	
298	<u>2991095</u>	2016-06-01	2016-06-02	2016-06-07	0	0	
298	<u>2983258</u>	2016-05-25	2016-05-26	2016-05-31	0	0	
298	<u>2962214</u>	2016-05-06	2016-05-06	2016-05-10	0	0	
298	<u>2962784</u>	2016-05-06	2016-05-06	2016-05-10	0	0	
298	<u>2944999</u>	2016-04-20	2016-04-21	2016-04-26	0	0	

Bellefleur, Rémy

De: Bellefleur, Rémy
Envoyé: 20 mai 2016 15:27
À: Articles 53-54 de la L.A.D.
Objet: Suivi eau potable Hotel Restaurant Douglas
Pièces jointes: Formulaire Déclaration non-conformité - Hôtel Douglas restaurant inc.doc; Formulaire Déclaration non-conformité - Hôtel Douglas restaurant inc.pdf; Modèle avis d'ébullition Hôtel Douglas restaurant inc.doc

Bonjour monsieur Perras,

La présente est pour vous rappeler que l'avis d'ébullition qui touche présentement l'Hôtel Restaurant Le Douglas doit être renouvelé aux 14 jours, depuis la date initiale de l'avis d'ébullition, auprès des instances du MDDELCC et de la Direction de la Santé Publique (DSP).

Vous devez nous transmettre une déclaration écrite à l'effet que l'avis d'ébullition est toujours affiché et diffusé auprès de la clientèle et des employés, et nous transmettre une copie de l'avis d'ébullition affiché.

Vous trouverez en pièces jointes les documents concernés.

En vous remerciant pour votre collaboration,

Rémy Bellefleur

Inspecteur
Secteur municipal

Centre de Contrôle Environnemental du Québec (CCEQ) - Estrie Montérégie
Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les Changements Climatiques (MDDELCC)
201, Place Charles-Lemoyne, 2e étage
Longueuil, Québec
J4K 2T5

Téléphone : (450) 928-7607 **poste 338**
Télécopieur : (450) 928-7625

Courriel : remy.bellefleur@mddelcc.gouv.qc.ca

URGENCE-ENVIRONNEMENT : 1-866-694-5454

Bellefleur, Rémy

De: Bellefleur, Rémy
Envoyé: 16 mai 2016 09:25
À: Articles 53-54 de la L.A.D.
Objet: RE: Napierville_résultats eau

Bonjour,

Serait-il possible d'avoir les résultats liés au piézomètre identifié MW1, MW2, MW8 et MW9 pour ce projet? L'idéal serait évidemment d'avoir les résultats pour l'ensemble des piézomètres contrôlés.

Je traite en ce moment une situation impliquant un impact sur la qualité microbiologique de l'eau potable du puits exploité par l'Hôtel Restaurant Le Douglas et les informations que vous détenez me permettront d'effectuer une meilleure évaluation de la situation à savoir si le MDDELCC recommandera ou non à l'exploitant du restaurant de mettre en place des mesures supplémentaires pour protéger la santé de ses utilisateurs.

Votre collaboration est donc sollicitée afin que l'on puisse avoir le portrait de la qualité des eaux souterraines de ce secteur. Je resterai donc en attente de recevoir la documentation demandée en lien avec le suivi des piézomètres effectué pendant le projet réalisé au Flying J de Saint-Cyprien-de-Napierville afin de pouvoir statuer sur les suites qui devront être entreprises par l'Hôtel Restaurant Le Douglas pour le suivi de la qualité de son eau potable.

En vous remerciant à l'avance pour votre collaboration, veuillez accepter mes plus sincères salutations,

Rémy Bellefleur

Inspecteur
Secteur municipal

Centre de Contrôle Environnemental du Québec (CCEQ) - Estrie Montérégie
Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les Changements Climatiques (MDDELCC)
201, Place Charles-Lemoyne, 2e étage
Longueuil, Québec
J4K 2T5

Téléphone : (450) 928-7607 **poste 338**
Télécopieur : (450) 928-7625

Courriel : remy.bellefleur@mddelcc.gouv.qc.ca

URGENCE-ENVIRONNEMENT : 1-866-694-5454

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

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

Bellefleur, Rémy

De: Bellefleur, Rémy
Envoyé: 9 mai 2016 13:13
À: Articles 53-54 de la L.A.D.
Cc: 'richard.fortin@bellnet.ca'; 16.rr.eau.potable@ssss.gouv.qc.ca
Objet: [Saint-Cyprien-de-Napierville] Hôtel Douglas Restaurant inc. Suivi BTEX + naphtalène

Bonjour monsieur

Tel que déjà discuté avec vous la semaine dernière, il a été recommandé que Hôtel Douglas Restaurant inc. procède au suivi de la qualité des eaux souterraines pour les paramètres benzène, toluène, éthylbenzène, xylène et benzo(a)pyrène car un événement de contamination des eaux souterraines a été identifié en 2013 dans votre secteur.

Suite à des informations reçues ce matin à notre direction régionale (étude de piézomètres) il serait approprié de vérifier aussi le paramètre naphtalène car un piézomètre à côté du restaurant a révélé la présence de ce contaminant dans les eaux souterraines lors de l'étude.

Je vous invite à m'envoyer vos résultats d'analyse lorsque ceux-ci seront connus.

Merci,

Rémy Bellefleur

Inspecteur
Secteur municipal

Centre de Contrôle Environnemental du Québec (CCEQ) - Estrie Montérégie
Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les Changements Climatiques (MDDELCC)
201, Place Charles-Lemoyne, 2e étage
Longueuil, Québec
J4K 2T5

Téléphone : (450) 928-7607 **poste 338**
Télécopieur : (450) 928-7625

Courriel : remy.bellefleur@mddelcc.gouv.qc.ca

URGENCE-ENVIRONNEMENT : 1-866-694-5454

De : Bellefleur, Rémy
Envoyé : 9 mai 2016 07:57
À : 'Articles 53-54 de la L.A.D.'
Cc : 'richard.fortin@bellnet.ca' <richard.fortin@bellnet.ca>; 'Articles 53-54 de la L.A.D.'
Articles 53-54 de la L.A.D.
Objet : TR: [Saint-Cyprien-de-Napierville] Hôtel Douglas Restaurant inc. Présence en bactéries E.coli

Bonjour monsieur Perras,

La présente est pour vous aviser qu'une 2^e présence en bactéries E.coli a été identifiée pour la journée du mardi 3 mai 2016 dans l'échantillon prélevé à 16h00 à l'eau distribuée à l'Hôtel Restaurant Douglas.

J'ai remarqué que l'adresse courriel utilisée par le laboratoire Environex pour communiquer avec vous n'était pas la bonne. Je prends donc l'initiative de vous envoyer une copie du certificat d'analyse de l'échantillon concerné par la présence en bactéries E.coli.

J'attends de recevoir votre appel dans les meilleurs délais ce matin afin que vous puissiez me faire une mise à jour à propos des actions qui ont été entreprises cette fin de semaine ou qui sont à venir.

Merci,

Rémy Bellefleur

Inspecteur
Secteur municipal

Centre de Contrôle Environnemental du Québec (CCEQ) - Estrie Montérégie
Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les Changements Climatiques (MDDELCC)

201, Place Charles-Lemoyne, 2e étage
Longueuil, Québec
J4K 2T5

Téléphone : (450) 928-7607 **poste 338**
Télécopieur : (450) 928-7625

Courriel : remy.bellefleur@mddelcc.gouv.qc.ca

URGENCE-ENVIRONNEMENT : 1-866-694-5454

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

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

TABLE 6
GROUNDWATER ANALYTICAL RESULTS
1 of 1

déc 2013

Analytical Compounds	Criteria or Standards (ug/L)			RDL ⁽⁴⁾ (ug/L)	Sample ID / Date / Analytical Results (ug/L)	
	DW ⁽¹⁾	SSWIS ⁽¹⁾	Alert Threshold ⁽²⁾		MW4	MW5
					02-déc-13	28-nov-13
PH(C ₁₀ -C ₂₀)	-	3500	1750 ⁽³⁾	100	<100	180
Monocyclic Aromatic Hydrocarbons						
Benzene	5	590	5 ⁽³⁾	0,2	<0,2	<0,2
Ethylbenzene	2,4	420	2,4 ⁽³⁾	0,1	<0,1	<0,1
Toluene	24	580	24 ⁽³⁾	0,1	<0,1	<0,1
Total Xylenes	300	820	300 ⁽³⁾	0,4	<0,4	1,8
Polycyclic Aromatic Hydrocarbons						
Acenaphthene	-	67	33,5 ⁽³⁾	0,03	<0,03	<0,03
Anthracene	-	11000000	5500000 ⁽³⁾	0,03	<0,03	<0,03
Benzo(a)anthracene	-	4,9	2,45 ⁽³⁾	0,03	<0,03	<0,03
Benzo(a)pyrene	0,01	4,9	0,01 ⁽³⁾	0,01	<0,008	0,01
Benzo(b)fluoranthene	-	-	-	0,06	<0,06	<0,06
Benzo(j)fluoranthene	-	-	-	0,06	<0,06	<0,06
Benzo(k)fluoranthene	-	4,9	2,45 ⁽³⁾	0,06	<0,06	<0,06
Chrysene	-	4,9	2,45 ⁽³⁾	0,03	<0,03	<0,03
Dibenzo(a,h)anthracene	-	4,9	2,45 ⁽³⁾	0,03	<0,03	<0,03
Fluoranthene	-	2,3	1,15 ⁽³⁾	0,03	<0,03	<0,03
Fluorene	-	1400000	700000 ⁽³⁾	0,03	<0,03	<0,03
Indeno(1,2,3-cd)pyrene	-	4,9	2,45 ⁽³⁾	0,03	<0,03	<0,03
Naphthalene	-	340	170 ⁽³⁾	0,03	<0,03	4,3
Phenanthrene	-	30	15 ⁽³⁾	0,03	<0,03	<0,03
Pyrene	-	1100000	550000 ⁽³⁾	0,03	<0,03	<0,03

NOTES:

⁽¹⁾: Drinking Water (DW) or Seepage into Surface Water or Infiltration into Sewers (SSWIS) Criteria are from Soil Protection and Soil Protection and Contaminated Sites Rehabilitation Policy (MENV 1999, updated on MDDEFP's web site).

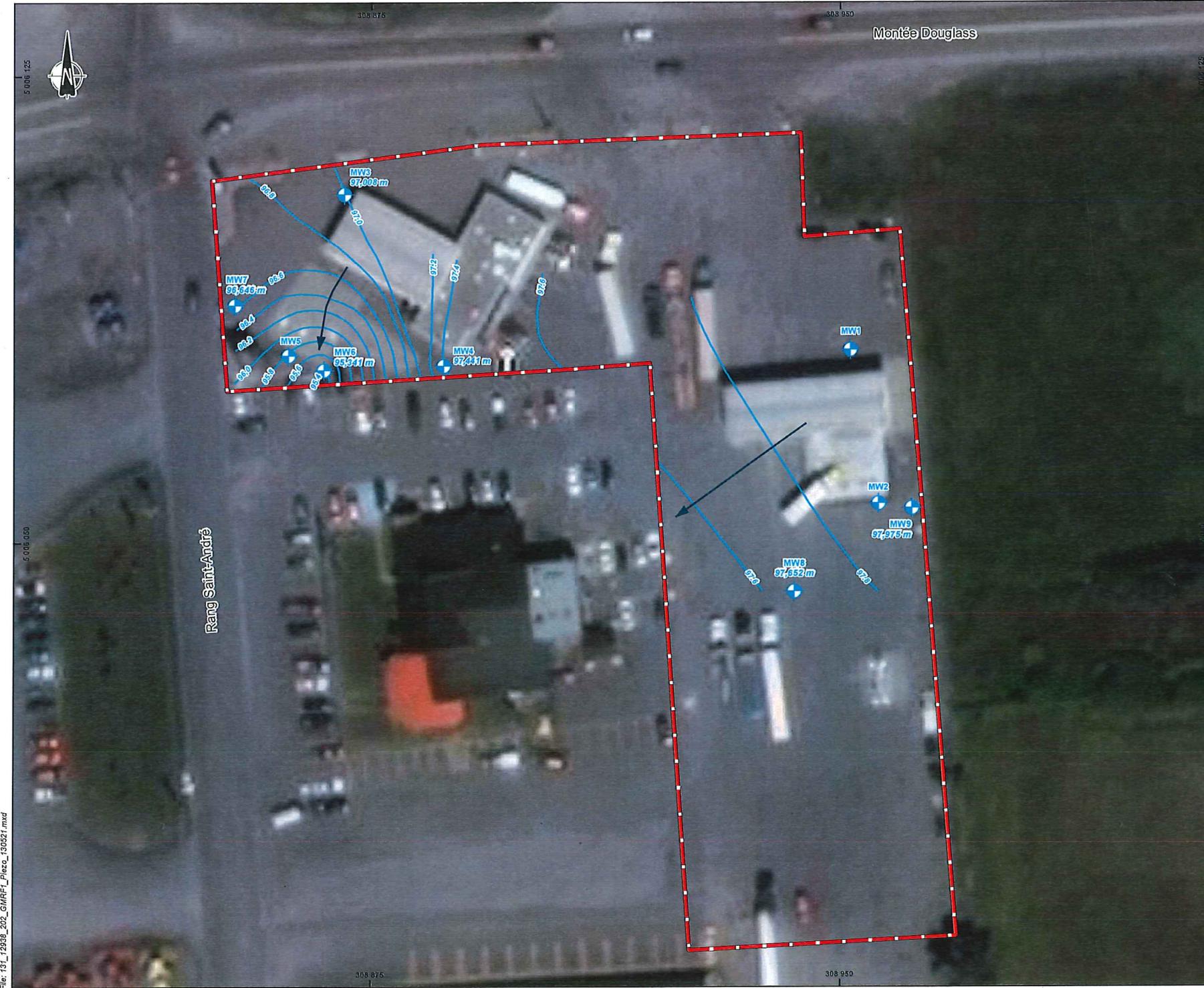
⁽²⁾: Alert Threshold of 50 % applicable on the SSWIS criteria on the well located down gradient.

⁽³⁾: Alert Threshold of 10 % (carcinogenic substance) applicable on the DW criteria on the well located down gradient.

⁽⁴⁾: Detection limit reported by the analytical laboratory (in ug/L), except if otherwise noted in the results column.

LEGEND:

-	: Not Defined or Not Analyzed
100	: Concentration Greater than the Alert Threshold
100	: Concentration Greater than SSWIS Criteria from the Policy.



5 016 125



5 016 050

File: 131_12938_202_GMRFL_Piezo_130927.mxd

308 875

308 950

308 875

308 950

Site Limit

Soundings (GENIVAR, 2013)

Monitoring Well

Piezometry

Piezometric Contour (0,2 m Interval)

Flow Direction Of Ground Water

97,975 Ground Water Elevation In Meters (Relative To Mean Sea Level)

0 6 12 24 m

1 : 600

Projection : NAD83, MTM 8



Pilot FLYING J

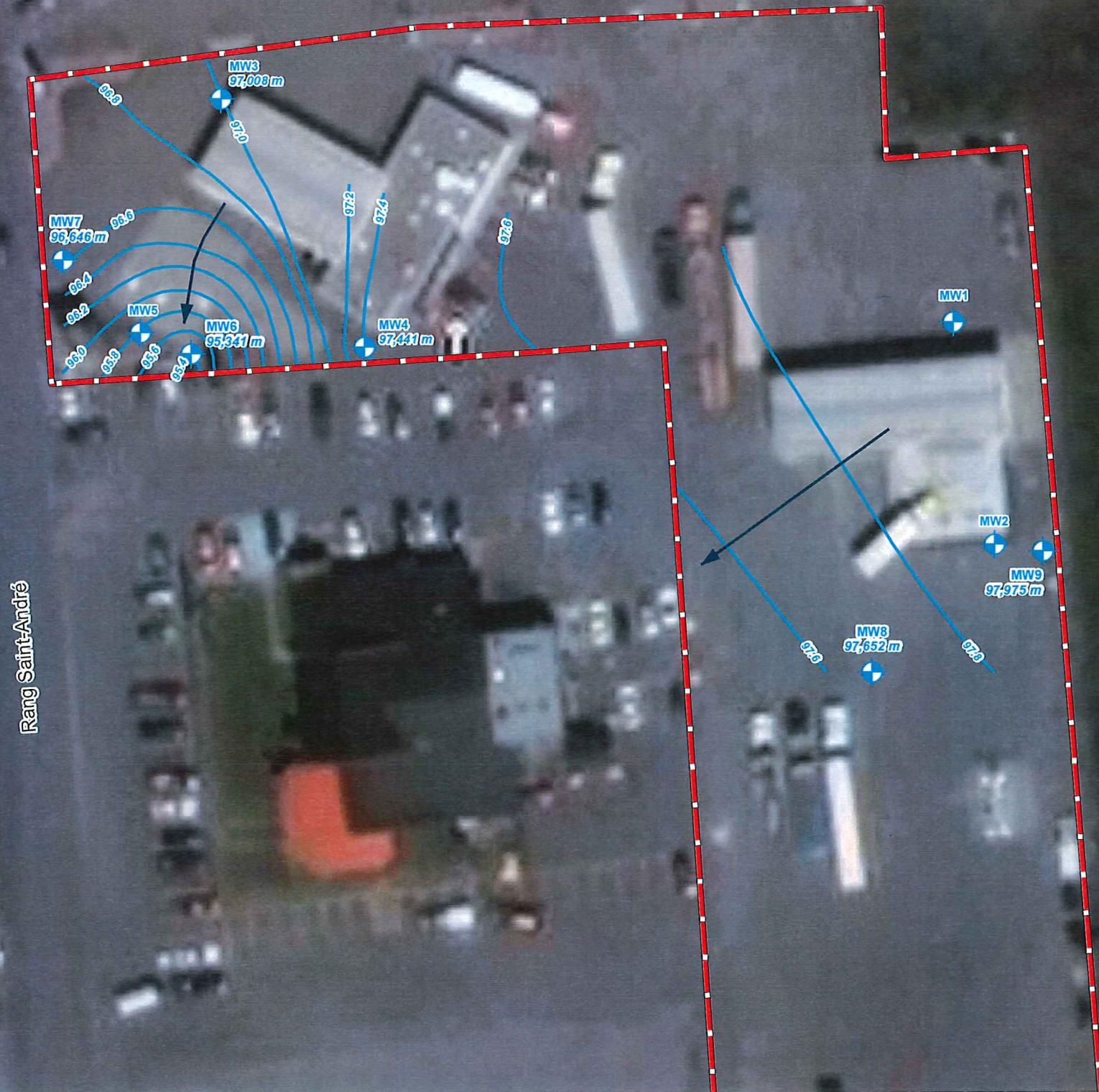
GROUNDWATER MONITORING REPORT

1 St-André Road,
St-Cyprien-de-Napierville, QC

Figure 1
Piezometric Map
(2013-05-01)

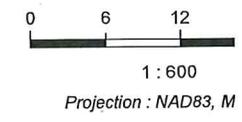
Sources :
Maps: ESRI World topographic Map
Orthophoto: Digital Globe, 2005-07-15,
From Google Earth Pro
Municipalities Limits: SDA20K, 2010-01

Preparation: H. Lessard Morisset
Drawing: P. Cordeau
Approval: N. Gaboury



Piezometry

- 97,6— Piezometric Contour (0,
- ← Flow Direction Of Grou
- 97,975 Ground Water Elevatio
- (Relative To Mean Sea



Pilot **FLYING J**

GROUND MONITORING

1 St-And
St-Cyprie

Figure 1
Piezometric I
(2013-05-0

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

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

Cc : richard.fortin@bellnet.ca; Articles 53-54 de la L.A.D.

Objet : TR: [Saint-Cyprien-de-Napierville] Hôtel Douglas Restaurant inc. Présence en bactéries E.coli

Bonjour monsieur

Articles 53-54 de la

La présente est pour vous aviser qu'une 2^e présence en bactéries E.coli a été identifiée pour la journée du mardi 3 mai 2016 dans l'échantillon prélevé à 16h00 à l'eau distribuée à l'Hôtel Restaurant Douglas.

J'ai remarqué que l'adresse courriel utilisée par le laboratoire Environex pour communiquer avec vous n'était pas la bonne. Je prends donc l'initiative de vous envoyer une copie du certificat d'analyse de l'échantillon concerné par la présence en bactéries E.coli.

J'attends de recevoir votre appel dans les meilleurs délais ce matin afin que vous puissiez me faire une mise à jour à propos des actions qui ont été entreprises cette fin de semaine ou qui sont à venir.

Merci,

Rémy Bellefleur

Inspecteur

Secteur municipal

Centre de Contrôle Environnemental du Québec (CCEQ) - Estrie Montérégie

Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les Changements Climatiques (MDDELCC)

201, Place Charles-Lemoyne, 2^e étage

Longueuil, Québec

J4K 2T5

Téléphone : (450) 928-7607 poste 338

Télécopieur : (450) 928-7625

Courriel : remy.bellefleur@mddelcc.gouv.qc.ca

URGENCE-ENVIRONNEMENT : 1-866-694-5454

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

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

Bellefleur, Rémy

De: Bellefleur, Rémy
Envoyé: 9 mai 2016 07:57
À: Articles 53-54 de la L.A.D.
Cc: 'richard.fortin@bellnet.ca'; 'nancyduchaine@labenvironex.com'
Objet: TR: [Saint-Cyprien-de-Napierville] Hôtel Douglas Restaurant inc. Présence en bactéries E.coli
Pièces jointes: Resto Bar Le Douglas hors norme CT - EC 2959967.pdf

Articles 23-24 de
Bonjour monsieur

La présente est pour vous aviser qu'une 2^e présence en bactéries E.coli a été identifiée pour la journée du mardi 3 mai 2016 dans l'échantillon prélevé à 16h00 à l'eau distribuée à l'Hôtel Restaurant Douglas.

J'ai remarqué que l'adresse courriel utilisée par le laboratoire Environex pour communiquer avec vous n'était pas la bonne. Je prends donc l'initiative de vous envoyer une copie du certificat d'analyse de l'échantillon concerné par la présence en bactéries E.coli.

J'attends de recevoir votre appel dans les meilleurs délais ce matin afin que vous puissiez me faire une mise à jour à propos des actions qui ont été entreprises cette fin de semaine ou qui sont à venir.

Merci,

Rémy Bellefleur

Inspecteur
Secteur municipal

Centre de Contrôle Environnemental du Québec (CCEQ) - Estrie Montérégie
Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les Changements Climatiques (MDDELCC)
201, Place Charles-Lemoyne, 2^e étage
Longueuil, Québec
J4K 2T5

Téléphone : (450) 928-7607 **poste 338**
Télécopieur : (450) 928-7625

Courriel : remy.bellefleur@mddelcc.gouv.qc.ca

URGENCE-ENVIRONNEMENT : 1-866-694-5454

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

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

Bellefleur, Rémy

De: Bellefleur, Rémy
Envoyé: 6 mai 2016 15:20
À: Articles 53-54 de la L.A.D.
Cc: 16.rr.eau.potable@ssss.gouv.qc.ca
Objet: RE: Avis d'ébullition d'eau pour le Resto-bar le Douglas Inc.
Pièces jointes: Formulaire Déclaration non-conformité - Hôtel Douglas restaurant inc.doc; Formulaire Déclaration non-conformité - Hôtel Douglas restaurant inc.pdf; Modèle avis d'ébullition Hôtel Douglas restaurant inc.doc

Bonjour monsieur l'Articles 53-54 d

Voici les documents relatifs à la déclaration de résultat hors-norme pour l'eau potable. Vous trouverez en pièces jointes le formulaire pré-rempli en version Word ainsi que PDF. Je vous invite à compléter les informations manquantes et à me retransmettre le tout dans les meilleurs délais.

Je vous transmets aussi un modèle d'avis d'ébullition. Je vous invite à le modifier selon vos besoins. Vous devez toutefois vous assurer de conserver les informations essentielles requises en vertu de l'article 36.1 du règlement sur la qualité de l'eau potable. Référence : http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/eau/potable/reglement/guide_interpretation_RQEP.pdf

Une copie de l'avis d'ébullition transmis à votre clientèle doit être annexé au formulaire de déclaration de résultat hors-norme afin d'attester que l'avis d'ébullition a été diffusé conformément au règlement.

En vous remerciant pour votre collaboration,

Rémy Bellefleur

Inspecteur
Secteur municipal

Centre de Contrôle Environnemental du Québec (CCEQ) - Estrie Montérégie
Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les Changements Climatiques (MDDELCC)
201, Place Charles-Lemoyne, 2e étage
Longueuil, Québec
J4K 2T5

Téléphone : (450) 928-7607 **poste 338**
Télécopieur : (450) 928-7625

Courriel : remy.bellefleur@mddelcc.gouv.qc.ca

URGENCE-ENVIRONNEMENT : 1-866-694-5454

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

Bellefleur, Rémy

De: Bellefleur, Rémy
Envoyé: 6 mai 2016 10:15
À: Articles 53-54 de la L.A.D.
Cc: 16.rr.eau.potable@ssss.gouv.qc.ca
Objet: RE: Suivi eau potable Restaurant-Motel Douglas (St-Cyprien-de-Napierville)

Articles 53-54 de

Bonjour monsieur

Suite à notre discussion que nous venons d'avoir il y a quelques instants, voici un résumé des points abordés :

- L'affichage de l'avis d'ébullition a été effectué à l'endroit du restaurant et des chambres de motel
- Pour le retour à la conformité, il faudra commencer par le prélèvement de 2 échantillons en un jour, espacés de 2 heures au minimum, pour faire le contrôle des bactéries E.coli et entérocoques à l'eau brute (avant tout système de traitement).
 - Si les résultats sont conformes alors vous pourrez passer à la prochaine étape.
 - Si les résultats révèlent la présence en E.coli ou entérocoques, l'avis d'ébullition est maintenu et l'article 6 du Règlement sur la qualité de l'eau potable vient s'appliquer (système de traitement nécessaire)
http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/eau/potable/reglement/guide_interpretation_RQEP.pdf
- La 2^e étape pour le prélèvement d'échantillons (si l'eau brute est correcte) est de prendre au minimum 2 échantillons par jour, pendant 2 jours, pour le contrôle des bactéries E.coli et coliformes totaux. Une absence totale de bactéries doit être constatée pour pouvoir retirer l'avis d'ébullition.
- Le puits du Restaurant Douglas est situé dans une région géologique dite vulnérable, avec un indice DRASTIC entre 145 et 160. (Vulnérable = supérieur à 100). La présence d'égouts autour du puits vient aussi rajouter un facteur de risque.
- Les coordonnées du MAPAQ de votre région:

Municipalité	: SAINT-CYPRIEN-DE-NAPIERVILLE , (MUNICIPALITE)
MRC	: LES JARDINS-DE-NAPIERVILLE
Direction	: INSPECTION
Adm. Régionale	: MONTÉRÉGIE EST
Responsable	: LINE DESAULNIERS
	: (450) 778-6517, Télécopieur : (450) 778-6538
Bureau d'inspection	: SAINT-JEAN-SUR-RICHELIEU
le plus près	: 109, SAINT-CHARLES BUR. 1.01B
	: J3B 2C2
	: (450) 357-1596, Télécopieur : (450) 347-7296
- Une vérification de la plomberie est recommandée.
- Une vérification de l'environnement extérieur est recommandée pour identifier les sources potentielles de contamination.
- Tout système de traitement de l'eau doit être autorisé par le MDDELCC. Pour informations voir le lien suivant : <http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/eau/demande-autorisation/article32/index.htm>
- Le contrôle des paramètres suivants est recommandé : BTEX, Hydrocarbures C10-C50, Identification des produits pétroliers (IPP), Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) → Benzo(a)pyrène. Ce contrôle permettra de s'assurer qu'il n'y a pas de contaminants pouvant provenir des activités de la station service.

Pour toute question je reste disponible pour vous répondre.

Rémy Bellefleur

Inspecteur
Secteur municipal

Centre de Contrôle Environnemental du Québec (CCEQ) - Estrie Montérégie
Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les Changements Climatiques (MDDELCC)
201, Place Charles-Lemoyne, 2e étage
Longueuil, Québec
J4K 2T5

Téléphone : (450) 928-7607 **poste 338**
Télécopieur : (450) 928-7625

Courriel : remy.bellefleur@mddelcc.gouv.qc.ca

De : Bellefleur, Rémy
Envoyé : 28 avril 2016 10:59
À : Articles 53-54 de la L.A.D.
Cc : 16.rr.eau.potable@ssss.gouv.qc.ca
Objet : Suivi eau potable Restaurant-Motel Douglas (St-Cyprien-de-Napierville)

Bonjour monsieur ^{Articles 53-54 d},

Tel que discuté avec vous il y a quelques instants voici un résumé des points à corriger pour le suivi de l'eau potable :

1. Ajouter le paramètre «bactéries entérocoques» pour le suivi de l'eau brute
2. Prévoir une campagne d'échantillonnage en vertu de l'article 39 du Règlement sur la qualité de l'eau potable (au minimum 2 échantillons par jour pendant 2 jours) dès que possible.
3. En vertu de l'article 42 du Règlement sur la qualité de l'eau potable, considérant la présence d'un historique de contamination aux hydrocarbures légers à proximité du puits du Restaurant-Motel Douglas qui a été identifié en 2013, il vous est recommandé de faire un suivi ponctuel pour les paramètres suivants :

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">a. BTEX (benzène, toluène, éthylbenzène, xylène)b. Hydrocarbures C10-C50c. Identification des produits pétroliers (IPP)d. Hydrocarbures aromatiques polychlorés (HAP) → Paramètre : Benzo(a)pyrène |
|---|

Je vous tiendrai informé à savoir si la fréquence de suivi des derniers paramètres doit être ajusté à la hausse en fonction des données que je connaîtrai sous peu au sujet de la contamination des eaux souterraines du secteur.

Merci,

Rémy Bellefleur

Inspecteur
Secteur municipal

Centre de Contrôle Environnemental du Québec (CCEQ) - Estrie Montérégie
Ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les Changements Climatiques (MDDELCC)
201, Place Charles-Lemoyne, 2e étage
Longueuil, Québec
J4K 2T5

Téléphone : (450) 928-7607 **poste 338**
Télécopieur : (450) 928-7625

Courriel : remy.bellefleur@mddelcc.gouv.qc.ca

1. Identification

Date de l'inspection : 2012-10-22	Heure d'arrivée : 13 h 00	Heure de départ : 13 h 40
Inspecteur : Rémy Bellefleur	Accompagné de :	
N° intervention : 300776076	Type d'intervention : Inspection	
N° gestion documentaire : 7323-16-01-0040700	N° du rapport d'inspection : 400991400	
N° demande : 200169563	Type de demande : Programme de contrôle	
But de l'inspection : Localiser le puits et vérifier si présence d'une filière de traitement pour l'eau potable.		

Lieu inspecté	
Nom du lieu : Système d'approvisionnement Douglas (puits)	
Nom usuel du lieu : 02101156-17-01	
N° du lieu : X2139101	Type de lieu : poste d'eau potable
Localisation du lieu inspecté : Municipalité : Saint-Cyprien-de-Napierville	
Coordonnées géographiques du lieu (GÉO NAD 83 degrés décimaux) : N 45° 11' 65,6" W 73° 26' 84,8"	

Intervenant du lieu			
Nom	Fonction	Adresse postale (si différente du lieu)	No intervenant SAGO
Hôtel Douglas Restaurant inc.		3, rang Saint-André Saint-Cyprien-de-Napierville (Québec) J0J 1L0	Y2101156

Conditions météo
Ensoleillé, partiellement nuageux

Personnes rencontrées		
Nom	Fonction	N° de téléphone (ou autre)
Richard Fortin	Propriétaire	450-245-3363

Mode d'identification			
But expliqué :	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> s. o.
Mode d'identification :	<input checked="" type="checkbox"/> verbale	<input type="checkbox"/> preuve de statut	
But expliqué à/identification faite auprès de : Richard Fortin			

Plainte			
Plaignant rencontré :	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input checked="" type="checkbox"/> s. o.

Photos numériques	
Nombre de photos prises sur le terrain : 12	Nombre de photos annexées au rapport : 12
Toutes les photos annexées à ce rapport ont été prises par Rémy Bellefleur avec un appareil photo de type Canon PowerShot A1300 . L'original de ces photos a été conservé conformément à la Directive sur la gestion des photos numériques. La carte mémoire de l'appareil est demeurée en ma possession jusqu'au transfert des photos originales sur le serveur central.	
Les photos sont conservées sur le répertoire sécurisé suivant : M:\Rég-16\belre03\7323-16-01-00407-00\2012-10-22	
Toutes les photos apparaissant au présent rapport sont une fidèle représentation de ce que j'ai vu sur les lieux de l'inspection et aucune n'a été modifiée, sauf : IMG_0455 ; 0456.jpg pour le panorama # 1	

Autres pièces annexées au rapport

	Numéro	Titre
<input type="checkbox"/> Croquis		
<input checked="" type="checkbox"/> Plan		Localisation du restaurant Le Douglas et du motel
<input type="checkbox"/> Carte		
<input type="checkbox"/> Autre		

Échantillons

Type	Nature	Nombre de points de prélèvements	Nombre de contenants	
<input type="checkbox"/> eau				
<input type="checkbox"/> air				
<input type="checkbox"/> sol				
<input type="checkbox"/> matières résiduelles				
<input type="checkbox"/> matières dangereuses				
<input type="checkbox"/> matières dangereuses résiduelles				
<input type="checkbox"/> flore				
<input type="checkbox"/> faune				
<input type="checkbox"/> pesticides				
<input type="checkbox"/> autre, précisez				
Duplicata des échantillons remis :		<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> s. o.
Demandes d'analyses jointes au rapport :		<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> s. o.

2. Mise en contexte (facultatif)

L'hôtel-restaurant Le Douglas n'a pas été mis sous contrôle depuis l'entrée en vigueur du règlement sur la qualité de l'eau potable. Aucune information n'est au dossier quant à la localisation du puits et si une filière de traitement de l'eau est présente.

3. Description de l'inspection

Je me présente au restaurant et demande à voir le propriétaire s'il est présent. On m'indique que monsieur Richard Fortin est le propriétaire et qu'il est au comptoir en train de dîner.

Je me présente à monsieur Richard Fortin et lui mentionne le but de ma visite. Je lui explique que je dois recenser la localisation de son puits et prendre de l'information à propos de sa filière de traitement de l'eau.

Le propriétaire m'amène au sous-sol de l'établissement pour me montrer l'emplacement des équipements de traitement de l'eau ainsi que l'accès au puits. Sur place, le propriétaire me montre un tunnel mène à la tête du puits artésien. Le tunnel est d'une longueur de 30 pieds selon le propriétaire. Le tunnel n'est pas éclairé.

Je prends une photo avec flash et je constate que le tunnel décrit une courbe et qu'il n'est pas possible de voir son extrémité. Les dimensions du tunnel sont d'approximativement quatre (4) pieds de hauteur par quatre (4) pieds de largeur.

Le propriétaire me mentionne que le restaurant a brûlé en 1976 et qu'il a été rebâti à coté de son emplacement initial en 1977, expliquant ainsi que le puits soit au bout d'un tunnel souterrain.

Les équipements de traitement et distribution de l'eau constatés lors de la visite sont les suivants :

- 1 contenant de permanganate de potassium
- 1 bac contenant du sel adoucisseur
- 2 cylindres de résine pour échange ionique
- 1 réservoir de rétention/pression d'eau

Le propriétaire me demande pourquoi je dois prendre des notes sur le système de traitement de l'eau et sur la localisation de son puits. Je lui explique que le ministère doit recenser et mettre sous contrôle les restaurants alimentés par de l'eau souterraine et que les systèmes de traitement et distribution sont soumis au règlement sur la qualité de l'eau potable.

Je donne ma carte au propriétaire et je termine ma visite à 13h10.

À l'extérieur sur le terrain, je vais ouvrir les regards d'égout à l'arrière du restaurant et près du motel pour voir le cheminement de l'écoulement des eaux usées de la propriété. Je constate que les conduites d'égout s'écoulent de façon gravitaire vers la route 219 (montée Douglas).

Je vais marcher dans les champs à l'arrière du restaurant Le Douglas pour voir s'il y a la présence de rejets quelconque d'eaux usées. Je ne constate aucune présence d'eau usée.

Je termine mon inspection à 13h40.

4. Vérification complémentaire à l'inspection (si requis)

Le vendredi 2 novembre 2012, je contacte le responsable de l'urbanisme de St-Cyprien-de-Napierville, monsieur Pierre Morand, pour m'informer à propos des installations d'eaux usées du restaurant Le Douglas. Monsieur Morand me confirme que le restaurant est desservi par les égouts municipaux. Je lui demande s'il serait possible d'obtenir les plans du réseau d'égouts pour ce secteur. Celui-ci me répond qu'une demande officielle devra être faite auprès de la municipalité.

Discussion avec Hugo Perras le 15 novembre 2012 de 16h00 à 16h30, comptable pour le restaurant, pour connaître le nombre de chambres du motel et la capacité de chacune des chambres.

Il m'informe que le motel dispose de 12 chambres dont 10 sont loués par une compagnie à l'année longue. Les chambres sont d'une capacité de 4 personnes, pour un total de 44 personnes.

En ce qui concerne le restaurant, celui-ci est d'une capacité de 331 places (incluant la terrasse). Lors de la conversation téléphonique, monsieur Perras m'informe à propos de la chaîne de traitement de l'eau potable qui est présente au restaurant et fait mention de la présence d'un système de chloration à dosage périodique. Il m'indique qu'à chaque séquence de remplissage de la « piscine » une dose de chlore liquide est ajoutée. Le système aurait été installé par la compagnie Saint-Jean-Filtration.

Selon monsieur Perras, des tests de chlore sont exécutés à l'occasion par le chef cuisinier avec un test colorimétrique pour piscine pour s'assurer d'atteindre une certaine concentration de chlore libre. Des échantillons d'eau sont aussi envoyés à l'occasion au laboratoire SM Longueuil pour s'assurer que l'eau est de bonne qualité et pour avoir la conscience tranquille. Monsieur Perras m'informe que les résultats bactériologiques ont toujours été négatifs (absence de coliformes).

Devant cette situation, j'indique à monsieur Perras qu'il est normal que les résultats soient toujours négatifs car la présence de chlore dans l'échantillon suffit à éliminer la présence des coliformes. Aussi, je lui indique que des bouteilles spécifiques (bouteille avec thiosulfate) doivent être utilisées pour la prise des échantillons d'eau chlorée et que le tout doit être acheminé à un laboratoire accrédité par le ministère (MDDEFP). Monsieur Perras m'informe que les résultats sont envoyés à une certaine madame Francine Grenon au numéro de fax 450-347-1596.*

*Après vérification de cette information, il s'agit d'une agente du MAPAQ située à Saint-Jean-sur-Richelieu. Toutefois, l'agente Francine Grenon est retraitée depuis l'hiver 2012.

Je révise avec monsieur Perras les paramètres à faire analyser ainsi que les fréquences à respecter. J'indique aussi à monsieur Perras que l'analyse de l'eau brute du puits devra être faite à partir du 8 mars 2013. Ce dernier me dit qu'il fera installer un point de prélèvement en amont de la filière de traitement car actuellement il n'est pas possible d'échantillonner à l'eau brute.

Monsieur Perras termine la discussion en faisant mention que la mise sous contrôle du restaurant pour le respect du règlement sur la qualité de l'eau potable coûtera près de 3000\$ annuellement dans les frais d'exploitation du restaurant et qu'il n'a pas hâte d'annoncer le tout au propriétaire.

En date de la rédaction de ce rapport (10 décembre 2012) : Aucun résultat d'analyse n'a été reçu dans la banque de données du ministère.

5. Conclusion

Le restaurant motel «Le Douglas» a été mis sous contrôle du ministère le 7 novembre 2012.

- En fonction des observations faites lors de l'inspection, je conclus que le système de traitement et distribution de l'eau potable du restaurant «Le Douglas» n'a pas été autorisé par le ministère (MDDEFP) et que des correctifs seront à apporter tant sur les installations de traitement et distribution que sur la procédure d'échantillonnage.
- En date de la rédaction de ce rapport, la déclaration de l'exploitant n'a pas été acheminée au MDDEFP. Ce fait contrevient à l'article 10.1 du *Règlement sur la qualité de l'eau potable*.

10.1. Tout responsable d'un système de distribution visé à la présente section est tenu de transmettre au ministre, dans un délai n'excédant pas 30 jours à compter de la mise en service de l'installation, une déclaration sous sa signature qui contient les renseignements prévus à l'annexe 3. Par la suite, une déclaration modifiée doit être transmise au ministre lors de toute modification de l'installation pouvant avoir un effet sur l'un des paramètres mentionnés dans la déclaration initiale, dans un délai de 30 jours de la modification de l'installation ou de la remise en service de l'installation si la modification apportée nécessite une interruption de service.

- En date de la rédaction de ce rapport, un seul prélèvement d'eau destiné à une analyse bactériologique a été effectué par l'exploitant, ne respectant pas ainsi la fréquence prévue à l'article 11 du *Règlement sur la qualité de l'eau potable*.

11. Le responsable d'un système de distribution doit, pour des fins de contrôle des bactéries coliformes totales ainsi que des bactéries coliformes fécales ou *Escherichia coli*, prélever ou faire prélever des échantillons des eaux distribuées selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant:

5. Conclusion

Clientèle desservie	Nombre minimal d'échantillons à prélever ou faire prélever par mois
21 à 1 000 personnes	2
1 001 à 8 000 personnes	8
8 001 à 100 000 personnes	1 par 1 000 personnes
100 001 personnes et plus	100 + 1 par tranche de 10 000 personnes excédant 100 000

Les échantillons à prélever en application du premier alinéa doivent l'être au robinet où l'eau est mise à la disposition de l'utilisateur après l'avoir laissée couler pendant au moins 5 minutes et, pour une même journée d'échantillonnage, auprès d'utilisateurs différents. En outre, l'eau ainsi prélevée ne doit pas avoir subi de traitement par la voie d'un système de traitement individuel à l'exclusion de celui visé à l'article 9.1.

Ces échantillons doivent être répartis, dans la mesure du possible en nombre égal, sur chacune des semaines comprises dans le mois; si le nombre d'échantillons est inférieur à 4, ils doivent être prélevés avec un intervalle d'au moins 7 jours.

- Considérant que le réseau de distribution exploité alimente deux (2) bâtiments, le non-respect de la fréquence d'échantillonnage prévu à l'article 11 du *Règlement sur la qualité de l'eau potable* entraîne donc implicitement le non-respect de l'article 12 du même règlement.

12. Au moins 50% des échantillons prescrits par l'article 11 doivent être prélevés aux extrémités du système de distribution.

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables à un système de distribution qui alimente 1 seul bâtiment.

6. Recommandations

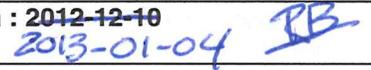
Je recommande qu'une visite supplémentaire soit réalisée au restaurant pour constater toutes les composantes du système de traitement de l'eau potable.

Je recommande l'envoi d'un avis de non-conformité à l'intervenant «Hôtel-Restaurant Le Douglas» pour le non-respect du *Règlement sur la qualité de l'eau potable* en vertu des articles 10.1, 11 et 12.

Signature : Rémy Bellefleur



Date de rédaction : 2012-12-10


7. Vérification du rapport d'inspection

Approuvé par : Jonathan Davies

Fonction : Chef d'équipe

Signature :



Date :

2013-01-28

Commentaires :

Annexe photos

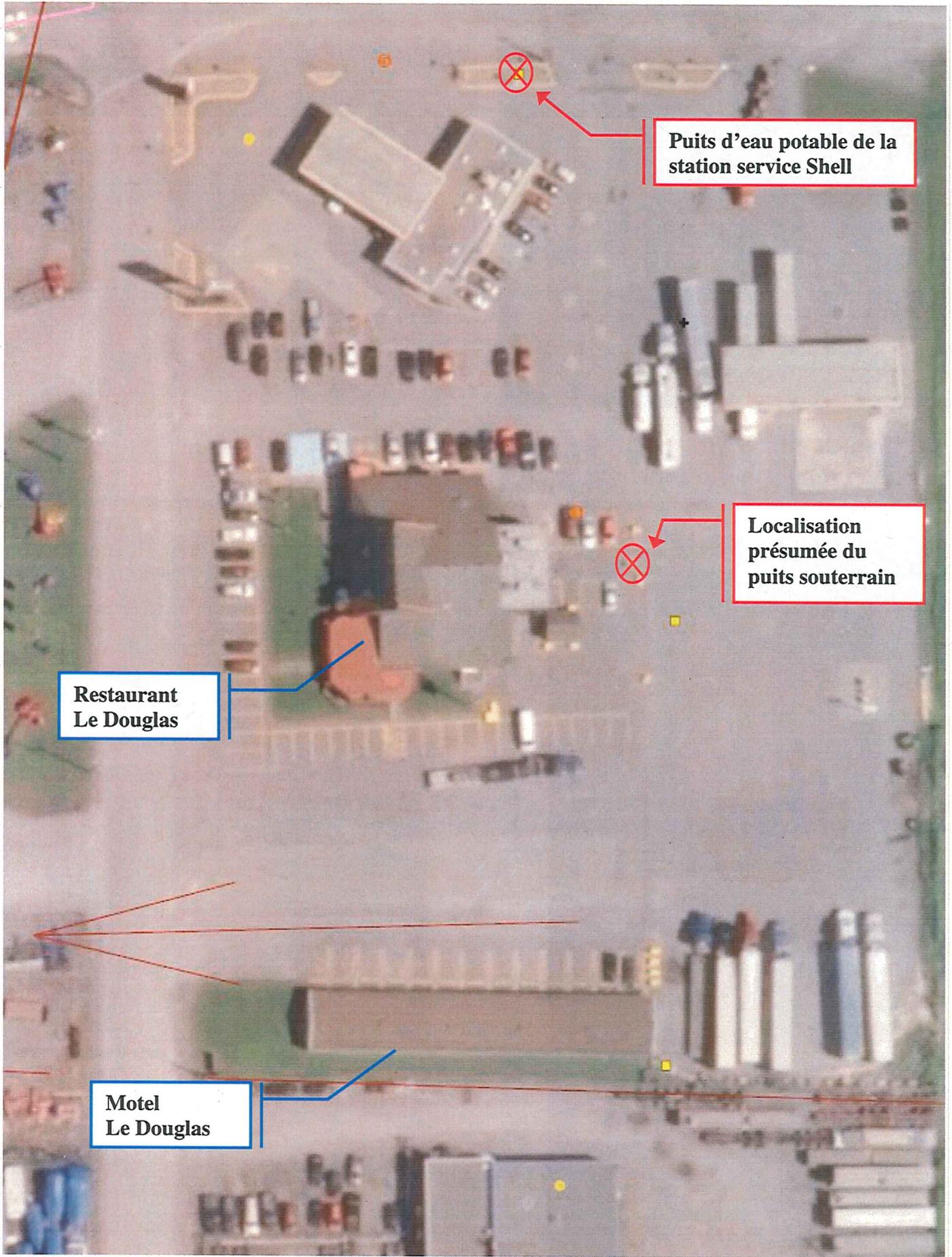
[Ouvrir l'application pour faire le montage photos en cliquant 2 fois sur le lien suivant : 

Une fois les photos montées et bien identifiées, exporter en Word et cocher « Ajouter au document suivant déjà ouvert ».]

Croquis, cartes et plan

No : 1

Titre : Localisation du restaurant Le Douglas et du motel



© Gouvernement du Québec, 2012

Échelle approximative : 1 / 759

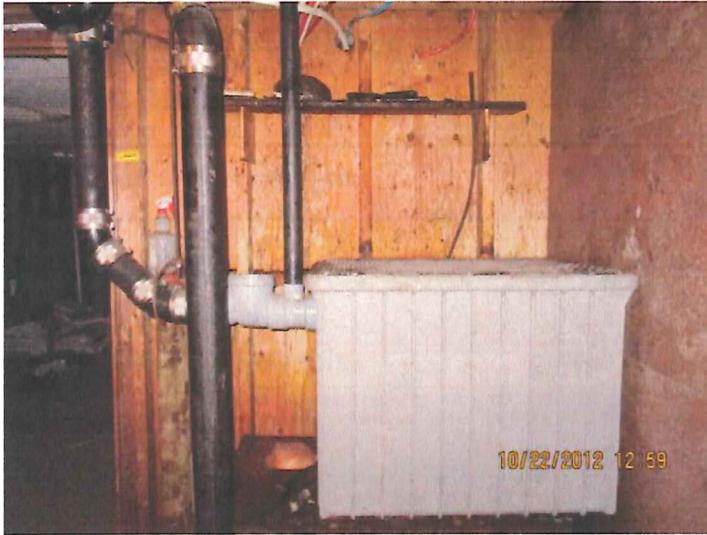
20 m

Produit par : Rémy Bellefleur

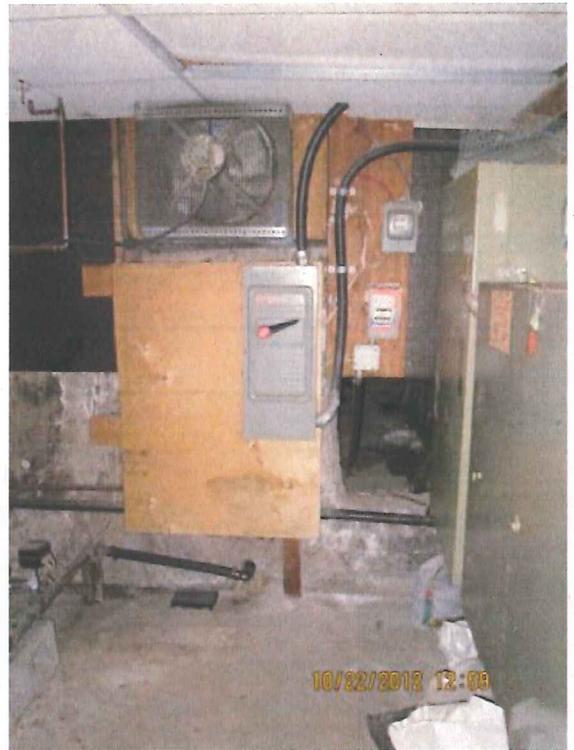
Lieu : Restaurant Hôtel Le Douglas

Échelle : 1 / 759

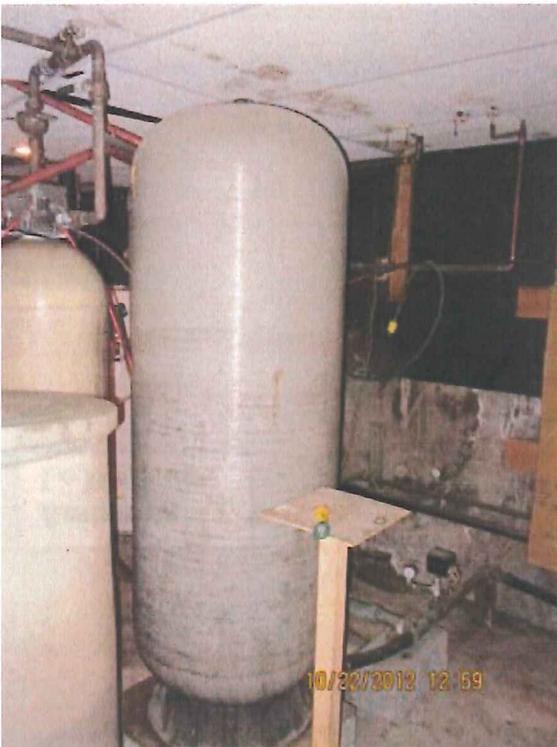
Note :



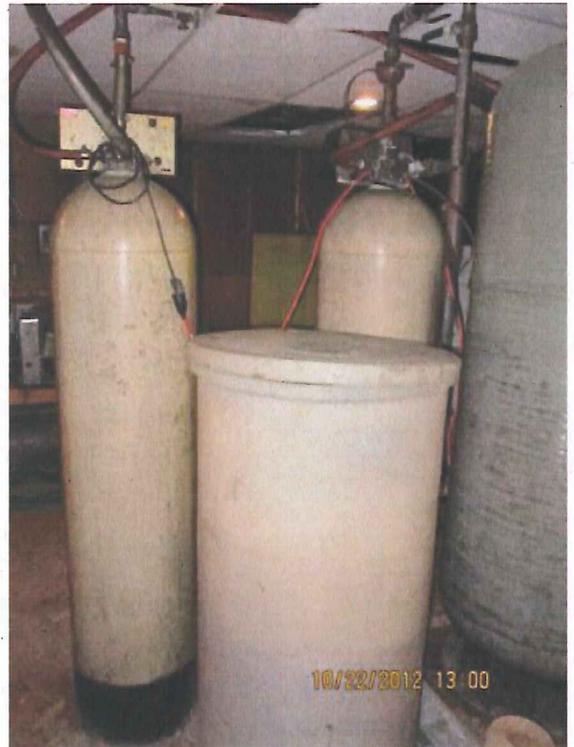
IMG_0453 (Small).jpg
Photo 1. Trappe à graisse



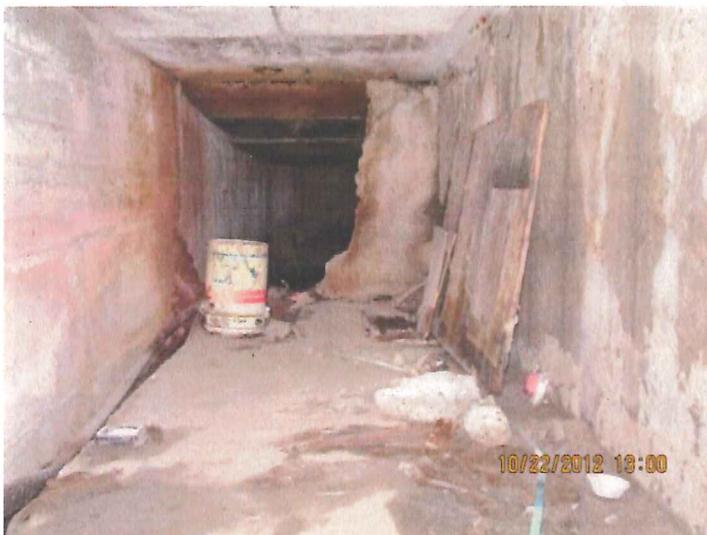
IMG_0454 (Small).jpg
Photo 2. Disjoncteur électrique



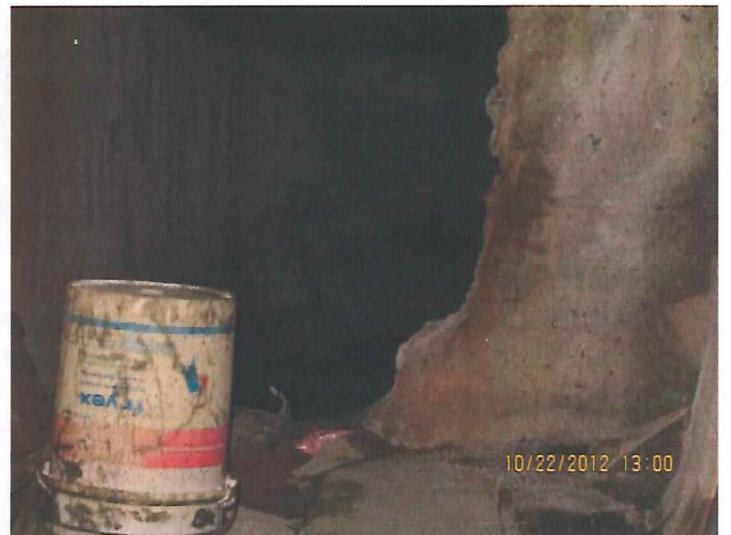
IMG_0455 (Small).jpg
Photo 3. Réservoir de rétention/pression d'eau



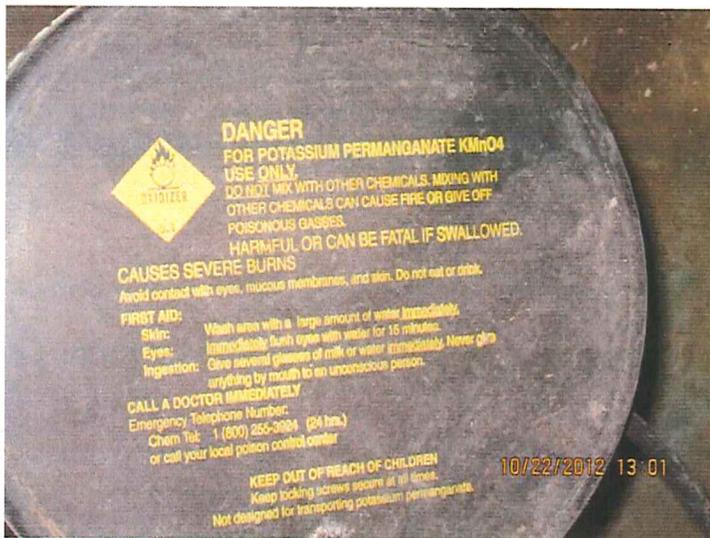
IMG_0456 (Small).jpg
Photo 4. Réacteurs avec résine échangeuse d'ions et bac de sel adoucisseur



IMG_0457 (Small).jpg
Photo 5. Tunnel menant au puits

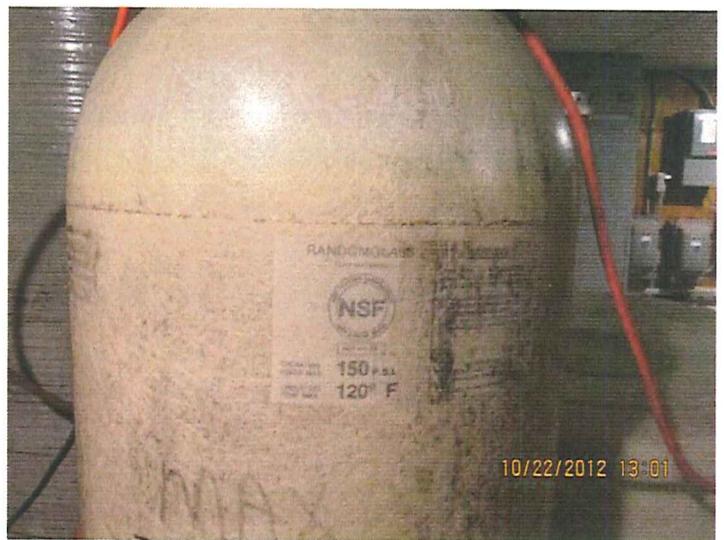


IMG_0458 (Small).jpg
Photo 6. Vue sur le fond du tunnel menant au puits



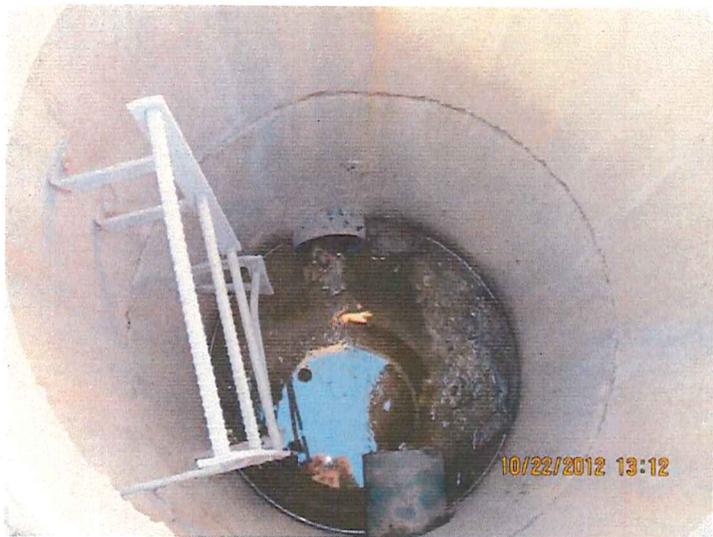
IMG_0459 (Small).jpg

Photo 7. Contenant de permanganate de potassium



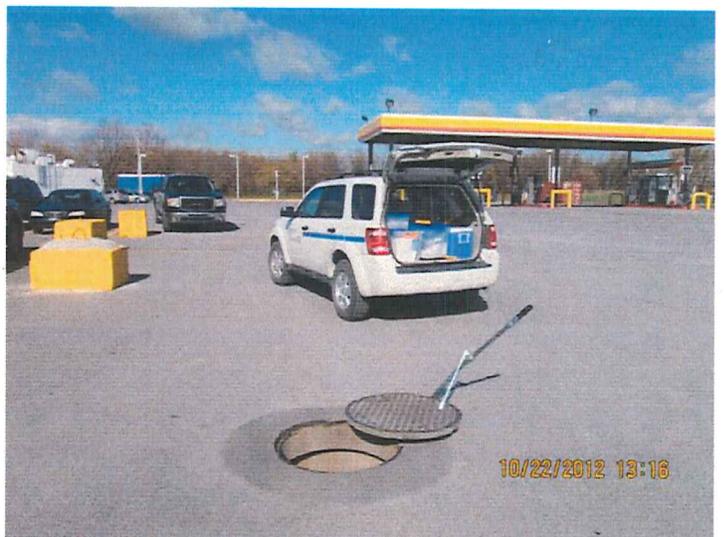
IMG_0460 (Small).jpg

Photo 8. Cylindre de résine échangeuse d'ions



IMG_0461 (Small).jpg

Photo 9. Vue dans le regard situé à l'arrière du restaurant



IMG_0462 (Small).jpg

Photo 10. Vue d'ensemble sur le secteur où se trouve le regard à l'arrière du restaurant



IMG_0463 (Small).jpg

Photo 11. Puits d'eau potable de la station service Shell



IMG_0464 (Small).jpg

Photo 12. Vue dans le regard situé à l'arrière du motel Douglas

Intervention SAGO (UE) :

C.R. COG : 16-20160505-0522

ALERTE Ligne UE ou Ligne COG

Date de l'appel au COG : 2016-05-05

Heure réception appel : 17h35

Reçu par : Philippe Champagne

Date événement : 2016-05-03

Heure événement :

Remarque(s) :

LOCALISATION DE L'ÉVÉNEMENT

Nom de la ville : Saint-Cyprien-de-Napierville

Adresse de l'événement : **3 rang Saint-André**

Précisions sur la localisation (point de repère) : Réseau X2139103

N° de la ville : 68035

Milieu touché

1 : Infrastructure

2 : -----

3 : -----

4 : -----

Présence de cours d'eau à proximité : non oui Nom(s) :

Précisions milieu touché : **Hotel/Motel Douglas**

TYPE D'ÉVÉNEMENT

Type d'événement : Eau potable - avis hors normes (bact. fécaux)

Autre :

Situation maîtrisée : Oui

Non (risque d'aggravation)

Précisions :

Description sommaire de l'événement : Appel d'un laboratoire pour nous communiqué un résultat de laboratoire pour un réseau. Le propriétaire du réseau est un monsieur Richard Fortin, au 450-245-3675/ 450-245-3363. Monsieur n'a pas répondu a l'appel initial de la technicienne.

Intervenants sur place ou appelés (pompiers, policiers, récupérateurs, signaleurs, Ministère, etc.) :

PRODUIT(S) EN CAUSE

Produit (s) en cause : Bactéries, virus, etc.

Détail : E.Coli

Qté déversée : 1/100ml

Qté réservoir (si connu) :

Produit (s) en cause : Bactéries, virus, etc.

Détail : Coliforme totaux

Qté déversée : 2/100ml

Qté réservoir (si connu) :

Produit (s) en cause : -----

Détail :

Qté déversée :

Qté réservoir (si connu) :

Produit (s) en cause (autres) :

Qté déversée :

Qté réservoir (si connu) :

Remarques (produit(s) en cause et quantité(s)) :

COORDONNÉES

Nom interlocuteur (signalement) :

Articles 53-54 de la L

Fonction : Technicienne

N° de téléphone : Articles 53-54 de la L.A.D.

Articles 53-54 de la

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

Nom personne à rappeler :

Fonction :

N° de téléphone : - #

ou IDEM à précédent

Organisme :

Adresse :

N° de téléphone : - #

Nom (personne ou cie) du responsable

Adresse :

N° de téléphone : - #

préssumé de l'urgence (si différent) :

SIGNALEMENT TRANSFÉRÉ EN : Immédiat ou Différé

N° de région : DR-16 Montérégie

Heure d'alerte à l'intervenant de garde UE : 17h40

Nom de l'intervenant de garde UE : Audrey Sicard Lajeunesse

Heure du retour d'appel : 17h43

Commentaires :

Traitement du cas par le COG terminé à (heure) : 17h50

Signature COG : _____ DATE : **2016-05-05**

SECTION À L'USAGE D'UE SEULEMENT

Intervention :

Signalement Téléphonique Terrain

dossier transféré au CCEQ, secteur -----

dossier transféré autre secteur :

Commentaires :

Signature intervenant UE : _____ DATE : _____

Commentaires :

Signature du coordonnateur : _____ DATE : _____

Intervention SAGO (UE) :

C.R. COG : 16-20160505-0522(2)

ALERTE Ligne UE ou Ligne COG

Date de l'appel au COG : 2016-05-05

Heure réception appel : 17h55

Reçu par : Philippe Champagne

Date événement : 2016-05-03

Heure événement :

Remarque(s) :

LOCALISATION DE L'ÉVÉNEMENT

Nom de la ville : Saint-Cyprien-de-Napierville

Adresse de l'événement : **3 rang Saint-André**

Précisions sur la localisation (point de repère) : Réseau X2139103

N° de la ville : 68035

Milieu touché

Présence de cours d'eau à proximité :

1 : Infrastructure

2 : -----

3 : -----

4 : -----

non oui Nom(s) :

Précisions milieu touché : **Hotel/Motel Douglas**

TYPE D'ÉVÉNEMENT

Type d'événement : Eau potable - avis hors normes (bact. fécaux)

Autre :

Situation maîtrisée : Oui

Non (risque d'aggravation)

Précisions :

Description sommaire de l'événement : Appel d'un laboratoire pour nous communiqué un résultat de laboratoire pour un réseau. Le propriétaire du réseau est un monsieur Richard Fortin, au 450-245-3675/ 450-245-3363. Monsieur n'a pas répondu a l'appel initial de la technicienne.

(2) Appel du docteur de garde de la DSP de la Montérégie pour parler a IE

Intervenants sur place ou appelés (pompiers, policiers, récupérateurs, signaleurs, Ministère, etc.) :

PRODUIT(S) EN CAUSE

Produit (s) en cause : Bactéries, virus, etc.

Détail : E.Coli

Qté déversée :

1/100ml

Qté réservoir (si connu) :

Produit (s) en cause : Bactéries, virus, etc.

Détail : Coliforme totaux

Qté déversée :

2/100ml

Qté réservoir (si connu) :

Produit (s) en cause : -----

Détail :

Qté déversée :

Qté réservoir (si connu) :

Produit (s) en cause (autres) :

Qté déversée :

Qté réservoir (si connu) :

Remarques (produit(s) en cause et quantité(s)) :

COORDONNÉES

Nom interlocuteur (signalement) : Élisabeth Lajoie

Fonction : Docteur

N° de téléphone : 514 238-2126 #

Organisme : Santé Publique

Nom personne à rappeler :

ou IDEM à précédent

Fonction :

N° de téléphone : - #

Organisme :

Adresse :

N° de téléphone : - #

Nom (personne ou cie) du responsable présumé de l'urgence (si différent) :

Adresse :

N° de téléphone : - #

SIGNALEMENT TRANSFÉRÉ EN : Immédiat ou Différé

N° de région : DR-16 Montérégie

Heure d'alerte à l'intervenant de garde UE : 17h56

Nom de l'intervenant de garde UE : Audrey Sicard Lajeunesse

Heure du retour d'appel : 18h00

Commentaires :

Traitement du cas par le COG terminé à (heure) : 17h50

Signature COG : _____ DATE : **2016-05-05**

SECTION À L'USAGE D'UE SEULEMENT

Intervention :

Signalement Téléphonique Terrain

dossier transféré au CCEQ, secteur -----

dossier transféré autre secteur :

Commentaires :

Signature intervenant UE : _____ DATE : _____

Commentaires :

Signature du coordonnateur : _____ DATE : _____