

Sainte-Thérèse, le 5 octobre 2021

PAR COURRIEL :

Objet : Demande d'accès aux documents pour la propriété située au 850, rue de l'Industrie, lot
2 140 817 à Saint-Jérôme
V/Réf : 21 5521.PHI

Madame,

Nous donnons suite à votre demande d'accès, reçue le 22 septembre 2021 concernant l'objet
précité.

Vous trouverez ci-joint les documents visés par la demande. Il s'agit de :

- Rapport d'inspection du 20 juin 2000, 2 pages

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

Conformément à l'article 51 de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la
protection des renseignements personnels (RLRQ, chapitre A-2.1), 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 avec nous par
courriel à l'adresse suivante : dr15acces@environnement.gouv.qc.ca.

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

Original signé par

L'équipe de l'accès à l'information
Direction régionale de l'analyse et de l'expertise
des Laurentides et de Lanaudière
260, rue Sicard, bureau 200
Sainte-Thérèse (Québec) J7E 3X4
www.environnement.gouv.qc.ca

p.j. (4)



RAPPORT D'INSPECTION ABRÉGÉ

N/RÉFÉRENCE : 7610-15-01-00278-03

DATE DE RÉDACTION : 13 juillet 2000

SAGIR N/INTERVENTION : 150003102

1. IDENTIFICATION

DATE D'INSPECTION : 20 juin 2000

ARRIVÉE : 13h50

INSPECTEUR : Jean-Marie jr Dion

DÉPART : 14h30

LIEU INSPECTÉ

ADRESSE POSTALE (si différente)

Les Produits Alimentaires Galaxie inc.
850, boul. De L'Industrie
Saint-Jérôme (Québec)
J7Y 4B8

PERSONNE(S) RENCONTRÉ(S)/NOM

FONCTION

TÉLÉPHONE

art.53-54

Directeur de production

art.53-54

PIÈCE(S) ANNEXÉE(S) :

PHOTO(S) 1

CROQUIS

PLAN(S) 1

CARTE(S)

BUTS : Vérifier les activités de l'entreprise afin de déterminer si elle doit détenir un certificat d'autorisation pour exploiter.

2. DESCRIPTION DE L'INSPECTION

Lors de cette inspection j'ai rencontré Monsieur art.53-54, directeur de la production, je me suis présenté et lui ai fait part du but de ma visite.

Nous avons tout d'abord discuté du déversement qui a eu lieu le 25 mai dernier. Monsieur art.53-54 n'était pas présent lors du déversement, mais il a pu me donner les informations pertinentes. Ce serait une défectuosité dans le système de pompage qui serait à l'origine du déversement, il n'y a eu aucun déversement à l'environnement tout est resté sur le plancher de l'usine. À noter qu'il n'y a aucun drain de plancher à l'endroit où c'est produit le déversement. Le produit en cause est de l'acide phosphorique de classe 8, le # UN 1805, le nom usuel du produit est OMNIQUAT. Cet acide est utilisé pour désinfecter les tables de travail.

Cette entreprise se spécialise dans la distribution alimentaire à des fins institutionnels (restaurants, hôtel) et dans certaines maisons mères des marchés d'alimentation (IGA etc.). Les produits distribués sont les suivants : aliments secs, en cannage, congelés, certains produit laitier (fromage) ainsi que certains mets préparés (certains sur place, d'autre acheté). Ils font la préparation de certains mets sur place : **Bœuf**, coupe pour steak, steak haché avec assaisonnement pour boulette à burger et la préparation de brochettes. **Poulet**, marinade de poitrine, préparation d'aile de poulet et la préparation de brochettes. Toutes les viandes arrivent déjà débitées, il ne reste qu'à faire les coupes désirées. À noter que lors de la préparation des brochettes s'ajoute une étape pour la coupe de légumes. Il y a également une section pour le prêt à manger où il y a emballage des produits de bœuf, poulet et crevette.

Le bâtiment est divisé en plusieurs sections, voir le croquis joint en annexe pour plus d'information. Leur système de réfrigération nécessite une maintenance mensuelle, c'est Réfrigération Locas qui effectue la maintenance et c'est également eux qui s'occupe de la gestion des huiles usées générées. L'entretien de la machinerie mobile qui est utilisée par l'entreprise est effectuée par le Centre du camion St-Jérôme.

Les eaux usées sont déversées à la sortie de l'usine dans une trappe à graisse avant d'être rejeté dans le réseau d'égout de la municipalité de Saint-Jérôme. Sanifosse vient vidanger le trappe à graisse à tous les trois ou quatre mois.

3. CONCLUSION

L'inspection a permis de constater que les activités actuelles cette entreprise ne sont pas assujetties à l'article 22 de la Loi sur la qualité de l'environnement.

4. RECOMMANDATION

♦ Classer le dossier.

5. VÉRIFICATION

RÉDIGÉ PAR : Jean-Marie jr Dion

2000/07/13

VÉRIFIÉ PAR : Richard Paquet

2000/07/13

COMMENTAIRES DU VÉRIFICATEUR :



Nom : Les Produits Alimentaires Galaxie inc.

Municipalité : Saint-Jérôme

Date : 20 juin 2000

N/D : 7610-15-01-00278-03

Photo # : 1

Référence Photo : DC0049M.JPG

Note : Vue du bâtiment de l'entreprise.



Photo # :

Référence Photo : .JPG

Note :

Photographié par : Jean-Marie jr Dion