

Renseignements

Préalable

Vous devez au préalable remplir les formulaires généraux afin de connaître les renseignements nécessaires au dépôt d'une demande d'autorisation ministérielle pour votre projet.

Portée du formulaire

Ce formulaire vise des activités du secteur agroalimentaire susceptible d'entraîner un rejet de contaminant ou une modification de la qualité de l'environnement réalisée dans le cadre d'un nouveau projet ou d'une modification de projet existant.

Nous entendons par le secteur agroalimentaire un établissement donc la finalité est la production ou la transformation de produits alimentaires pour les personnes ou les animaux. Par exemple, l'atelier de lavage des camions de transport d'animaux vers l'abattoir est un établissement du secteur agroalimentaire. Un établissement agroalimentaire peut inclure notamment les procédés suivants :

- transformation de la viande : (Exemples : abattage d'animaux, salle de découpe des viandes ou de poissons, fabrication de mets préparés, de saucisses, de bacon, de jambon ou de charcuterie, préparation de produits saumurés ou fumés, conditionnement des sous-produits de l'industrie de la viande (oreille, peaux, tête de porc, nettoyage de panses de bœuf, des abats, etc.);
- transformation des fruits et légumes : (Exemples : lavage, séchage, extraction de jus, fabrication de concentrés, production de croustilles, fermentation, marinage, saumurage, production de confiture, de sirop et autres produits à partir de fruits et légumes.)
À noter, les activités de lavage de fruits et légumes, visées à l'article 155 du REAFIE, doivent faire l'objet d'un formulaire spécifique à ces activités. L'article 155 du REAFIE vise l'installation ou d'exploitation, sur un lieu d'élevage ou un lieu d'épandage, d'un système de lavage de fruits ou de légumes cultivés par un ou plusieurs exploitants. Dans tous les cas, les activités de transformation des fruits et légumes, à l'exception du lavage visé par l'article 155 du REAFIE, sont visées par le présent formulaire. Donc, pour certains projets il se peut que vous deviez remplir le présent formulaire ainsi que le formulaire d'activité n° 155 pour l'installation ou l'exploitation, sur un lieu d'élevage ou un lieu d'épandage, d'un système de lavage de fruits ou de légumes.
- transformation du lait : (Exemples : fromagerie, fabrication de yogourt, beurrerie, fabrication de crème glacée ou d'autres produits ou sous-produit laitiers);
- conditionnement des grains : (Exemples : fabrication de moulée ou de farine, séchage du grain (séchoir), criblage, trituration, pressage des grains) ;
- extraction d'huile : (Exemples : extraction d'huile de cannabis, de soya, de lin, de canola, etc.) ;
- utilisation de séchoirs de produits agroalimentaires : (Exemples : lait, lactosérum, déshydratation de liquides);
- extraction de protéines de différents liquides alimentaires;
- fabrication de pâtisserie et de boulangerie : (Exemples : fabrication de pains, bagels, tartes, gâteaux, beignes, chocolats, etc.);
- fabrication de produits d'alcool : (Exemples : production de vin, bières, gin, etc.);
- embouteillage de produits liquides alimentaires incluant l'eau, le lait (laiterie), le jus, le sirop d'érable, le thé, l'alcool, etc.

Ce formulaire ne vise pas les activités exemptées ou faisant l'objet d'une déclaration de conformité. Il vise uniquement des activités du secteur agroalimentaire susceptible d'entraîner un rejet de contaminant ou une modification de la qualité de l'environnement qui sont soumises à une autorisation en vertu du deuxième alinéa de l'article 22 de la **Loi sur la qualité de l'environnement** (RLRQ, chapitre Q-2; ci-après LQE).

Fournir les renseignements demandés

Vous devez répondre à toutes les questions à moins d'indication contraire.

Les renseignements demandés peuvent être fournis à même le formulaire ou dans un document joint à la demande d'autorisation, auquel cas vous devez indiquer le nom du document joint ainsi que la section où figurent lesdits renseignements.

Références

Loi et règlements directement liés au présent formulaire

- [Loi sur la qualité de l'environnement](#) (RLRQ, chapitre Q2) - ci-après appelée la LQE
- [Règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement](#) (RLRQ, chapitre Q-2, r. 17.1) ci-après appelé le REAFIE

Règlements complémentaires

- [Règlement sur l'assainissement de l'atmosphère](#) (RLRQ, chapitre Q-2, r. 4.1) – ci-après appelé le RAA
- [Règlement sur la protection et la réhabilitation des terrains](#) (RLRQ, chapitre Q-2, r. 37) – ci-après appelé le RPHT
- [Règlement sur les halocarbures](#) (RLRQ, chapitre Q-2, r. 29)
- [Règlement sur les matières dangereuses](#) (RLRQ, chapitre Q-2, r. 32) – ci-après appelé le RMD

Documents de soutien, guides et outils de référence

- [Lignes directrices pour l'élaboration d'un programme d'autosurveillance des effluents industriels des secteurs non réglementés](#)
- [Lignes directrices applicables à l'industrie agroalimentaire hors réseau](#)
- [Guide de référence du REAFIE](#)
- [Système de classification des industries de l'Amérique du Nord \(SCIAN\) 1997](#)
- Voir notre site internet pour consulter des documents de soutien concernant [les halocarbures](#)
- Voir notre site internet pour consulter des documents de soutien concernant [les technologies propres – l'autre manière d'assainir les eaux usées industrielles](#)

Activités complémentaires

Si des activités connexes ou complémentaires à l'activité du secteur « Agroalimentaire » susceptibles d'entraîner un rejet de contaminant ou une modification de la qualité de l'environnement sont visées par un ou plusieurs déclencheurs d'autorisation en vertu de l'article 22 de la LQE, veuillez à cocher toutes les activités en question dans le formulaire général **Identification des activités et des impacts** et à remplir les formulaires associés.

À noter que le stockage de matières résiduelles sur leur lieu de production lorsqu'il est effectué temporairement et à d'autres fins que la valorisation sur ce lieu reste couvert par l'activité de production (REAFIE art 245).

Activités complémentaires à l'activité du secteur « Agroalimentaire » susceptibles d'entraîner un rejet de contaminant ou une modification de la qualité de l'environnement	Référence légale
Prélèvement d'eau	art. 22 al.1 (2) LQE
Traitement des eaux usées de procédés	art. 22 al. 1 (3) LQE
Installation et exploitation d'un appareil ou d'un équipement destiné à prévenir, à diminuer ou à faire cesser le rejet de contaminants dans l'atmosphère (exemples : filtre au charbon activé, dépoussiéreur)	art. 22 al. 1 (6) LQE

1. Description de l'activité

1.1 Nature et caractéristiques techniques et opérationnelles

1.1.1 Indiquez le code SCIAN de l'activité (art.17 al. 1 (1) REAFIE).

S'il n'y a pas de code SCIAN, inscrivez le nom de l'activité.

Saisir les informations.

(Nombre de caractères = 200)

1.1.2 Sélectionnez tous les procédés et activités du secteur agroalimentaire visés par cette demande (art. 17 al. 1 (1) REAFIE)

Note : Afin de permettre une lecture plus rapide des procédés applicables à votre projet, les choix ont été regroupés selon cinq catégories distinctes du secteur agroalimentaire, soit :

- viandes;
- fruits & légumes;
- grains;
- produits laitiers;
- autres procédés.

Les procédés communs à plus d'un secteur se retrouvent dans la catégorie « Autres procédés ». Il faut donc vous assurer de bien lire cette catégorie afin d'y sélectionner tous les procédés applicables à votre projet.

Viandes

- réception et attente des animaux;
- abattage d'animaux;
- découpe et procédés mécaniques de transformation de viandes;
- équarrissage, incluant les activités de fondoir.

Fruits et légumes

- réception des fruits et/ou légumes;
- préparation des fruits et légumes, incluant le nettoyage, le lavage et la décongélation;
- procédés mécaniques sur les fruits et légumes (tranchage, pressage, extraction du jus, épluchage, râpage, etc.).

Grains

- réception des grains;
- séchoir à grains;
- criblage, trituration, pressage et autres procédés mécaniques sur des grains (moulage, trituration, moulin à farine, etc.);
- entreposage des grains, du tourteau, de la drêche et des autres matières, manutention, ventilation.

Produits laitiers

- pasteurisation, caillage, barattage, égouttage et/ou autres procédés de production de produits laitiers;
- évaporation, cristallisation et séchage de lait, lactosérum et/ou autres sous-produits laitiers.

Autres procédés (peuvent être applicables aux secteurs mentionnés précédemment)

- nettoyage et lavage des camions de transport;
- lavage des aires de travail et de l'équipement du procédé;
- préparation et mélange d'ingrédients;
- cuisson (au four, par friture, par four micro-ondes, etc.);
- fumoir ou séchoir;
- procédé de salage, de saumure et de fumée liquide;
- procédé sur le produit liquide (osmose, concentration, filtration, réduction, évaporation, filtration, mélange, infusion, pasteurisation, etc.);
- entreposage des liquides (matières premières, intermédiaires, produits finis, sous-produits, etc.) en silo, réservoir, bassin, etc.;

- manutention, mise en sac et transport des produits secs ou en poudre;
- extraction d'huile par solvant et raffinage;
- procédé de trempage et de fermentation;
- distillation;
- mise en bouteille;
- utilisation d'une bouilloire (production de chaleur ou de l'eau chaude);
- réfrigération-tour de refroidissement ;
- autres (à identifier dans le champ texte).

(Nbre de caractères = 200)

1.1.3 Décrivez toutes les étapes du ou des procédés (parcours du début à la fin avec les intrants¹ requis et les extrants générés) (art. 17 al. 1 (1) REAFIE).

Si un schéma d'écoulement du ou des procédés est disponible, vous pouvez le joindre à la présente demande d'autorisation afin d'en faciliter l'analyse.

Saisir les informations ou indiquer le nom du document et la section.

(Nbre de caractères = 2000)

1.2 Renseignements supplémentaires sur certains procédés

1.2.1 Procédés de transformation

Section à compléter lorsque l'un ou plusieurs des procédés de transformation ont été sélectionnés à la question 1.1.2. Les procédés de transformation visés par cette section sont :

- viandes : découpe et procédés mécaniques de transformation de viandes, procédés d'équarrissage incluant les activités de fondoir ;
- fruits et légumes : procédés mécaniques sur les fruits et légumes (tranchage, pressage, extraction du jus, épluchage, râpage, etc.) ;
- grains : criblage, trituration, pressage et autres procédés mécaniques sur des grains comme le moulage, la trituration, le moulin à farine, etc. ;
- produits laitiers : pasteurisation, caillage, barattage, égouttage et/ou autres procédés de production de produits laitiers ;
- autres procédés : préparation et mélange d'ingrédients.

1.2.1.1 En reproduisant le modèle de tableau fourni à la section 7, fournissez les renseignements pour chaque procédé applicable (art. 17 al. 1 (1) REAFIE).

Note : Dans le cas d'une modification d'autorisation, ce taux doit correspondre à l'augmentation demandée.

Document : _____ Section : _____

1.2.2 Procédés d'abattage d'animaux

Section supplémentaire à compléter pour les procédés d'abattage d'animaux

1.2.2.1 En reproduisant le modèle de tableau fourni à la section 7, décrivez le taux d'abattage maximal ou le taux maximum pour chacune des espèces animales (art. 17 al. 1 (1) REAFIE).

Note : Dans le cas d'une modification, ce taux doit correspondre à l'augmentation demandée.

Document : _____ Section : _____

1.2.2.2 Dans le cas où l'abattoir n'effectue pas l'abattage au taux maximum pour toutes les espèces animales la même journée, précisez quel est le taux maximum d'abattage et expliquez les conditions d'exploitation balisant ce taux maximum d'abattage (art. 17 al. 1 (1) REAFIE).

Saisir les informations.

(Nbre de caractères = 2000)

1.3 Description des équipements et des installations

1.3.1 En reproduisant le modèle de tableau fourni à la section 7, fournissez la description des équipements fixes effectuant une action sur la matière (art. 17 al. 1 (1) REAFIE).

Document : _____ Section : _____

1.3.2 Utilisez-vous des équipements de réfrigération ou de climatisation dans votre projet (art. 17 al. 1 (1) REAFIE)?

Oui Non

- *Si vous avez répondu Non, passez à la section 1.3.4.*

1.3.3 En reproduisant le tableau fourni à la section 7, décrivez les réfrigérants utilisés (art. 17 al. 1 (1) REAFIE).

Note : Il est possible de trouver le potentiel de réchauffement planétaire (PRP) des différents réfrigérants sur le site du ministère ou à l'annexe 1 du **Règlement sur les halocarbures**.

Document : _____ Section : _____

1.3.4 Fournissez un ou des plans d'aménagement intérieur permettant de localiser tous les éléments d'importances décrits dans la demande et nécessaires à la réalisation du projet et de ses activités (art.17 al. 1 (1) (3) REAFIE).

Note : Ces plans doivent permettre de localiser notamment :

- les équipements fixes de production ou de transformation;
- les installations de traitement des eaux et des émissions atmosphériques;
- les aires de chargement et de déchargement intérieurs;
- les aires d'entreposage intérieures;
- les points d'émission de contaminants.

Document : _____ Section : _____

1.3.5 Indiquez les renseignements relatifs aux réservoirs ou bassins de liquide utilisés pour réaliser les activités en reproduisant le modèle de tableau fourni à la section 7 (art. 17 al. 1 (1) REAFIE).

Document : _____ Section : _____

1.3.6 Indiquez les renseignements relatifs aux aires d'entreposage des solides utilisés pour réaliser les activités en reproduisant le modèle de tableau fourni à la section 7 (art. 17 al. 1 (1) REAFIE).

Document : _____ Section : _____

1.4 Gestion et entreposage des matières premières

1.4.1 En reproduisant le modèle de tableau fourni à la section 7, fournissez les renseignements sur les intrants¹ utilisés dans les procédés qui sont susceptibles de devenir ou de générer un contaminant dans l'environnement (art. 17 al. 1 (1) REAFIE).

Les démonstrations des calculs de taux d'émission de contaminants générés seront requises.

Si des fiches signalétiques sont disponibles, vous pouvez les joindre à votre demande.

Document : _____ Section : _____

1.5 Modalités et calendrier de réalisation de l'activité

1.5.1 En reproduisant le modèle de tableau fourni à la section 7, indiquez les dates de début et de fin des différentes étapes de réalisation des travaux de l'activité si cela est applicable (art. 17 al. 1 (2) REAFIE).

Par exemple :

- construction de bâtiments;
- exploitation de l'activité;
- si connue, la date de fin de l'exploitation de l'activité;
- s'il y a lieu, la date de restauration complète.

Document : _____ Section : _____

1.5.2 En reproduisant le modèle de tableau fourni à la section 7, indiquez, pour chaque journée, l'horaire d'exploitation du procédé ou de l'activité de l'établissement et le nombre de quarts de travail (art. 17 al. 1 (1) REAFIE).

Document : _____ Section : _____

1.5.3 Complétez les informations suivantes sur les modalités de réalisation de l'activité (art. 17 al. 1 (1) REAFIE):

- **nombre de semaines d'exploitation par année;**
- **période de pointe de production (le cas échéant),**
- **période d'arrêt de production (le cas échéant);**
- **nombre maximal d'employés;**
 - **nombre d'employés affectés à la production,**
 - **autres employés (bureau, entretien, etc.).**

Saisir les informations.

(Nbre de caractères = 2000)

1.5.4 Décrivez les caractéristiques techniques et opérationnelles au cours de la période de rodage et de mise en exploitation de l'établissement (art. 17 al. 1 (2) REAFIE).

Saisir les informations ou indiquer le nom du document et la section.

(Nbre de caractères = 2000)

1.5.5 Fournissez une description des conditions d'exploitation ou d'aménagement requises et permettant de démontrer la conformité du projet ou de l'activité aux normes, conditions, restrictions et interdictions prescrites en vertu de la Loi ou de l'un de ses règlements (art. 31.0.3 LQE et art. 17al. 1 (5) REAFIE).

Exemple : À la suite de calculs réalisés par l'ingénieur, un horaire d'exploitation particulier, des aménagements sur un point d'émission de bruit ou encore une hauteur spécifique de cheminée doivent être mis en place afin de permettre le respect des normes du RAA.

Saisir les informations ou indiquer le nom du document et la section.

(Nbre de caractères = 2000)

1.5.6 Indiquez les autres éléments permettant de décrire les modalités de réalisation de l'activité (art. 17 al. 1 (2) REAFIE).

Saisir les informations.

(Nbre de caractères = 2000)

2. Localisation des activités

2.1 Localisation et données géospatiales

2.1.1 En plus des éléments et des données géospatiales demandés dans le formulaire général *Description du projet* relativement à la localisation, veuillez localiser, sur un ou plusieurs plans, et fournir les données géospatiales des éléments suivants (art. 17 al. 2 (1) et (2) REAFIE) :

- **désignation cadastrale des lots;**
- **les zones d'intervention extérieures, incluant notamment;**
 - **les bâtiments et les équipements,**
 - **les limites de réalisation des activités,**
 - **les aires de chargement et de déchargement,**
 - **les aires d'entreposage.**

Le ministère exige les données géospatiales et un plan de localisation du site afin de pouvoir visualiser de façon précise l'emplacement des diverses activités d'un projet.

Plan(s) de localisation	
Document :	Section :
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Données géospatiales (SHP, KML, GPX ou GeoJSON)	
Fichier :	Description :
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>

En l'absence de données géospatiales, fournir les coordonnées géographiques des éléments cités dans un fichier séparé (Word ou Excel).

Document : _____ Section : _____

3. Impacts sur l'environnement

Conformément à l'article 18 de REAFIE, il est de votre responsabilité d'informer le ministère des impacts potentiels cumulés de toutes les activités de votre projet.

3.1 Formulaires d'impact

Les renseignements sur les impacts doivent être déclarés dans des formulaires distincts, sélectionnés à partir du formulaire général ***Identification des activités et des impacts***.

Les formulaires d'impact permettent de fournir les informations suivantes :

- la nature, la source, la quantité et la concentration de tous les contaminants susceptibles d'être rejetés dans l'environnement, incluant les risques de rejets accidentels;
- une description des impacts anticipés;
- une description des mesures d'atténuation proposées, incluant celles relatives à la remise en état,

- une description des mesures de suivi, d'entretien, de surveillance et de contrôle proposées, incluant la description des équipements, des appareils, des puits d'observation, des points de mesure ou d'échantillonnage et de toute autre installation nécessaire à cette fin.

Les exemples et les précisions indiqués dans les sous-sections suivantes ne sont pas exhaustifs. Il s'agit d'exemples pour vous aider à remplir les formulaires d'impact.

3.1.1 **Rejets d'un effluent (eau)**

Exemples de situations nécessitant la soumission du formulaire d'impact **Rejets d'un effluent (eau)** :

- activités du secteur agroalimentaire susceptibles d'entraîner un rejet de contaminant ou une modification de la qualité de l'environnement qui comprennent un rejet d'un effluent : d'eaux de lavage, d'eaux de procédés, d'eaux résiduelles, d'eaux pluviales, etc.

À noter que les [Lignes directrices pour l'élaboration d'un programme d'autosurveillance des effluents industriels des secteurs non réglementés](#) peuvent vous aider à élaborer un programme de suivi et d'autosurveillance des effluents rejetés à l'environnement.

3.1.2 **Rejets atmosphériques**

Exemples de situations nécessitant la soumission du formulaire d'impact **Rejets atmosphériques** :

- activités comprenant l'émission diffuse de particules, de gaz, mais aussi des odeurs.

Les mesures de mitigation prévues pour diminuer les émissions de contaminants dans l'atmosphère ainsi que les odeurs doivent être décrites dans ce formulaire.

À noter que le RAA, le REAFIE et certains règlements sectoriels apportent également des conditions additionnelles concernant les études de modélisation et les exigences de rejet des émissions atmosphériques.

Le RAA contient également des exigences concernant les études de modélisation et les exigences de rejet des émissions atmosphériques.

3.1.3 **Eaux de surface, eaux souterraines et sols**

Exemples de situations nécessitant la soumission du formulaire d'impact **Eaux de surface, eaux souterraines et sols** :

- déversements accidentels d'hydrocarbures;
- déneigement des chemins d'accès;
- entreposage de sol contaminé, la lixiviation des matériaux;
- émissions de matières en suspensions dans un cours d'eau;
- excavation et disposition de sol;
- entreposage des matières résiduelles;
- entreposage de matières dangereuses résiduelles, etc.

3.1.4 **Bruit**

Exemples de situations nécessitant la soumission du formulaire d'impact **Bruit** :

- activités comprenant des aires de circulation, des équipements de ventilation, des bruits d'impacts, etc.

3.1.5 **Autres impacts**

Exemples de situations nécessitant la soumission du formulaire d'impact **Autres impacts** :

- activités susceptibles de perturber la faune et la flore, d'émettre des vibrations, de la pollution lumineuse, etc.

4. Informations complémentaires sur le projet

Selon les activités de votre projet, des informations complémentaires pourraient être nécessaires afin d'analyser votre demande. Ces informations doivent être déclarées dans des formulaires distincts, sélectionnés à partir du formulaire général *Identification des activités et des impacts*.

Les exemples et les précisions indiqués dans les tableaux suivants ne sont pas exhaustifs. Il s'agit d'exemples pour vous aider à remplir les formulaires complémentaires.

4.1 Gaz à effet de serre

Ce formulaire vise à déterminer si les renseignements ou documents relatifs aux émissions de gaz à effet de serre (GES) doivent être fournis. Ce formulaire réfère aux articles 19 à 21 et à l'annexe 1 du *Règlement sur l'encadrement d'activités en fonction de leur impact sur l'environnement* (REAFIE).

Exemples de situations nécessitant la soumission du formulaire complémentaire **Gaz à effet de serre** :

- utilisation de certains équipements (appareil de combustion, four industriel, incinérateur, etc.).

À noter que si les activités exercées ou si un équipement ou procédé utilisé est susceptible de générer des émissions de GES et que l'activité, l'équipement ou le procédé est visé par l'annexe 1 du REAFIE.

4.2 Matières dangereuses résiduelles

Ce formulaire vise les activités générant des MDR dans le cadre de l'exploitation. Il doit s'agir d'une activité autre que celles visées au 5e paragraphe du premier alinéa de l'article 22 de la LQE.

- utilisation d'équipement générant des huiles usées, etc.

À noter que si les activités exercées génèrent des MDR, il sera nécessaire d'encadrer l'entreposage ainsi que le mode de gestion de ces matières afin de respecter les exigences **Règlement sur les matières dangereuses**.

4.3 Autres informations

4.3.1 Fournissez tout autre renseignement ou joignez tout autre document permettant de compléter votre demande.

Exemples :

- fiches signalétiques;
- inventaires spécifiques à une espèce;
- études antérieures.

Saisir les informations ou indiquer le nom du document et la section.

(Nbre de caractères = 2000)

4.3.2 Si le projet concerne l'implantation d'une nouvelle activité industrielle majeure et qu'une caractérisation de l'état initial des sols a été réalisée, vous pouvez joindre ce document à votre demande afin d'en faciliter l'analyse.

La caractérisation de l'état initial des sols permet d'identifier la qualité des sols avant la réalisation d'un projet industriel susceptible de l'affecter par le rejet de contaminants ou d'autres matières dans l'environnement.

Consultez le *Guide de caractérisation physicochimique de l'état initial des sols avant l'implantation d'un projet industriel* pour de plus amples renseignements à ce sujet.

Document : _____ Section : _____

5. Services de professionnels ou d'autres personnes compétentes

5.1 Les services d'un professionnel² ou d'une autre personne compétente ont-ils été requis pour remplir le présent formulaire ou pour préparer tout autre document en soutien à ce formulaire?

Oui Non

5.2 Joignez une [Déclaration du professionnel ou autre personne compétente](#) pour chaque professionnel² ou personne compétente concernée.

Document : _____ Section : _____

6. Lexique

¹ **intransit** : tout élément impliqué dans le procédé tel qu'une matière première, un produit intermédiaire ou de réaction, un produit de nettoyage, un produit fini, etc.

² **professionnel** : un professionnel au sens de l'article 1 du [Code des professions](#) (chapitre C-26) est assimilé à un professionnel ou toute personne autorisée par un ordre professionnel à exercer une activité exercée par un professionnel appartenant à cet ordre (art. 3 REAFIE).

7. Modèles de tableau

Cette section présente les modèles de tableau à reproduire. Utilisez celui qui correspond à la question.

Modèle 1 – Question 1.2.1.1 : Taux de transformation des principales matières premières au taux de production maximal

Matière première à transformer	Procédé associé (Indiquez un des procédés énoncés à la section 1.2.1)	Quantité maximale de matière première à transformer (kg /jour)	Produits générés	Quantité maximale de produits générés (kg/jour)	Sous-produits générés	Quantité maximale de sous-produits générés (kg/jour)
<i>Reproduire ce tableau et préciser le nom du document et la section à la question 1.2.1.1.</i>						
<i>Ex : animaux abattus</i>	<i>Découpe et procédés mécaniques de transformation de viande</i>	<i>7 000</i>	<i>Saucisses</i>	<i>7 000</i>	<i>Os, viande non comestible</i>	<i>1 000</i>

Modèle 2 – Question 1.2.2.1 : Taux d'abattage de chacune des espèces animales

Types d'animaux (cheval, vache, veau, sanglier, etc.)	Poids maximum par animal abattu (en kg)	Nombre maximal quotidien d'animaux abattus par type	Capacité maximale d'abattage toutes espèces confondues (en kg)
<i>Reproduire ce tableau et préciser le nom du document et la section à la question 1.2.2.1.</i>			
<i>Ex : vache</i>	350	15	8 000

Modèle 3- Question 1.3.1 : Équipements fixes effectuant une action sur la matière

Nom de l'équipement	Identifiez à quel(s) procédé(s) cet équipement est relié	Nombre d'unité de cet équipement	Capacité ou taux de chacune des unités de cet équipement	Code d'identification sur le plan d'aménagement	Description de l'équipement ou indiquez le nom du document et la section (fiche technique de l'équipement)
<i>Reproduire ce tableau et préciser le nom du document et la section à la question 1.3.1.</i>					

Modèle 4 – Question 1.3.3 : Réfrigérants utilisés

Nom du produit réfrigérant	Famille de réfrigérant	Quantité utilisée (en kg) annuellement	Potentiel de réchauffement planétaire (PRP)
<i>Reproduire ce tableau et préciser le nom du document et la section à la question 1.3.3.</i>			

Modèle 5 – Question 1.3.5 : Réservoirs et bassins

Code d'identification sur le plan d'aménagement	Identification du réservoir ou du bassin	Produit entreposé (nom de la matière première, intermédiaire, produit fini, sous-produit, etc.)	Identifiez à quel(s) procédé(s) ce produit est relié	Capacité (en litre)	Nombre d'unités de ce réservoir ou bassin	Présence de bassin de rétention (Répondre par oui ou non)	Présence de détecteur de haut niveau (Répondre par oui ou non)	Description des autres mesures de prévention contre les déversements
<i>Reproduire ce tableau et préciser le nom du document et la section à la question 1.3.5.</i>								

Modèle 6 – Question 1.3.6 : Aires d'entreposage des solides

Code d'identification sur le plan d'aménagement	Identification de l'aire d'entreposage	Produit entreposé (nom de la matière première, intermédiaire, produit fini, sous-produit, etc.)	Identifiez à quel(s) procédé(s) ce produit est relié	Dimension maximale de superficie (en m ²)	Hauteur maximale (en m)	Description des autres mesures de prévention contre l'émission de contaminant
<i>Reproduire ce tableau et préciser le nom du document et la section à la question 1.3.6.</i>						

Modèle 7 – Question 1.4.1 : Liste de la nature des contaminants générés

Intrant ¹	Identifiez à quel(s) procédé(s) ce produit est relié	Quantité		Composantes constituant cette matière (Nom du ou des contaminants susceptibles d'être générés)	Fiche signalétique fournie (Indiquez oui si applicable et indiquez le nom du document et la section. Indiquez N/A si non applicable)	Identifiez le nom et la section du document (rapport technique) où se trouvent les démonstrations des calculs de taux d'émission de contaminants générés
		Maximum journalier	Type d'unité (unité/kg ou L)			
<i>Reproduire ce tableau et préciser le nom du document et la section à la question 1.4.1.</i>						
<i>Ex : Bœuf</i>	<i>Abattage d'animaux</i>	<i>15</i>	<i>unité/kg</i>	<i>Eau :DBO₅, azote total, azote ammoniacal, phosphore, coliformes, pH, MES, Odeur Matières résiduelles: Os, peau, fumier</i>	<i>Oui Document : Section :</i>	<i>Document : Section :</i>

Modèle 8- Question 1.5.1: Échéancier des étapes de réalisation des travaux de l'activité

Étapes de réalisation	Début	Fin	Durée
<i>Reproduire ce tableau et préciser le nom du document et la section à la question 1.5.1.</i>			

Modèle 9 – Question 1.5.2: Horaire d'exploitation du procédé ou de l'activité de l'établissement

Horaire	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Heure de début	<i>Reproduire ce tableau et préciser le nom du document et la section à la question 1.5.2.</i>						
Heure de fin							
Nombre de quarts de travail							