

De : [ACCES INFORMATION](#)
À : [REDACTED]
Cci : [CLAUDINE FOREST](#)
Objet : RE: Demande d'accès (ND: [REDACTED])
Date : 12 janvier 2024 15:08:32
Pièces jointes : [48-6035_Avis_audience_2023-06-29_biffé.pdf](#)
[proposition-et-engagement-biffé.pdf](#)

[REDACTED],

Nous accusons-réception de votre demande d'accès à l'information du 23 décembre 2023 concernant à l'accès à des documents concernant la décision 48-0006035-001.

Conformément à la *Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels* (chapitre A-2.1) (la Loi), nous pouvons vous transmettre les documents ci-joints au courriel. Veuillez prendre note que des informations à caractère confidentielles ont été caviardées en vertu des articles 23, 24, 53 et 54 de la Loi.

Nous vous prions d'agréer l'expression de nos sentiments distingués.

Alexandre Michaud, tech. en droit, pour Me Marie-Christine Bergeron, responsable de l'accès à l'information et de la protection des renseignements personnels | RACJ | Accès à l'information | 1, rue Notre-Dame E., Mtl (Qc) H2Y 1B6 |
Tél. : 514 864-7225, poste 22009 | alexandre.michaud@racj.gouv.qc.ca | www.racj.gouv.qc.ca

AVIS DE CONVOCATION À UNE AUDIENCE

PAR MESSAGERIE PUROLATOR

Montréal, le 29 juin 2023

9076-8250 Québec inc.
Sébastien Boulet
VIGNOBLE LE NORDET
991, chemin des Îles
Pintendre (Québec) G6C 1B5

Numéro de dossier : 48-6035
Numéro des permis : AV-035 et FC-058

La Régie des alcools, des courses et des jeux, (la Régie) vous convoque à une audience dont la date et l'heure seront déterminées lors de l'appel du rôle provisoire par conférence téléphonique (voir l'avis ci-dessus).

La compagnie titulaire, 9076-8250 Québec inc. a le droit d'être représentée par avocat. Dans ce cas, l'avocat qui la représente doit aviser la Régie par écrit dans les meilleurs délais.

Veuillez noter que lors d'une audience, **une personne morale doit être représentée** par un de ses dirigeants ou par un avocat.

Motifs de convocation en contrôle de l'exploitation (ANNEXE I)

- ***Non-respect aux conditions générales d'obtention et de maintien aux permis de production artisanale de vin, alcools et spiritueux, cidre et mistelle de pomme et de fabricant de cidre / Hygiène et salubrité***
- ***Boissons alcooliques commercialisées sans avoir transmis le rapport d'analyse à la Régie***
- ***Non-respect aux conditions particulières pour l'exploitation concomitante d'un permis de fabricant de cidre et d'un permis de production artisanale de cidre / Rapports mensuels non transmis***

Pour vous préparer à l'audience, vous devez lire les Annexes I, II et III jointes au présent avis et en faisant partie intégrante.

Une remise de l'audience ne peut être accordée **que pour un motif sérieux**. Si vous choisissez de ne pas vous présenter à votre audience, des observations écrites peuvent être transmises. La demande de remise ou les observations écrites doivent être acheminées au greffe du tribunal :

Régie des alcools, des courses et des jeux
Greffe du tribunal
a/s Mme Julie Perrier
1, rue Notre-Dame Est, 9^e étage
Montréal (Québec) H2Y 1B6
Téléphone : 514 864-7225, poste 22014
greffe-racj@racj.gouv.qc.ca

Si vous n'êtes pas présent et ne demandez pas la remise de l'audience ou n'envoyez pas d'observations écrites, le Tribunal de la Régie pourrait tenir l'audience en votre absence et rendre une décision sans autre avis ni délai.

(Articles 20 et 25 des *Règles de procédure de la Régie des alcools, des courses et des jeux*)

À la suite de l'audience et dans les trois mois de la prise en délibéré, le Tribunal de la Régie rendra une décision écrite et motivée.

En contrôle de l'exploitation, le Tribunal pourrait ou devrait, lorsque applicable :

- a) suspendre ou révoquer vos permis ;
- b) ordonner d'apporter les correctifs nécessaires dans le délai qu'elle fixe.

Pour tout renseignement additionnel, communiquez avec **M^e Mélanie Charland** au 514 864-7225, poste 22112 ou à l'adresse courriel : melanie.charland@racj.gouv.qc.ca.



BERNATCHEZ ET ASSOCIÉS

MC/mg

p.j. **ANNEXE I** – Contrôle de l'exploitation des permis
ANNEXE II – Législation et réglementation
ANNEXE III – Documents 1 à 13

ANNEXE I

Contrôle de l'exploitation des permis

Permis existants

- Permis de production artisanale de vin, alcools et spiritueux, cidre et mistelle de pomme (AV-035) avec consommation dans les endroits suivants :
 - Salle de réception, 1^{er} étage dans un bâtiment autonome à 100 mètres du chai, capacité de 111
 - Salle de réception A, 2^e étage du chai à gauche, capacité 57
 - Salle de réception B, 2^e étage du chai à droite, capacité 36
 - 2^e étage du chai à gauche sur terrasse, capacité 29
- Permis de fabricant de cidre (FC-058)

Motifs de la convocation

Non-respect aux conditions d'obtention et de maintien des permis de production artisanale de vin alcools et spiritueux, cidre et mistelle de pomme et de fabricant de cidre / Hygiène et salubrité

Le 30 novembre 1999, la Régie a délivré à la compagnie titulaire le permis de production artisanale de vin en avisant la titulaire de respecter en tout temps les conditions d'obtention et de maintien notamment la condition suivante (document 1) :

5. le titulaire de permis doit également se conformer au « Code d'usages – Principes généraux d'hygiène alimentaire devant servir à l'industrie alimentaire canadienne » de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Le 2 avril 2019, la Régie a fait droit à la demande d'ajout de la catégorie « alcools et spiritueux » ainsi que l'ajout de la vente pour consommation sur place dans des locaux et sur une terrasse au permis de production artisanale de vin. Par cette décision, la Régie a rappelé à la titulaire qu'elle devait respecter les conditions émises dans la décision du 30 novembre 1999 ainsi que celles en lien avec la présente demande notamment la clause suivante (document 2) :

5. le titulaire de permis doit également se conformer au « Code d'usages – Principes généraux d'hygiène alimentaire devant servir à l'industrie alimentaire canadienne » de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Le 2 avril 2019, la Régie a fait droit à la demande de permis de fabricant de cidre à la titulaire en avisant la titulaire de respecter les conditions générales d'obtention et de maintien du permis de fabricant de cidre, notamment la condition suivante (document 3) :

2. le titulaire de permis doit également se conformer au « Code d'usages – Principes généraux d'hygiène alimentaire devant servir à l'industrie alimentaire canadienne » de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Le 2 octobre 2020, la Régie a fait droit à la demande d'ajout des catégories cidre et mistelle de pommes au permis de production artisanale de vin. Par cette décision, la Régie a rappelé à la titulaire qu'elle devait respecter les conditions émises dans les décisions du 30 novembre 1999 et du 2 avril 2019 ainsi que celles en lien avec la présente demande notamment la suivante (document 4) :

5. le titulaire de permis doit également se conformer au « Code d'usages – Principes généraux d'hygiène alimentaire devant servir à l'industrie alimentaire canadienne » de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Le 29 octobre 2021, le représentant de la compagnie titulaire, M. Sébastien Boulet s'est engagé à respecter les conditions générales d'obtention et de maintien de permis de production artisanale de vin ou de boisson alcoolique à base de raisins dont la condition suivante (document 5) :

6. le titulaire de permis doit également se conformer au « Code d'usages – Principes généraux d'hygiène alimentaire devant servir à l'industrie alimentaire canadienne » de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Le 22 juin 2022, les inspecteurs du service des fabricants se sont présentés à l'établissement Vignoble Le Nordet et ont constaté les irrégularités suivantes (document 6) :

- Salle de fermentation

- Absence de joint entre la plateforme recouverte de céramiques et le plancher de béton;
- Le seuil à l'entrée est en bois brut;

- La marche à l'entrée est en bloc de béton poreux;
- Présence d'une fissure le long du plancher derrière les cuves;
- Présence d'une cavité au mur laissant paraître la laine isolante;
- Une fenêtre est brisée.
- Salle d'embouteillage
 - Mur et plafond tapissés de bande en plastique agroalimentaire, absente par endroit et laissant apparaître les fibres isolantes et des morceaux de bois brut;
 - Plancher en béton fissuré;
 - Absence de joint d'étanchéité à la jonction mur/plancher;
 - Ampoules simples non protégées;
 - Éclairage d'intensité insuffisante;
 - Présence d'équipement, de chaudières, de boîtes de carton au sol;
 - Accumulation de saletés au plancher;
 - Local est désordonné et sans dessus-dessous.
- Salle de pressage et de distillation
 - Mur et plafond lourdement endommagés par une explosion d'un alambic en opération;
 - La porte de garage de la salle de distillation est ajourée par le bas;
 - Absence de système de ventilation;
 - Présence de saletés accumulées au plancher, sur les murs et les portes;
 - Présence d'insectes volants, de toiles d'araignées et d'insectes morts.
- Salle d'entreposage
 - Absence de protecteur sur le fluorescent;
 - Le local est désordonné et sans dessus-dessous;
 - Présence de chaudière à découvert, contenant du vinaigre de cidre pour fertiliser.
- Fenêtres et portes
 - Le cadrage de l'ensemble des portes et fenêtres est écaillé et nécessiterait une peinture fraîche.

- Équipement général

- Espace restreint et mal conçu pour la cohabitation de toutes les catégories de permis (entreposage au sol des cuves # 25, 26, 27 et 28);
- L'évier est sale et rempli d'objets libres autour et à l'intérieur dont une dépoussiéreuse impropre;
- Absence de papier à main;
- Absence d'un broyeur à pommes;
- Alambic non opérationnel suite à une explosion.

- Hygiène et salubrité en général

- Les locaux sont insalubres dans l'ensemble :
 - Accumulation de coulis de vin sur le plancher;
 - Présence d'une flaque d'eau stagnante et de moisissures dans le joint des céramiques;
 - Taches non nettoyées sur le plafond, les murs et les cuves;
 - Présence de boîtes de carton;
 - Un banc, un support d'évier et un support de téléphone en bois brut;
 - Plat et fourchette avec des traces de nourriture sur le plancher, bouteilles et verres un peu partout;
 - Présence d'insectes volants, de toile d'araignées et d'insectes morts sur le dessus de certains équipements;
 - Taches non nettoyées sur les cuves et leurs pieds;
 - Entreposage de certains contenants et du sapin de séchage directement sur le plancher (cela peut limiter les opérations de nettoyage);
 - Pieds de foudre, faits de bois peint, écaillés et souillés;
 - Présence de plaques de peinture écaillée sur le réservoir à lait;
 - Présence de saletés et de moisissures sur des chaudières gardées au sol dans l'ensemble des locaux.

- Compétence en matière de fabrication et contrôle de la qualité

- Les représentants de la compagnie titulaire n'ont suivi aucune formation œnologique ni sur la fabrication de boissons alcooliques. Leurs connaissances sont limitées.
- Les équipements de laboratoire pour analyses sur place ne sont pas maîtrisés par les représentants de la compagnie titulaire, ils n'ont encore jamais fait analyser leurs produits.

- Tracabilité

- Les cuves # 33, 34 et 35 ne sont pas identifiées.

Suite à cette inspection, une lettre a été transmise à la compagnie titulaire le 11 août 2022 dans laquelle les non-conformités constatées sont énumérées (document 7).

Le 28 septembre 2022, une deuxième visite a été effectuée à l'établissement afin de faire un suivi de la visite du 22 juin. Lors de cette visite, les non-conformités suivantes ont été constatées (document 8) :

- Salle de fermentation

- L'espace est restreint et mal conçu pour la cohabitation de toutes les catégories de permis. Les locaux sont insalubres, particulièrement dans le chai :
 - Le seuil de l'entrée est en bois brut et le cadrage de l'ensemble des portes et fenêtres est écaillé et nécessiterait une peinture fraîche;
 - La marche de l'entrée est en bloc de béton poreux;
 - Une fenêtre est brisée et non remplacée;
 - L'évier est souillé et chargé d'objets à l'intérieur, on y retrouve une lavette impropre;
 - Taches non nettoyées sur le plafond, les murs et les cuves;
 - Présence de boîtes de carton;
 - Dépôt de certains contenants directement sur le plancher;
 - Présence d'une fissure le long du plancher derrière les cuves;
 - Présence d'une cavité au mur laissant apparaître la laine isolante (derrière la cuve #12);
 - Pieds du foudre faits de bois peint, écaillés et souillés;
 - Présence de plaques de peinture écaillée sur le réservoir à lait;
 - Présence de saletés et de moisissures sur des chaudières gardée au sol;
 - Présence d'insectes volants, de toiles d'araignées et d'insectes morts sur le dessus de certains équipements;
 - Présence importante de drosophiles dans la salle de production provenant vraisemblablement de l'évier;
 - Présence d'insectes morts sur le rebord de la fenêtre et sur la poutre de soutien;

- Présence d'un lave-bouteille conçu en bois brut empreint de moisissures;
- Présence de cordes souillées pour soulever le chapeau flottant des cuves.

- Salle d'embouteillage

- Mur et plafond tapissés de bandes en plastique agroalimentaires, absentes par endroit et laissant apparaître les fibres isolantes et des morceaux de bois brut;
- Plancher en béton non scellé et fissuré avec accumulation de saletés;
- Absence de joint d'étanchéité à la jonction mur/plancher;
- Entreposage au sol des cuves #25, #26, #27 et #28;
- Présence d'équipement, de chaudière, de boîtes de carton au sol;
- Le local est désordonné;
- Présence de bois brut utilisé pour fixer les tubes fluorescents et pour la construction d'une porte;
- Présence d'une vitre de fenêtre entreposée dans la pièce;
- Présence de fils à nu sortant d'un mur;
- Présence d'objets au sol (caisse de vin, chauffe-coiffe, sac de bouchons, poche de soufre etc...);
- Présence de drosophiles dans le local;
- Présence d'insectes vivants et de saletés incrustées à l'intérieur même des bondes de fermentation;
- Présence de saletés/moisissures sur les cuves et le robinet des cuves.

- Salle de pressage et de distillation

- Mur et plafond en plastique agroalimentaire lourdement endommagés suite à une explosion provoquée par un alambic;
- La porte de garage est ajourée par le bas et la porte d'accès l'est par le haut;
- Absence de système de ventilation;
- Présence de saletés accumulées au plancher, sur les murs et les portes;
- Présence d'insectes volants, de toile d'araignée et d'insectes morts.

- Salle d'entreposage

- Présence d'un fût de chêne rempli (#29) dans la salle d'entreposage, à travers les emballages, intrants, produits chimiques et autres;

- Le local est désordonné;
- Présence de touries au sol.
- Compétences / connaissances en matière de boissons alcooliques, d'hygiène et de contrôle de la qualité
 - Lacunes importantes au niveau des compétences et connaissances en matière de boissons alcooliques, d'hygiène et de contrôle de la qualité;
 - Les certificats d'analyses obligatoires pour les produits commercialisés ne sont toujours pas au dossier.

Le 10 novembre 2022, le service des fabricants a transmis une lettre à la compagnie titulaire énonçant les non-conformités constatées lors de la deuxième visite du 28 septembre 2022 et demandant à la titulaire de faire parvenir au service des fabricants toutes les améliorations effectuées depuis les deux dernières visites et de transmettre les documents demandés (document 9).

Le 12 janvier 2023, le service des fabricants s'est présenté à l'établissement afin de faire un suivi des deux dernières visites où plusieurs irrégularités avaient été constatées. L'inspection n'a pas eu lieu, aucune personne responsable ne pouvait accompagner l'inspectrice. Celle-ci a tout de même pu parler avec le représentant de la compagnie titulaire, M. Boulet, qui lui a mentionné que très peu de correctifs avaient été apportés depuis les deux dernières visites en raison de difficultés financières (document 10).

Le 15 février 2023, le service des fabricants a transmis une autre lettre à la titulaire rappelant les non-conformités en lui demandant de transmettre la liste de correctifs effectués jusqu'à cette date et de fournir les délais et les moyens pour corriger la situation (document 11).

Boissons alcooliques commercialisées sans avoir transmis le rapport d'analyse à la Régie

Le 22 juin 2022, les inspecteurs du service des fabricants se sont présentés à l'établissement Vignoble Le Nordet et ont constaté que les produits Santa-Ana et Zéphyr en commercialisation n'avaient pas été approuvés par le service des fabricants (document 6).

Le 28 septembre 2022, une deuxième visite a été effectuée à l'établissement afin de faire un suivi de la visite du 22 juin. Lors de cette visite, l'inspectrice de la Régie a constaté que les produits Santa-Ana et Zéphyr en commercialisation n'avaient toujours pas été approuvés par le service des fabricants (document 8).

Non-respect aux conditions particulières pour l'exploitation concomitante d'un permis de fabricant de cidre et d'un permis de production artisanale de cidre / Rapports mensuels non transmis

Le 2 octobre 2020, la Régie a fait droit à la demande d'ajout des catégories cidre et mistelle de pommes au permis de production artisanale de vin en avisant notamment la titulaire de respecter en tout temps les conditions particulières pour l'exploitation concomitante d'un permis de fabricant de cidre et d'un permis de production artisanale de cidre, dont la suivante (document 4) :

3. Le titulaire de permis doit remplir et remettre à la Régie un rapport mensuel de conciliation des contenants pour toute boisson alcoolique fabriquée sous l'égide du permis de fabricant de cidre au moyen du même formulaire utilisé pour les boissons alcooliques fabriquées sous l'égide du permis de production artisanale.

Les rapports mensuels pour le permis de fabricant de cidre n'ont pas été transmis au service des fabricants depuis le mois de février 2022 (documents 10 et 11).

Les rapports mensuels pour le permis de production artisanale n'ont pas été transmis depuis le mois de janvier 2022 (documents 10 et 11).

Autres informations pertinentes

Le 2 novembre 2020, le service des fabricants a été informé que les actions de la compagnie titulaire, 9076-8250 Québec inc., avaient été acquises par la compagnie Ferme Sébica inc. représentée par M. Sébastien Boulet (document 12).

Le 14 juin 2023, une inspectrice s'est présentée au Vignoble Le Nordet pour effectuer un suivi des dernières visites effectuées à l'établissement. Elle a constaté notamment les faits suivants, confirmés par le représentant de la compagnie titulaire (document 13) :

- Des travaux sont actuellement en cours dans le bâtiment.
- La partie production sera complètement refaite et agrandie.
- La fin des travaux est prévue pour la fin du mois de juillet.
- Aucun embouteillage n'a été fait en 2023.

ANNEXE II

Législation et réglementation

Loi sur la Société des alcools du Québec

24.1 (...)

Le titulaire d'un permis de production artisanale ne peut offrir en vente les boissons alcooliques prêtes à la commercialisation qu'il fabrique sans les avoir fait au préalable analyser par la Société ou par un laboratoire reconnu par celle-ci afin d'en confirmer l'innocuité et la qualité et sans avoir transmis le rapport de cette analyse à la Régie des alcools, des courses et des jeux.

33.1. Le titulaire d'un permis de production artisanale doit transmettre mensuellement à la Régie, sur le formulaire fourni par celle-ci, les informations prescrites par règlement de la Régie concernant ses récoltes de matières premières nécessaires à la fabrication de boissons alcooliques et ses inventaires de boissons alcooliques en vrac et en contenants au quinzième jour du mois.

Il doit de plus, sur demande, communiquer à la Régie le nombre de ventes de boissons alcooliques conclues avec des titulaires de permis en vertu du paragraphe 2° du deuxième alinéa de l'article 24.1 au cours de la période qu'elle détermine et, pour chaque vente, indiquer sa date, le nom et l'adresse de l'acheteur, la marque du produit, la quantité vendue et les numéros des autocollants apposés sur les contenants des boissons alcooliques vendues. Il doit conserver les pièces justificatives de ces ventes et, sur demande, les transmettre à la Régie.

Il doit également communiquer à la Régie, sur demande, la quantité de boissons alcooliques qui se trouvent dans une pièce ou sur une terrasse où il exploite un permis qui lui a été délivré en vertu de la Loi sur les permis d'alcool (chapitre P-9.1), la marque des produits, les numéros des autocollants apposés sur les contenants et la date où ils ont été apposés.

35. La Régie des alcools, des courses et des jeux peut révoquer un permis ou le suspendre pour une période qu'elle détermine si:

1° les conditions fixées lors de la délivrance du permis ne sont pas respectées; (...)

4° son titulaire contrevient à l'une des dispositions de la présente section ou d'un règlement pris pour son application; (...)

35.2. La Régie peut, au lieu de révoquer ou de suspendre un permis pour un motif prévu par les paragraphes 1°, 4°, 6° et 9° du premier alinéa de l'article 35, ordonner au titulaire du permis d'apporter les correctifs nécessaires dans le délai qu'elle fixe.

Règles de procédure de la Régie des alcools, des courses et des jeux

11. L'avocat qui représente une personne doit en aviser par écrit la Régie.

20. Si, à la date fixée pour l'audience, une personne intéressée est absente, la Régie peut procéder sans autre avis ni délai ou ajourner l'audience à une date ultérieure.

25. La demande de remise est présentée à la Régie et transmise par celui qui la requiert à toute personne intéressée par la tenue de l'audience. Elle ne peut être accordée que pour des raisons sérieuses. Aucune remise n'est accordée du seul fait du consentement des personnes intéressées. La Régie peut alors remettre l'audience à une autre date qu'elle fixe immédiatement ou à une date indéterminée. Elle peut assujettir la remise à certaines conditions.

ANNEXE III

Documents 1 à 13

N° DOSSIER : 48-6035

N° DE PERMIS : AV-035 ET FC-058

ÉTABLISSEMENT : VIGNOBLE LE NORDET

ADRESSE : 991, CHEMIN DES ILES
PINTENDRE (QUÉBEC) G6C 1B5

TITULAIRE : 9076-8250 QUÉBEC INC.

REPRÉSENTÉE PAR : MONSIEUR SÉBASTIEN BOULET

PROPOSITION CONJOINTE

À la suite d'un avis de convocation à une audition daté du **29 juin 2023** que la Régie des alcools, des courses et des jeux a fait parvenir à la titulaire et des discussions intervenues depuis l'envoi de cet avis, la titulaire et la Direction du contentieux de la Régie conviennent de proposer au régisseur de régler le présent dossier comme suit :

1. La titulaire admet la véracité de l'ensemble des faits allégués dans l'avis de convocation ;
2. La titulaire et la Direction du contentieux conviennent de la suspension des permis suivants :
 - Permis de production artisanale de vin, alcools et spiritueux, cidre et mistelle de pomme (AV-035) avec consommation dans les endroits suivants :
 - Salle de réception, 1^{er} étage dans un bâtiment autonome à 100 mètres du chai, capacité de 111
 - Salle de réception A, 2^e étage du chai à gauche, capacité 57
 - Salle de réception B, 2^e étage du chai à droite, capacité 36
 - 2^e étage du chai à gauche sur terrasse, capacité 29
 - Permis de fabricant de cidre (FC-058)

La suspension de ces permis serait d'une durée de **15 jours** ;



3. La titulaire souscrit, dans le cadre de l'application de l'article 35.3 de la *Loi sur la société des alcools du Québec* (chapitre S-13) à un engagement volontaire dont l'original est joint aux présentes, et les parties demandent au régisseur d'accepter cet engagement volontaire;
4. La titulaire déclare comprendre toutes les dispositions décrites à l'engagement volontaire annexé à la présente proposition conjointe et s'engage à les respecter;
5. La titulaire déclare savoir et comprendre qu'advenant le non-respect d'une ou plusieurs clauses, tant générales que particulières, de l'engagement volontaire, la Régie pourra imposer une sanction plus sévère lors d'une convocation ultérieure;
6. Dans l'éventualité où la Régie des alcools, des courses et des jeux rend une décision conforme aux termes de la présente proposition conjointe, la titulaire renonce à son droit d'exercer tout recours à l'encontre de cette décision, que ce soit par voie de contestation d'une décision, de pourvoi en contrôle judiciaire, d'action directe en nullité ou de requête pour jugement déclaratoire ou pour toute autre procédure similaire, présentable devant la Régie des alcools, des courses et des jeux, le Tribunal administratif du Québec, la Cour supérieure ou devant toute autre instance appropriée.

EN CONSÉQUENCE DE CE QUI PRÉCÈDE, la titulaire et la Direction du contentieux demandent au régisseur :

DE RENDRE une décision conforme aux termes de la proposition conjointe soumise par la titulaire et la Direction du contentieux ;

D'ORDONNER la suspension telle que convenue entre la titulaire et la Direction du contentieux, soit une suspension de **15 jours** ;

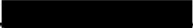
D'ACCEPTER l'engagement volontaire souscrit par la titulaire dans le cadre de l'article 35.3 de la *Loi sur la société des alcools du Québec* (chapitre S-13) ;

DE RENDRE toute ordonnance appropriée en l'espèce ;

LE TOUT RESPECTUEUSEMENT SOUMIS.

PROPOSITION CONJOINTE SIGNÉE À Pintendre ;

CE 18 JOUR DU MOIS D'OCTOBRE 2023.


Titulaire
9076-8250 Québec inc.
Représenté par Sébastien Boulet

Dûment autorisé, aux fins des présentes par une résolution du conseil d'administration de la personne morale titulaire, dont copie est jointe à la présente proposition conjointe.

PROPOSITION CONJOINTE SIGNÉE À MONTRÉAL;

CE 19e JOUR DU MOIS D'OCTOBRE 2023.


Me Mélanie Charland
BERNATCHEZ ET ASSOCIÉS
Direction du contentieux
Régie des alcools, des courses et des jeux

RÉSOLUTION

Extrait du procès-verbal d'une assemblée du conseil d'administration de **9076-8250 Québec inc.** tenue ou réputée tenue le 18 octobre 2023 au cours de laquelle il a été résolu d'autoriser **Sébastien Boulet, président**, à agir pour et en son nom aux fins de la signature d'une proposition conjointe à être déposée auprès de la Régie des alcools, des courses et des jeux, dans le dossier portant le numéro **48-6035**.

FAIT ET SIGNÉ À Pintendre

CE 18 JOUR D'OCTOBRE 2023


Président

N° DOSSIER : 48-6035
N° PERMIS : AV-035 ET FC-058
ÉTABLISSEMENT : VIGNOBLE LE NORDET
ADRESSE : 991 CHEMIN DES ILES
PINTENDRE (QC) G6C 1B5
TITULAIRE : 9076-8250 QUÉBEC INC.
RESPONSABLE : SÉBASTIEN BOULET

ENGAGEMENT VOLONTAIRE DE LA TITULAIRE

Je, **9076-8250 Québec inc.**, titulaire, représentée par **Sébastien Boulet**, dûment autorisé, faisant affaires sous le nom de **Vignoble le Nordet**, souscrits par la présente, à l'engagement suivant, dans le cadre de l'avis de convocation à une audience tenue devant la Régie des alcools, des courses et des jeux :

1. Je m'engage formellement à respecter toutes les dispositions de la **Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques** (chapitre I-8.1), ainsi que toutes les dispositions de la **Loi sur la société des alcools du Québec** (chapitre S-13), et ses règlements.
2. Je m'engage formellement à respecter en tout temps les conditions générales d'obtention et de maintien du permis de production artisanale de vin, alcools et spiritueux, cidre et mistelle de pommes et les conditions générales d'obtention et de maintien du permis de fabricant de cidre.
3. Je m'engage à prendre les mesures appropriées et efficaces afin que les actionnaires, administrateurs, associés, dirigeants, représentants et membres du personnel respectent également le présent engagement.

CLAUSES SPÉCIFIQUES

HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

1. Je m'engage à maintenir en tout temps les locaux (murs, planchers et plafonds) et les équipements propres.
2. Je m'engage à ce que les fenêtres brisées soient réparées.

3. Je m'engage à maintenir les portes extérieures fermées et étanches, sauf pour la circulation des employés.
4. Je m'engage à ce que les murs intérieurs, les planchers (incluant les marches et les seuils) et les plafonds dans tous les locaux de production soient lisses et exempts de fissure de façon à ce qu'ils soient facilement lavables.
5. Je m'engage à éliminer des locaux de production et/ou à peindre tout objet de bois brut.
6. Je m'engage à ce que les jonctions mur/plancher soient étanches.
7. Je m'engage à maintenir mon établissement exempt d'objets, de boîtes vides, de bouteilles vides ou de débris quelconques au sol de façon à éviter la prolifération de vermine ou d'insecte et de faciliter le nettoyage.
8. Je m'engage à ce qu'il y ait suffisamment d'éclairage et à protéger celui-ci ou le munir d'ampoules incassables.
9. Je m'engage à ce qu'il y ait un poste de nettoyage des mains accessible en tout temps avec du savon et du papier à main.
10. Je m'engage à ce que les équipements soient positionnés de façon à laisser suffisamment d'espace pour faciliter le nettoyage des équipements et des locaux.
11. Je m'engage à ce que les locaux de production de mon établissement où se déroulent les activités de fermentation et distillation soient munis d'un système de ventilation ou de fenêtres dotés de moustiquaire pour favoriser une bonne aération.

ÉQUIPEMENTS

12. Je m'engage à posséder et à maintenir en état de fonctionner les équipements de base nécessaires à mes activités de fabrication et d'embouteillage pour chacun de mes permis.
13. Je m'engage à ce que les équipements soient conçus, construits et installés de façon à pouvoir fonctionner comme prévu.

TRAÇABILITÉ ET RAPPORTS MENSUELS

14. Je m'engage à ce que toutes les cuves soient correctement identifiées.
15. Je m'engage à transmettre, dans les 30 jours de la signature du présent engagement, les rapports mensuels visant le permis de production artisanale non transmis depuis janvier 2022 à septembre 2023
16. Je m'engage à transmettre à la Régie au 15^e jour de chaque mois, le formulaire *Rapport mensuel des opérations du détenteur de permis de production artisanale*, en respectant les consignes énoncées dans la *Procédure relative au rapport mensuel des opérations du titulaire de permis de production artisanale*, dans laquelle on y retrouve toutes les informations qui doivent être indiquées au rapport mensuel.

17. Je m'engage à transmettre à la Régie le 15^e jour de chaque mois, un rapport mensuel de conciliation des contenants pour toute boisson alcoolique fabriquée sous l'égide du permis de fabricant de cidre au moyen du même rapport utilisé pour les boissons alcooliques fabriquées sous l'égide du permis de production artisanale.

GESTION DE LA QUALITÉ

18. Je m'engage à conclure un contrat avec un laboratoire reconnu afin de faire analyser les boissons alcooliques fabriquées sous l'égide du permis de production artisanale.
19. Je m'engage à transmettre à la Régie, avant la commercialisation des produits fabriqués sous l'égide du permis de production artisanale, les analyses complètes effectuées par la SAQ ou par un laboratoire reconnu.
20. Je m'engage également à ce que la gestion de la qualité des produits fabriqués sous l'égide du permis de fabricant de cidre soit effectuée par la SAQ ou par un laboratoire reconnu.

COMPÉTENCES / CONNAISSANCES EN MATIÈRE DE BOISSONS ALCOOLIQUES

21. Je m'engage à retenir les services d'un consultant qui veillera à m'enseigner les apprentissages de base de la fabrication de boissons alcooliques ainsi que l'exécution des analyses de base en laboratoire.
22. Je m'engage à fournir à la Régie le contrat conclu avec ce consultant ainsi que son curriculum vitae. Le consultant devra être approuvé par la Régie.

GÉNÉRALITÉS

23. Afin de m'assurer que le présent engagement soit respecté, je m'engage à donner, verbalement et par écrit, des instructions claires à mes représentants et aux membres du personnel les enjoignant de respecter et de faire respecter les mesures énumérées aux présentes.
24. Je m'engage aussi à m'assurer qu'effectivement mes instructions seront suivies par tous les intéressés et, au besoin, à prendre toutes les mesures correctrices nécessaires à cet égard.
25. Je m'engage à collaborer en tout temps avec les inspecteurs de la Régie, notamment en leur facilitant l'accès à l'établissement, en ne nuisant pas à leurs opérations, en leur fournissant tout document demandé pertinent à l'application de la ***Loi sur la société des alcools du Québec***, de ses règlements et de la ***Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques***.
26. Je reconnais que tout manquement au présent engagement volontaire, de ma part, de la part de l'un de mes représentants ou d'un membre du personnel pourra entraîner une suspension ou une révocation.

27. Le présent engagement volontaire liera tout nouvel actionnaire, administrateur, associé, dirigeant ou personne me représentant; à cet égard, je m'engage à leur remettre copie du présent engagement volontaire.

28. Je m'engage à remettre copie du présent engagement volontaire à tout nouvel acquéreur ou cessionnaire des biens de l'établissement.

EN FOI DE QUOI, J'AI SIGNÉ À Pintendre

CE 18 **JOUR D'OCTOBRE 2023**


Représentant de la titulaire

Dûment autorisé, aux fins des présentes par une résolution du conseil d'administration de la personne morale titulaire, dont copie est jointe au présent engagement.

RÉSOLUTION

Extrait du procès-verbal d'une assemblée du conseil d'administration de **9076-8250 Québec inc.** tenue ou réputée tenue le 18 octobre 2023 au cours de laquelle il a été résolu d'autoriser **Sébastien Boulet, président**, à agir pour et en son nom aux fins de la signature d'un engagement volontaire à être déposé auprès de la Régie des alcools, des courses et des jeux, dans le dossier portant le numéro **48-6035**.

FAIT ET SIGNÉ À Pintendre

CE 18 JOUR D'OCTOBRE 2023



Président