



## AVIS DE PROMULGATION

Que les citoyen(ne)s de la Ville de Bedford sont informé(e)s que lors de la séance tenue le 5 octobre 2021 le conseil a adopté :

**RÈGLEMENT 452-21-1  
AMENDANT LE RÈGLEMENT 452-87 CONCERNANT LA QUANTITÉ ET LA  
QUALITÉ DES REJETS AU RÉSEAU D'ÉGOUT DE LA VILLE DE BEDFORD**

Ledit règlement entre en vigueur conformément à la Loi, à compter de ce jour, soit le 6 octobre 2021 et est disponible à l'Hôtel de Ville, au 1 rue Principale, à Bedford, durant les heures d'ouvertures ou sur notre site web, soit le [www.ville.bedford.qc.ca](http://www.ville.bedford.qc.ca), rubrique Citoyens / Règlements municipaux.

Donné à Bedford, ce 6 octobre 2021.

Richard Joyal  
Directeur général



PROVINCE DE QUÉBEC  
MRC BROME-MISSISQUOI  
VILLE DE BEDFORD

**RÈGLEMENT 452-21-1  
AMENDANT LE RÈGLEMENT 452-87 CONCERNANT LA QUANTITÉ ET LA  
QUALITÉ DES REJETS AU RÉSEAU D'ÉGOUT DE LA VILLE DE BEDFORD**

---

**ATTENDU** que le conseil municipal juge approprié de se prévaloir des dispositions de la *Loi sur les compétences municipales* concernant la gestion de ses eaux usées;

**ATTENDU** qu'il est dans l'intérêt de la Ville de Bedford et de ses contribuables de mettre en vigueur les dispositions du présent règlement afin de réduire la quantité et d'améliorer la qualité des rejets au réseau d'égout de la Ville ;

**ATTENDU** qu'un avis de motion de la présentation du présent règlement a été donné à la séance du 7 septembre résolution 21-09-297;

**EN CONSÉQUENCE :**

Il est proposé par la conseillère Marie-Ève Brin  
Appuyé par la conseillère Mona Beaulac

**ET RÉSOLU UNANIMEMENT :**

QUE le conseil de la Ville de Bedford adopte le règlement numéro 452-21-1 modifiant le règlement 452-87 concernant la quantité et la qualité des rejets au réseau d'égout dans la Ville de Bedford et qu'il soit ordonné et statué ce qui suit :

**ARTICLE 1:**

L'article 6 de la SECTION 3 – REJETS est ajoutée et se lira comme suit :

**ARTICLE 6– PIÈGE POUR MATIÈRES GRAISSEUSES**

- a) Le propriétaire ou l'exploitant d'un restaurant ou d'une entreprise effectuant la préparation d'aliments doit s'assurer que toutes les eaux susceptibles d'entrer en contact avec des matières grasses sont, avant d'être déversées dans un ouvrage d'assainissement, passées dans un piège pour matières grasses.

Il doit s'assurer que le piège pour matières grasses est installé, utilisé et entretenu correctement.

- b) Tout propriétaire ou exploitant d'un restaurant ou d'une entreprise effectuant la préparation d'aliments doit fournir toutes les informations requises pour l'application du présent règlement et, le cas échéant, compléter les formulaires qui lui sont soumis à cette fin.
- c) Lors de l'installation ou du remplacement d'un piège pour matières graisseuses, le propriétaire ou l'exploitant d'un restaurant ou d'une entreprise effectuant la préparation d'aliments doit fournir au responsable de l'application du règlement les renseignements suivants :
- marque ;
  - numéro de modèle ;
  - capacité totale en liquide ;
  - capacité totale en matières graisseuses ;
  - date d'installation.

Si l'équipement n'est pas fourni par un fabricant, il doit soumettre au responsable de l'application du règlement un rapport préparé par un ingénieur membre de l'Ordre des ingénieurs du Québec précisant les capacités effectives de rétention des sédiments de l'équipement fourni.

- d) Le piège pour matières graisseuses doit être conçu et entretenu en fonction de l'utilisation de pointe maximum des lieux. L'analyse, l'entretien et la performance doivent satisfaire aux plus récentes exigences du Code de construction du Québec – Chapitre III – Plomberie, du Code national de la plomberie – Canada ainsi qu'à la norme nationale CAN/CSA B-481 de l'Association canadienne de normalisation.
- e) Le propriétaire ou l'exploitant doit tenir un registre d'entretien triennal de cet équipement. Un exemplaire de ce registre sera fourni par la Ville. Le registre dûment rempli et les factures de nettoyage doivent être présentés sur demande au responsable de l'application du règlement. Les registres et factures de nettoyage doivent être conservés pour une période de 3 ans.
- f) Il est interdit d'ajouter des produits émulsifiants, des enzymes, des bactéries, des solvants, de l'eau chaude ou tout autre agent pour faciliter le passage d'huiles et de graisses dans un piège pour matières graisseuses.
- g) Tout propriétaire ou exploitant d'un restaurant ou d'une entreprise effectuant la préparation d'aliments est responsable de l'élimination des résidus captés par un piège pour matières graisseuses, laquelle doit être faite conformément aux réglementations provinciale et fédérale en vigueur.
- h) Le propriétaire ou exploitant visés par les dispositions du présent article doit transmettre annuellement sur demande le contrat écrit, les factures et preuves de paiement de disposition des matières graisseuses à l'autorité compétente.

Le présent règlement entre en vigueur conformément à la loi

Adopté à Bedford, ce 6 octobre 2021



---

**Yves Lévesque**  
Maire



---

**Richard Joyal**  
Directeur général

Avis de motion :  
Présentation du projet de règlement  
Adoption du règlement :  
Avis de promulgation :  
Entrée en vigueur :

7 septembre 2021  
7 septembre 2021  
5 octobre 2021  
6 octobre 2021  
6 octobre 2021