

Rapport d'auto évaluation de l'établissement

Nom de l'établissement :		Numéro d'agrément
Endroit :		Date de l'inspection
Type d'exploitation (cochez toutes celles qui sont applicables)		
<input type="checkbox"/>	Frais Congelé / Semi-conserves	
<input type="checkbox"/>	Salé / Séché	
<input type="checkbox"/>	Prêt à manger	
<input type="checkbox"/>	Poisson saumuré, épicé, mariné	
<input type="checkbox"/>	Poisson en conserve	
<input type="checkbox"/>	Mollusques	
<input type="checkbox"/>	Autre	

Annexe I Nombre total de déficiences	Mineur		Grave		Critique	
Annexe II Nombre total de déficiences	Mineur		Grave		Critique	
Annexe I Niveau de conformité (voir tableau des niveaux de conformité)						
Annexe II Niveau de conformité (voir tableau des niveaux de conformité)						
Niveau de conformité de l'établissement (sélectionner le niveau le plus bas pour Annexe I ou II)						

Tableau des niveaux de conformité

(Des niveaux de conformité A ou B sont acceptables. Des niveaux de conformité C ou D sont inacceptables)

Niveau de conformité	Nombre de déficiences		
	Mineure	Grave	Critique
A	0 - 5	0	0
B	6 - 10	1 - 2	0
C	11 ou plus	3 - 4	0
D	NA	5 ou plus	1 ou plus

Je déclare, au meilleur de ma connaissance, que les renseignements fournis sont exacts, et que j'ai pris toutes les mesures raisonnables pour s'assurer que les installations mentionnées ci-dessus se conforme aux annexes I et II du *Règlement sur l'inspection du poisson*

Nom _____ Signature _____ Date _____

FEUILLES DE TRAVAIL POUR L'INSPECTION DE LA CONFORMITÉ DES ÉTABLISSEMENTS

Annexe I

USINE				Mineur	Grave	Critique	Non applicable	Pas évalué	Acceptable	Catégorie de défaut	Commentaires
# d'ENREGISTREMENT		DATE									
Ann	Art	Sous-art	Description								
1.1 Construction, conception, et alentours d'une usine											
Le plan, la conception, la construction des installations doivent :											
1	2	(1)	a) Permet un nettoyage et une désinfections adéquats								
			b) Prévient l'accumulation de saleté, le contact du poisson avec le sol, de particules étrangères sur le poisson, la condensation et la moisissure sur les surfaces								
			c) Permet de bonnes pratiques de production (c.-à-d., la protection contre la contamination et la contamination croisée)								
			d) Assure une température adéquate pour le traitement et l'entreposage salubres du poisson								
			e) Assure un déplacement ordonné et rapide de la matière première au produit fini								
		(2)	Matériaux de construction approuvés								
			Matériaux d'emballage et produits chimiques approuvés								
		(3)	Les vigneaux et autres équipements en plein air sont bien situés et le poisson est manipulé de manière à prévenir la contamination								
1.2 Planchers - Aire travail humide											
1	3		Lisse, imperméable, non toxique et non absorbant								
			Bonne inclinaison								
			Maintenu en bon état pour faciliter le nettoyage et la désinfection								
			L'eau qui s'accumule ou qui stagne								
1	3		1.2 Planchers - Aire travail sèche								
			Construction adéquate								
			En bon état								
1.3 Tuyaux d'évacuation											
1	4	(1)	Capacité suffisante/matériel non corrosif								
			Correctement recouvert et munie d'une trappe								
			À l'épreuve des insectes et des animaux nuisibles								
			Muni de valve anti-retour lorsque requis								
			Les salles frigorifiques doivent avoir un bon drainage								
		(2)	Le drainage se fait d'une manière approuvée								
1.4 Murs											
1	5		Couleur claire								
			Construit de matériel approuvé								
			Lavable								
			Joints scellées, jonction mur/plancher/scellé								
			Maintenu en bon état pour faciliter le nettoyage et la désinfection								
1.5 Plafonds et installations surélevées											
1	6		Construit de matériau approuvé								
			Couleur claire								
			Lavable								
			Hauteur acceptable								
			Entretenu pour faciliter le nettoyage et la désinfection								
1	7		Les installations surélevées doivent être conçues, construites, installées et finies pour prévenir l'accumulation de poussière, réduire la condensation, la moisissure et la chute de matériels sur le poisson. Étiquetées au besoin pour permettre l'identification des installations surélevées.								

* nouvelle construction seulement

FEUILLES DE TRAVAIL POUR L'INSPECTION DE LA CONFORMITÉ DES ÉTABLISSEMENTS

Annexe I (suite)

		1.6 Portes, fenêtres et ventilation						Mi	Gr	Cr	Na	Pé	A
1	17	Ventilation :											
		Ventilation adéquate											
		Prévient la condensation											
		Conçue de façon à prévenir l'entrée de la vermine											
1	8	Fenêtres /ouverture sur l'extérieur :											
		Construites de façon à prévenir l'accumulation de saleté											
		Construites de façon à prévenir l'entrée de la vermine (moustiquaires, etc.)											
1	9	(1)	Portes :										
			Construites d'un matériau approuvé										
			Lavables										
			Correctement installée et hermétique										
			Entretenu pour faciliter le nettoyage et la désinfection										
		(2)*	a) Les portes sont situées de façon que personne ne peut entrer directement de l'extérieur à l'intérieur										
			b) Les issues de secours sont clairement identifiées comme tel. Elles ne peuvent s'ouvrir de l'extérieur										
1.7 Éclairage													
1	16	Éclairage adéquat											
		Installé pour faciliter le nettoyage et la désinfection											
		Lumière protégée											
1.8 Installation de réfrigération / de congélation													
1	18	(1)	a) Équipement de congélation adéquat (congélation par contact -18°C en 2 h)										
			b) Air forcé à -18°C une vitesse qui prévient la détérioration du poisson										
		(2)	Les installations de réfrigération opèrent d'une façon qui empêchent la formation de givre										
		(3)	Les entrepôts de congélation munis de thermomètre enregistreur										
		(4)	Les entrepôts réfrigérés sont munis de thermomètre enregistreur ou la température est consignée chaque 24 heures										
		(5)	Les registres de température sont conservés pour une période de trois (3) ans										
2.1 Equipement													
1	10	Toutes les surfaces, bâtis et pieds (équipement de transformation, fabrication et manipulation de glace et convoyeurs)											
		Matériaux lisses, résistants à la corrosion, non absorbants et non-toxiques (voir exceptions dans 2.5)											
		Lavable (pas de chevauchement, crevasses ou endroit inaccessible)											
		Gardé dans une condition qui facilite le nettoyage et la désinfection											
1	11	Système d'entreposage du poisson dans les entrepôts réfrigérés et congelés											
		Construit d'un matériau approuvé											
		Gardé dans une condition qui facilite le nettoyage et la désinfection											
1	21	Toutes les installations et équipement											
		Entretenu pour minimiser la contamination du poisson											
		Gardé dans une condition qui facilite le nettoyage et la désinfection											
		Installés de façon à permettre un nettoyage et une désinfection des alentours											
2.2 Équipement lié au procédé de conservation et dispositifs de surveillance													
1	19	Le matériel servant aux procédés de conservation doit satisfaire aux exigences applicables dans le PGQ de l'usine											
1	20	Les dispositifs servant au contrôle de l'efficacité des procédés de conservation ou au contrôle du rendement du matériel servant à ceux-ci doivent être étalonnés et fonctionner selon les exigences prévues au PGQ											

* nouvelle construction seulement

FEUILLES DE TRAVAIL POUR L'INSPECTION DE LA CONFORMITÉ DES ÉTABLISSEMENTS

Annexe I (suite)

			2.3 Entreposage des matériaux d'emballage	Mi	Gr	Cr	Na	Pé	A	
1	12		Les matériaux d'emballage doivent être entreposés dans des aires d'entreposage sèches et salubres à cette fin, qui sont construites de manière à assurer une protection contre les intempéries, la contamination et l'entrée d'insectes et d'animaux nuisibles							
			2.4 Entreposage des Ingrédients							
1	13	(1)	Ingrédients entreposés dans des salles d'entreposage propres qui procurent une protection contre la température, la contamination les insectes et la vermine							
			Si nécessaire la salle d'entreposage est équipée de contrôle de température adéquat							
		(2)	Entreposage en vrac rencontre les exigences							
		(3)	Les portes pour les aires d'entreposage en vrac construites d'un matériel approuvé, gardées en bon état pour faciliter le nettoyage, situées de manière à ce que le déchargement des ingrédients se fasse d'une manière salubre							
	(4)	Sel entreposé à l'extérieur au-dessus du sol, sacs en bon état et protégés de la contamination								
			2.7 Ustensiles							
1	25		Les ustensiles et les surfaces de tranchage doivent être faits de matériaux approuvés et maintenus en bon état de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités							
			2.8 Convoyeurs							
1	26	(1)	Les convoyeurs sur lesquels le poisson est en contact doivent être maintenus en bon état afin de faciliter le nettoyage et la désinfection et être faits de matériaux approuvés							
			Munis de gicleurs ou de racloirs lorsque nécessaire							
	(2)	Convoyeurs pour le produit emballé ou fini entretenus de façon à faciliter le nettoyage et la désinfection								
			2.9 Palettes							
1	27		Les palettes utilisées dans les aires de transformation en guise d'équipement doivent être faites de matériaux approuvés et être maintenues en bon état pour faciliter le nettoyage et la désinfection							
			3.1 Approvisionnement en eau							
1	14	(1)	Approvisionnement adéquat d'eau fourni à une pression suffisante pour la transformation, le nettoyage, les toilettes, etc.							
		a)	Eau bactériologiquement acceptable au point d'utilisation							
		b)	Source approuvée							
		(2)	Source d'eau chlorée ou traitée d'une autre façon si nécessaire							
		(3)	On peut utiliser une source approuvée, non traitée pour les mollusques vivants si :							
		a)	Bactériologiquement acceptable							
		b)	Ne représente aucun risque de contamination croisée							
		(9)	Eau non-approuvée utilisée pour les chaudières, aucune connexion avec la source approuvée. Toutes les lignes d'eau sont clairement identifiées							
		(10)	Approvisionnement suffisant d'eau chaude							
		(11)	Les boyaux et les sorties filetées équipés de valves anti-retour ou d'appareil similaire pour les mollusques et PAM							
	(12)*	Plan détaillé de l'approvisionnement en eau et la disposition des eaux usées disponible pour l'inspection								
			3.2 Vapeur							
1	14	(4)	La vapeur en contact avec le poisson ne contient aucune matière dangereuse							
			Fournie en quantité suffisante pour les opérations							

* nouvelle construction seulement

FEUILLES DE TRAVAIL POUR L'INSPECTION DE LA CONFORMITÉ DES ÉTABLISSEMENTS

Annexe I (suite)

			3.3 Glace								
			Mi	Gr	Cr	Na	Pé	A			
1	14	(5)	a) Installation d'entreposage et de fabrication exploitées de manière à réduire au minimum l'accumulation de givre								
			b) Les installations de fabrication / entreposage maintenus pour faciliter le nettoyage et la désinfection								
			c) Les installations de fabrication / entreposage construits selon section 3 - 8								
		(6)*	Aucune présence de bois qui fait contact avec la glace								
		(7)	La glace utilisée, manipulée et transportée de manière à ne pas être contaminée								
		(8)	Glace fabriquée à partir d'eau approuvée et entreposée de façon à prévenir la contamination								
			4.4 Déchets de poisson								
1	15	(1)	Réceptacles à déchet clairement identifié ou de couleur qui les identifie								
			a) Muni de couvercles ajustés si nécessaire								
			b) Faits de matériel approuvé et maintenus en bon état pour le nettoyage								
			c) Si entreposé à l'extérieur: sur un socle de béton en pente vers un drain								
		(2)	Les systèmes continus de déchets bien construits situés et maintenus pour faciliter le nettoyage								
(3)	Les barges, les bateaux et équipement pour le transport des déchets sont gardés d'une manière propre et sanitaire										
			5.1 Toilettes								
1	22		a) Toilettes en nombre suffisant pour hommes/femmes								
			b) Bien situées								
			c) Conçues de façon à ne pas communiquer directement avec les aires de production								
			d) Munies d'un drain de plancher et ne poser aucun risque de fuite dans l'aire de production								
			5.2 Lavage des mains et désinfection								
1	23	(1)	Commandes de robinet non manuelle								
		(2)	Les lavabos et autres équipements / matériel pour l'hygiène des employés sont :								
			a) Fournis en quantité suffisante								
		b) Bien situés et visibles des aires de production									
			5.3 Vestiaires								
1	24*		Présence de vestiaires								
			6.0 Bateaux								
1	28		Les bateaux avec des espaces fermés de transformation doivent rencontrer ces exigences en plus de l'annexe I :								
			a) Un système propre et salubre pour le transport du poisson de l'aire de réception à l'aire de production								
			b) Aire d'entreposage pour les produits fini: adéquat et facile à nettoyer								
			Séparé de l'entreposage de la farine de poisson et autres sous-produits								
			c) Équipement adéquat pour disposer des eaux d'effluents, de nettoyage et des déchets								
			d) Équipement suffisant pour fournir une eau sous pression propre, salubre pour la transformation								
			Prise d'eau située à un endroit où il est impossible que l'eau pompée soit contaminée ou souillée par les déversements à la mer d'eaux usées, de déchets et de liquide de refroidissement des moteurs								
			e) Murs, plafonds planchers anti-dérapants, faciles à nettoyer								
			f) Systèmes hydrauliques installés et protégés des risques de fuite sur le produit								
			g) Toilettes marines ou autres installations jugées acceptables								

* nouvelle construction seulement

FEUILLES DE TRAVAIL POUR L'INSPECTION DE LA CONFORMITÉ DES ÉTABLISSEMENTS

Annexe II

USINE				Mineur	Grave	Critique	Non applicable	Pas évalué	Acceptable		Commentaires
# d'ENREGISTREMENT		DATE									
Ann	Art	Sous-art	Description								
1.1 Construction, conception et alentours d'une usine											
2	13	(1)	Les terrains doivent être gardés propres et exempts de débris et de matières inutiles et être entretenus de façon à réduire au minimum endroits où les insectes et animaux nuisibles peuvent s'établir								
		(2)	Les aires de chargement, de déchargement ou de manutention du poisson ainsi que les autres aires très fréquentées doivent être recouvertes d'asphalte, de béton ou d'un autre matériau imperméable et munies de drains appropriés								
1.2 Planchers aires humides											
2	1		Les planchers doivent être maintenus dans un état propre et salubre								
1.2 Planchers aires sèches											
2	1		Les planchers doivent être maintenus dans un état propre et salubre								
1.4 Murs											
2	1		Entretenus pour faciliter le nettoyage et la désinfection								
1.5 Plafonds et installations surélevées											
2	1		Entretenus dans un état propre et sanitaire								
1.6 Portes/fenêtres et ventilation											
2	1		Fenêtres gardées propres et en condition salubre								
2	1		Les portes sont gardées fermées sauf pour permettre l'entrée et la sortie du personnel, du poisson ou de matériel								
2	8		Les portes d'entrée et de sortie des établissements ne doivent être ouvertes que pour permettre la circulation du personnel, du poisson, de l'équipement et d'autres matières, à moins que des rideaux d'air ou d'autres dispositifs soient installés								
1.8 Installations de réfrigération/de congélation											
2	16	(2)	Les salles frigorifiques gardent le poisson à au plus -18 °C								
		(3)	Les chambres froides maintiennent le poisson de 4 °C à -1 °C								
2.1 Équipement											
2	1		Équipement bien entretenu de manière que le nettoyage et la désinfection en soient facilités								
2	11	(2)	Interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui sont inutiles								
2	14		Les chariots élévateurs et autres dispositifs utilisés pour le transport du poisson et des matières dans un établissement doivent être propres et maintenus en bon état								
2.3 Entreposage des matériaux d'emballage											
2	11	(2)	Interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui sont inutiles								
2.4 Entreposage des Ingrédients											
2	11	(2)	Interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui sont inutiles								

* nouvelle construction seulement



FEUILLES DE TRAVAIL POUR L'INSPECTION DE LA CONFORMITÉ DES ÉTABLISSEMENTS

Annexe II (suite)

			2.5 Entreposage des produits chimiques						Mi	Gr	Cr	Na	Pé	A
2	2	(2)	Tout produit servant à la lubrification, au nettoyage et à la désinfection											
			Porter une étiquette indiquant clairement leur usage											
			Être entreposés à un endroit approprié											
			Et être utilisés seulement par une personne formée pour les utiliser de façon à éviter la contamination du poisson ou des surfaces en contact avec celui-ci											
2	11	(2)	Interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui y sont inutiles											
2	17		Aucune substance nauséabonde ou toxique ne peut être entreposée dans une aire de transformation											
			2.6 Entreposage du poisson et régulation de sa température											
2	16	(1)	Avant d'être transformé dans l'établissement, le poisson doit être conservé dans la glace ou au froid, être protégé contre la contamination et, si requis, le poisson doit être lavé											
		(2)	La température du poisson se trouvant dans les salles frigorifiques doit être d'au plus -18 °C						À ÊTRE ÉVALUÉ À LA SECTION 1.8					
		(3)	La température du poisson se trouvant dans les chambres froides doit être de 4 °C à -1 °C.						À ÊTRE ÉVALUÉ À LA SECTION 1.8					
2	17	(1)	Le poisson transformé doit être entreposé aux endroits indiqués dans le PGQ pour conserver sa qualité et son innocuité											
2	18	Le poisson congelé doit être manipulé et protégé dans l'établissement de telle sorte que sa température n'augmente pas de plus 5.5 °C pendant la période où il												
		a) Est retiré de la salle frigorifique et y est retourné, à moins qu'il soit dégelé en vue de subir une transformation ultérieure												
		b) Est placé dans un véhicule de transport avec des capacités d'entreposage congelé												
			2.9 Palettes											
2	15	(1)	Des palettes de bois peuvent être utilisées :											
			a) Manipuler ou transporter, dans des aires d'entreposage, des matières premières mises en cartons ou dans d'autres contenants b) Transporter, à destination ou en provenance des aires de transformation, des ingrédients, des additifs, des matériaux d'emballage, des matières premières, des étiquettes, du poisson salé semi-transformé et des produits finis emballés, mis en carton ou autrement emballé											
		(2)	Palettes de bois peuvent être utilisées pour l'empilage du poisson salé ou la transformation des oeufs de saumon, pourvu qu'une membrane faite d'un matériau convenant aux aliments soit placée entre la palette de bois et le poisson											
		(3)	Les palettes doivent être propres et maintenues en bon état											
			4.1 Programme d'assainissement - établissement se conforme											
2	1	Les employés utilisent des bonnes pratiques d'hygiène et de sanitation												
		Pas de contamination grave												
		L'usine, les terrains, l'équipement et le matériel de transport sont exempts d'insectes et les rongeurs												
			4.2 Nettoyage et désinfection											
2	2	(1)	L'équipement et le matériel utilisés pour le nettoyage et la désinfection de l'établissement et de l'équipement de transformation doivent être fournis en quantité suffisante et être situés aux endroits appropriés											
			Tout produit servant à la lubrification au nettoyage et à la désinfection											
		Doivent porter une étiquette indiquant clairement leur usage						À ÊTRE ÉVALUÉ À LA SECTION 2.5						
		Être entreposés à un endroit approprié												
Être utilisés seulement par des personnes formées pour les utiliser de façon à éviter la contamination du poisson ou des surfaces en contact avec celui-ci														
2	11	(2)	Interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement inutiles						À ÊTRE ÉVALUÉ À LA SECTION 2.1					

* nouvelle construction seulement

FEUILLES DE TRAVAIL POUR L'INSPECTION DE LA CONFORMITÉ DES ÉTABLISSEMENTS

Annexe II (suite)

			4.3 Lutte contre les organismes nuisibles	Mi	Gr	Cr	Na	Pé	A	
2	4		Les pesticides ou autres produits de lutte contre les animaux doivent être utilisés de manière qu'il n'y ait pas de contamination du poisson, des matériaux d'emballage et d'étiquetage et des ingrédients							
2	5		L'accès aux établissements est interdit aux animaux							
			4.4 Déchets de poisson							
2	6		Les déchets de poisson doivent être							
		a)	Recueillis au moyen de systèmes de manutention, ou dans des réceptacles ou des véhicules, qui ne servent pas à l'entreposage et au transport du poisson destiné à la transformation; éliminés ou entreposés en vue d'être							
		b)	Éliminés ou être entreposés en vue de façon à ne pas attirer les insectes et animaux nuisibles, et à éviter l'accumulation de mauvaises odeurs et la contamination des alentours de l'établissement							
		c)	Être enlevés de l'établissement ou du terrain dont l'exploitant de l'établissement a la charge, aussi souvent qu'il est nécessaire pour le maintien de la salubrité de l'établissement, selon le programme de gestion de la qualité							
			5.1 Toilettes							
2	12		Les installations sanitaires doivent							
			Maintenues en bon état de fonctionnement							
			Être convenablement pourvues de serviettes à usage unique							
			Les effluents et les eaux usées doivent être évacués conformément aux règlements locaux ou, en leur absence, d'une façon jugée satisfaisante par l'inspecteur							
			5.2 Lavage des mains et désinfection							
2	3	(3a)	Il est interdit à quiconque de manipuler ou transformer du poisson :							
			Sans s'être préalablement lavé les mains avec du savon à usage unique							
			Sans avoir lavé ou rincé ses vêtements de protection imperméables							
			Sans avoir désinfecté ses mains ou ses couvre-mains, si ceux-ci seront en contact direct avec le poisson							
		(3b)	Il est interdit à quiconque de retourner à la chaîne de production, après l'avoir quittée :							
			Sans s'être préalablement lavé les mains avec du savon à usage unique							
			Sans avoir lavé ou rincé ses vêtements de protection imperméables							
			Sans avoir désinfecté ses mains ou ses couvre-mains, si ceux-ci seront en contact direct avec le poisson.							
2	12		Les installations sanitaires doivent être :							
			Maintenues en bon état de fonctionnement							
			Être convenablement pourvues de serviettes à usage unique et de papier hygiénique							
			Les effluents et les eaux usées doivent être évacuées conformément aux règlements locaux ou, en leur absence, d'une façon jugée satisfaisante par l'inspecteur							
			5.3 Vestiaires							

FEUILLES DE TRAVAIL POUR L'INSPECTION DE LA CONFORMITÉ DES ÉTABLISSEMENTS

Annexe II (suite)

			5.4 Vêtements de protection									
				Mi	Gr	Cr	Na	Pé	A			
2	3	(1)	Les employés doivent porter des vêtements de protection tels que des combinaisons, des tabliers, des manchettes, des blouses, des gants et des filets à cheveux et à barbe qui doivent être propres et en bon état et convenir aux tâches visées									
		(2)	Il est interdit à quiconque de pénétrer dans une aire de transformation, à moins									
		a)	De porter les vêtements de protection indiqués dans le PGQ convenant aux tâches visées.									
		b)	De s'être assuré que ses chaussures sont propres et, s'il y a lieu, d'avoir utilisé un bain de pieds à cette fin									
		c)	De porter un filet à cheveux et, s'il y a lieu, un filet à barbe									
		(4)	Quiconque sort d'une aire de transformation doit immédiatement enlever ses vêtements de protection et les ranger de façon à prévenir toute contamination									
2	7		L'équipement et le matériel utilisés pour le nettoyage et la désinfection des vêtements et des chaussures de protection, tels que les baignoires de mains et de pieds, doivent être fournis en quantité suffisante et être bien situés dans les aires de transformation	À ÊTRE ÉVALUÉ À LA SECTION 5.2								
5.5 Santé des employés												
2	9		Est interdit à quiconque est porteur d'une maladie									
			Souffre de plaies infectées, d'infections de la peau, de lésions									
			De diarrhée ou d'une maladie contagieuse									
5.6 Comportement et parures personnelles												
2	10		Il est interdit à quiconque participe à la manutention ou à la transformation du poisson de porter des bijoux, ou des parures personnelles susceptibles de contaminer le poisson en cours de transformation ou d'y être incorporés.									
			Du vernis à ongle									
2	11	(1)	Il est interdit, dans les aires de transformation, de fumer, de cracher, de manger ou de mâcher de la gomme.									
			D'entreposer des aliments ou d'autres effets personnels non utilisés dans la transformation du poisson									
		(2)	Il est interdit d'entreposer dans une aire de transformation du matériel ou de l'équipement qui y sont inutiles	À ÊTRE ÉVALUÉ À LA SECTION 2.1								