

LA PROTECTION DU MILIEU AQUATIQUE

LE PROGRAMME DE SALUBRITÉ DES EAUX COQUILLIÈRES: POUR LA PROTECTION DE LA SANTÉ



Moules bleues

Au Québec, des milliers de personnes s'adonnent à la cueillette des mollusques pour leur consommation personnelle. À l'échelle commerciale, 1000 tonnes de mollusques sont cueillies chaque année. On les retrouve ensuite sur les tables du Québec mais aussi ailleurs dans le monde, car 90% de la production

est exportée. Mais ces petits mollusques qui font le régal des amateurs de fruits de mer sont très sensibles à la qualité des eaux où ils baignent. Et avant qu'ils se retrouvent dans notre assiette, cette eau a fait l'objet d'un sérieux contrôle de qualité et ce, pour la protection de notre santé.

Les secteurs coquilliers du Québec se situent dans le Bas-Saint-Laurent, sur la Côte-Nord, en Gaspésie et aux Îles-de-la-Madeleine. Actuellement, 86 secteurs sont ouverts à la cueillette.

Des mollusques filtreurs

Pour se nourrir, certains mollusques tels que les myes et les moules filtrent l'eau. Ils ingèrent de cette façon le plancton et les matières organiques qui se trouvent en suspension dans leur milieu. Ainsi, lorsque l'eau d'un banc coquillier est contaminée par des bactéries, des toxines marines ou des polluants chimiques, les mollusques les accumulent et deviennent alors impropres à la consommation.

Environnement Canada au service de votre santé

Le *Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques*, administré conjointement par Pêches et Océans Canada, Environnement Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments, assure aux consommateurs qu'ils retrouveront dans leur assiette des aliments propres à la consommation. Le gouvernement provincial participe également au contrôle de qualité des mollusques par l'entremise du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et du ministère de l'Environnement du Québec. Nous présentons en troisième page les responsabilités de chacun.

Par le biais de ce programme, Environnement Canada assure une surveillance constante de la qualité bactériologique des eaux coquillières. Celle-ci est déterminée par la présence de coliformes fécaux. Si l'analyse de l'eau d'un secteur montre une contamination par les bactéries, Environnement Canada recommande sa fermeture au ministère des Pêches et des Océans, chargé de prendre la décision finale à ce chapitre.



PUBLIÉ PAR LA DIRECTION DE LA PROTECTION DE LA SANTÉ, ENVIRONNEMENT CANADA

Des vérifications fréquentes

Pour évaluer la qualité bactériologique de l'eau d'un secteur coquillier, Environnement Canada effectue des tournées d'échantillonnage échelonnées sur une année complète afin d'obtenir des données correspondant à toutes les conditions de pollution, des meilleures aux pires. À chaque visite, des échantillons d'eau sont recueillis à plusieurs stations réparties dans l'ensemble du secteur. Des analyses sont par la suite réalisées en laboratoire pour mesurer le niveau de contamination bactériologique. Un inventaire de toutes les sources de pollution affectant le secteur est également réalisé lors de l'évaluation.

L'analyse des données permet de recommander l'ouverture ou la fermeture du secteur. Pour qu'un secteur soit ouvert à la cueillette, il doit répondre à des normes canadiennes très strictes. En comparaison, les normes pour la consommation des mollusques sont quinze fois plus sévères que celles qui sont utilisées pour la baignade.

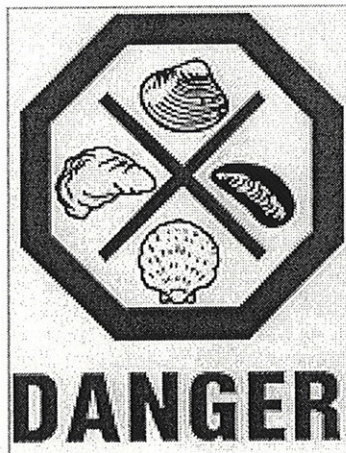
Un suivi de la qualité de l'eau de chaque secteur ouvert est effectué par Environnement Canada. La fréquence d'échantillonnage est déterminée par l'ampleur des sources de pollution et l'abondance de la ressource du secteur coquillier. Un secteur localisé près d'un centre urbain et dont la ressource est abondante sera

échantillonné six fois par année. Par contre, un secteur isolé, sans sources de pollution, ne sera échantillonné qu'à cinq reprises en cinq ans.

Une réévaluation du niveau de contamination bactériologique d'un secteur fermé est effectuée seulement si toutes les sources de pollution sont enrayerées.

Attention !

En raison de leur mécanisme d'alimentation, les moules et les myes accumulent les polluants bactériens et chimiques ainsi que les toxines qui sont présents dans l'eau, même lorsque la source de pollution est très éloignée.



Une affiche indiquant que le secteur est fermé à la cueillette signifie que l'on a mesuré une présence importante d'un ou plusieurs de ces contaminants. Il est dangereux pour la santé, ainsi qu'illégal, de récolter des mollusques dans les secteurs fermés.

Pour ne pas être malade

Consommer des mollusques provenant de secteurs contaminés par des bactéries peut causer une intoxication alimentaire résultant en de sérieux dérangements intestinaux.

Pire encore, si les mollusques consommés sont contaminés par des toxines, il en résulte une intoxication grave qui peut être mortelle. Ces toxines sont produites naturellement par des organismes marins microscopiques. Dans la région de la Baie-des-Chaleurs, on dénote chaque année la présence de toxines dans les secteurs situés principalement à l'est de Port-Daniel.

En limitant vos activités de cueillette aux secteurs ouverts, vous vous assurez qu'il n'y a pas de risques pour votre santé. Vous pourrez ainsi profiter pleinement du plaisir que procure un succulent mets fait à partir de mollusques que vous avez cueillis vous-même.

De plus, vous retirerez de nombreux bénéfices à consommer des mollusques. En effet, ces organismes sont d'excellentes sources de fer, de vitamine B₁₂ et de bonnes sources de phosphore, de zinc et de niacine.

Qui fait quoi ?

Jurisdiction fédérale

Environnement Canada

- s'assure de la qualité bactériologique des eaux coquillières;
- recommande à Pêches et Océans Canada la fermeture des secteurs ne rencontrant pas les normes ;
- identifie les sources de pollution;
- participe à la récupération des secteurs fermés.

Agence canadienne d'inspection des aliments

- contrôle la qualité des produits destinés à l'exportation;
- vérifie la présence des toxines;
- effectue des analyses de contaminants chimiques dans la chair des mollusques.

Pêches et Océans Canada

- ouvre ou ferme les secteurs coquilliers en fonction des toxines, de la contamination bactérienne et chimique;
- surveille les secteurs fermés à la cueillette;
- émet des permis de recherche et de dépollution.

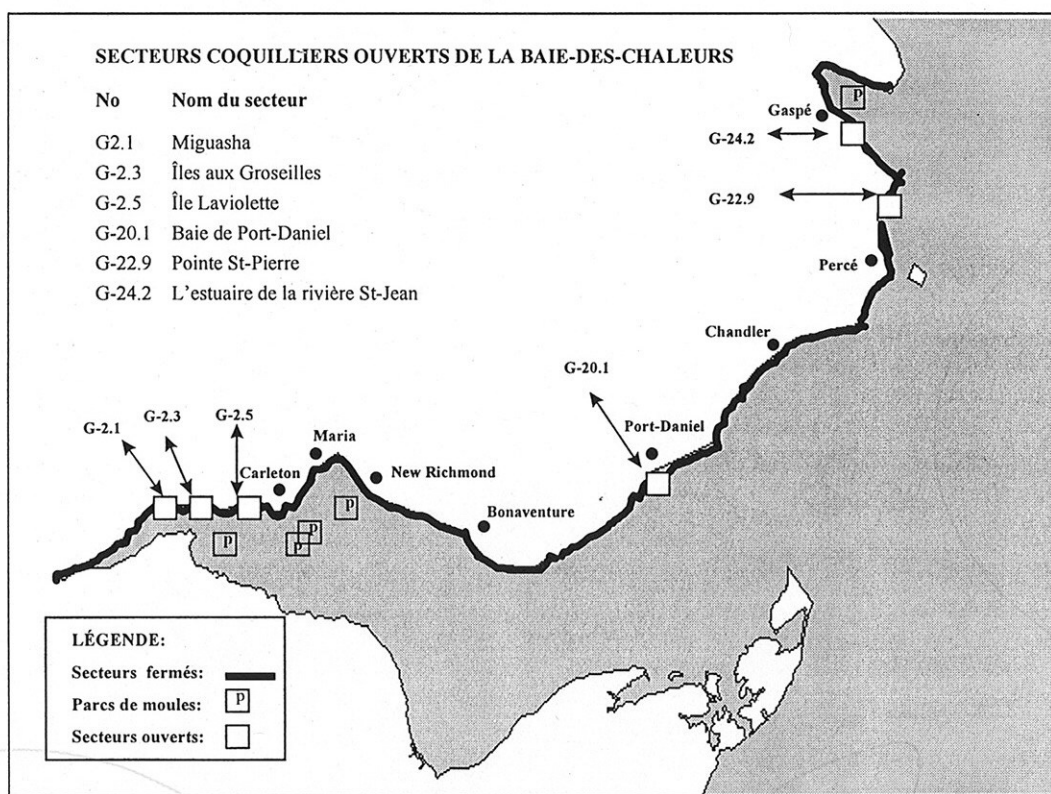
Jurisdiction provinciale

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

- contrôle la qualité des produits vendus localement ;
- émet les permis pour les parcs d'élevage de moules.

Ministère de l'Environnement du Québec

- établit des critères de rejets pour les usines d'épuration des eaux usées municipales.



De Miguasha à Cap Gaspé, on dénombre six secteurs coquilliers ouverts au public parmi les 56 secteurs évalués par Environnement Canada et cinq parcs d'élevage de moules opérés par des compagnies privées.

Connaître les sources de pollution pour pouvoir agir

La plupart des fermetures surviennent à la suite d'une contamination bactériologique. Les principales sources de contamination pour la Baie-des-Chaleurs sont :

- les rejets directs d'eaux usées, ou les fosses septiques et les puisards mal entretenus des résidences isolées;
- les débordements des réseaux municipaux et des usines de traitement d'eaux usées ;
- les eaux de ruissellement des zones agricoles et des fermes d'élevage;
- les colonies d'oiseaux et les troupeaux de mammifères.

Dans une région comme la Gaspésie, où les mollusques peuvent être exploités tant par la population locale qu'à des fins touristiques et commerciales, ces sources de pollution toujours actives représentent le principal obstacle au développement économique de cette ressource.



Photo: Thierry Tremblay

Récupérer un banc de mollusques, c'est possible !

Grâce à la mise en place de plusieurs systèmes de traitement des eaux usées municipales, une source importante de pollution a été enrayerée. Cependant, la récupération de la majorité des secteurs coquilliers n'est toujours pas possible puisqu'il subsiste encore une contamination qui provient surtout des habitations isolées et des activités agricoles. La correction de la contamination provenant des résidences isolées peut se faire par un entretien adéquat et régulier des installations septiques ou par la mise en place d'installations conformes aux normes. Pour réduire la contamination d'origine agricole, il faut adopter des pratiques d'épandage de fumier plus respectueuses de l'environnement.

La réouverture des secteurs dépend de la concertation de la part de toute la communauté afin de corriger ces sources de pollution..

Pour obtenir des informations concernant la cueillette de mollusques dans la Baie-des-Chaleurs, veuillez contacter Pêches et Océans Canada au :

1-800-463-4204

La protection du milieu aquatique est une série de fiches d'information sur les activités de la section Protection du milieu aquatique de la direction de la Protection de l'environnement, Environnement Canada - région du Québec. Cette publication s'adresse aux intervenants du milieu, aux décideurs et à toute personne intéressée par la protection de l'environnement.

Pour toute information :
Environnement Canada
105, rue McGill - 4^e étage
Montréal (Québec)
H2Y 2E7
1-800-463-4311
Site web :
www.qc.ec.gc.ca/protect/francais/eau/eau_accueil.htm

Publié avec l'autorisation du ministre de l'Environnement
© Sa Majesté la Reine du Chef du Canada, 1999
ISSN 1488-8696

Novembre 1999

Imprimé sur papier recyclé
avec encres végétales

