

Le 9 mai 2008

Madame Anne-Lyne Boutin  
Coordonnatrice du secrétariat de la commission  
Bureau d'audiences publiques sur l'environnement  
Édifice Lomer-Gouin  
575, rue Saint-Amable, bureau 2.10  
Québec (Québec) G1R 6A6

**Objet : Projet d'aménagement hydroélectrique des chutes à Thompson sur la  
rivière Franquelin**

Madame,

J'ai pris connaissance de la question posée par un participant à l'audience publique tenue les 29 et 30 avril 2008 sur le projet mentionné en objet à savoir : Pourquoi faire des passes à poisson sur la rivière Franquelin et promouvoir la pêche près des zones inondées si le poisson risque d'être contaminé au mercure?

Dans un premier temps, il importe de mentionner que le poisson n'est pas exclusivement un produit de consommation humaine. La présence de poissons dans l'habitat contribue au maintien d'un écosystème sain.

Dans un deuxième temps, la mise en eau d'un réservoir entraîne systématiquement une augmentation temporaire des concentrations de mercure dans la chair des poissons. Le mercure présent partout dans l'environnement, notamment dans la végétation et les sols des forêts, est transformé en méthylmercure par les bactéries lorsqu'il se retrouve dans l'eau. Sous la forme de méthylmercure, il est facilement assimilé par les organismes vivants. À de forte concentration, il peut devenir toxique pour l'humain, affecter le système nerveux et entraîner des problèmes de coordinations et des pertes visuelles et auditives. Les risques sont nettement plus élevés pour les fœtus.

La concentration de mercure méthylique augmente au fur et à mesure qu'on avance dans la chaîne alimentaire et les gros poissons en contiennent généralement plus

que les petits. Toutefois, des études réalisées aux Québec ont démontré que l'exposition au méthylmercure des pêcheurs sportifs est bien inférieure au niveau recommandé par Santé Canada et le suivi du mercure dans la chair des poissons des réservoirs du Québec a révélé que les teneurs en mercure reviennent à des niveaux équivalents à ceux précédant l'ennoisement à l'intérieur d'une période variant entre 10 et 30 ans selon l'espèce. À cet effet, le promoteur s'est engagé à assurer un suivi de la concentration du mercure dans la chair des poissons dans le cadre de son programme de suivi environnemental (c.f. réponse à la QC-107, page 83 du document : Aménagement hydroélectrique des chutes à Thompson, rivière Franquelin, Réponses aux questions et commentaire, novembre 2007).

Malgré ce phénomène et la peur qu'il peut engendrer, le poisson demeure bon pour la santé notamment en raison des acides oméga-3 qu'il contient et qui contribuent à la réduction des risques de maladie cardiovasculaire. Il est donc fortement recommandé d'inclure régulièrement du poisson dans notre alimentation.

Ceci dit, les poissons des réservoirs peuvent être consommés dans la mesure où l'on en restreint la consommation de façon à ne pas dépasser la teneur en mercure recommandé par l'OMS et adopté par Santé Canada à savoir  $0,47\mu\text{g}$  de mercure par kilogramme de poids corporel par jour. En ce qui concerne les femmes enceinte ou prévoyant le devenir et les jeunes enfants, la recommandation passe à  $0,2\mu\text{g}$  de mercure par kilogramme de poids corporel par jour.

À partir des résultats du suivi environnemental qu'il devrait effectuer concernant le mercure, le promoteur sera en mesure d'émettre des recommandations quant à la quantité de poissons pouvant être consommés mensuellement par les pêcheurs sportifs après l'ennoisement.

Je vous prie d'agréer, Madame, mes salutations les meilleures.

*Original signé par*

ML/ed

Marilène Larocque  
Conseillère en santé environnementale