

Réponses aux questions posées à Pêches et Océans Canada (MPO) aux audiences publiques tenues le 18 mars 2015 – Programme décennal de dragage d'entretien des installations portuaires de la compagnie minière IOC à Sept-Îles.

1. Comment la sûreté de la consommation de produits de la mer est-elle assurée ? De quelle façon l'échantillonnage est-il effectué ?

Mollusques

Pour les mollusques, le programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM) a comme objectif de protéger la population contre les risques pour la santé associés à la consommation de mollusques bivalves contaminés (comme les moules, les huîtres et les palourdes). Trois ministères fédéraux collaborent à l'exécution du PCCSM :

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) :

- règle l'importation et l'exportation, la transformation, l'emballage, l'étiquetage, l'expédition, la certification, l'entreposage et le remballage des mollusques pour les protéger de la contamination et de leur dégradation et pour maintenir l'intégrité et l'identité des sources et des lots;
- suspend les activités des transformateurs de mollusques ou révoque leur accréditation si les modes de fonctionnement et les mesures d'hygiène sont jugés inacceptables;
- règle la dépuration (c.-à-d., la purification contrôlée) des mollusques, vérifie la qualité des produits et l'efficacité du processus de purification, et maintien des registres sur la production et la qualité des produits;
- maintient un programme de surveillance des biotoxines dans les secteurs coquilliers, pour appuyer les activités du MPO et de l'ACIA.

Environnement Canada (EC) :

- détermine quels secteurs coquilliers sont sécuritaires au Canada, et pour ce faire, exerce une surveillance continue de la qualité de l'eau par des dénombrements bactériologiques des coliformes fécaux, conformément aux critères du manuel des opérations du PCCSM;
- mène des enquêtes exhaustives sur la salubrité et la qualité bactériologique de l'eau dans les secteurs coquilliers du Canada;
- cerne et évalue les sources ponctuelles et non ponctuelles de pollution qui auraient une incidence sur les secteurs coquilliers, comme les eaux d'égouts urbains, les déchets industriels et l'eau de ruissellement provenant des terres agricoles;
- recommande au MPO le classement des secteurs coquilliers selon les résultats et les analyses de ces trois activités, en vue de l'application de la réglementation.

Pêches et Océans Canada (MPO) :

- contrôle la récolte des mollusques dans les zones jugées contaminées ou qui sont fermées;
- patrouille les aires de croissance, appréhende et poursuit les personnes qui contreviennent aux mesures de restriction;
- règle et supervise les activités reliées au reparcage, à la transplantation et à la remise à l'eau des mollusques;
- restreint la récolte des mollusques dans les secteurs coquilliers contaminés ou susceptibles de l'être en cas de situation d'urgence pour la santé publique;
- réglemente les permis, les lieux et les périodes de récolte, ainsi que la taille minimale des mollusques récoltés, à des fins de gestion des stocks.

Aussi, à titre indicatif, Santé Canada établit les politiques, la réglementation et les normes portant sur la salubrité et la qualité nutritionnelle des aliments, et notamment des produits de la mer. Ce ministère fait également des évaluations des risques pour la santé afin d'informer la population et de la protéger contre les risques pour la santé associés aux aliments.

Comme mentionné, le mandat du MPO se limite à l'application réglementaire de la fermeture des bancs coquilliers et au contrôle de la récolte de mollusques dans les différents secteurs. Pour des informations sur l'évaluation de la qualité de l'eau et de la chair des mollusques, la demande devrait être adressée à EC et à l'ACIA qui détiennent l'expertise à ce sujet. Voici les coordonnées des deux ministères ;

ACIA
Bureau de Québec
2954 boulevard Laurier, Suite 10
Québec, Québec
G1V 5C7
Téléphone : (418) 648-7373
ACIA_PCCSM@inspection.gc.ca

EC
Direction de la protection de
l'environnement
105, rue McGill - 4e étage
Montréal (Québec)
H2Y 2E7
WQMSinfo@ec.gc.ca

Poissons

Pour les poissons, c'est l'ACIA qui conçoit les normes pour les produits et les procédés relatifs au poisson et aux produits de la mer et vérifie la conformité à celles-ci. Nous vous invitons à communiquer avec eux pour plus de détails.

2. *Pourquoi les mollusques de la baie de Sept-Îles ne peuvent-ils être consommés ? Quelles sont les raisons de cette interdiction ?*

La cueillette de mollusques du banc coquillier couvrant la baie de Sept-Îles est interdite due à la toxicité et à la pollution du milieu. Aussi, la récolte de mollusques est interdite à moins de 125 mètres d'un quai, d'une exploitation aquicole (enclos à poisson) ou d'une installation flottante. Pour plus de détails sur les raisons de cette décision dans la baie de Sept-Îles, nous recommandons de communiquer avec EC et l'ACIA tel que mentionné précédemment.

3. *Quelles sont les espèces de poissons et les quantités débarquées à Sept-Îles ?*

Les quantités et les espèces de poissons qui ont été débarquées à Sept-Îles pour l'année 2014 sont inscrites au tableau 1.

Tableau 1. Espèces de poissons et quantités débarquées à Sept-Îles.

Espèce	Quantité (kg)
Morue	535
Sébaste	516
Flétan atlantique	17 165
Plie canadienne	1015
Flétan Groenland	296 795
Merluche blanche	187
Buccin	32 770
Crabe commun	40 391
Crabe des neiges	1 538 438
Autres espèces	234 624