

Direction de l'appui au développement des entreprises
et de l'aménagement du territoire

-
- DESTINATAIRE :** Marie-Josée Harvey, coordonnatrice du secrétariat de la commission du Bureau d'audiences publiques sur l'environnement ayant pour titre « Les enjeux liés à l'exploration et l'exploitation du gaz de schiste dans le shale d'Utica des basses-terres du Saint-Laurent »
- EXPÉDITEUR :** Hélène Doddridge, directrice
Direction de l'appui au développement des entreprises et de l'aménagement du territoire, MAPAQ
- RÉDACTION :** Jean-Sébastien Dupont
Direction du conseil scientifique, Sous- ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments, MAPAQ
- COLLABORATION :** Pierre-Olivier Girard, conseiller en aménagement du territoire et développement régional
Direction de l'appui au développement des entreprises et de l'aménagement du territoire, MAPAQ
- DATE :** 23 mai 2014
- OBJET :** Qualité du lait
-

QUESTION

M. Jocelyn Dubois (17 avril) :

- « [...] Au Québec, on a quand même une bonne réputation au niveau de la qualité de nos aliments. On a souvent, dès que nos aliments sortent du pays, on se trouve à avoir l'inspection fédérale, l'inspection Canada. Au niveau de la province, on a l'inspection des aliments, bien, via le MAPAQ.
- Une préoccupation que j'ai c'est qu'on a parlé justement des polluants qui peuvent se retrouver dans l'environnement, une nappe phréatique qui peut être contaminée, mais non détectée tout de suite. Ma préoccupation c'est au niveau des animaux. Un animal, par exemple un animal laitier, que ça soit dans la vache, que ça soit dans la chèvre, peut emmagasiner quand même une certaine quantité de contaminants, et peut aussi les transférer à son lait.

... 2

- Qu'est-ce qui arrive au niveau des produits qui sont faits à partir de ce lait-là? Est-ce que ça va se retrouver dans la population? Parce qu'à l'heure actuelle, au niveau de l'inspection des aliments, les seules analyses qui sont faites sont bactériologiques et antibiotiques et certaines, peuvent être anti-inflammatoires. C'est des produits vétérinaires. Ça fait que, est-ce qu'il peut y avoir, justement, un danger pour la population de consommer justement ces produits-là?

M. Denis Bergeron, président de la commission du BAPE :

- On parle d'une éventuelle contamination, c'est bien ça, Monsieur Dubois?

M. Jocelyn Dubois :

- Oui. Bien, comme on a vu, là, il pouvait y avoir une contamination au niveau des céréales, bien, des céréales, des fourrages, mais il peut aussi avoir une contamination de l'eau.

M. Denis Bergeron, président de la commission du BAPE :

- Alors, pour le ministère de l'Agriculture, l'innocuité en fonction d'une éventuelle contamination. »

EN RÉPONSE

- L'eau pour l'abreuvement des animaux destinée à la production laitière doit être potable selon le Règlement sur les aliments relevant du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Par définition, dans la réglementation, une eau potable est une eau qui doit répondre aux normes de qualité (qualité microbiologique, paramètres concernant les substances radioactives, les substances organiques et les substances inorganiques...) de l'annexe 1 du Règlement sur la qualité de l'eau potable relevant du ministre du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques.
- Selon le Règlement sur les aliments, plus précisément à l'article 11.3.1, le lait doit être exempt de toutes substances chimiques ou étrangères.
- Le Règlement sur les aliments exige que la qualité du lait soit vérifiée sur une base régulière à partir d'analyses microbiologiques et chimiques. Pour le volet chimique, ce sont principalement les médicaments vétérinaires, par exemple les antibiotiques, qui sont analysés.
- S'il y a présence de lait contaminé pouvant représenter des risques à la santé dans un établissement de production ou de transformation laitières, les inspecteurs peuvent saisir ou demander l'élimination du lait contaminé. Des analyses de la qualité du lait pourraient être exigées. Également, une évaluation des risques chimiques du lait peut être réalisée afin d'évaluer l'innocuité de celle-ci.
- Dans le cas où il y a préparation de produits laitiers (ex. : fromage, yogourt, etc.) à partir de lait contaminé pouvant représenter des risques à la santé dans un établissement, les

inspecteurs peuvent saisir ou demander l'élimination de (ou des) aliment(s) préparé(s). Des analyses de la qualité du lait et des produits laitiers préparés pourraient être exigées. De plus, une évaluation des risques chimiques des produits faits à partir du lait contaminé peut être réalisée afin d'évaluer l'innocuité de celle-ci.

