

**Le développement durable de la production porcine
en Abitibi-Témiscamingue**

**Portrait des interventions de la Direction de santé publique
et des équipes de santé au travail des CLSC**

Présenté au secrétariat de la
Commission sur le développement de la production porcine du BAPE

dans le cadre des
audiences publiques sur le développement de la production porcine

18 novembre 2002

1. Introduction

La production du porc est très peu développée en Abitibi-Témiscamingue¹. Les acteurs du monde agricole s'entendent d'ailleurs pour dire que notre région peut aisément accueillir de nouvelles entreprises de production porcine. La Direction de santé publique ne s'oppose pas au développement de la production animale (porc ou autres). Cependant, nous sommes d'avis que ce développement doit s'effectuer en évitant de dégrader l'environnement, ce qui pourrait avoir des effets sur la santé à plus ou moins long terme.

Le présent document présente donc les interventions de la Direction de santé publique et des équipes de santé au travail des CLSC en rapport avec la production porcine ainsi que certaines vulnérabilités régionales qui devront être considérées lors de la planification du développement de cette production.

2. Interventions de la Direction de santé publique

À la demande de l'Association de la protection de l'environnement de Val-Senneville, la Direction de santé publique de l'Abitibi-Témiscamingue a produit, en novembre 2000, un avis de santé publique sur les risques à la santé reliés au projet d'établissement d'une porcherie à Val-Senneville². En mars 2001, la Direction de santé publique produisait un avis semblable pour le projet d'établissement d'une porcherie à Laverlochère au Témiscamingue et ce, afin de répondre aux craintes exprimées par un citoyen³.

Les deux projets étaient embryonnaires au moment où nous fûmes sollicités. Ne disposant pas d'information très détaillée sur les projets, ces deux avis ne présentent qu'un résumé des impacts environnementaux appréhendés de la production sur lisier ainsi que les effets possibles sur la santé. Les principales recommandations concernent la gestion des fumiers, la localisation des bâtiments en fonction du voisinage et le suivi environnemental (dosage des coliformes, de l'azote et du phosphore dans les cours

1. Robert ROBITAILLE, *Portrait agro-environnemental de l'Abitibi-Témiscamingue*, ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 2001.
2. Daniel GAGNÉ, *Avis préliminaire de la Direction de santé publique sur les risques pour la santé que peut représenter la construction d'une porcherie à Val-Senneville*, Direction de santé publique, Régie régionale de la santé et des services sociaux de l'Abitibi-Témiscamingue, novembre 2000.
3. Daniel GAGNÉ, *Avis préliminaire de la Direction de santé publique sur les risques pour la santé que peut représenter la construction d'une troisième porcherie à Laverlochère*, Direction de santé publique, Régie régionale de la santé et des services sociaux de l'Abitibi-Témiscamingue, mars 2001.

d'eau en amont et en aval du projet). Elles s'appuient sur la position de l'Institut national de santé publique sur le sujet⁴.

3. Interventions des équipes de santé au travail des CLSC

Le 7 octobre dernier, l'équipe de santé au travail du CLSC Les Eskers à Amos a visité une porcherie en voie de certification biologique à Barraute dans le but de vérifier si cette journée-là, l'ammoniac et le sulfure d'hydrogène (à l'intérieur du bâtiment) n'atteignaient pas des concentrations dangereuses pour la santé des travailleurs.

Cette intervention fut réalisée pour répondre à une demande qui leur avait été adressée par un conseiller du promoteur. Celui-ci cherchait aussi à démontrer que la gestion sur fumier solide engendrait moins d'odeurs que la gestion sur lisier, mandat qui dépassait les compétences de l'équipe du CLSC et qui ne fut pas réalisé. Cependant, l'impression subjective de l'équipe de santé au travail du CLSC fut que l'odeur perçue n'était pas très inconfortable. À l'intérieur du bâtiment principal, les teneurs d'ammoniac et d'hydrogène sulfuré respectaient les normes actuelles du **Règlement sur la santé et la sécurité du travail**⁵.

Le 10 mai 1999, le technicien et l'infirmière de l'équipe de santé au travail du CLSC Sainte-Famille à Ville-Marie sont allés visiter une porcherie située à Laverlochère afin de prendre connaissance des installations de traitement du purin de manière à planifier une séance de formation pour les travailleurs⁶. Cette visite fut réalisée dans le cadre du projet « Les espaces clos dans les porcheries » dont l'objectif était de limiter les intoxications et éliminer les pertes de vie dans les espaces clos chez les éleveurs de porcs⁷. Aucun suivi n'a été donné par le responsable de l'entreprise et la séance de formation avec les travailleurs n'a jamais eu lieu.

4. COMITÉ DE SANTÉ ENVIRONNEMENTALE, *Les risques à la santé associés aux activités de production animale*, Document de référence, juin 2000, 117 p.

5. SANTÉ AU TRAVAIL CLSC LES ESKERS, *Rapport d'évaluation sommaire d'ammoniac et de sulfure d'hydrogène*, 7 octobre 2002.

6. Notes d'établissements, 10 mai 1999.

7. Priorisé par la Commission de la santé et de la sécurité au travail en 1998.

4. Vulnérabilités régionales

4.1 Eau de surface

Les activités de production animale peuvent contribuer à l'élévation des concentrations de phosphore et d'azote dans les cours d'eau et les lacs du bassin versant qui drainent les terres agricoles. Dans certaines conditions, le phosphore et l'azote contribuent à la prolifération de cyanobactéries dans les cours d'eau. En grand nombre, ces algues microscopiques (surtout à cause des toxines qu'elles produisent) peuvent provoquer divers effets sur la santé (irritations cutanées, réactions allergiques, irritations de la peau et symptômes gastro-intestinaux, atteinte du foie ou du système nerveux).

Une campagne d'échantillonnage menée à l'été 2001 par la Direction de santé publique révèle une forte contamination de la portion québécoise du lac Abitibi par le phosphore et les cyanobactéries. La majorité des espèces de cyanobactéries identifiées est connue pour pouvoir produire des toxines qui affectent le foie ou le système nerveux. Ces toxines ont été retrouvées dans le foie des poissons pêchés au lac Abitibi. Nous n'envisageons pas actuellement de restreindre la consommation de poissons pêchés dans ce lac mais nous recommandons à la population d'éviter la baignade dans les zones où les cyanobactéries abondent au point de produire une forte coloration de l'eau⁸. Un dépliant d'information résumant ces recommandations fut distribué chez tous les riverains du lac.

Les grandes quantités de phosphore retrouvées sont fort probablement responsables de la présence des cyanobactéries, puisqu'il est l'élément limitant de leur croissance. La moyenne des concentrations de phosphore que nous avons mesurées (103 µg/L) est cinq fois plus élevée que la valeur maximale recommandée par le ministère de l'Environnement pour éviter la prolifération excessive des algues et des plantes aquatiques dans les lacs⁹.

Il va sans dire que l'augmentation des rejets de phosphore dans les cours d'eau de ce bassin versant (par exemple en développant davantage la production animale) ne pourrait qu'accentuer cette problématique et priver de manière définitive la population des usages récréatifs du lac Abitibi.

8. Daniel GAGNÉ et Maribelle PROVOST, *Résultats de la campagne d'échantillonnage pour les cyanobactéries dans la portion québécoise du lac Abitibi*, Direction de santé publique, Régie Régionale de la santé et des services sociaux de l'Abitibi-Témiscamingue, 2002.

9. *Ibid.*

Par ailleurs, aucun suivi de la qualité de l'eau surface (lacs et rivières) n'est effectué dans notre région par la Direction régionale du ministère de l'Environnement¹⁰. À notre avis, cette lacune nuit considérablement au bon développement de la production animale sur notre territoire. On sait cependant que la rivière La Loutre au Témiscamingue est l'une des plus polluée par les coliformes fécaux du bassin versant de la rivière des Outaouais¹¹.

4.2 Eau souterraine

La contamination des nappes d'eau souterraines par les micro-organismes et les nitrates a été observée dans les régions où l'activité agricole est intense. Cela peut affecter la qualité de l'eau des puits domestiques (artésiens et de surface) des résidents vivant à proximité des zones d'élevage. La contamination bactériologique est responsable des maladies gastro-intestinales tandis que la contamination par les nitrates peut provoquer la méthémoglobinémie, une maladie qui affecte principalement les nourrissons.

En Abitibi-Témiscamingue, environ 40 000 personnes utilisent un puits domestique comme source d'approvisionnement en eau potable, soit 30 % de la population alors que la moyenne pour l'ensemble du Québec est de 9 % seulement.

Selon une étude réalisée en 1996 par la Direction de santé publique de l'Abitibi-Témiscamingue, la majorité des propriétaires de puits se fient encore au goût, à l'odorat et à l'œil pour juger de la qualité de leur eau. Ils entretiennent des préjugés face à la qualité de cette eau (par exemple : ils jugent une eau municipale chlorée de moins bonne qualité que l'eau non chlorée de leur puits) et la majorité ignore où, quand et comment faire les analyses microbiologiques et chimiques requises de même que les procédures d'entretien de leur puits et des appareils de traitement qu'ils utilisent¹². Les propriétaires de puits domestiques ne sont donc pas en mesure, actuellement, d'assurer le contrôle de la qualité de l'eau qu'ils consomment de sorte que la contamination de la nappe phréatique, si elle se produisait, passerait probablement inaperçue. Or, les puits domestiques sont très vulnérables à la contamination. Une autre étude que nous avons réalisée révèle que les puits domestiques ont trois chances sur dix d'être contaminés

10. Mis à part le programme enviro-plage qui vise à déterminer les concentrations en coliformes dans les eaux de baignade aux plages participantes.

11. MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA FAUNE DU QUÉBEC, *Qualité des eaux du bassin versant de la rivière des Outaouais 1979 à 1994*, Direction des écosystèmes aquatiques, mars 1996.

12. Louis-Marie POISSANT, *Perception de la qualité de l'eau, habitudes d'aménagement et d'entretien de puits domestiques chez les propriétaires en Abitibi-Témiscamingue en 1996*, Direction de santé publique, Régie régionale de la santé et des services sociaux de l'Abitibi-Témiscamingue, 1998.

par des bactéries au moins une fois durant un été (de la mi-avril à la mi-septembre) dans le cas des puits forés et huit chances sur dix dans le cas des puits de surface¹³.

Par ailleurs, plusieurs réseaux d'aqueduc de notre région, particulièrement en milieu rural, ne permettent pas d'assurer en tout temps, un approvisionnement d'eau potable de qualité et ce, soit en raison de la vulnérabilité des sources d'approvisionnement, soit en raison de la détérioration des conduites d'aqueduc. Le manque de formation des personnes responsables des réseaux d'aqueduc est également un facteur qui contribue à la vulnérabilité des systèmes d'approvisionnement en eau potable des municipalités de notre région face à la contamination bactériologique. La surveillance des réseaux d'aqueduc que nous effectuons, en collaboration avec le ministère de l'Environnement, le démontre bien (voir tableau ci-dessous).

Nombre d'avis de bouillir par réseau d'aqueduc en Abitibi-Témiscamingue
(données fournies par la Direction régionale du ministère de l'Environnement)

<i>MRC</i>	<i>Avis de bouillir par réseau de 1988 à 2001</i>	<i>Avis de bouillir par réseau par année</i>	<i>Population touchée</i>
Témiscamingue	9,5	0,68	12163
Vallée-de-l'Or	6,0	0,43	38945
Abitibi	5,0	0,36	13015
Abitibi-Ouest	3,2	0,23	13610
Rouyn-Noranda	1,9	0,13	3880
MOYENNE	5,1	0,36	-----

5. Conclusion

La Direction de santé publique ne s'oppose pas au développement de la production porcine en Abitibi-Témiscamingue. Cependant, nous sommes d'avis que la planification du développement de la production animale devrait se faire en considérant l'état actuel de l'environnement (incluant l'état des lacs et rivières) et des infrastructures municipales et privées d'approvisionnement en eau. De plus, la Direction de santé publique souhaite être consultée par le ministère de l'Environnement lors de l'évaluation des demandes

13. Louis-Marie POISSANT, *La contamination bactériologique des puits domestiques en Abitibi-Témiscamingue*, Direction de santé publique, Régie régionale de la santé et des services sociaux de l'Abitibi-Témiscamingue, 1995.

d'autorisation de projets de production animale et avoir accès à l'information concernant les projets étudiés.

De plus, nous croyons qu'il serait prudent d'assurer un suivi environnemental minimal pour les établissements de production animale. Par exemple, en mesurant sur une base régulière, l'azote et le phosphore en amont et en aval des cours d'eau drainant les terres agricoles, ce qui permettrait de rectifier le tir en cas de contamination importante.