

Mémoire remis au ministre de l'Environnement du Québec Dans le cadre du BAPE

*Sur le « Projet de restauration,
au sud du Quai de Gaspé (Sandy Beach) »*

Présentation par S. Fortier, M.Sc. Biol., B.Sc. Agric.
Coordonnatrice, Table maricole,
19 juin 2013, Gaspé



Esprit de notre présentation

**« Cultiver la mer,
dans la Baie-de-Gaspé :
un produit sain, dans une eau saine »**



Table maricole: qui et quoi ?

Table de type filière regroupant les principaux acteurs privés et publics du **secteur maricole québécois** dont :

- Regroupement des mariculteurs du Québec (**RMQ**);
- Société de Développement de l'industrie maricole (**SODIM**) ;
- Association québécoise de commercialisation de poissons et fruits de mer (**AQCMER**) ;
- Association Québécoise de l'Industrie de la Pêche (**AQIP**) ;
- Centre d'innovation de l'aquaculture et des pêches du Québec (**MERINOV**)

Note :

Comme les ministères fédéraux et provinciaux siégeant à la Table maricole du Québec, ont eu, le cas échéant, à se prononcer sur les questions touchant à leur juridiction propre, le présent mémoire n'engage pas ces ministères.

Le présent document se veut le reflet des préoccupations globales touchant les mariculteurs actifs de la baie de Gaspé dans un souci de développement sain de l'industrie maricole québécoise.



mariculture

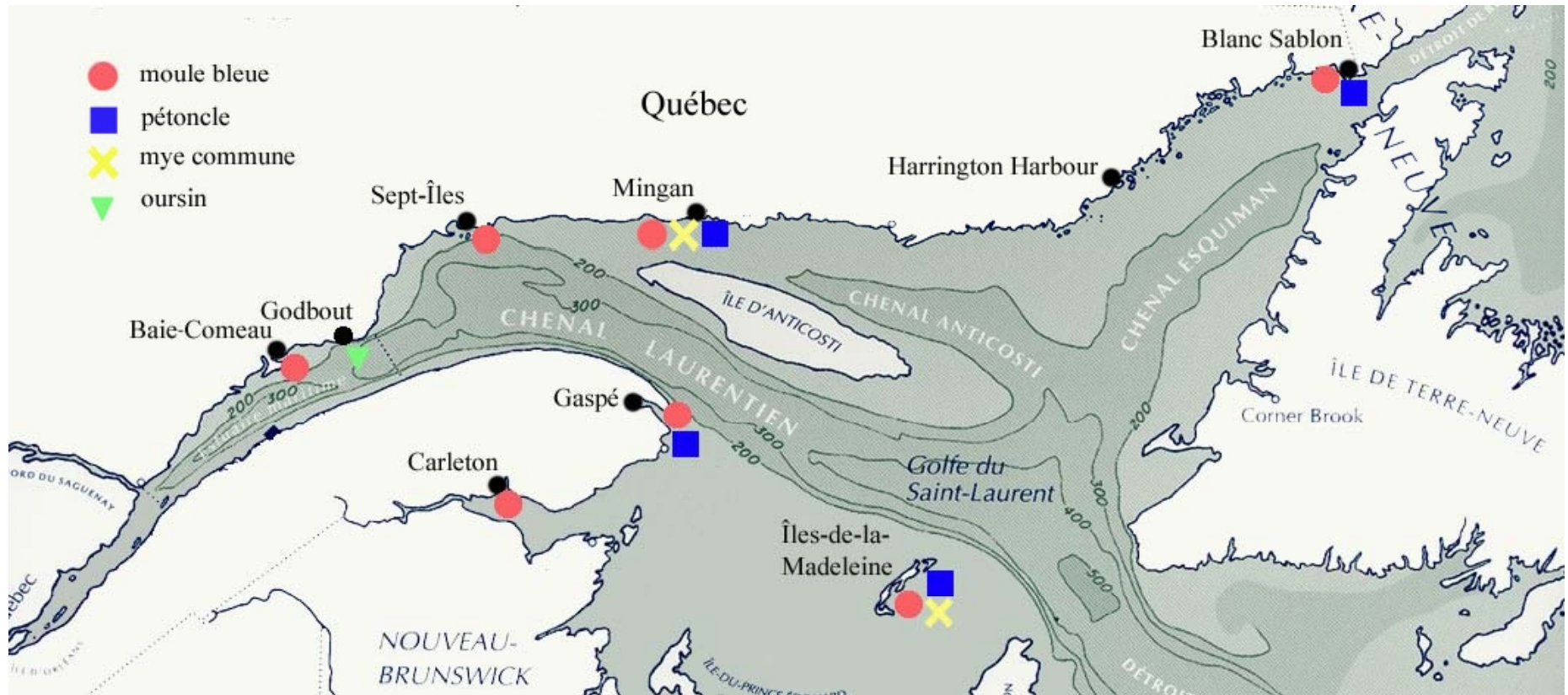
- Production d'organismes aquatiques en mer;
- Permet production de la ressource et non simple récolte;

Au Québec

- Depuis +- 30 ans;
- 1^{er} plan stratégique sectoriel 1995;
- En 2011: 26 entreprises maricoles, +- 100 emplois
- Conchyliculture: 1- moule, 2-pétoncle.



Production maricole au Québec



Localisation des entreprises maricoles du Québec en 2005 (source : MAPAQ)

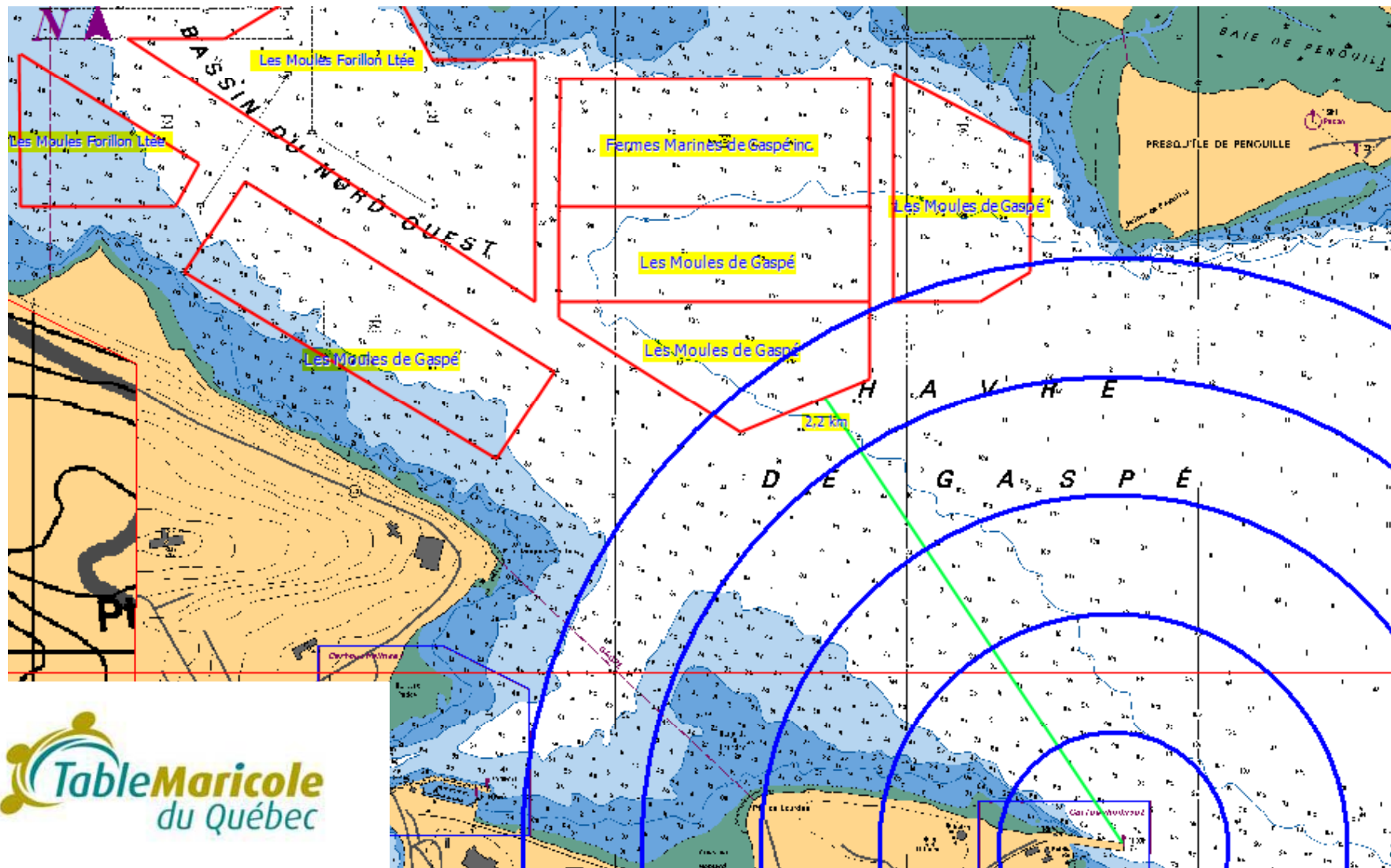
Baie de Gaspé

- Rôle important dans la mariculture québécoise
- 2 producteurs maricoles
- Installations terrestres et utilisation du quai



Terrain et bâtiment utilisés par les mariculteurs, vue de l'eau.

Mariculture dans la Baie de Gaspé



Problématique propre aux mollusques

Filtrant l'eau de mer, les coquillages retiennent les produits toxiques, et constituent donc un indicateur particulièrement précieux de la pollution marine.

Trois types de contaminants s'y accumulent : les résidus chimiques, les pollutions microbiologiques et (depuis une vingtaine d'années) les substances toxiques produites par certaines espèces de micro-algues.

11 CRITÈRES DE SÉLECTION

Critère de sélection		Importance du critère
1	Gain environnemental	Essentielle
2	Caractère définitif de l'option	Essentielle
3	Conformité légale et environnementale de l'option de restauration	Élevée
4	Répond aux attentes du milieu	Élevée
5	Caractère non-perturbateur de l'option de restauration	Élevée
6	Caractère éprouvé de l'option de restauration	Moyenne
7	Économie d'échelle	Moyenne
8	Coûts	Moyenne
9	Responsabilité	Moyenne
10	Espace	Moyenne
11	temps	Moyenne

Source: Tableau issu de la présentation de Transport Canada à l'audience publique

Commentaires sur les critères de sélection de l'option du projet

1. Gain environnemental:

- Dépollution réelle ou simple transport de matière toxique ailleurs ?
- Totalité des sédiments retirés ou mise à nue de contaminants?
- Décontamination ou seulement déplacement ?
- Impact actuel réel des sédiments en place ?
- Impact réel du projet dans son état actuel ? (risques et pollution par le transport)

Commentaires sur les critères de sélection de l'option du projet

2. Conformité légale et environnementale :

- Importance élevée vs essentielle: projet à caractère environnemental ou non ?
- Telle part d'incertitude et de liberté au choix du promoteur: vraiment gage de respect de l'environnement ?
- Circonscription des enjeux environnementaux pour définir manières de faire par le promoteur



Commentaires sur les critères de sélection de l'option du projet

3. Réponse aux demandes du milieu:

- Clarté et échanges nécessaires;
- Quelle marge de manœuvre dans la réalisation pour respecter besoins du milieu ?

Demandes:

1. Retombées économiques régionales
2. Accès au quai pour les usagés
3. Respect de l'environnement et des produits maricoles



Commentaires sur les critères de sélection de l'option du projet

4. Caractère non perturbateur de l'option:

- Doute du respect de ce critère;
- Remise en suspension possible de matières toxiques.

5. Caractère éprouvé de l'option :

- Difficile à évaluer tant que le projet ne sera pas mieux défini;
- Nécessaire de préciser ce qu'est une « expérience pertinente » pour le choix de l'entrepreneur.

Commentaires sur les critères de sélection de l'option du projet

6. Responsabilité:

- + Prévention de contamination doit être mise en place;
- Dédommagement \$ doit être prévu en cas incident: rapide et clair en terme de valeur;

Évaluation réelle des risques liés au projet et plan d'urgence concret.

7. Contexte espace-temps du projet:

- Calendrier avec contingence en termes de temps et de \$;
- Mise en place d'un système de protection/arrêt des travaux lié aux conditions météo, source

Préoccupations majeures

- Importance de l'image du produit pour les consommateurs;
- Manque de mesures de prévention contamination (en milieu terrestre et sur l'eau);
- Absence de système de compensation concernant les problématiques pouvant survenir;
- Nécessité de poursuite des opérations pour les mariculteurs pendant la durée des travaux;
- Suivi des mollusques occultant certains aspects importants;



Entrepôt utilisé par les mariculteurs et quai.

Demandes



- 1. Espace de travail à quai et un autre terrestre;**
- 2. Le meilleur protocole assurant la protection contre la contamination** par les poussières de contaminants séchant à terre ou dans des embarcations ;
- 3. Barèmes** pour interrompre en cas de conditions météo dépassant le niveau sécuritaire et **autorité externe** chargée de l'interruption.
- 4. Protocole de décontamination advenant un incident ;**
- 5. Mode de dédommagement financier** advenant la perte de revenus découlant du projet

Demandes (suite)



6. **Protocole d'évaluation des pertes, accepté par les parties impliquées et processus de règlement préétabli;**
7. **Protocole spécifique de mesures pour réouverture du site dès que possible, advenant une fermeture du site pour cause de contamination ;**
8. **Inclure obligatoirement l'ensemble des recommandations émises par Environnement Canada dans l'avis d'expert du 29 mai 2013, dans le plan de projet ;**
9. **Inclure l'ensemble des recommandations émises par le MDDEFP dans l'avis d'expert du 29 mai 2013.**

Demandes (fin)



10. **Révision de l'analyse de risque**, tel que recommandé par le Centre d'expertise en analyse environnementale, concernant les concentrations d'effet fréquent (CEF);
11. **Moyens de contention efficaces** utilisés sur l'ensemble des secteurs dragués et non seulement partiellement;
12. Visites régulières du **MRN pour** suivi environnemental (dès le début des activités et tout au long de celles-ci) ;
13. Confirmation que **Environnement Canada** s'assurera de la mise en place d'une surveillance en continu près de la zone des travaux et effectuera régulièrement des visites;
14. Mise en place d'un **suivi des mollusques tel que proposé par le Réseau de surveillance** développé par le MPO – Région du Golfe.

Conclusion



Comme nous ne sommes pas des spécialistes en dragage, ni des experts en contaminants, il est possible que nous ayons omis certains points. La liste n'est pas exhaustive. Elle se veut un guide à prendre comme point de départ pour le respect de la mariculture de la Baie de Gaspé dans le cadre du projet.

Nous espérons que la commission saura entendre l'esprit de nos demandes afin que le meilleur projet possible en découle.

CHINE • Des coquillages à la sauce métaux lourds

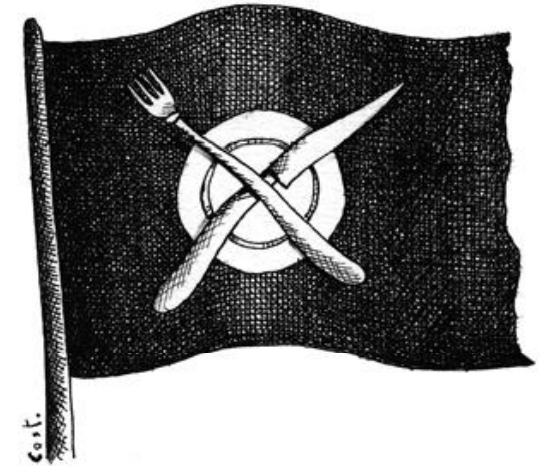
Amateurs de fruits de mer, prudence ! La pollution chimique des côtes chinoises atteint des niveaux élevés. Adieu huîtres et mollusques... Lü Minghe , 17 novembre 2011

Alors que les médias de la province du Guangdong [sud de la Chine] révèlent une concentration de cuivre 740 fois supérieure à la normale dans des huîtres, à une embouchure de la rivière des Perles, le 9 octobre dernier, à Wenling, dans la baie de Yueqing [province côtière du Zhejiang, un des grands centres aquacoles de Chine], M. Huang déguste justement une omelette aux huîtres.

Ce paysan de 48 ans ne mange déjà plus depuis huit ans le riz qu'il plante, car il a été prouvé que la prévalence élevée des cancers dans son village est liée à une pollution [des sols] aux métaux lourds. Il fait désormais très attention. Mais voilà que maintenant les fruits de mer vont devenir pour lui un nouvel aliment interdit !

En mer de Chine orientale, la situation s'avère encore plus catastrophique. *“L'eau contient du plomb et du mercure à des niveaux bien supérieurs aux normes, et il arrive que des sédiments présentent des teneurs anormales en cuivre et en cadmium.”*

La pollution se transmet ensuite très facilement aux produits de la mer. Entre juin 2005 et juin 2006, le Centre d'observation de l'environnement en mer de Chine orientale a prélevé une fois par mois des échantillons sur quatre marchés de gros de Shanghai spécialisés dans les produits de la mer. Résultat, *“sur les quinze variétés de coquillages mis en vente, deux présentaient des dangers pour la santé, une devait être consommée avec prudence et quatre seulement pouvaient être mangées quasiment sans problème”*.



Cost, Belgique. Droits réservés

CHINE • Des coquillages à la sauce métaux lourds

(Suite)

Plus au sud, dans le golfe du Tonkin, dont les eaux étaient jusqu'à alors considérées comme d'assez bonne qualité, des chercheurs ont découvert en 2008 une *“assez grave pollution par les métaux lourds”*.

Dans la province du Guangxi [sud], selon les conclusions d'études publiées en 2011, *“deux variétés d'huîtres peuvent constituer une sérieuse menace pour la santé, du fait de la présence de métaux lourds”*.

