



Gaspé, le 16 juillet 2013

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

Objet : Demande de la commission du BAPE datée du 5 juillet 2013 - Projet de restauration, au sud du quai, au port de Gaspé (Sandy Beach) (DQ13, question 1)

Madame Boutin,

La présente est envoyée en réponse à la demande de la commission du BAPE en date du 5 juillet 2013 : « ... une participante demandait que soit établi un protocole de réouverture de site d'élevage maricole, advenant une contamination chimique (DT4, p. 50, lignes 2000 à 2007). Dans un tel cas, et compte tenu qu'il n'existe pas pour l'instant de normes relatives au cuivre et aux HAP pour les mollusques cultivés dans le havre de Gaspé, quelles seraient les exigences de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et de ses partenaires gouvernementaux et à quelles procédures seraient soumis les mariculteurs? »

Dans le cadre du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM), l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est responsable d'appliquer les normes et les politiques établies par Santé Canada régissant la salubrité des mollusques vendus au Canada.

Compte tenu qu'il n'existe pas de normes de Santé Canada relatives au cuivre et aux HAP pour les mollusques bivalves, l'ACIA demandera à Santé Canada une évaluation du risque à la santé. Cette demande sera effectuée suite au suivi biologique des mollusques prévu par l'Institut des sciences de la mer de Rimouski (ISMER) durant l'année 2013.

L'évaluation permettra de déterminer à partir de quel seuil de contamination par le cuivre et/ou les HAP la consommation des mollusques bivalves présente un risque à la santé humaine. Cela permettra à l'ACIA d'intervenir rapidement dans le cas peu probable où des sédiments contaminés remis en suspension par les activités de dragage se rendent aux sites d'élevage de mollusques dans la baie de Gaspé et les contaminent.

Advenant le cas d'une contamination chimique d'un ou plusieurs sites d'élevage de mollusques dans la baie de Gaspé au-dessus des seuils d'action qui seront établis par Santé Canada, l'ACIA recommandera à Pêches et Océans Canada (MPO) la fermeture des sites d'élevage affectés.

L'ACIA recommandera au MPO la réouverture de ces sites d'élevage une fois que la concentration de cuivre et/ou des HAP dans les mollusques se rétablira sous les seuils d'action établis par Santé Canada. Il reste à déterminer, par les partenaires du projet incluant les mariculteurs, qui serait(ent) responsable(s) de l'échantillonnage des mollusques, des analyses et des frais associés durant la période de fermeture potentielle.

Si vous avez d'autres questions, n'hésitez pas à me contacter au (418) 368-3509 (poste 104) ou par courriel à Michael.Patterson@inspection.gc.ca.

En espérant que le tout réponde à la demande de la commission du BAPE, veuillez accepter, Madame Boutin, l'expression de mes meilleurs sentiments.



Michael Patterson
Biotechnologiste du poisson intérimaire
Agence canadienne d'inspection des aliments
194, rue Jacques-Cartier
Gaspé (Qc) G4X 1N2

- c. c. Dr. Robert Charlebois, Directeur exécutif - Opérations Québec - ACIA
- Rowena Linehan, Gestionnaire nationale - Normes et techniques - ACIA
- Céline Charbonneau, Gestionnaire de programme - Agroalimentaire et Poissons - ACIA
- Bernice Losier, Gestionnaire intérimaire - Programme des Aliments - Atlantique - ACIA
- Joanne Riendeau, Directrice régionale - Région de Québec - ACIA
- Marie-Josée Beaulieu, Gestionnaire d'inspection - Inspection du poisson - Région de Québec - ACIA
- Darcy Longpré, Spécialiste régional en évaluation des risques toxicologiques - Programme de santé environnementale - Santé Canada