

Envoi par courriel et par télécopieur : 418 368-5825

Québec, le 5 juillet 2013

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

**Objet : Projet de restauration, au sud du quai, au port de Gaspé (Sandy Beach)**  
*(DQ13, question 1)*

Monsieur,

En référence au dossier mentionné, la commission chargée de l'examen de ce projet vous soumet la question suivante pour laquelle une réponse serait appréciée d'ici le 9 juillet prochain.

***Question 1***

Lors de la 2e partie de l'audience publique, faisant un parallèle avec le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM), 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?

Nous vous remercions de l'attention que vous porterez à cette demande et vous prions d'agréer, Monsieur, l'expression de nos meilleurs sentiments.



Anne-Lyne Boutin  
Coordonnatrice du secrétariat de la commission