

LES DANGERS LIÉS À LA RÉCOLTE ILLÉGALE

SAVOUREZ DES MOLLUSQUES SALUBRES – VÉRIFIEZ AVANT DE LES RÉCOLTER

Les mollusques bivalves, notamment les huîtres, les myes, les pétoncles, les moules et les bucardes, ont deux coquilles articulées. Comme les mollusques bivalves se nourrissent en filtrant le plancton microscopique vivant dans l'eau, les changements dans la qualité de l'eau peuvent se traduire par l'apparition de biotoxines marines, de bactéries ou de virus dangereux dans leurs tissus.



Le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM) vise à réduire au minimum les risques pour la santé associés à la consommation de mollusques bivalves contaminés. L'Agence canadienne d'inspection des aliments, Pêches et Océans Canada et Environnement Canada exécutent ce programme.

Le PCCSM permet d'assurer une surveillance courante du niveau de biotoxines marines, de bactéries et d'autres contaminants nocifs, et de fermer les zones de récolte de mollusques bivalves lorsque les niveaux de ces substances excèdent les limites sécuritaires.

Bien que, dans le cadre du PCCSM, des mesures de contrôle soient en place pour empêcher que des mollusques bivalves contaminés ne se rendent jusqu'aux consommateurs, les pêcheurs ont également un rôle à jouer en maintenant des pratiques sécuritaires. La récolte de mollusques bivalves dans une zone coquillière fermée peut entraîner de graves conséquences.

La récolte de mollusques dans des zones fermées ou interdites est illégale

Mis à part les risques pour la santé humaine, la récolte illégale de mollusques bivalves peut également entacher la réputation de l'industrie et des pêcheurs de mollusques bivalves canadiens, qui travaillent d'arrache-pied pour fournir un produit sain de grande qualité.

Les zones ayant été évaluées et désignées comme étant contaminées sont en règle générale clairement indiquées à l'aide de panneaux. Cependant, si vous prévoyez récolter des mollusques bivalves, **il vous**

incombe de vérifier auprès du bureau de Pêches et Océans Canada le plus près si la zone en question est fermée.

La récolte de mollusques est interdite à moins de 125 mètres (410 pieds) d'un quai, d'une exploitation aquicole (enclos à poisson) ou d'une installation flottante, comme une maison flottante.

La consommation de mollusques contaminés peut entraîner de graves maladies, voire la mort. Les consommateurs devraient être informés des problèmes éventuels en matière de salubrité des aliments liés à la consommation de mollusques bivalves.

BIOTOXINES MARINES

Les biotoxines, si elles sont présentes dans l'eau, peuvent s'accumuler dans les mollusques bivalves. L'intoxication par phycotoxine paralysante (IPP), l'intoxication amnésique par les mollusques (IAM) et l'intoxication diarrhéique par les mollusques (IDM) sont les maladies les plus courantes associées aux biotoxines marines au Canada. **Même les mollusques cuits peuvent contenir des biotoxines.**

L'IPP se manifeste notamment par un picotement et un engourdissement des lèvres, de la langue, des mains et des pieds, de la somnolence, des étourdissements, des maux de tête et de la difficulté à avaler. Dans les cas graves, cette maladie peut entraîner une incohérence du langage, de la difficulté à marcher, une paralysie musculaire, une paralysie respiratoire et la mort.

Les symptômes de l'IAM comprennent des nausées graves, des vomissements et de la diarrhée dans les six heures suivant la consommation, une faiblesse



musculaire, une désorientation, une amnésie, des douleurs abdominales et des étourdissements.

Quant à l'IDM, elle se manifeste par de la diarrhée, des nausées, des vomissements et des crampes abdominales.

BACTÉRIES ET VIRUS

Les bactéries et les virus susceptibles d'être présents dans l'eau dans laquelle vivent les mollusques peuvent causer des maladies chez l'humain. Ces bactéries et virus comprennent *Vibrio parahaemolyticus*, les norovirus et l'hépatite A.

Vibrio parahaemolyticus est une bactérie d'origine naturelle vivant dans les eaux côtières du pays. Sa présence peut augmenter dans les eaux chaudes et atteindre des niveaux susceptibles de causer des maladies chez l'humain, particulièrement l'été. Les symptômes d'une infection causée par *Vibrio parahaemolyticus* comprennent de la diarrhée, de l'inconfort abdominal, des nausées, des vomissements, de la fièvre et des maux de tête.

Une infection causée par un norovirus se manifeste par de la diarrhée, des malaises abdominaux, des nausées, des vomissements, de la fatigue et de la fièvre.

Les symptômes de l'hépatite A peuvent comprendre des malaises abdominaux, des nausées, la fatigue, de la fièvre et la jaunisse. Les risques de contracter une maladie plus grave sont élevés pour les personnes atteintes d'une maladie du foie.

FOIRE AUX QUESTIONS :

Comment puis-je éviter d'attraper une maladie ou de rendre d'autres personnes malades par la consommation de mollusques bivalves insalubres?

La récolte responsable est la méthode la plus efficace pour éviter d'être malade. Assurez-vous que les mollusques bivalves que vous récoltez proviennent de zones coquillières ouvertes.

Que signifie « zone fermée »?

Lorsqu'une zone est officiellement « fermée », il est illégal et non sécuritaire d'effectuer une récolte dans cette zone. En règle générale, les zones ayant été évaluées et jugées contaminées sont clairement indiquées à l'aide de panneaux précisant que la zone est fermée. Il vous incombe de vous informer pour savoir si une zone est fermée à la récolte de mollusques.

Comment puis-je savoir si une zone est sécuritaire pour la récolte?

En premier lieu, examinez la zone afin de chercher des panneaux indiquant qu'elle est fermée à la récolte de mollusques bivalves. Ils sont généralement placés dans les zones les plus accessibles au public. Des avis concernant la fermeture des zones de récolte sont également transmis à l'industrie de la pêche et au public par l'intermédiaire de communications directes avec les pêcheurs de mollusques bivalves, l'industrie de la transformation, les médias locaux, et du site Web de Pêches et Océans Canada. Les pêcheurs peuvent également accéder aux renseignements les plus récents auprès du bureau de Pêches et Océans Canada de leur région.

PACIFIQUE (COLOMBIE-BRITANNIQUE)

Téléphone : 604-666-0384 ou 1-866-431-3474

QUÉBEC

Téléphone : 418-648-2239
www.mollusca.gc.ca

GOLFE : TOUTES LES EAUX ADJACENTES AU NOUVEAU-BRUNSWICK, À L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD ET DANS LE SUD DU GOLFE DU SAINT-LAURENT EN NOUVELLE-ÉCOSSE

Téléphone : 506-851-6227

MARITIMES : TOUTES LES EAUX ADJACENTES À LA NOUVELLE-ÉCOSSE SUR LA CÔTE DE L'ATLANTIQUE ET LA BAIE DE FUNDY (Y COMPRIS LE NOUVEAU-BRUNSWICK)

Téléphone : 902-426-3550

TERRE-NEUVE-ET-LABRADOR

Téléphone : 709-772-4423

Que dois-je faire si je ne me sens pas bien après avoir mangé des mollusques ?

Toute personne qui ne se sent pas bien après avoir mangé des mollusques bivalves devrait consulter un médecin. Elle devrait également communiquer avec le service de santé publique de sa région afin de signaler son état de santé.



Visitez la page Web « Salubrité des mollusques et crustacés » à l'adresse suivante : www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/sustainable-durable/aquaculture/safety-shellfish-fra.htm

