



Fiche de renseignements

Ce que vous devez savoir avant de récolter des mollusques cet été

Les mollusques bivalves sont d'excellentes sources de protéines. Ils ont une teneur élevée en minéraux essentiels et une faible teneur en calories, en gras et en cholestérol. Ces mollusques ont une coquille divisée par une charnière. On trouve dans cette catégorie les huîtres, les myes, les palourdes, les pétoncles, les moules et les coques.

Les mollusques bivalves sont très sensibles à la qualité de leur environnement marin. Ils se nourrissent de plantes microscopiques qui peuvent parfois produire des biotoxines marines et s'accumuler dans leurs tissus. La consommation de mollusques qui contiennent des concentrations élevées de ces biotoxines peut provoquer des symptômes graves, voire la mort. Des bactéries, des virus, des métaux et des contaminants peuvent également s'accumuler dans les tissus des mollusques bivalves et causer des problèmes de santé aux humains qui les consomment.

Les consommateurs devraient être au courant de ce qui suit :

- Il faut faire preuve de prudence lorsque vous récoltez des mollusques bivalves. Il **vous** incombe de communiquer avec le bureau du ministère des Pêches et des Océans (MPO) le plus près pour savoir quels secteurs coquilliers sont « ouverts » pour la récolte des mollusques. Un secteur « ouvert » désigne une zone où la récolte des mollusques ne présente aucun risque et est légale, et où une surveillance est exercée et des tests sont effectués. Lorsqu'un secteur est officiellement « fermé », il est **illégal** d'y récolter des mollusques bivalves, à quelque fin que ce soit, à moins que vous ayez obtenu un permis spécial du MPO.
- Des mises à jour sur l'ouverture et la fermeture des secteurs coquilliers sont diffusées à la population par l'intermédiaire des médias locaux, d'avis affichés dans les secteurs fermés et de renseignements fournis par les bureaux locaux du MPO.
- Les mollusques bivalves doivent être achetés seulement auprès de fournisseurs dignes de confiance et avoir été récoltés dans des secteurs coquilliers ouverts et approuvés par le MPO.

.../2

- Les mollusques bivalves doivent être réfrigérés ou congelés jusqu'à ce qu'ils soient consommés.
- Les mollusques bivalves peuvent contenir des concentrations élevées de biotoxines marines en tout temps de l'année, selon les conditions ambiantes. La cuisson des mollusques bivalves ne détruit pas toujours les toxines ni les autres contaminants. Même bien cuits, les mollusques bivalves peuvent encore être toxiques.
- Les intoxications résultant de la consommation de mollusques bivalves peuvent survenir dans d'autres pays. Par conséquent, les touristes devraient toujours être prudents lorsqu'ils consomment des mollusques bivalves à l'étranger.

Quiconque se sent malade après avoir consommé des mollusques bivalves devrait consulter un professionnel de la santé et communiquer avec son service local de santé publique.

Pour en savoir davantage sur les maladies d'origine alimentaire et les pratiques de manipulation sûres des aliments, visitez le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante : www.inspection.gc.ca ou composez le 1-800-442-2342/ATS 1-800-465-7735, du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure normale de l'Est).

Pour [savoir quels secteurs sont ouverts à la pêche aux mollusques bivalves](#), communiquez avec le bureau du MPO le plus près de chez vous ou visitez son site Web à l'adresse suivante : www.dfo-mpo.gc.ca.

PO466F-06/08
Juin 2008