



---

# Fiche de renseignements

---

## **Marée rouge, intoxication par phycotoxine paralysante (IPP) et récolte de mollusques salubres**

Les mollusques bivalves constituent une excellente source de protéines. Ils sont riches en minéraux essentiels et pauvres en calories, en gras et en cholestérol. Les mollusques bivalves, dont la coquille est articulée en deux parties, comprennent les huîtres, les palourdes, les pétoncles, les moules et les coques européennes.

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 présentant des niveaux élevés de telles biotoxines peut mener à des maladies graves, parfois fatales. L'intoxication par phycotoxine paralysante (IPP), l'intoxication par phycotoxine amnésique (IPA) et l'intoxication par phycotoxine diarrhéique (IPD) sont les maladies humaines les plus communes causées par les biotoxines marines au Canada. Des bactéries, des virus, des métaux et des contaminants peuvent également s'accumuler dans les tissus des mollusques bivalves et compromettre la santé du consommateur.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) surveille les secteurs de récolte des mollusques afin d'informer rapidement le public de la présence de toxines paralysantes (et d'autres toxines) dans les mollusques. En ce sens, elle procède régulièrement à des analyses à des centaines de lieux dans la région de l'Atlantique, du Québec et de la Colombie-Britannique afin de détecter la présence de toxines paralysantes. L'Agence analyse les échantillons de mollusques et avise le ministère des Pêches et des Océans (MPO) des niveaux inacceptables, qui prend immédiatement les mesures requises pour interdire la récolte des mollusques dans les secteurs touchés. Lorsqu'il y a fermeture d'un secteur, on installe des affiches et on informe les médias, tandis que les responsables des pêches du MPO effectuent des patrouilles pour empêcher la récolte des mollusques.

### **Qu'est-ce que la marée rouge?**

Certaines conditions environnementales marines spécifiques permettent la multiplication rapide de certaines espèces d'algues microscopiques, provoquant une « éclosion » de la population. On appelle souvent ce phénomène « marée rouge », l'eau de mer se décolorant parfois par suite d'une accumulation notable d'algues. Les éclosions d'algues sont plus fréquentes au printemps et à l'été lorsque le soleil, la température et les précipitations en favorisent la croissance. Cependant, les éclosions d'algues ont parfois lieu à d'autres moments de l'année. Une marée rouge peut

comporter des algues qui produisent des biotoxines et contaminer ainsi les mollusques bivalves du secteur. Il est également important de souligner que plusieurs éclosions d'algues qui produisent des toxines sont incolores et difficilement visibles de la rive.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur la marée rouge, visitez le site Web du MPO à l'adresse suivante : [www.dfo-mpo.gc.ca](http://www.dfo-mpo.gc.ca).

### **Qu'est-ce que l'intoxication par phycotoxine paralysante?**

L'intoxication par phycotoxine paralysante (IPP) est une maladie provoquée par les biotoxines marines produites par l'éclosion de plancton microscopique. Les toxines paralysantes peuvent s'accumuler dans certains mollusques bivalves filtreurs, tels que les palourdes, les moules, les pétoncles et les huîtres, ainsi que dans le tomali des crustacés, tels que les homards.

Parmi les symptômes de l'IPP, notons des picotements et des engourdissements des lèvres, de la langue, des mains et des pieds ainsi que de la difficulté à avaler. Dans des situations graves, ces symptômes peuvent précéder une difficulté à marcher, une paralysie des muscles, une paralysie respiratoire et la mort et ce, en moins de 12 heures.

### **Comment vous protéger et protéger votre famille**

Premièrement, soyez prudent lorsque vous récoltez des mollusques bivalves. Vous devez téléphoner au bureau du ministère des Pêches et des Océans (MPO) le plus près (inscrit dans les pages bleues de votre annuaire téléphonique) pour connaître les secteurs « ouverts » à la récolte des mollusques bivalves. On entend par secteur « ouvert » un secteur de récolte sécuritaire faisant l'objet d'une surveillance et d'analyses et où la récolte des mollusques est permise. Quand un secteur est officiellement « fermé », il est illégal d'y récolter des mollusques bivalves, peu importe la raison, à moins qu'un permis scientifique spécial soit délivré.

Vérifiez si le secteur de récolte visé est ouvert ou fermé. On informe le public par le biais des médias locaux, des avis affichés dans les secteurs fermés et des renseignements fournis par les bureaux locaux du MPO. Il est également important de n'acheter des mollusques bivalves que des vendeurs en qui vous avez confiance et de personnes qui les ont récoltés dans des secteurs ouverts approuvés par le MPO.

Réfrigérez ou congelez les mollusques bivalves dès votre arrivée à la maison jusqu'au moment de leur consommation. Souvenez-vous que la cuisson des mollusques bivalves ne détruit pas les toxines, telles que celles responsables de l'IPP, ou d'autres contaminants. Même les mollusques cuits adéquatement peuvent toujours être toxiques.

Toute personne qui se sent malade après l'ingestion de mollusques bivalves devrait immédiatement obtenir des soins médicaux. Aucune saison ne présente moins de risques qu'une autre. Les mollusques bivalves peuvent comporter des niveaux élevés de toxines marines à n'importe quel mois, selon les conditions environnementales. Si vous prévoyez récolter des mollusques durant vos prochaines vacances, souvenez-

vous que l'empoisonnement par les mollusques bivalves peut également survenir dans d'autres pays. Les touristes devraient faire attention lorsqu'ils consomment des mollusques bivalves à l'étranger.

Pour obtenir de plus amples renseignements, visitez le site Web de l'ACIA ([www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)) ou composez le 1-800-442-2342 (ATS : 1-800 465-7735) (du lundi au vendredi, entre 8 h et 20 h, heure normale de l'Est).

Pour savoir quels secteurs de récolte des mollusques bivalves sont ouverts, téléphonez au bureau du MPO le plus près, inscrit dans les pages bleues de votre annuaire téléphonique.

