

Guide de consommation du poisson gibier de l'Ontario

2005-2006

Vingt-troisième édition, revue et augmentée

© 2005, Imprimeur de la Reine pour l'Ontario
Reproduction autorisée à des fins non commerciales à
condition d'en indiquer la source.

ISSN 0826-9653

ISBN 0-7794-7561-5

Cet ouvrage à tirage limité est distribué au :
Centre d'information
Ministère de l'Environnement
135, avenue St. Clair Ouest
Toronto (Ontario) M4V 1P5

Distribution gratuite

PIBS 590B12



PRINTED ON
RECYCLED PAPER
IMPRIMÉ SUR
DU PAPIER RECYCLÉ



Ontario

Table des matières

Instructions pour utiliser le <i>Guide</i>	2
Sommaire des renseignements essentiels	3
Autres renseignements	4
Conseils importants pour les femmes en âge de procréer et les enfants	5
Contaminants présents dans la chair des poissons	6
Comment les mises en garde sont-elles établies?	6
Quelle partie du poisson peut-on consommer sans crainte?	6
Tableaux de consommation	7
Comment se servir du <i>Guide</i>	7
À qui s'adresse le <i>Guide</i> ?	7
Conseils à l'intention des enfants et des femmes en âge de procréer	7
Comment lire les tableaux	8
Tableaux de consommation des poissons	10
Mises en garde relatives aux frayères du saumon et de la truite	10
Comment réduire les risques associés aux contaminants présents dans le poisson gibier.	11
Mangez moins de poissons contaminés	11
Comment préparer le poisson de manière à en réduire la teneur en contaminants	11
Maskinongé	12
Parasites	12
Tumeurs chez les poissons	12
Palourdes	13
Bactérie <i>E. coli</i> ...	14
Botulisme de type E	14
Programme de surveillance de la contamination du poisson gibier	14
Choix des emplacements à analyser	14
Choix des espèces à analyser	14
Prélèvement des poissons à analyser	15
Analyse supplémentaire des lieux de pêche	15
Analyse des poissons	16
Comment conserver et préparer le poisson	16
Comment remettre les prises à l'eau	16
Contaminants présents dans la chair des poissons	17
Substances inorganiques	17
Produits chimiques de sources industrielles	18
Pesticides	19
Autres contaminants	19
Causes des mises en garde relatives à la consommation de poissons	20
Histoire de la surveillance de la contamination du poisson gibier en Ontario	21
Adresses	24
Sud de l'Ontario ...	24
Nord de l'Ontario ..	112
Grands Lacs	210
Index des emplacements	244
Noms des poissons	250
Identification des poissons	(pages centrales)
Histoire du lac Simcoe	(pages centrales)

Préface

La 23^e édition du *Guide de consommation du poisson gibier de l'Ontario* contient des mises en garde relatives à la consommation du poisson gibier capturé dans plus de 1 700 plans d'eau de la province. L'édition de 2005 se distingue des précédentes par la présentation très différente des mises en garde.

Les mises en garde se fondent encore sur les lignes directrices en matière de protection de la santé établies par Santé Canada.

Cependant, elles sont maintenant énoncées séparément pour la population générale et pour les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de 15 ans. Elles découlent de longues études épidémiologiques sur l'ingestion de mercure qui ont révélé que, contrairement à ce que l'on pensait, de petites quantités de cette substance avaient des effets sur le développement des jeunes enfants. Étant donné qu'il n'existe aucune preuve que ces faibles concentrations ont des effets indésirables sur les adultes, Santé Canada a produit deux types de lignes directrices qui ont été incorporées dans le *Guide*.

Tous les utilisateurs du *Guide* ont intérêt à lire la section *Instructions* avant de consulter les tableaux de consommation. Cette étape est particulièrement importante pour les familles comptant des femmes en âge de procréer et des enfants de moins de 15 ans.

Le *Guide* paraît tous les deux ans. Une version électronique est offerte sur le site Web du ministère de l'Environnement, à l'adresse www.ene.gov.on.ca. Si des changements importants sont apportés entre deux éditions, le Ministère les communique à la population par l'entremise de son centre d'information, de son site Web et des médias. En outre, le public peut obtenir les données les plus récentes en communiquant avec le bureau du Programme de surveillance de la contamination du poisson gibier, au (416) 327-6816 ou au 1 800 820-2716, ou encore par courrier électronique, à l'adresse sportfish@ene.gov.on.ca

Les poissons sont capturés par des employés du ministère des Richesses naturelles et du ministère de l'Environnement, qui les expédient au laboratoire du ministère de l'Environnement, à Toronto, où ils sont analysés pour déterminer s'ils recèlent des contaminants (mercure, BPC, mirex, DDT, dioxines et autres). Les tableaux du *Guide* sont établis à partir des données d'analyse et les mises en garde reposent sur la taille, l'espèce et la provenance des poissons ainsi que sur les normes établies par Santé Canada.

Pour signaler un cas de pollution ou une hécatombe de poissons, communiquez soit avec le bureau du ministère de l'Environnement le plus près, soit avec le Centre d'intervention en cas de déversement (voir la page 24).

On peut obtenir des renseignements sur les permis de pêche, les règlements de la pêche sportive, les limites de prises, les périodes d'ouverture de la pêche, les parcs provinciaux et la chasse en s'adressant à un bureau du ministère des Richesses naturelles (page 25) ou en se rendant au site Web du ministère des Richesses naturelles (www.mnr.gov.on.ca).

Pour obtenir des renseignements détaillés sur un lieu de pêche analysé par le Programme de surveillance, ou pour obtenir de plus amples renseignements sur la présente édition du *Guide* ou une édition antérieure, communiquez avec le :

Programme de surveillance de la contamination du poisson gibier
Direction de la surveillance environnementale
Ministère de l'Environnement
125, route Resources
Etobicoke (Ontario) M9P 3V6
Tél. : (416) 327-6816
ou 1 800 820-2716
Courriel : sportfish@ene.gov.on.ca

Il est fortement recommandé de lire le *Guide* avant de consulter les tableaux de consommation. Si vous ne voulez pas lire le *Guide*, veuillez lire les deux sections suivantes intitulées « Instructions pour utiliser le *Guide* » et le « Sommaire des renseignements essentiels » qui renvoie à des pages donnant des renseignements détaillés.

Instructions pour utiliser le *Guide*

Afin de déterminer la quantité de poisson que vous pouvez consommer :

- Cherchez dans le tableau le plan d'eau où le poisson a été pêché. Les tableaux du *Guide* sont divisés en sections : Sud de l'Ontario (au sud de la rivière des Français), Nord de l'Ontario et Grands Lacs.

	Length/ Longueur	15 6"	20 8"	25 10"	30 12"	35 14"	40 16"	45 18"	50 20"	55 22"	60 24"	65 26"	70 28"	75 30"	>75 cm >30"
Emily Lake / Lac Emily															
Sauger Twp./Canton de Sauger, Sturgeon Co./Cité de Sturgeon															
4537/7942															
Northern Pike ⁵ Brochet ⁵								8							4
Walleye ⁵ Doré ⁵							8		4						0
Smallmouth Bass ⁵ Achigan à petite bouche ⁵						8			4						
Largemouth Bass ⁵ Achigan à grande bouche ⁵							8			4					
Brown Bullhead ⁵ Barbotte brune ⁵								8							

General population/population générale
 Sensitive population/population sensible – *Women of child-bearing age and children under 15/Les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de 15 ans*

- Mesurez la longueur totale du poisson (de la pointe du museau au bout de la queue) et trouvez la gamme de longueurs appropriée en haut du tableau.
- La ligne supérieure (*non ombrée*) concerne la population générale et celle du dessous (*ombrée*) concerne les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de 15 ans (population sensible).
- Le chiffre figurant dans la case de la consommation conseillée représente le nombre maximal de repas incluant un poisson de cette taille provenant de cet endroit qui peut être consommé chaque mois. Le nombre de repas par mois (catégories) peuvent être 8, 4, 2, 1 ou 0.
- Les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de 15 ans devraient consommer du poisson se trouvant uniquement dans les catégories des huit et quatre repas par mois.
- Les conseils concernant la consommation de poisson gibier reposent sur une combinaison de la taille, de l'espèce et du lieu de pêche. Vous pouvez manger du poisson de différentes catégories et de différents endroits mais vous devez prendre note de votre consommation.

Considérez chaque repas de poisson comme une fraction de votre consommation mensuelle totale (comme indiqué dans le tableau ci-après); la somme des fractions ne devrait pas dépasser 1.

Catégorie <i>(Repas de poisson par mois)</i>	Fraction de la consommation mensuelle totale
8	1/8
4	1/4
2	1/2
1	1

Par exemple :

Si vous mangez :

- deux repas dans la catégorie des quatre repas par mois, chaque repas représentera un quart de la quantité mensuelle totale permise. Le total de ces deux repas représentera la moitié de votre quantité mensuelle maximale (2 repas x 1/4 = 1/2).

et

- un repas dans la catégorie des deux repas par mois, ce repas représentera la moitié de votre quantité mensuelle (1 repas x 1/2 = 1/2).

Le total de ces trois repas est égal à 1. Par conséquent, vous aurez consommé votre quantité mensuelle totale permise.

- Les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de 15 ans devraient réduire leur consommation de poisson gibier s'ils mangent aussi des poissons provenant de la pêche commerciale plus de 4 fois par mois. En règle générale, si vous prenez deux repas par mois de poisson vendu dans le commerce, prenez un repas de moins de poisson gibier.
- Si vous avez besoin d'aide pour déterminer votre consommation, contactez le Programme de surveillance de la contamination du poisson gibier par téléphone au 1 800 820-2716 ou par courriel à sportfish@ene.gov.on.ca

Par mesure de précaution supplémentaire, les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de 15 ans devraient consommer du poisson se classant uniquement dans les catégories des 8 et 4 repas par mois.

Sommaire des renseignements essentiels

- Les jeunes enfants et les fœtus sont plus sensibles aux contaminants que la population générale (page 5).
- Il est recommandé que la population générale ne mange pas plus de 8 repas de poisson gibier par mois (page 7). Déterminez exactement ce que vous pouvez consommer en utilisant les méthodes décrites dans les « Instructions pour utiliser le *Guide* ».
- Le nombre de repas indiqué dans les tableaux est fondé sur une portion de 227 grammes (huit onces) pour un adulte de taille moyenne pesant 70 kilogrammes (155 livres). On suppose que la portion sera plus petite pour les petites personnes, et plus grosse pour les personnes de grande taille ou corpulentes.

- Si vous êtes un adulte de taille moyenne et que la quantité moyenne consommée à chaque repas est inférieure à 227 grammes (8 onces), vous pouvez consommer plus de repas que le nombre recommandé. À l'inverse, si la quantité consommée à chaque repas est supérieure à 227 grammes (8 onces), vous devriez consommer moins de repas que le nombre recommandé. Communiquez avec Programme de surveillance de la contamination du poisson gibier pour obtenir des conseils précis.
- Ne ramassez pas les poissons morts ou en train de mourir, car ils pourraient renfermer des microorganismes nocifs ou des toxines (page 14).
- Pour prévenir la prolifération de bactéries nocives, il faut toujours manipuler et garder le poisson de façon hygiénique, comme on le ferait s'il s'agissait de viande fraîche (page 14).
- Les recommandations se rapportent à la consommation du filet dorsal, sans arête ni peau (page 16). Il ne faut pas manger les organes d'un poisson quel qu'il soit, car ils peuvent renfermer une forte concentration de métaux lourds et de pesticides (page 6).
- Les saumons et les truites provenant des Grands Lacs sont plus susceptibles que d'autres poissons d'avoir une forte concentration de contaminants tels des BPC et des pesticides. Il faut vérifier les tableaux de mises en garde et ne manger que le filet dorsal (sans arête ni peau) de ces poissons (page 6). La partie inférieure des poissons (le ventre) peut avoir une teneur élevée en BPC et en pesticides.
- Dans les plans d'eau intérieurs, le mercure est le principal polluant dont il faut se méfier. Le mercure étant réparti uniformément dans le filet, on peut généralement manger tout le filet latéral (page 7). Vérifiez les tableaux de consommation.
- Les grands prédateurs tels que le doré et le brochet renferment généralement une concentration supérieure de mercure que les autres poissons. Les poissons jeunes ou petits qui ne sont pas de grands prédateurs (crapet, perchaude, etc.) renferment moins de contaminants que d'autres poissons. Vous pouvez donc réduire la quantité de contaminants ingérée en mangeant ces autres poissons (page 11).
- En cas de doute, communiquez avec le personnel du Programme de surveillance de la contamination du poisson gibier (1 800 820-2716 ou sportfish@ene.gov.on.ca).

Autres renseignements

On peut se procurer un seul exemplaire ou une grande quantité de la brochure gratuite destinée aux femmes en âge de procréer en s'adressant au Programme de surveillance de la contamination du poisson gibier.

Il existe un sommaire (deux pages) du *Guide* rédigé dans les langues indiquées plus bas. Pour l'obtenir, il suffit de communiquer avec le Programme de surveillance de la contamination du poisson gibier. Il se trouve aussi sur le site Web www.ene.gov.on.ca/.

Allemand	Anglais	Cambodgien	Cantonais	Coréen	Cri	Espagnol
Français	Hongrois	Italien	Japonais	Mandarin	Ojibway	Philippin
Polonais	Portugais	Russe	Ukrainien	Vietnamien		

Conseils importants pour les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de 15 ans

Il est important que les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de 15 ans suivent les conseils fournis dans le *Guide*. Des études scientifiques montrent clairement que le seuil d'exposition aux contaminants est plus bas pour ces personnes que pour le reste de la population. Les femmes en âge de procréer, y compris les femmes enceintes et les mères qui allaitent, peuvent nuire à la santé de leurs enfants si la nourriture qu'elles mangent contient une teneur élevée en contaminants tels le mercure et les BPC.

Les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de 15 ans ne devraient manger que des poissons des catégories des 8 et 4 repas par mois.

Le nombre exact de repas qui peuvent être pris peut se calculer en suivant les consignes fournies dans les « Instructions pour utiliser le *Guide* » (page 2).

Ces personnes devraient réduire encore davantage leur consommation de poisson gibier si elles mangent régulièrement (quatre fois par mois ou plus souvent) du poisson de pêche commerciale. Elles ne devraient pas manger du tout de poisson gibier si elles consomment régulièrement du requin, de l'espadon ou du thon frais ou congelé (autre que du thon en boîte).

En règle générale, les personnes qui prennent deux repas par mois de poisson de pêche commerciale devraient prendre un repas de moins de poisson gibier. Ces conseils ne valent pas pour la population générale. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, consultez la section intitulée « Conseils à l'intention des enfants et des femmes en âge de procréer » (page 7).

Contaminants présents dans la chair des poissons

L'Ontario n'est pas le seul endroit où des mises en garde s'appliquent à la consommation du poisson gibier. En effet, la plupart des états nord-américains ont de telles mises en garde. On en trouvera un bilan détaillé sur le site Web de l'USEPA, à l'adresse www.epa.gov/ost/fish

Les contaminants présents dans la chair des poissons ne proviennent pas seulement de sources locales. Ils proviennent aussi de lieux très éloignés. Ils peuvent être transportés par les vents et déposés par les précipitations à des milliers de kilomètres de leur point d'origine. Le mercure, les BPC et le toxaphène font partie des substances qui peuvent franchir de longues distances et causer une faible contamination, même dans des lacs et rivières situés dans un milieu isolé.

Comment les mises en garde sont-elles établies ?

Les mises en garde sont établies d'après les lignes directrices élaborées par Santé Canada qui, au moyen d'études et d'un examen de données toxicologiques, a établi les doses inoffensives d'une longue liste de contaminants. C'est ce qu'on appelle la « dose journalière admissible ». Une fois la dose admissible établie, les toxicologues évaluent l'importance relative des principales voies d'exposition aux contaminants ciblés, comme l'air, l'eau et différents types d'aliments, y compris le poisson gibier. La dose inoffensive est la même pour tous les contaminants, à l'exception du mercure pour lequel elle est plus basse pour la population sensible, c'est-à-dire les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de 15 ans.

Le ministère de l'Environnement fait ensuite une série de calculs pour déterminer si des poissons sont propres à la consommation. Ceux figurant dans la catégorie des 8 repas par mois sont très peu contaminés. Une personne qui consommerait 8 repas par mois ne

dépasserait pas la dose journalière admissible de n'importe quel contaminant. À l'inverse, les poissons se trouvant dans la catégorie des zéro repas par mois sont très contaminés et un seul repas entraînerait le dépassement de la dose journalière admissible d'un ou plusieurs contaminants.

Quelle partie du poisson peut-on consommer sans crainte ?

Les analyses sont effectuées sur les tissus non adipeux du filet dorsal, ne contenant ni arêtes ni peau (voir le dessin à la page 15). Les mises en garde portent donc sur cette partie du poisson. On peut accroître les risques lorsqu'on mange d'autres parties du poisson que le filet dorsal, sans arêtes ni peau. Voici les conseils à suivre :

1. Il ne faut pas manger les organes, quel que soit le poisson ou le plan d'eau dont il provient. Les organes peuvent renfermer une quantité élevée de métaux lourds et de pesticides.
2. Si l'on mange du saumon, de la truite, de la carpe ou de la barbe de rivière, on ne doit consommer que le filet dorsal, sans la peau ni les arêtes, surtout si le poisson provient d'un des Grands Lacs. Il faut suivre les conseils donnés à la section intitulée « Comment préparer le poisson de manière à en réduire la teneur en contaminants ». Les mises en garde relatives à la consommation de ces poissons pêchés dans les Grands Lacs sont habituellement fondées sur la présence de BPC, de mirex, de toxaphène et de dioxines. Ces contaminants étant portés à s'accumuler dans les tissus adipeux, leur teneur la plus élevée se trouve dans les parties grasses sous la peau et près du ventre.

3. Si l'on mange des espèces maigres comme le doré, le brochet, l'achigan à petite ou à grande bouche, la perchaude et le crapet, on peut consommer tout le filet latéral si ces poissons proviennent d'un plan d'eau autre que les Grands Lacs. Pour ces espèces, les mises en garde reposent presque entièrement sur la présence de mercure. Le mercure se répartit uniformément dans le filet du poisson. Il n'est donc pas particulièrement associé aux parties grasses.

Tableaux de consommation

Les poissons d'une espèce et d'une longueur données présentent généralement le même degré de contamination dans la plupart des rivières et des lacs de petites ou de moyennes dimensions. Par conséquent, un seul tableau suffit. Ce n'est pas le cas toutefois des grands lacs et des grandes rivières, où le degré de contamination peut varier énormément dans un même plan d'eau.

Les données sur les poissons de pêche sportive des Grands Lacs sont présentées par blocs ou régions. La concentration d'un polluant dans la chair des poissons d'une espèce et d'une longueur donnée ne devrait pas varier à l'intérieur d'un même bloc. Les blocs ont été établis avec l'aide d'ichtyobiologistes connaissant bien le milieu halieutique local et d'après les analyses effectuées sur des poissons capturés dans plusieurs plans d'eau adjacents.

Lorsqu'il y a une différence minime entre le degré de contamination de plusieurs spécimens d'une même espèce à l'intérieur d'un bloc, les directives de consommation pour cette espèce à l'intérieur du bloc sont établies en fonction du spécimen le plus contaminé. Lorsque la population de poissons ou le degré de contamination varie à l'intérieur d'un bloc, celui-ci est divisé en sections comportant des mises en garde distinctes.

Des analyses sont effectuées régulièrement à plusieurs endroits d'un même bloc pour confirmer que la pollution y est relativement homogène et qu'il n'y a pas de différence majeure entre le degré de pollution. Les tableaux sur les Grands Lacs sont précédés d'un plan indiquant la démarcation des blocs.

Comment se servir du Guide

À qui s'adresse le Guide ?

Le *Guide* s'adresse aux pêcheurs (et à leur famille) qui consomment une quantité modérée de poisson gibier. Les personnes qui suivent les conseils peuvent manger leurs prises en toute quiétude, du moment qu'elles n'en consomment pas plus de 8 repas par mois. De nombreux poissons de la catégorie des 8 repas par mois peuvent être consommés sans danger plus souvent. La limite recommandée s'appuie sur des sondages qui ont révélé que la plupart des amateurs de pêche sportive ne consomment pas de poisson plus que 8 fois par mois. Les personnes qui mangent du poisson gibier plus de 8 fois par mois devraient communiquer avec le bureau du Programme de surveillance de la contamination du poisson gibier au numéro mentionné dans la préface.

Conseils à l'intention des enfants et des femmes en âge de procréer

Les directives de Santé Canada ont été établies pour protéger la santé de toute la population, y compris celle des personnes les plus vulnérables. En général, les enfants et les femmes en âge de procréer sont considérés comme les personnes les plus vulnérables. Il est donc normal que les mises en garde soient plus strictes pour ces personnes que pour le reste de la population et elles figurent dans des tableaux de consommation séparés.

Les femmes en âge de procréer (c.-à-d. les femmes enceintes ou qui songent à le devenir, et les mères qui allaitent) et les enfants

âgés de moins de 15 ans ne devraient pas manger de poissons des catégories des huit et quatre repas par mois. Les personnes qui mangent régulièrement du poisson acheté au marché devraient restreindre davantage leur consommation de poisson gibier. Les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de 15 ans devraient manger moins de poisson gibier s'ils mangent au moins quatre fois par mois du poisson acheté au marché. En règle générale, les personnes qui prennent deux repas par mois de poisson de pêche commerciale devraient prendre un repas de moins de poisson gibier.

Santé Canada a publié une mise en garde selon laquelle les enfants et les femmes en âge de procréer ne devraient pas manger plus d'un repas par mois de requin, d'espadon ou de thon frais ou congelé, car on sait que ces poissons contiennent plus de mercure que d'autres espèces. Ce conseil ne s'applique pas au thon en conserve, car il renferme habituellement peu de mercure. En outre, les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de 15 ans ne devraient pas manger de poisson gibier s'ils consomment régulièrement du requin, de l'espadon ou du thon frais

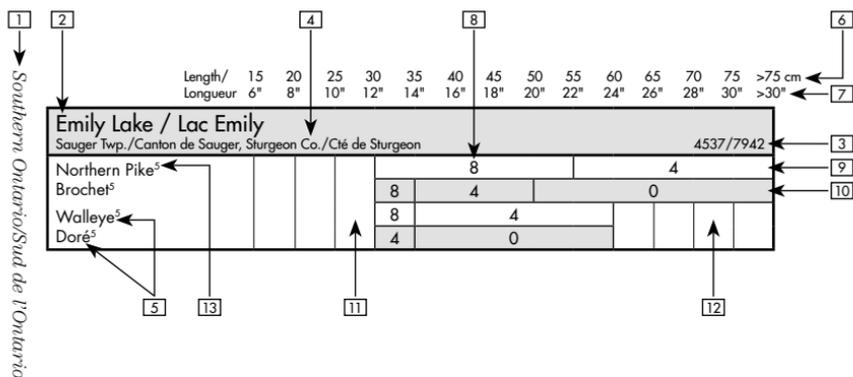
ou congelé. Pour obtenir de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous à Santé Canada ou à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (voir la page 25).

Comment lire les tableaux

Les tableaux du *Guide* renferment des renseignements sur la consommation du poisson gibier en fonction du degré de contamination, de l'espèce, de la taille et de l'endroit. Le nom des plans d'eau et leurs coordonnées sont tirés du *Répertoire géographique du Canada (Ontario)*. La description comprend la latitude et la longitude des plans d'eau, ce qui permet aux pêcheurs d'en déterminer l'emplacement approximatif au moyen de la *Carte routière officielle de l'Ontario*, où latitude et longitude sont indiquées dans la marge.

Les pêcheurs peuvent ensuite avoir recours à des cartes plus précises pour trouver l'emplacement exact de l'endroit. L'index du *Guide* donne la liste alphabétique des emplacements analysés.

Voici la légende des tableaux. L'exemple ci-dessous est un lac hypothétique nommé « lac Emily ».



Emplacement des plans d'eau

- 1 Les tableaux sont divisés en trois régions : sud de l'Ontario, nord de l'Ontario et Grands Lacs. La région figure au haut de la page.
- 2 Nom du plan d'eau.
- 3 Sa latitude et sa longitude.
- 4 Le canton, le comté ou le district territorial dans lequel il se trouve.

Espèces de poissons

- 5 Les espèces les plus populaires et (ou) les plus susceptibles de présenter une concentration élevée de contaminants sont analysées (lire la section intitulée « **Choix des espèces à analyser** » page 14).

Longueur du poisson

- 6, 7 La longueur totale du poisson est mesurée à partir du bout du museau jusqu'à l'extrémité de la queue. Elle est exprimée en centimètres et en pouces (en haut et au bas du tableau).

Nombre de repas

- 8 Nombre acceptable de repas par mois.
- 9 Conseils destinés à la population générale.
- 10 Conseils pour les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de 15 ans.
- 11, 12 aucun conseil fourni pour les poissons de ces longueurs (page 10).

Contaminants analysés

- 13 Le chiffre indique le polluant ou groupe de contaminants pour lequel le poisson a été analysé.
 1. Mercure
 2. Mercure, BPC, mirex, photomirex et pesticides
 3. BPC, mirex, photomirex et pesticides
 4. Mercure, BPC et mirex
 5. Mercure, autres métaux, BPC, mirex, photomirex et pesticides
 6. Mercure et autres métaux

7. Dioxines et furannes
8. Mercure, BPC, mirex, photomirex, pesticides, chlorophénols et chlorobenzènes
9. Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)
10. Dioxines, furannes, et BCP semblables aux dioxines
11. Congénères du BPC

Le fait qu'on ait cherché un groupe particulier de contaminants ne signifie pas forcément que le poisson contiendra toutes ces substances. Par exemple, un poisson analysé pour le groupe 2 peut contenir uniquement du mercure et aucune trace de BPC, de mirex, de photomirex ou de pesticides.

À certains endroits, en particulier dans les lacs intérieurs, les analyses portent sur la concentration de mercure seulement, puisqu'il est le seul polluant pour lequel il y a lieu de limiter la consommation.

Tableaux de consommation des poissons

Les conseils fournis dans les tableaux se fondent sur les lignes directrices de Santé Canada concernant la consommation de divers contaminants décelés dans le poisson gibier. Le chiffre figurant dans chaque case représente le nombre maximal de repas par mois que l'on peut prendre en toute sécurité à condition de ne pas manger de poissons gibier des autres catégories. Si, au cours du mois, vous mangez des poissons de plusieurs catégories, veuillez consulter les « Instructions pour utiliser le *Guide* » (page 2).

La consommation conseillée est indiquée sur deux lignes. La ligne supérieure (*non ombrée*) concerne la population en générale et celle du dessous (*ombrée*) concerne la population sensible (femmes en âge de procréer et enfants de moins de 15 ans).

Par repas, on entend une portion de 227 grammes de poisson (8 onces) pour un adulte de taille moyenne, soit de 70 kg (155 livres). Cette portion devrait être diminuée ou augmentée proportionnellement, selon le poids de la personne.

Exemple :

Un pêcheur attrape un doré de 33 cm (13 po) dans le lac Emily et veut savoir si ce poisson est bon à manger. Il doit :

- repérer le lac Emily dans les tableaux du *Guide*;

	Longueur / Longueur											
	15 6"	20 8"	25 10"	30 12"	35 14"	40 16"	45 18"	50 20"	55 22"	60 24"	65 cm 26"	
Emily Lake / Lac Emily Sauger Twp./Canton de Sauger, Sturgeon Co./Cité de Sturgeon 4537/7942												
Walleye ¹					8			4				
Doré ²					4			0				

- Population générale
Pour la population générale, le conseil donné pour le doré mesurant entre 30 et 35 cm (12-14 po) est de huit repas par mois.

- Population sensible
Pour les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de 15 ans, le conseil donné pour le doré mesurant entre 30 et 35 cm (12-14 po) est de quatre repas par mois.

Consommation de poissons de provenances ou de catégories différentes

Les mises en garde concernent uniquement la gamme des tailles de poissons qui ont été analysés. Mais comme la concentration de contaminants augmente avec la taille du poisson, les règles suivantes peuvent s'appliquer :

- Pour les poissons de taille inférieure à la plus petite taille indiquée dans le tableau : Suivez les conseils concernant la plus petite gamme de tailles.
- Pour les poissons de taille supérieure à la plus grande taille indiquée dans le tableau : On ne peut formuler des conseils, seulement dire qu'il est probable qu'il faut consommer moins de ces poissons que des poissons de la gamme supérieure analysés.

Mises en garde relatives aux frayères du saumon et de la truite

Dans de nombreux cours d'eau situés près des Grands Lacs, la pêche est interdite pendant la migration et le frai du saumon et de la truite. On peut toutefois pêcher ces espèces à quelques endroits de certains cours d'eau, à condition d'avoir un permis. Les saumons et les truites que l'on trouve dans les Grands Lacs passent presque toute leur vie à ces endroits, mais ils se reproduisent dans de nombreux cours d'eau qui se jettent dans les Grands Lacs. Le *Guide* donne des mises en garde relativement à la consommation des saumons et des truites pêchés dans quelques-unes des principales frayères situées près

des Grands Lacs (entre autres les rivières Credit et Ganaraska, près du lac Ontario, et la rivière Nottawasaga, près de la baie Géorgienne). On ne connaît pas la teneur en contaminants des poissons peuplant de nombreuses petites rivières. Les personnes qui prennent du saumon ou de la truite à des endroits de ces petites rivières où la pêche est permise devraient suivre les consignes se rapportant aux poissons pris dans les « blocs » des Grands Lacs dans lesquels ces rivières se jettent. On trouvera une carte et une description au début de chaque section se rapportant aux Grands Lacs. À titre d'exemple, si l'on prend du saumon ou de la truite dans le ruisseau Duffins, il faudrait suivre les consignes se rapportant au bloc n° 6 (partie nord-ouest du lac Ontario).

Comment réduire les risques associés aux contaminants présents dans le poisson gibier

Le poisson est bon pour la santé. Il est riche en protéines et faible en matières grasses et remplace avantageusement une source de protéines riches en matières grasses. Cependant, il est toujours prudent de consommer le moins possible de contaminants. Consultez le tableau de consommation et les conseils ci-dessous.

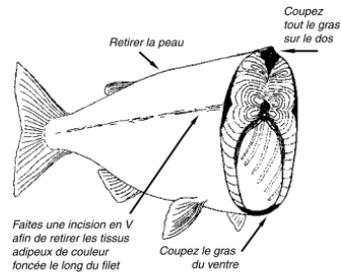
Mangez moins de poissons contaminés

- Ne mangez que les petits poissons. Ils sont moins contaminés et ont bien meilleur goût que les plus gros poissons.
- Les espèces comme la perchaude, le crapet et la marigane sont généralement beaucoup moins contaminées que les grands prédateurs tels que le doré et le brochet.

- Dans les Grands Lacs, les espèces telles que l'achigan, le brochet, le doré, la perchaude et le crapet sont généralement beaucoup moins contaminées que les espèces à chair grasse comme le saumon et la truite.

Comment préparer le poisson de manière à en réduire la teneur en contaminants

Les BPC, les pesticides et les dioxines atteignent leur teneur la plus élevée dans les poissons à chair grasse tels que le saumon, la truite, la carpe et le poisson-chat (barbue de rivière, barbotte, etc.). Avant de cuire le poisson, on détache la peau, on enlève les matières grasses et on se débarrasse de la chair autour du ventre (comme il est indiqué sur le dessin). On peut réduire encore davantage la teneur en contaminants en favorisant l'égouttage des matières grasses pendant la cuisson.



Le mercure est la cause de la plupart des mises en garde relatives aux poissons pris dans des plans d'eau autres que les Grands Lacs. Il se répartit uniformément dans la chair des poissons. On ne peut rien faire pour l'éliminer de la chair des poissons ni en réduire la concentration.



Maskinongé

Les tableaux ne donnent généralement pas de mise en garde pour le maskinongé. Pour maintenir la viabilité de ses populations, le personnel du Programme de surveillance de la contamination du poisson gibier recommande aux pêcheurs de remettre à l'eau leurs prises, car le maskinongé ne peut généralement pas supporter une pêche excessive. Les personnes qui désirent garder un maskinongé de taille légale, pour le manger plus tard, doivent savoir que leur prise renfermera fort probablement une concentration élevée de mercure. Ce poisson ne doit pas être consommé par des femmes en âge de procréer ni par des enfants de moins de 15 ans. Les maskinongés de belle taille ont généralement une teneur très élevée en mercure. Personne ne devrait les consommer.

Parasites

Il arrive parfois qu'on prenne un poisson qui est infesté de vers ou de larves ou qui a des kystes ou nodules dans la chair. En nettoyant le poisson, on peut découvrir des vers dans la région intestinale ou des moisissures sur la peau, les nageoires ou les ouïes. La présence de ces parasites est tout à fait normale, car ils font partie de l'écosystème dans lequel évoluent les poissons. Même si elles ne sont pas appétissantes, les parties comestibles qui contiennent des parasites ne présentent aucun danger pour la santé lorsqu'elles sont bien cuites. Parmi les parasites les plus répandus chez les poissons, mentionnons le parasite de la tache noire, le ver jaune, les sangsues, la lamproie, le pou des poissons et la douve des ouïes.

Voici une description du parasite de la tache noire et du ver jaune.

a) Parasite de la tache noire

Le parasite de la tache noire est l'un des

parasites que l'on observe le plus souvent chez les poissons. Il occasionne de petites taches noires ou des kystes sur la peau, les nageoires et la chair. Le cycle commence lorsque des oiseaux piscivores, comme le héron et le martin-pêcheur, mangent un poisson infecté. La larve se développe à l'intérieur du kyste noir et se transforme en adulte dans le corps de l'oiseau. L'adulte pond des oeufs et les libère dans l'eau, où ils éclosent et infectent des escargots. Le parasite finit par quitter l'escargot. Il pénètre la peau d'un poisson et y forme un kyste, que l'hôte entoure d'un pigment noir. Le parasite nuit très peu au poisson, mais il l'enlaidit. Les poissons infectés peuvent être consommés si on les prépare comme il faut.

b) Ver jaune

Le ver jaune est étroitement apparenté au parasite de la tache noire et présente un cycle biologique semblable à celui-ci. Il occasionne des tâches jaunes ou blanches sur la chair du poisson. Les tâches ont une longueur pouvant dépasser un demi-centimètre. Lachigan à petite bouche et la perchaude sont les espèces le plus souvent infectées par le ver jaune en Ontario. Aucun signe externe ne révèle la présence de vers jaunes dans la chair du poisson. Lorsqu'un filet ne renferme que quelques vers, on peut facilement les enlever au moyen de la pointe d'un couteau. Les poissons infectés peuvent être consommés si on les prépare comme il faut.

Tumeurs chez les poissons

Les pêcheurs prennent parfois des poissons qui présentent des excroissances, des tumeurs, des plaies ou des lésions. En général, celles-ci sont dues à des infections virales ou bactériennes. On trouve parfois des anomalies du foie ou des intestins chez les espèces communes telles la carpe noire et la barbotte brune; elles sont le résultat d'une infection parasitaire ou d'une tumeur. Les effets possibles de ces maladies sur les poissons et le rôle incertain de la pollution dans leur apparition ont mené à des recherches sur la cause de ces anomalies. Parmi les

excroissances d'origine virale qu'on observe sur le poisson gibier, il y a la lymphocystite, le lymphosarcome et le sarcome cutané.

La **lymphocystite**, maladie virale qui touche surtout le doré et la perchaude, est une maladie très répandue au Canada. Le virus infecte la peau du poisson et se transmet d'un individu à l'autre au cours des migrations printanières, à l'occasion de la fraie. Il provoque l'apparition de protubérances blanchâtres en forme de chou-fleur. La lymphocystite ne tue pas le poisson. Des études ont en effet révélé que le poisson atteint pouvait ne plus présenter d'excroissances dès le printemps suivant.

Le **sarcome cutané** est une autre maladie virale qui s'attaque au doré en infectant ses cellules et provoquant la croissance de tumeurs juste au-dessous de la peau. Ces protubérances s'enlèvent avec la peau du poisson. Une étude récente effectuée par le ministère de l'Environnement et le ministère des Richesses naturelles a révélé que les dorés qui présentent des lésions cutanées telles que la lymphocystite et le sarcome cutané ne présentent pas une concentration de contaminants plus élevée que les dorés non atteints.

Le **lymphosarcome** est un virus qui afflige le maskinongé et le brochet. Il se transmet au moment de la fraie, mais les lésions qu'il entraîne varient avec les saisons et l'évolution de la maladie. Au printemps, les individus atteints ont d'épaisses taches blanches d'où ils éliminent le virus; ces desquamations vont infecter d'autres poissons. Plus tard dans l'année, les taches peuvent se résorber et former des lésions couperosées ou même reprendre l'apparence d'une peau normale. Le virus qui est à l'origine de la maladie infecte les globules blancs du poisson et se répand dans tout l'organisme sur une période allant d'un été à plusieurs années. Le lymphosarcome peut entraîner la mort du poisson.

Autres tumeurs. On a relevé des tumeurs ressemblant à des verrues sur les lèvres et la peau de poissons communs dans certaines régions des Grands Lacs. Ces tumeurs disparaissent chez les poissons placés dans des aquariums de laboratoire et sont vite remplacées par de nouvelles excroissances, ce qui suppose une origine virale de la maladie. Selon des études effectuées des côtés canadien et américain des Grands Lacs, ces tumeurs seraient plus fréquentes dans les secteurs pollués. Là où le niveau de pollution est particulièrement élevé, on observe aussi des tumeurs du foie et des intestins. Les études nous portent à croire que la pollution serait directement responsable des tumeurs du foie et indirectement responsable des tumeurs cutanées. Comme l'eau est souvent plus chaude dans les régions polluées, elle attire les poissons en plus grand nombre et augmente le risque d'infection virale. On effectue actuellement des recherches plus poussées pour déterminer si la pollution est en cause; la plupart de ces recherches sont menées ou subventionnées par les gouvernements ontarien et canadien.

Bien qu'une infection virale ou bactérienne rende le poisson moins appétissant, il ne semble pas que la consommation de poisson infecté en respectant les lignes directrices présente un quelconque risque pour la santé.



Palourdes

Les palourdes d'eau douce sont présentes dans de nombreux plans d'eau de l'Ontario, mais il est conseillé de ne pas en consommer. Elles se nourrissent en filtrant l'eau et leur teneur en

contaminants est donc généralement faible, mais pour cette même raison elles peuvent aussi recéler des bactéries dangereuses et d'autres pathogènes. Elles peuvent causer des problèmes de santé, dont un empoisonnement alimentaire, si on ne les cuit pas suffisamment bien.

Bactérie *E. coli*

E. coli est une bactérie qui infecte les animaux à sang chaud. Elle n'est habituellement pas associée au poisson. On peut donc consommer du poisson pris dans des eaux fortement contaminées par *E. coli* et qui sont, pour cette raison, fermées à la baignade. Il faut cependant bien cuire le poisson et suivre les consignes que renferment les tableaux du *Guide*.

Botulisme de type E

De nombreux poissons et oiseaux sont morts du botulisme de type E, durant l'été et l'automne, le long des rives des Grands Lacs. On a émis des craintes au sujet des risques auxquels pourraient être exposées les personnes qui manipulent et consomment du poisson provenant de ces deux lacs.

Santé Canada a conclu qu'on peut consommer sans danger des poissons provenant des lacs Érié et Huron, pourvu que l'on observe les pratiques habituelles (manipuler, conserver et cuire correctement le poisson). Santé Canada conseille également aux pêcheurs de ne pas garder des poissons qui semblent malades ou qui sont morts ou se meurent.

Programme de surveillance de la contamination du poisson gibier

Choix des emplacements à analyser

Étant donné que l'Ontario compte plus de 250 000 lacs, d'innombrables rivières et ruisseaux, et quantité de lieux de pêche sur les Grands Lacs, il ne serait ni pratique ni économique de les analyser tous.

On peut décider d'analyser un emplacement pour une ou plusieurs des raisons suivantes :

- il s'agit d'une zone de pêche populaire;
- il existe à proximité une source connue ou probable de pollution;
- c'est une source importante de nourriture pour les habitants du lieu (cas, généralement, des lacs voisins de réserves autochtones);
- une aire de loisirs est sur le point d'y être aménagée;
- il fait partie d'un programme d'étude à long terme des contaminants présents dans la chair du poisson.

Le choix des plans d'eau est un processus continu auquel le public est invité à participer.

Choix des espèces à analyser

La plupart des lacs et cours d'eau contiennent diverses espèces de poissons. Lorsqu'il s'agit de choisir les espèces à analyser, il faut noter que toutes n'accumulent pas nécessairement un polluant donné à une concentration semblable.

Ainsi, à taille égale, un poisson d'une certaine espèce peut avoir une concentration de contaminants beaucoup plus faible qu'un poisson d'une autre espèce. Cela tient à des différences sur les plans de l'alimentation, de l'habitat, de la croissance et de la physiologie.

C'est ainsi que la teneur en mercure d'un poisson comme le doré ou le brochet sera probablement plus élevée, à taille égale, que celle d'une espèce comme le grand corégone. En effet, le doré et le brochet, qui sont à l'extrémité de la chaîne alimentaire, sont de gros carnivores qui se nourrissent de poissons plus petits susceptibles de présenter eux aussi une forte concentration de mercure.

Le corégone se nourrit à un niveau inférieur de la chaîne alimentaire, d'insectes et d'invertébrés aquatiques qui contiennent moins de mercure que les petits poissons.

La pratique est donc, quand on étudie les poissons d'une aire donnée pour déterminer leur teneur en mercure, de choisir les gros carnivores, car ils présenteront les concentrations les plus élevées. Si l'analyse des carnivores révèle de faibles concentrations, il n'y aura probablement pas lieu d'analyser d'autres espèces.

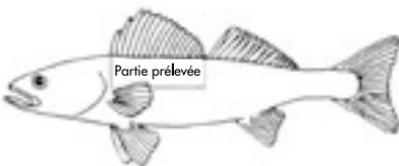
Lorsqu'on recherche des contaminants organiques tels les BPC et le mirex, il convient d'étudier les espèces à chair très grasse, comme le saumon, la truite, la carpe et le poisson-chat, car ces contaminants ont tendance à s'accumuler dans les tissus adipeux.

Encore une fois, si les espèces à chair grasse ne renferment pas de grandes quantités de contaminants, les espèces à chair moins grasse n'auront probablement pas besoin d'être analysés.

Prélèvement des poissons à analyser

Les poissons sont prélevés par le personnel du ministère des Richesses naturelles et du ministère de l'Environnement, qui les prend au filet selon diverses méthodes. Autant que possible, l'échantillon comprend au moins 10 poissons de chaque espèce, dont la longueur et le poids sont représentatifs de la gamme de tailles de cette espèce pour le plan d'eau à l'étude. On note la longueur, le poids et le sexe de chaque poisson.

Un filet du muscle dorsal sans arête ni peau est prélevé (voir illustration), emballé et surgelé avant d'être expédié au laboratoire du ministère de l'Environnement, à Toronto.



Analyse supplémentaire des lieux de pêche

Depuis le milieu des années 70, on ajoute au Programme de surveillance de la contamination du poisson gibier de nouveaux lieux de pêche tous les ans, et on réanalyse si nécessaire de nombreux lacs et rivières. Dans les régions éloignées, où les poissons sont relativement à l'abri de la pollution, toute restriction de la consommation se limite habituellement aux endroits où on a relevé une concentration élevée de mercure chez les grands et vieux individus d'espèces carnivores, telles le doré et le brochet. Dans ces régions, le mercure provient en grande partie de sources naturelles ou est transporté sur de longues distances. Par conséquent, les concentrations de mercure chez les poissons varient très peu au fil du temps.

Cependant, dans les régions polluées directement par les activités humaines, les contaminants possibles sont beaucoup plus nombreux et leur accumulation chez les poissons sera proportionnelle au degré de pollution.

Les emplacements à réanalyser sont répartis en trois groupes :

- Les emplacements où la concentration d'un ou de plusieurs contaminants est anormalement élevée ou change subitement. Les poissons y sont analysés à intervalles d'un à trois ans, selon leur popularité auprès des pêcheurs ou selon qu'ils constituent ou non une source importante de nourriture pour les habitants de la région.
- Les emplacements où la concentration de contaminants est relativement stable, mais qui ont la faveur des pêcheurs à la ligne. Ces endroits sont analysés au moins tous les cinq ans.
- Tous les autres emplacements, le plus souvent des endroits éloignés des grandes sources de pollution où le taux de contamination des poissons est constant. Les poissons de ces endroits sont analysés environ tous les dix ans.

Analyse des poissons

Non seulement le filet du muscle dorsal, sans arêtes ni peau, donne-t-il les résultats les plus probants, mais c'est également la partie la plus savoureuse de la plupart des poissons.

L'analyse permettant de déterminer la présence de contaminants se fait au laboratoire du ministère de l'Environnement par diverses méthodes, selon le ou les contaminants.

Comment conserver et préparer le poisson

Si vous désirez conserver et consommer le poisson que vous avez pris, il est important de le garder dans le meilleur état possible jusqu'au moment de l'apprêter. Déposez le poisson fraîchement pêché sur de la glace ou mettez-le au réfrigérateur dans les plus brefs délais pour éviter qu'il ne se gâte. Ensuite, il faut le vider, le nettoyer et le réfrigérer le plus tôt possible.

Voici une des méthodes les plus couramment employées pour vider, découper en filets et dépouiller le poisson :

1. Couper la paroi ventrale, de la fente anale à la tête, et retirer les viscères.
2. Retrancher la tête et couper les nageoires.
3. Poser le poisson à plat sur la planche à découper. À l'aide d'un couteau à lame fine bien affûtée, trancher la peau et la chair qui se trouve derrière la tête jusqu'à l'arête centrale. Puis fendre le poisson d'un bout à l'autre de la partie dorsale en glissant le couteau le long de l'arête centrale jusqu'à la queue.
4. Détacher l'autre côté de la même manière.
5. Pour enlever les arêtes, poser le filet sur la planche, le côté peau dessous. En insérant la lame sous les arêtes, les détacher du filet en y laissant le moins de chair possible. Retrancher ensuite la nageoire pelvienne ainsi que le gras de la partie ventrale du filet.

6. Poser le filet sur la planche, le côté peau dessous. Le couteau bien à plat, glisser celui-ci entre la peau et la chair, de la queue à la tête, en remontant par petites saccades. On obtient ainsi un filet sans peau ni arêtes. Rincer ensuite à l'eau froide et faire cuire, réfrigérer, congeler ou mariner.

Note : Si vous préparez un poisson à chair grasse provenant d'un des Grands Lacs, suivez les consignes données à la section intitulée « Comment préparer le poisson de manière à en réduire la teneur en contaminants » (page 11).

Le ministère des Richesses naturelles a des exigences précises en matière de transport et d'entreposage de poissons pour qu'un agent de protection de la nature puisse déterminer le nombre de poissons que vous avez, leur taille et leur espèce. Il exige notamment qu'il faut laisser un morceau de peau sur le filet. Pour plus de détails, voir le *Résumé des règlements de la pêche sportive en Ontario*.

Comment remettre les prises à l'eau

Un certain nombre de pêcheurs pratiquent la pêche sportive pour vivre l'émotion de la prise, et remettent le poisson à l'eau. Si vous décidez de ne pas garder un poisson, voici quelques conseils pour lui donner toutes les chances de survie :

1. Il est important de faire vite. Enlever l'hameçon le plus tôt possible et relâcher le poisson. Un poisson qui a été manipulé trop longtemps ne pourra reprendre ses forces. S'il est pris en eau profonde, il doit être ramené lentement vers la surface pour qu'il puisse se faire aux changements de pression et de température.
2. Garder le poisson submergé le plus longtemps possible, car il ne peut respirer hors de l'eau. Ne pas le laisser se débattre contre le sol ou les roches. Quelques centimètres d'eau suffisent pour amortir les coups.

3. Il est essentiel de manipuler le poisson avec précaution et avec les mains humides. Ne pas lui mettre les doigts dans les yeux ou les branchies. Il ne faut pas serrer les petits poissons, mais les tenir par la lèvre inférieure. Un filet pourra faciliter la tâche, mais il faut le garder sous l'eau.
4. Retirer l'hameçon le plus vite possible à l'aide d'une pince à bec pointu. Si l'hameçon s'est enfoncé profondément, couper la ligne et laisser l'hameçon là où il est. Il se dissoudra et ne nuira pas au poisson. Il ne faut pas essayer d'arracher l'hameçon.
5. Pour ranimer un poisson, le tenir à la verticale dans l'eau, face au courant. Lui faire reprendre sa respiration en le déplaçant de l'avant à l'arrière pour que l'eau puisse s'infiltrer dans les branchies. Cela peut prendre quelques minutes. Relâcher le poisson quand il commence à se débattre.

Contaminants présents dans la chair des poissons

De nombreuses substances, telles que le mercure, se trouvent naturellement dans l'air, l'eau et les aliments; à des concentrations normales, elles ne posent aucun risque pour l'environnement ou la santé. Des substances synthétiques, comme les BPC, le mirex et les dioxines, sont également présentes dans le milieu.

Sont décrites dans la section qui suit quelques-unes des nombreuses substances que l'on peut tenter de déceler dans la chair du poisson gibier en Ontario, ainsi que la concentration donnant lieu à une mise en garde. Les mises en garde établies à l'intention des pêcheurs ontariens sont fondées sur les doses journalières admissibles que prescrit Santé Canada. Pour obtenir de plus amples renseignements sur ces substances et leur effet sur la santé, communiquez avec le bureau du Programme de surveillance de la contamination du poisson gibier au numéro mentionné dans la préface.

Substances inorganiques

Mercure

Le mercure est un métal naturel qui se trouve à de faibles concentrations dans l'air, l'eau, les roches et le sol ainsi que dans les matières animales et végétales.

Le mercure était naguère très utilisé dans l'industrie, mais les mesures prises par l'industrie et le gouvernement, à la fin des années 60 et au début des années 70, ont permis d'en éliminer pratiquement tous les rejets des principales sources industrielles. Cependant, la pollution résiduelle par le mercure est toujours manifeste à quelques endroits de l'Ontario. En outre, une quantité relativement importante de mercure, de sources anthropiques et naturelles, s'introduit toujours dans le milieu aquatique par l'atmosphère.

Le mercure se fixe aux particules en suspension dans l'eau et se dépose au fond, où il est converti en méthylmercure par des microorganismes. Ce composé est rapidement absorbé par les poissons, soit directement avec l'eau qui traverse leurs branchies, soit indirectement par son régime alimentaire. Comme les poissons éliminent le mercure très lentement, celui-ci s'accumule graduellement dans leurs tissus.

Santé Canada a récemment révisé à la baisse la dose journalière admissible de mercure que peuvent ingérer les enfants et les femmes en âge de procréer. La nouvelle dose journalière admissible n'est établie que temporairement, en attendant la fin d'une étude de longue durée réalisée auprès de gros mangeurs de poisson qui habitent les îles Seychelles.

Par conséquent, pour les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de 15 ans, les restrictions concernant la consommation du poisson gibier contenant du mercure commencent à une concentration de 0,26 partie par million; les poissons dont la concentration est supérieure à 0,52 partie par million sont impropres à la consommation. Pour la population générale, les restrictions

commencent aux concentrations supérieures à 0,61 partie par million, les poissons ayant une concentration supérieure à 1,84 partie par million sont impropres à la consommation.

Autres métaux

On trouve parfois du cuivre, du nickel, du zinc, du cadmium, du manganèse, du chrome, de l'arsenic et du sélénium dans les tissus de poissons, mais à une concentration si faible qu'il n'est pas nécessaire d'émettre des mises en garde.

Produits chimiques de sources industrielles

Biphényles polychlorés (BPC)

Les BPC sont un groupe de composés organochlorés dont l'usage commercial remonte à la fin des années 20. Comme ils ne se trouvent pas dans la nature, leur présence est invariablement associée à l'activité humaine.

Les BPC persistent dans l'environnement pendant des années et s'accumulent dans l'écosystème aquatique. Ainsi, dans certains plans d'eau de l'Ontario, des gros carnivores à tissus particulièrement adipeux, tels le saumon et la truite (mais généralement pas le doré et le brochet, qui ont une chair plus maigre) ont stocké des BPC à des concentrations suffisantes pour que soient établies des restrictions de consommation à leur égard. Il est maintenant interdit d'utiliser des BPC dans la fabrication de nouveaux produits. Aujourd'hui, on les trouve uniquement dans le fluide isolant de transformateurs et de condensateurs électriques. L'imposition de règlements rigoureux en matière d'entreposage et d'élimination des BPC et de l'équipement contaminé par les BPC a permis de limiter le rejet de ces composés dans la nature et a contribué à en réduire la quantité dans le milieu aquatique.

Santé Canada a établi deux séries de lignes directrices concernant les BPC. Une se fonde sur le total des BPC présents dans un échantillon, et l'autre sur des BPC sélectionnés ayant des propriétés toxicologiques semblables à celles des dioxines. Les BPC

semblables aux dioxines se trouvent à des concentrations extrêmement faibles et, pour les besoins des mises en garde, sont inclus aux dioxines. Consultez la section suivante sur les « Dioxines, furannes et BPC semblables aux dioxines ». Les restrictions concernant les BPC totaux dans le poisson gibier commencent à la concentration de 0,153 partie par million, les poissons ayant une concentration supérieure à 1,22 partie par million sont impropres à la consommation.

Dioxines et furannes et BPC semblables aux dioxines

Les dioxines et les furannes sont des résidus issus de plusieurs procédés industriels et des sous-produits de la combustion incomplète. Ces substances n'ont jamais été intentionnellement synthétisées.

Bien qu'il existe 210 formes de dioxines et de furannes, 17 seulement sont toxiques. Des études ont montré qu'il existe 12 formes de BPC, habituellement appelés « BPC semblables aux dioxines » qui ont des propriétés toxicologiques semblables aux formes toxiques des dioxines. Le ministère de l'Environnement surveille la présence de ces 17 formes de dioxines et de furannes et des 12 formes de BPC dans la chair du poisson gibier. Les concentrations décelées dans chacune de ces 29 formes sont multipliées par un facteur d'équivalence afin d'obtenir une valeur qui représente la toxicité totale du poisson relativement à la forme de dioxine la plus toxique, soit la 2,3,7,8 TCDD. La somme des 29 équivalents toxiques est comparée aux lignes directrices relatives aux dioxines.

Les restrictions concernant la consommation du poisson gibier commencent à 1,62 partie par billion de 2,3,7,8 TCDD, le poisson recélant plus de 12,96 parties par billion étant impropre à la consommation.

Mirex et photomirex

Le mirex est un hydrocarbure chloré qui était utilisé comme pesticide dans le sud des États-Unis, mais qui n'a jamais été enregistré à cette fin au Canada.

La présence de mirex a surtout été décelée dans les poissons du lac Ontario. Les sources : une ancienne usine de transformation du mirex de Niagara Falls (New York) et une usine d'Oswego (New York). Le Plan de gestion binationale des toxiques de la rivière Niagara propose des mesures correctrices à cet effet. Dans le milieu naturel, une partie du mirex se transforme en un composé appelé photomirex. Dans le milieu aquatique, le mirex et le photomirex se comportent comme les BPC en ce sens qu'ils persistent longtemps dans l'environnement et se concentrent dans les tissus adipeux.

Santé Canada a établi des directives séparées pour le mirex et le photomirex. En ce qui concerne le mirex, les restrictions commencent à une concentration de 0,082 partie par million, le poisson est impropre à la consommation s'il recèle plus de 0,657 partie par million. Pour le photomirex, les restrictions commencent à 0,015 partie par million; le poisson est impropre à la consommation s'il renferme plus de 0,122 partie par million.

Pesticides

DDT

Le DDT a été mis au point pendant la Deuxième Guerre mondiale. Son emploi s'est largement répandu par la suite comme insecticide à des fins agricoles et sanitaires. Le DDT, comme les BPC et le mirex, se décompose lentement dans le milieu naturel.

Cette substance se trouve à des concentrations beaucoup moindres dans la chair des poissons depuis que son emploi a été réglementé il y a trois décennies. Les concentrations actuelles ne justifient aucune restriction de la consommation.

Toxaphène

Le toxaphène est un insecticide extrêmement persistant dans le milieu aquatique. Il est interdit au Canada depuis 1974 et son usage est restreint aux États-Unis depuis 1982.

Les mises en garde relatives à la consommation du poisson gibier sont émises dès que la concentration de toxaphène dépasse 0,235 partie par million; le poisson est impropre à la consommation s'il recèle plus de 1,877 partie par million de toxaphène.

Le toxaphène a été décelé dans la chair de poissons du lac Supérieur et de certaines sections nord du lac Huron à des concentrations justifiant des mises en garde.

Autres pesticides

Dans le cadre du Programme de surveillance de la contamination du poisson gibier, plusieurs produits antiparasitaires largement utilisés en Amérique du Nord sont surveillés régulièrement. Il s'agit du lindane, de l'heptachlore, de l'aldrine et du chlordane. En Ontario, ces substances n'ont pas été décelées à un niveau de concentration qui nécessite de restreindre la consommation du poisson.

Autres contaminants

Le Programme de surveillance de la contamination du poisson gibier vise à contrôler le plus grand nombre possible de substances qui pourraient poser un risque pour la santé des consommateurs de poisson gibier. Depuis le début des années 80, on cherche à déceler dans la chair du poisson gibier la présence de composés organiques chlorés tels que l'hexachlorobenzène et l'octachlorostyrène. D'autres substances se sont ajoutées à la liste ces dernières années : chlorophénols, chlorobenzènes et hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP). Selon les résultats des études, ces substances se trouvent seulement occasionnellement dans le poisson et à des concentrations trop faibles pour susciter des inquiétudes.

Dernièrement, le laboratoire du ministère de l'Environnement a mis au point des méthodes pour mesurer la concentration dans les poissons de produits ignifuges bromés, de surfactants fluorés, de naphthalènes polychlorés et de BPC semblables aux dioxines.

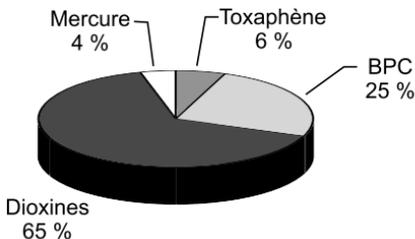
Causes des mises en garde relatives à la consommation de poissons

Quoique des poissons des nombreux endroits indiqués dans le *Guide* aient fait l'objet d'analyses portant sur tout un éventail de contaminants, la plupart des mises en garde ont pour cause quatre contaminants ou groupes de contaminants : le mercure, les BPC, le mirex, le toxaphène et les dioxines (y compris les furannes et les BPC semblables aux dioxines). Le mirex et le photomirex restent élevés dans certains poissons du lac Ontario, mais vu les récents changements apportés aux lignes directrices de Santé Canada concernant les BPC et les dioxines, ces substances ne sont plus des contaminants dont la consommation doit être limitée.

Les diagrammes en secteurs ci-après donnent le pourcentage des mises en garde attribuables à chacun des cinq contaminants dans les Grands Lacs ontariens et les plans d'eau qui les relie. Ces données visent la population générale. Les mises en garde visant la population sensible sont plus rigoureuses à cause du mercure.

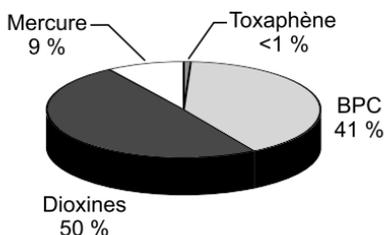
Lac Supérieur

Les mises en garde visant la truite de lac, le grand corégone et le saumon quinnat sont habituellement attribuables aux dioxines, aux BPC et au toxaphène; celles visant le brochet et le doré ont pour cause le mercure. Au total, 36,8 pour cent des directives sur la consommation du poisson gibier du lac Supérieur donnent lieu à des mises en garde.



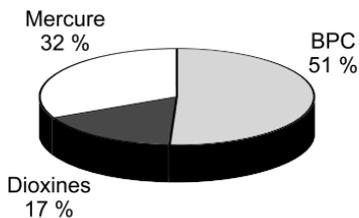
Lac Huron (y compris la baie Géorgienne, le chenal nord et la rivière St. Marys)

En général, les mises en garde relatives à la truite, au saumon, à la carpe et à la barbus de rivière mettent en cause des dioxines et des BPC. Les mises en garde visant les autres espèces sont habituellement attribuables au mercure. Au total, 41,1 pour cent des directives sur la consommation du poisson gibier du lac Huron donnent lieu à des mises en garde.



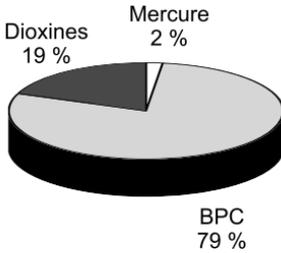
Lac Sainte-Claire, rivières Sainte-Claire et Détroit

Au total, 36,6 pour cent des directives sur la consommation du poisson gibier donnent lieu à des mises en garde.



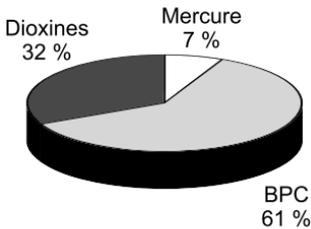
Lac Érié

Au total, 50 pour cent des directives sur la consommation du poisson gibier donnent lieu à des mises en garde. Les BPC sont surtout mis en cause.



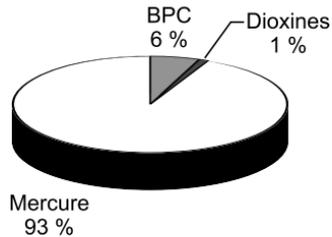
Lac Ontario (y compris la rivière Niagara et le fleuve Saint-Laurent)

Les différentes espèces de truites et de saumons qui vivent dans le lac Ontario recèlent souvent en même temps des BPC, du mirex et des dioxygènes à des concentrations qui justifient des restrictions quant à leur consommation. Ce sont surtout les BPC qui sont mis en cause. Lorsque des mises en garde visent la consommation du doré, du brochet, de l'achigan et de la perchaude, c'est en général à cause du mercure. Au total, 57,3 pour cent des directives sur la consommation du poisson gibier du lac Ontario donnent lieu à des mises en garde.



Plans d'eau intérieurs

Rares sont les plans d'eau des terres intérieures qui ont été exposés aux pesticides et autres composés organiques, lesquels causent la plupart des mises en garde visant la consommation des poissons des Grands Lacs. Par conséquent, 92,6 pour cent des mises en garde sont attribuables au mercure. Au total, 31,9 pour cent des directives sur la consommation du poisson gibier des plans d'eau autres que les Grands Lacs donnent lieu à des mises en garde.



Histoire de la surveillance de la contamination du poisson gibier en Ontario

Le décès de 90 habitants de Minamata (Japon), entre 1954 et 1965, qui avaient consommé du poisson contaminé par du méthylmercure, ainsi que la stérilité et les difformités dues aux effets combinés du mercure, des BPC, du DDT et d'autres pesticides constatées chez les animaux sauvages mangeurs de poisson d'Amérique du Nord et d'ailleurs nous ont sensibilisés à la menace potentielle des contaminants qui se trouvent dans le poisson que nous mangeons.

En Ontario, dans les années 60, plusieurs industries déversaient de grandes quantités de mercure dans l'environnement. Quarante années de fabrication, d'utilisation généralisée et d'élimination inappropriée des BPC, auxquelles s'est greffée l'application généralisée de pesticides persistants comme le DDT, l'aldrine et la dieldrine, ont eu des retombées néfastes sur les poissons et les animaux sauvages, surtout dans la région des Grands Lacs.

Des études entreprises dans les années 60 dans deux régions, le lac St. Clair dans le sud de l'Ontario, et le réseau des rivières English et Wabigoon dans le nord-ouest, ont révélé des concentrations dangereusement élevées de mercure dans les poissons. Les entreprises de pêche de ces régions ont immédiatement été fermées. Depuis, les déversements directs de mercure provenant de grandes sources industrielles ont été pratiquement éliminés. D'autres études menées dans les années 60 et 70 ont révélé des concentrations élevées de contaminants comme les BPC et le DDT dans les poissons. Des mesures ont été prises immédiatement pour interdire ou limiter largement l'utilisation des contaminants comme le DDT, les BPC, le toxaphène, l'aldrine et le mirex. Des enquêtes se poursuivent encore actuellement pour déceler et éliminer les sources résiduelles de certaines de ces produits chimiques.

Malgré les activités en cours pour éliminer les sources résiduelles de ces produits chimiques, il est évident que des mesures devaient être prises immédiatement pour protéger la santé humaine. Le public devait être informé des risques que présentait la consommation de poisson.

Le Programme de surveillance de la contamination du poisson gibier a été créé en 1976. La première édition du *Guide*, qui consistait en une brochure donnant les 170 endroits où les données avaient été recueillies, a été publiée en 1977. Les mises en garde concernant la consommation de poissons de certains plans d'eau étaient envoyées sur demande. En 1979, la base de données s'était considérablement enrichie et le *Guide* annuel comportait des données sur plus de 600 endroits. Il était largement distribué dans les bureaux du gouvernement et les magasins de bière et d'alcool.

Depuis 1993, le *Guide* est publié tous les deux ans et, afin de répondre à la demande grandissante, l'impression est passée de 200 000 à 300 000 exemplaires. La 23^e édition

comprend des mises en garde concernant le poisson pêché dans plus de 1 700 endroits, et la base de données des contaminants renferme près de 1,5 million d'enregistrements.

À mesure que le programme a pris de l'expansion, la liste des contaminants surveillés s'est allongée. Elle comporte maintenant les dioxines, les furannes, les hydrocarbures aromatiques polycycliques et autres ainsi que des contaminants récents inquiétants comme les produits ignifuges bromés. Ce dernier groupe a augmenté dans l'environnement aquatique mais n'a pas atteint des concentrations critiques dans les poissons. Cependant, la surveillance de ces contaminants dans les poissons et dans d'autres parties de l'environnement a amené à prendre des mesures pour contrôler leur fabrication et leur utilisation en Amérique du Nord et en Europe. Même si les analyses visent à déceler de plus en plus de contaminants, ce sont les mêmes produits chimiques (le mercure, les BPC, le toxaphène, le mirex/photomirex et les dioxines) qui justifient des mises en garde pour la consommation. Beaucoup des nouveaux produits chimiques qui se trouvent sur le marché, surtout les pesticides, tendent à se désintégrer rapidement dans l'environnement et ne s'y accumulent pas.

Au fil du temps, les méthodes utilisées pour établir les mises en garde ont changé. À l'origine, les restrictions concernant la plupart des contaminants se fondaient sur les limites imposées pour les produits de la pêche commerciale. Par exemple, dans la première édition du *Guide*, le seuil des BPC dans le poisson vendu au marché était de 2 parties par million et valait aussi pour le poisson gibier. Puis, Santé Canada a établi des normes que l'on appelle communément les « doses journalières admissibles ». Ce sont les quantités de contaminants que l'on peut consommer tous les jours pendant toute la vie sans craindre d'effets néfastes sur la santé. Ces méthodes sont décrites en détail dans la

section « Causes des mises en garde relatives à la consommation de poissons ».

La plupart des lignes directrices ont été révisées au fil du temps, habituellement à la baisse. Ces révisions découlent des études toxicologiques qui parviennent de mieux en mieux à déceler les effets subtils et les faibles probabilités. De même, le matériel d'analyse et la technologie sont devenus plus performants et permettent de détecter et de quantifier de petites concentrations. Beaucoup de gens s'inquiètent du fait que des concentrations acceptables l'an dernier ne le soient plus cette année. Ils ne devraient cependant pas trop s'inquiéter car les lignes directrices incluent de vastes marges de sécurité.

Afin de conseiller au mieux le public, le Ministère modifiera le *Guide* à mesure que de nouvelles lignes directrices seront publiées et que de nouvelles méthodes d'évaluation seront mises au point.

Message de la Police provinciale de l'Ontario et de la Garde côtière canadienne concernant la sécurité en bateau

Saviez-vous qu'en matière d'accidents d'embarcations de loisir, les pêcheurs font partie des groupes les plus à risque du Canada?

Les deux principaux facteurs entrant en jeu dans les décès sur l'eau sont le fait de ne pas porter de gilet de sauvetage et la consommation d'alcool.

Les pêcheurs responsables se doivent de connaître et de respecter les règles de l'Ontario concernant le nautisme et la consommation d'alcool. Pour obtenir des renseignements à ce sujet, communiquez avec le détachement local de la Police provinciale de l'Ontario.

En Ontario, des règlements sur la sécurité établissent l'âge minimal des conducteurs d'embarcation et la puissance maximale du moteur et obligent à fournir des preuves d'aptitude à conduire une embarcation. Pour en savoir plus sur ces règlements, communiquez avec la Garde côtière canadienne au 1 800 267-6687 ou visitez son site Web à www.ccg-gcc.gc.ca

Adresses

Ministère de l'Environnement

Centre d'information

135, avenue St. Clair Ouest,
rez-de-chaussée
Toronto (Ontario) M4V 1P5
Téléphone : (416) 325-4000
1-800-565-4923 (sans frais)

Centre d'intervention en cas de déversement

Téléphone : (416) 325-3000
1-800-268-6060 (sans frais)

Bureaux régionaux, de district et de secteur

Région du Centre

Direction régionale du Centre
Bureau du district de Toronto
5775, rue Yonge, 8^e étage
North York (Ontario) M2M 4J1
Téléphone : (416) 326-6700
1-800-810-8048 (sans frais)

Bureau du district de Halton-Peel
4145, route North Service,
bureau 300

Burlington (Ontario) L7L 6A3
Téléphone : (905) 319-3847
1-800-335-5906 (à partir des
indicatifs régionaux 905 ou 519)

Bureau du district de York-Durham
230, route Westney Sud, 5^e étage
Ajax (Ontario) L1S 7J5
Téléphone : (905) 427-5600
1-800-376-4547

Région du Sud-Ouest

Bureau régional du Sud-Ouest
733, route Exeter
London (Ontario) N6E 1L3
Téléphone : (519) 873-5000
1-800-265-7672 (à partir de l'indicatif
régional 519)

Bureau du district de Barrie
54 Cedar Pointe Drive
Bureau 1203
Barrie (Ontario) L4N 5R7
Téléphone : (705) 739-6441
1-800-890-8511

Bureau du secteur d'Owen Sound
1580, 20^e rue Est – C. P. 967
Owen Sound (Ontario) N4K 6H6
Téléphone : (519) 371-2901
1-800-265-3783 (à partir de l'indicatif
régional 519)

Bureau du district de Sarnia
1094, route London
Sarnia (Ontario) N7S 1P1
Téléphone : (519) 336-4030
1-800-387-7784

Bureau du secteur de Windsor
4510 Rhodes Drive, bureau 620
Windsor (Ontario) NSW 5K5
Téléphone : (519) 948-1464
1-800-387-8826

Région du Centre-Ouest

Bureau régional de Hamilton
119, rue King Ouest, 12^e étage
Hamilton (Ontario) L8P 4Y7
Téléphone : (905) 521-7640
1-800-668-4557

Bureau du district de Guelph
1, route Stone Ouest, 4^e étage
Guelph (Ontario) N1G 4Y2
Téléphone : (519) 826-4255
1-800-265-8658

Bureau du district de Hamilton
119, rue King Ouest, 9^e étage
Hamilton (Ontario) L8P 4Y7
Téléphone : (905) 521-7650
1-800-668-4557

Bureau du district de Niagara
301, rue St. Paul, 9^e étage
St. Catharines (Ontario) L2R 3M8
Téléphone : (905) 704-3900
1-800-263-1035

Région de l'Est

Bureau régional de Kingston
133, avenue Dalton, C. P. 820
Kingston (Ontario) K7L 4X6
Téléphone : (613) 549-4000
1-800-267-0974 (à partir des
indicatifs régionaux 613, 705 et 905)

Bureau du secteur de Belleville
Bay View Mall
470, rue Dundas Est
Belleville (Ontario) K8N 1G1
Téléphone : (613) 962-9208
1-800-860-2763 (à partir de l'indicatif
régional 613)

Bureau du secteur de Cornwall
113, rue Amelia, 1^{er} étage
Cornwall (Ontario) K6H 3P1
Téléphone : (613) 933-7402
1-800-860-2760 (à partir de l'indicatif
régional 613)

Bureau du district de Kingston
133, avenue Dalton, C. P. 820
Kingston (Ontario) K7L 4X6
Téléphone : (613) 549-4000 –
poste 2692
1-800-267-0974 (à partir des
indicatifs régionaux 613, 705 et 905)

Bureau du district d'Ottawa
2435 Holly Lane
Ottawa (Ontario) K1V 7P2
Téléphone : (613) 521-3450
1-800-860-2195

Bureau du district de Peterborough
300, rue Water, Place Robinson
2^e étage, Tour Sud
Peterborough (Ontario) K9J 8M5
Téléphone : (705) 755-4300
1-800-558-0595 (à partir des
indicatifs régionaux 613, 705 et 905)

Région du Nord

Bureau régional de Thunder Bay
435, rue James Sud, bureau 331
Thunder Bay (Ontario) P7E 6S7
Téléphone : (807) 475-1205
1-800-875-7772 (à partir des
indicatifs régionaux 705 et 807)

Bureau régional de Kenora
808, rue Robertson
C. P. 5150
Kenora (Ontario) P9N 3X9
Téléphone : (807) 468-2718
1-888-367-7622 (à partir de l'indicatif
régional 807)

Bureau du secteur de North Bay
191, route Booth, bureaux 16 et 17
North Bay (Ontario) P1A 4K3
Téléphone : (705) 497-6865
1-800-609-5553 (à partir de l'indicatif
régional 705)

Bureau régional de Sault Ste Marie
289, rue Bay, 3^e étage
Sault Ste. Marie (Ontario) P6A 1W7
Téléphone : (705) 942-6354
1-800-890-8516 (à partir des
indicatifs régionaux 705 et 807)

Bureau du district de Sudbury
199, rue Larch, 12^e étage,
bureau 1201
Sudbury (Ontario) P3E 5P9
Téléphone : (705) 564-3237
1-800-890-8516 (à partir des
indicatifs régionaux 705 et 807)

Bureau du district de Thunder Bay
435, rue James Sud, bureau 331
Thunder Bay (Ontario) P7E 6S7
Téléphone : (807) 475-1315
1-800-875-7772 (à partir des
indicatifs régionaux 705 et 807)

Bureau du district de Timmins
Complexe du gouvernement de
l'Ontario
Route 101 Est, C. P. 3080
South Porcupine (Ontario)
P0N 1H0
Téléphone : (705) 235-1500
1-800-380-6615 (à partir des
indicatifs régionaux 705 et 807)

Adresses

Ministère des Richesses naturelles

Centres d'information sur les ressources naturelles

À Toronto :

Appel sans frais (en français) : 1-800-667-1840
Appel sans frais (en anglais) : 1-800-667-1940

À Peterborough :

Renseignements généraux : (705) 755-2000

Bureaux régionaux et de secteur

Région du Nord-Ouest

Bureau régional de Thunder Bay
435, rue James Sud,
bureau 221A
Thunder Bay (Ontario)
P7E 6S8
Téléphone : (807) 475-1261

Bureau d'Atikokan
108, avenue Saturn
Atikokan (Ontario) P0T 1C0
Téléphone : (807) 597-6971

Bureau de Dryden
479, route Government
(route 17), C. P. 730
Dryden (Ontario) P8N 2Z4
Téléphone : (807) 223-3341

Bureau de Fort Frances
922, rue Scott
Fort Frances (Ontario)
P9A 1J4
Téléphone : (807) 274-5337

Bureau de Geraldton
208, avenue Beamish Ouest
C. P. 640
Geraldton (Ontario) P0T 1M0
Téléphone : (807) 854-1030

Bureau d'Ignace
C. P. 448
Ignace (Ontario) P0T 1T0
Téléphone : (807) 934-2233

Bureau de Kenora
808, rue Robertson
C. P. 5080
Kenora (Ontario) P9N 3X9
Téléphone : (807) 468-2501

Bureau de Nipigon
5, rue Wadsworth, C. P. 970
Nipigon (Ontario) P0T 2J0
Téléphone : (807) 887-5000

Bureau de Red Lake
227, rue Howey, C. P. 5003
Red Lake (Ontario)
P0V 2M0
Téléphone : (807) 727-2253

Bureau de Sioux Lookout
Rue Prince, C. P. 309
Sioux Lookout (Ontario)
P8T 1A6
Téléphone : (807) 737-1140

Bureau de Terrace Bay
C. P. 280, Terrace Bay
(Ontario) P0T 2W0
Téléphone : (807) 825-3205

Bureau de Thunder Bay
435, rue James Sud
Bureau B001
Thunder Bay (Ontario)
P7E 6S8
Téléphone : (807) 475-1471

Région du Centre-Sud

Bureau régional de Peterborough
300, rue Water, 1^{er} étage,
Tour Nord, C. P. 7000
Peterborough (Ontario)
K9J 8M5
Téléphone : (705) 755-2000

Bureau du parc Algonquin
C. P. 219, Whitney
(Ontario) K0J 2M0
Téléphone : (613) 637-2780

Bureau d'Aurora et de la
région de Toronto
50, route Bloomington
Ouest, R. R. 2
Aurora (Ontario) L4G 3G8
Téléphone : (905) 713-7400

Bureau d'Aylmer
353, rue Talbot Ouest
Aylmer (Ontario) N5H 2S8
Téléphone : (519) 773-9241

Bureau de Bancroft
106, rue Monck, C. P. 500
Bancroft (Ontario) K0L 1C0
Téléphone : (613) 332-3940

Bureau de Bracebridge
1350, route High Falls,
R. R. 2, Bracebridge
(Ontario) P1L 1W9
Téléphone : (705) 645-8747

Bureau de Chatham
870, rue Richmond,
C. P. 1168, Chatham
(Ontario) N7M 5L8
Téléphone : (519) 354-7340

Bureau de Clinton
100, rue Don, C. P. 819
Clinton (Ontario) N0M 1L0
Téléphone : (519) 482-3428

Bureau de Guelph
1, route Stone Ouest
Guelph (Ontario) N1G 4Y2
Téléphone : (519) 826-4955

Bureau de Kemptville
10, chemin Campus
C. P. 2002, Kemptville
(Ontario) K0G 1J0
Téléphone : (613) 258-8204

Bureau de Kingston
Édifice du gouvernement de l'Ontario
51 Complex Beachgrove
15 Heakes Lane
Kingston (Ontario) K7M 9B1
Téléphone : (613) 531-5700

Bureau de Midhurst (Huronie)
2284, route Nursery
Midhurst (Ontario) L0L 1X0
Téléphone : (705) 725-7500

Bureau de Minden
Hwy. 35 Bypass
Minden (Ontario) K0M 2K0
Téléphone : (705) 286-1521

Bureau de Niagara
C. P. 5000
4890, avenue Victoria Nord
Vineland Station (Ontario)
L0R 2E0
Téléphone : (905) 562-4147

Bureau d'Owen Sound
1450, 7^e avenue Est
Owen Sound (Ontario)
N4K 2Z1
Téléphone : (519) 376-3860

Bureau de Parry Sound
7, rue Bay
Parry Sound (Ontario)
P2A 1S4
Téléphone : (705) 746-4201

Bureau de Pembroke
31 Riverside Drive, C. P. 220
Pembroke (Ontario)
K5A 8R6
Téléphone : (613) 732-3661

Bureau de Peterborough
300, rue Water, C. P. 7000
Peterborough (Ontario)
K9J 8M5
Téléphone : (705) 755-2001

Bureau de Tweed
126, route Old Troy
Tweed (Ontario) K0K 3J0
Téléphone : (613) 478-2330

Région du Nord-Est

Bureau régional de South
Porcupine
Complexe du gouvernement
de l'Ontario
Route 101 Est, C. P. 3020
South Porcupine (Ontario)
P0N 1H0
Téléphone : (705) 235-1157

Bureau de Blind River
62, avenue Queen
Blind River (Ontario)
P0R 1B0
Téléphone : (705) 356-2234

Bureau de Chapleau
190, rue Cherry
Chapleau (Ontario) P0M 1K0
Téléphone : (705) 864-1710

Bureau de Cochrane
2, avenue Third, C. P. 730
Cochrane (Ontario)
P0L 1C0
Téléphone : (705) 272-4365

Bureau d'Española
148, rue Fleming
Española (Ontario) P5E 1R8
Téléphone : (705) 869-1330

Bureau de Gogama
2000, avenue Low, C. P. 129
Gogama (Ontario) P0M 1W0
Téléphone : (705) 894-2000

Bureau de Hearst
613, rue Front, C. P. 670
Hearst (Ontario) P0L 1N0
Téléphone : (705) 362-4346

Bureau de Kapuskasing
route Government, R. R. 2
Kapuskasing (Ontario)
P5N 2X8
Téléphone : (705) 335-6191

Bureau de Kirkland Lake
10, route Government Est
C. P. 910
Kirkland Lake (Ontario)
P2N 3K4
Téléphone : (705) 568-3222

Bureau de Manitowadge
Service postal
Manitowadge (Ontario)
P0T 2C0
Téléphone : (807) 826-3225

Bureau de Moosonee
route Revillon, C. P. 190
Moosonee (Ontario) P0L 1Y0
Téléphone : (705) 336-2987

Bureau de North Bay
3301, route Trout Lake
North Bay (Ontario) P1A 4L7
Téléphone : (705) 474-5550

Bureau de Sault Ste. Marie
64, rue Church
Sault Ste. Marie (Ontario)
P6A 3H3
Téléphone : (705) 949-1231

Bureau de Sudbury
3767, route 69 Sud, bureau 5
Sudbury (Ontario) P3G 1E7
Téléphone : (705) 564-7823

Bureau de Timmins
Complexe du gouvernement
de l'Ontario
Route 101 Est, C. P. 3090
South Porcupine (Ontario)
P0N 1H0
Téléphone : (705) 235-1300

Bureau de Wawa
160, route Mission, C. P. 1160
Wawa (Ontario) P0S 1K0
Téléphone : (705) 856-2396

Santé Canada

Téléphone : (613) 957-2991
www.hc-sc.gc.ca

Agence canadienne d'inspection des aliments

Téléphone : (905) 795-9666
www.inspection.gc.ca

Ontario Federation of Anglers and Hunters

C. P. 2800
Peterborough (Ontario)
K9J 8L5
Téléphone : (705) 748-6324
www.ofah.org