



PEUT-ON CONSOMMER LE POISSON?

En général, oui, à condition de tenir compte des avis aux consommateurs de poisson pertinents.

Le poisson constitue un important élément d'une alimentation saine car il contient des protéines et des nutriments essentiels de grande qualité, sa chair a une faible teneur en graisse saturée et contient des acides gras oméga-3.

L'enjeu

- La consommation de poisson des Grands Lacs peut présenter certains dangers pour la santé si les concentrations de contaminant dans le poisson sont supérieures à celles qui sont recommandées. Ces dangers pour la santé sont d'intérêt particulier dans le cas de populations sensibles telles les femmes enceintes ou susceptibles de l'être, les mères qui allaitent leurs enfants, les jeunes enfants et les pêcheurs de subsistance.
- Les huit États, les tribus et les Premières nations des Grands Lacs et la province de l'Ontario conseillent actuellement les gens de limiter leur consommation de certaines espèces ou tailles de poisson des Grands Lacs en raison d'une contamination chimique.
- Pour l'instant, l'objectif de la libre consommation par l'être humain du poisson des Grands Lacs n'a pas été atteint, en raison d'un apport passé et soutenu de substances toxiques rémanentes tels le BPC, le chlordane, la dioxine, le mercure et le toxaphène.

L'indicateur

Les concentrations de plusieurs produits chimiques toxiques rémanents et biocumulatifs (TRB) dans le bassin des Grands Lacs ont diminué depuis les années 1970 suite aux restrictions et interdictions sur l'utilisation et la production de certains produits chimiques (p. ex., BPC, pesticides) et aux réductions des rejets et émissions d'autres produits chimiques (p. ex., dioxines, mercure). Comme les produits chimiques TRB continuent d'être rejetés dans l'environnement et s'accumulent dans les organismes, ces contaminants demeurent une source importante d'inquiétude.

Les contaminants chimiques parviennent encore dans les eaux des Grands Lacs, principalement de dépôts

atmosphériques et de sédiments contaminés, quoique d'autres sources existent. Une fois transférés à l'eau, certains contaminants peuvent être ingérés, absorbés et accumulés par les poissons des Grands Lacs. Ce processus se nomme biocumulation. Puis, à mesure que les poissons sont ingérés par d'autres poissons prédateurs, les contaminants s'accumulent en concentrations croissantes. Conséquemment, les individus de plus forte taille, ceux généralement recherchés pour la consommation humaine, sont souvent ceux qui contiennent les plus fortes quantités de contaminants. Ce processus se nomme bioamplification.

En tant qu'indicateur de la contamination chimique du poisson, et pour évaluer le risque de l'exposition humaine aux BPC par la consommation de poisson gibier, ce rapport évalue les concentrations de BPC dans le saumon coho et le touladi en comparant qualitativement ces concentrations aux lignes de conduite sur la consommation de poisson décrites dans le *Protocol for a Uniform Great Lakes Sport Fish Consumption Advisory*, élaboré par les huit États des Grands Lacs, ainsi que dans le *Guide de consommation du poisson gibier de l'Ontario*. Même s'il n'est pas destiné à produire des conseils sur la consommation de poisson, ce rapport évalue la comestibilité du saumon coho et du touladi des Grands Lacs.



Saumon coho (gauche) et touladi (droite).

Photos : U.S. Environmental Protection Agency, Great Lakes National Program Office et Ministère Pêches et Océans Canada.

L'évaluation

Même si les concentrations de contaminants interdits dans la chair de poisson diminuent au fil du temps, on en retrouve encore qui sont nocives pour l'être humain. Au cours des dernières années, les concentrations de BPC dans le saumon coho et le touladi de tous les Grands Lacs dépassaient souvent les cotes de protection de la santé fixées par le *Great Lakes Protocol* relativement à la libre consommation du poisson ou par le *Guide de*

PEUT-ON CONSOMMER LE POISSON?

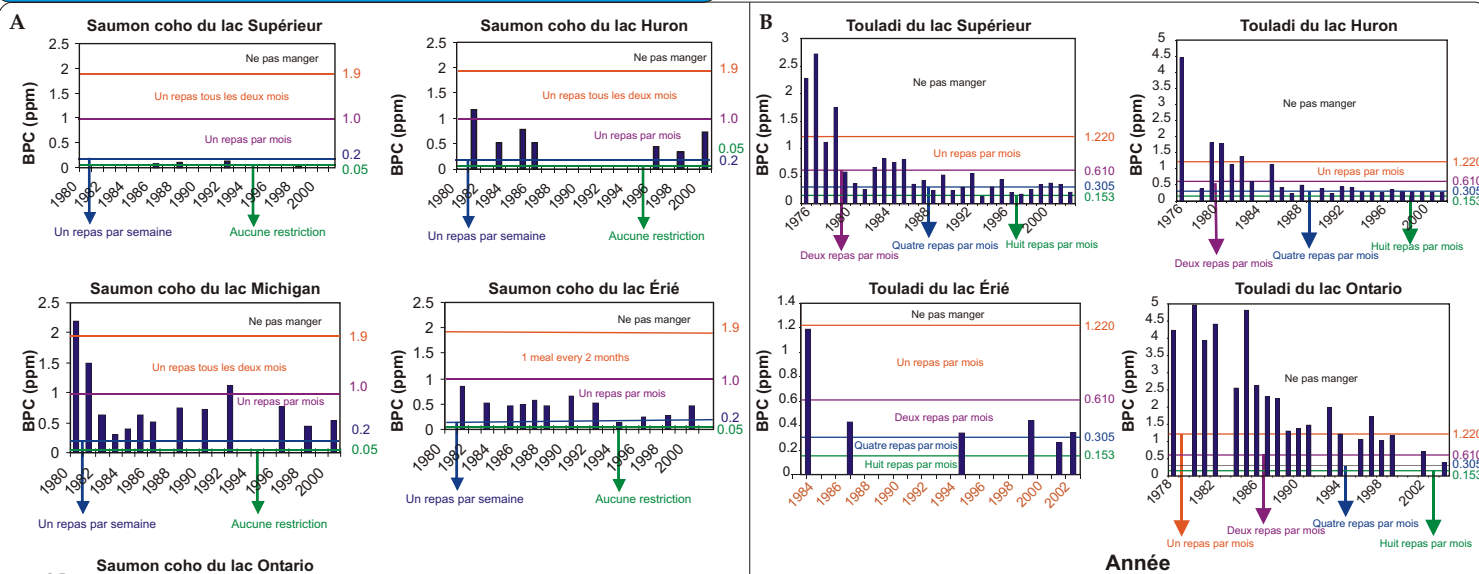


Figure 1. Application d'un protocole uniforme pour les avis sur la consommation de poisson (A) et du *Guide de consommation du poisson gibier de l'Ontario* (B) à l'égard de concentrations de BPC (mesurées en parties par million ou ppm) dans le saumon coho et le touladi de 60 cm, respectivement. L'absence d'une barre indique que la chair de poisson n'a pas été analysée en cette année. On notera les différences d'échelle des concentrations de BPC ainsi que des années où les données ont été signalées.

Source : rapport sur l'État des Grands Lacs 2005.

consommation du poisson gibier de l'Ontario sur la consommation de 8 repas par mois (Figure 1).

Mesures en cours

Des conseils sur la consommation de poisson sont émis par des États des Grands Lacs et la province de l'Ontario vont de recommandations à limiter la consommation de certaines tailles ou espèces de poisson ou de poisson de certains plans ou cours d'eau jusqu'à la libre consommation de poisson de divers endroits.

Mesures à prendre

Il faut sensibiliser davantage les résidents du bassin des Grands Lacs aux avis sur la consommation du poisson, surtout chez les populations sensibles.

La surveillance des concentrations de contaminants dans les tissus humains doit être maintenue car il nous faut accumuler plus d'information sur les effets négatifs éventuels pour la santé de l'exposition aux produits chimiques TRB.

Malgré la réduction des concentrations de plusieurs contaminants dans la chair de poisson, on continue d'émettre des avis sur la consommation de poisson dans la région des Grands Lacs à l'égard des BPC, du mercure

et d'autres contaminants. Les concentrations élevées de ces composés démontrent que les rejets régionaux de produits chimiques toxiques, les apports du transport atmosphérique à grande distance et les sources « héritées » de contaminants interdits dans la région des Grands Lacs (comme les sédiments contaminés, les anciennes terres agricoles, les sites d'enfouissement et les sites de stockage de transformateurs contenant des BPC) demeurent des problèmes et doivent être assainies.

On devra entreprendre d'autres recherches sur la lutte contre les espèces non indigènes et sur leur capacité à modifier les cheminements et le devenir des substances toxiques rémanentes, modifiant possiblement le mode d'accumulation de la contamination chez le poisson, notamment chez les poissons prédateurs supérieurs.

Information complémentaire

Pour plus d'information sur la surveillance des contaminants dans le poisson gibier des Grands Lacs, veuillez consulter le rapport sur l'État des Grands Lacs 2005 ou les autres documents de référence sur les Grands Lacs que vous trouverez à www.binational.net. Pour plus de détails sur les programmes locaux d'avis sur la consommation de poisson, visitez www.epa.gov/ost/fish (États-Unis) et www.ene.gov.on.ca/envision/guide/index-fr.htm (Ontario).

