

**Program canadien de contrôle de la salubrité des mollusques -
Manuel des opérations**

CHAPITRE 12

L'AQUACULTURE DES MOLLUSQUES

L'aquaculture des mollusques est une partie très importante de l'industrie des mollusques. Les concessions nécessaires à cette forme d'élevage relèvent des gouvernements provinciaux, sauf à l'Île-du-Prince-Édouard; Pêches et Océans et/ou Environnement Canada et/ou l'Agence canadienne d'inspection des aliments peuvent toutefois donner toutefois des conseils aux autorités provinciales pendant les processus d'approbation de l'emplacement, d'attribution du permis et d'établissement de la concession.

12.1 Emplacements d'aquaculture

L'aquaculture des mollusques peut être entreprise dans des endroits :

- a) où la qualité de l'eau est conforme à la classification du secteur coquillier agréé et est libre de sources de pollution ponctuelles et non-ponctuelles (voir chapitre 2) et seulement lorsque les niveaux de produits chimiques et de toxines n'atteignent ni ne dépassent les niveaux de tolérance et/ou d'activité donnés à l'appendice II;
- b) où la qualité de l'eau est conforme aux exigences du chapitre 2 relativement à la nécessité d'avoir des zones de dépuración des mollusques et où ces dernier sont soumis au protocole de dépuración dont il est question au chapitre 10;
- c) qui ne sont pas situés à l'intérieur d'un secteur interdit décrite au chapitre 2 et où les mollusques sont soumis, naturellement ou par le reparcage dans des secteurs coquilliers agréés, à la purification pendant une période appropriée et dans des conditions environnementales adéquates; et
- d) qui respectent toutes les autres exigences de l'annexe 12A - Critères à l'égard des contrats de location à des fins de l'aquaculture des mollusques en zones contaminées par les bactéries.

Program canadien de contrôle de la salubrité des mollusques - Manuel des opérations

12.2 L'aquaculture multi-trophique intégrée

Pour les besoins du PCCSM, l'aquaculture multi-trophique intégrée fait référence à l'élevage de mollusques et de poissons osseux dans un rayon de moins de 125 mètres les uns des autres en milieu marin.

Des mesures particulières doivent être prises pour veiller à ce que les mollusques cultivés et récoltés à l'intérieur de tels systèmes ne soient pas affectés négativement par des sources potentielles de pollution découlant de ces installations et des activités de culture (référence au chapitre 2).

Le promoteur d'un projet d'aquaculture qui veut cultiver et récolter des mollusques dans un rayon de 125 mètres d'un parc à poissons en filet doit :

- ▶ avoir une entente documentée avec l'autorité responsable du régime foncier et/ ou de l'octroi des permis d'aquaculture permettant l'élevage des espèces cultivées sur le site et une confirmation d'Environnement Canada que les eaux environnantes ont fait l'objet d'un relevé sanitaire et ont été classifiées; et,
- ▶ soumettre un Plan de gestion de l'aquaculture multi-trophique intégrée (PGAMTI) au Comité interministériel régional des mollusques (CIRM).

Le PGAMTI sera élaboré conformément aux dispositions de l'Annexe XI intitulée «Procédures pour l'élaboration, l'approbation et examen d'un plan de gestion de l'aquaculture multi-trophique intégrée», et doit préciser les mesures d'exploitation qui garantissent que la croissance et la récolte ont lieu uniquement là où les conditions sanitaires peuvent être maintenues (voir chapitre 2, Annexe II et Annexe III).

Toute non-conformité aux conditions du PGAMTI doit immédiatement être signalée au président du CIRM.

Program canadien de contrôle de la salubrité des mollusques - Manuel des opérations

12.3 Autres activités aquicoles

Bien que les mollusques d'élevage soient destinés à la consommation humaine, il existe certaines activités qui peuvent être menées avant la récolte finale, la transformation et la vente. Elles peuvent comprendre la collecte de naissain et de naissain libre. Le naissain et le naissain libre peuvent être recueillis, pour le grossissement, dans des zones contaminées par des bactéries, en vertu d'un permis délivré sous le régime du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé (MPO, 1990), à la condition qu'ils soient déposés dans des secteurs coquilliers approuvés, pendant une période acceptable avant la récolte finale et la vente pour la consommation. Cette période de grossissement doit être d'une durée minimum de six mois.

12.4 Méthodes de culture

La culture des mollusques doit être réalisée de manière à garantir que leur consommation ne présente aucun danger avant de les récolter en vue de leur mise en marché. Si, de l'avis de l'autorité chargée du contrôle des mollusques, la technologie utilisée pour cultiver les mollusques est susceptible de causer ou d'attirer des sources importantes de contamination, le site aquicole pourrait être fermé si l'exploitant néglige de prendre des mesures correctives appropriées. Les mollusques en écaille cultivés au moyen d'une telle technologie doivent faire l'objet de contrôles du Programme de gestion de la qualité (PGQ) dans un établissement agréé par le gouvernement fédéral; à défaut, le titulaire de la concession doit présenter un plan d'exploitation comportant des mesures de contrôle jugées acceptables par l'autorité régionale responsable du contrôle des mollusques.

**Program canadien de contrôle de la salubrité des mollusques -
Manuel des opérations**

ANNEXE 12A

**CRITÈRES À L'ÉGARD DES CONTRATS DE LOCATION À DES FINS DE
L'AQUACULTURE DES MOLLUSQUES EN ZONES CONTAMINÉES PAR LES BACTÉRIES**

1. Tous les mollusques bivalves élevés en zones contaminées par les bactéries doivent être récoltés en vertu d'un permis délivré sous le régime du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé (MPO, 1990) et doivent faire l'objet d'un processus de dépuración (purification contrôlée) ou de reparcage approuvé avant d'être mis en vente.

Dans le cas des zones « approuvées sous condition », les mollusques peuvent être récoltés pour la vente directe *uniquement* s'ils proviennent d'une zone en état ouvert « approuvée » et s'il existe un plan de gestion conditionnel.
2. Il est suggéré qu'aucun bail ne sera accordé à l'intérieur des limites de tout secteur interdit conformément au chapitre 2.
3. Tous les nouveaux détenteurs de contrats de location dans des zones encore inexploitées doivent se soumettre à un processus de vérification particulier à chaque espèce approuvé par le MPO, l'ACIA et l'EC, peu importe le processus de purification (dépuración ou reparcage) retenu.
4. Suite à l'approbation des responsables du contrôle des mollusques du PCCSM, tous les détenteurs de contrats de location doivent faire analyser les eaux de croissance des mollusques et/ou les mollusques par des laboratoires indépendants, et ce, sur une base annuelle, pour démontrer que leur qualité bactériologique des eaux de croissance des mollusques et celles des mollusques eux-mêmes que nous retrouvons sur le site d'exploitation est toujours la même.
5. Tous les activités de récolte et de transport de mollusques contaminés par les bactéries destinés à la dépuración et/ou au reparcage doivent être supervisés, vérifiés et exécutés conformément aux conditions posées par le Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé (MPO, 1990) et énoncées dans un plan de gestion

**Program canadien de contrôle de la salubrité des mollusques -
Manuel des opérations**

ou un protocole d'entente.