

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

CHAPITRE 2

ÉTUDE ET CLASSIFICATION DES SECTEURS COQUILLIERS

2.1 Introduction

Afin de réduire les risques potentiels pour la santé associés à la consommation des mollusques bivalves et pour protéger la santé publique, il est nécessaire de contrôler la qualité de l'eau des secteurs coquilliers et de repérer les sources de pollution réelles et potentielles. Cela fait, les secteurs coquilliers sont classifiés selon qu'ils sont propres à la récolte de mollusques d'après les normes en vigueur en matière de qualité de l'eau et les conditions sanitaires générales des secteurs coquilliers. Les sections suivantes décrivent les divers types d'études qui servent à évaluer les secteurs coquilliers et les principes appliqués à la classification de ces secteurs

Le Programme de surveillance de la qualité des eaux marines d'Environnement Canada constitue la première ligne de défense dans le contrôle sanitaire des mollusques. Il vise à déterminer et à évaluer toutes les sources de pollution des eaux des secteurs de grossissement et de récolte des mollusques. Comme ces eaux sont une voie d'introduction dans les mollusques des microorganismes pathogènes et des autres agents de contamination, la classification des secteurs coquilliers en fonction de leur degré de pollution (réelle ou potentielle) est d'une importance capitale pour déterminer si ces mollusques sont propres à la consommation.

Il existe de très nombreuses données sur les maladies associées chez l'homme à la consommation de mollusques contaminés (Rippey, 1991; et Pierson, 1994). Les affections les plus courantes sont la typhoïde, la salmonellose, la gastro-entérite, l'hépatite infectieuse, l'infection à *Vibrio parahaemolyticus* et à *Vibrio vulnificus*, l'intoxication par la phycotoxine paralysante (PSP) et l'intoxication par la phycotoxine amnestique (ASP) (Rippey, 1991). La relation positive existant entre la pollution des secteurs coquilliers par les eaux usées, d'une part, et les affections entériques, d'autre part, a été l'objet d'études réalisées par Hackney et Pierson (1994) et Burkhardt et Calci (2000).

La pollution des secteurs coquilliers peut être imputable à diverses sources et peut se produire dans des conditions très

variables. En général, les sources de pollution se divisent en deux grandes catégories : les sources ponctuelles et les sources non

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

ponctuelles. La pollution ponctuelle est due à une source circonscrite dont les effets, isolables et mesurables, se font sentir dans un milieu aquatique récepteur, à des endroits précis; c'est le cas des fuites ou des écoulements des stations de traitement des eaux usées, et des systèmes de collecte, des usines de pâtes et papiers ou des usines de transformation des aliments, etc. La pollution de source non ponctuelle (ou pollution diffuse) est causée par des sources reliées aux activités humaines et aux processus naturels ayant des effets sur la qualité de l'eau du bassin hydrographique et dont les effets sont diffus ou dispersés. Les agents de contamination en provenance de ces sources ne pénètrent pas à des endroits distincts et identifiables et ils sont difficiles à mesurer ou à définir. United States Food and Drug Administration (USFDA) (1995) a décrit huit types de pollution de source non ponctuelle, susceptibles de contaminer les secteurs coquilliers : les eaux de ruissellement urbaines, les eaux de ruissellement agricoles, les déjections animales (animaux d'élevage; animaux sauvages), les rejets des eaux usées des bateaux, les opérations de dragage, l'exploitation minière (p. ex. le lessivage) et les pratiques sylvicoles. Les sources de pollution ponctuelles et non ponctuelles peuvent libérer des contaminants de nature chimique et/ou microbiologique présentant un danger pour la santé publique.

Les sections suivantes décrivent les exigences relatives aux études des secteurs coquilliers et à leur classification.

2.2 Études sur la qualité de l'eau des secteurs coquilliers

Dans le contexte du Programme canadien de contrôle sanitaire des mollusques (PCCSM), les études sur la qualité de l'eau des secteurs coquilliers sont la base sur laquelle s'appuient l'attribution et le maintien de la classification qui définit si une zone est propre à la production de mollusques. Le type d'étude nécessaire pour une zone donnée dépend de la connaissance préalable de la qualité de l'eau et des types de sources de pollution. Les types d'études sont :

- ▶ l'étude de classification initiale;
- ▶ la révision annuelle; et
- ▶ la réévaluation.

On décrit dans les sections ci-dessous les exigences de chacune de ces catégories d'études.

2.2.1 Étude de classification initiale

L'étude de classification initiale est une évaluation détaillée de

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

tous les facteurs environnementaux, y compris les sources réelles et potentielles de pollution, qui affectent la qualité de l'eau dans un secteur coquillier.

Une étude de classification initiale est réalisée dans les secteurs où les données antérieures sont désuètes ou inexistantes, ou dans les secteurs où le degré de pollution s'est modifié de façon significative et pourrait en affecter la classification.

Les exigences de l'étude de classification initiale sont les suivantes :

- a) un relevé des conditions sanitaires du littoral destiné à identifier et à évaluer toutes les sources de pollution réelles ou potentielles qui peuvent affecter le secteur coquillier;
- b) une évaluation des facteurs météorologiques et hydrographiques susceptibles d'affecter la distribution des polluants dans le secteur; et
- c) une analyse bactériologique des eaux du secteur coquillier qui vise à déterminer l'étendue de la contamination fécale et à fournir des données quantitatives pour la classification du secteur coquillier. Le cas échéant, d'autres études ou données bactériologiques (p. ex. analyse des sédiments ou des mollusques, apports de pollution) devrait aussi être considérées à des fins de classification.

Exigences spécifiques de l'étude de classification initiale

- a) L'analyse bactériologique doit être réalisées dans diverses conditions environnementales. Le nombre et l'emplacement des stations d'échantillonnage doivent être choisis de façon à fournir les données nécessaires à une évaluation efficace de toutes les sources, ponctuelles et non ponctuelles, de pollution.
- b) Un minimum de quinze (15) échantillons doit être prélevé à chaque station. Dans les secteurs coquilliers éloignés, cette exigence peut être modifiée si les conditions sanitaires le justifient.
- c) Dans certaines circonstances, on peut avoir recours à une autre stratégie, l'échantillonnage aléatoire systématique. Toutes les exigences de l'échantillonnage (normes, fréquence de prélèvement,

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

analyse des données) sont exposées dans le National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish (2007).

2.2.2 Révision annuelle

La révision annuelle permet d'actualiser la classification d'un secteur coquillier. Elle est réalisée dans le but de vérifier si les conditions sanitaires demeurent inchangées et si la classification est toujours pertinente.

Les exigences de la révision annuelle sont les suivantes :

- a) un examen des registres visant à évaluer les modifications des sources de pollution existantes et nouvelles;
- b) un contrôle des conditions sanitaires du littoral s'il y a lieu; et
- c) le prélèvement d'au moins cinq (5) échantillons par station dans les secteurs non éloignés et de deux (2) échantillons dans les secteurs éloignés.

2.2.3 Réévaluation

La réévaluation permet d'actualiser la classification du secteur lorsqu'il faut procéder à une évaluation approfondie des éléments de l'étude de classification initiale. La complexité et la portée de la réévaluation seront spécifiques à chaque secteur.

Les exigences de la réévaluation sont les suivantes :

- a) une réévaluation complète de la classification du secteur coquillier est effectuée tous les trois ans (dans les secteurs coquilliers éloignés, cette exigence peut être modifiée si les conditions sanitaires le justifient); et
- b) quand la révision annuelle montre que la modification des sources de pollution risque d'influer de façon importante sur les conditions sanitaires d'un secteur, auquel cas une réévaluation du secteur doit être effectuée dans un délai d'un an.

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

Exigences spécifiques de la réévaluation

- a) L'analyse bactériologique doit être réalisée dans diverses conditions environnementales. Le nombre et l'emplacement des stations d'échantillonnage doivent être choisis de façon à fournir les données nécessaires à une évaluation efficace de toutes les sources, ponctuelles et non ponctuelles, de pollution¹.
- b) Un minimum de cinq (5) échantillons doit être prélevé à chaque station dans les secteurs non éloignés et de deux (2) échantillons dans les secteurs éloignés.
- c) L'analyse des quinze (15) derniers échantillons d'eau (au moins) de chaque station représentative, et d'autres travaux de terrain, seront entrepris si on le juge nécessaire pour classifier correctement un secteur.

2.2.4 Documentation

- a) Pour chaque étude doit être préparé un rapport contenant des données et des évaluations des éléments des études décrits dans les sections qui précèdent.
- b) Un dossier à jour contenant toute l'information sanitaire pertinente, y compris les dates et les résultats des études et rapports précédents, est tenue par l'autorité responsables du contrôle de la salubrité des mollusques pour chaque secteur coquillier classifié.

2.3 Classification des secteurs coquilliers

2.3.1 Classification contre état de la récolte d'un secteur coquiller

Le PCCSM a établi cinq catégories de classification :

- ▶ secteur agréé;
- ▶ secteur agréé sous condition;

¹ Les exigences a), b) et c) seront différentes si on a recours à l'échantillonnage aléatoire systématique. Voir le *National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish* (2007).

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

- ▶ secteur restreint;
- ▶ secteur restreint sous condition; et
- ▶ secteur interdit

Chaque secteur coquillier est délimité géographiquement et classifié d'après les résultats des études sur la qualité de l'eau et les conditions sanitaires. Avant l'adoption, les comités interministériels régionaux des mollusques examinent les recommandations en matière de classification. L'état d'un secteur coquillier est différent et distinct de sa classification. La récolte de mollusques en écaille peut être permise ou non dans un secteur. Voir état de la récolte dans la section « Définitions » du présent guide.

2.3.2 Secteur agréé

Un secteur coquillier est classé « agréé » si la région n'est pas contaminée par des matières fécales, des microorganismes pathogènes, des substances toxiques ou nocives au point de rendre dangereuse la consommation des mollusques; les conditions qui suivent doivent également être respectées :

- a) le nombre médian ou la moyenne géométrique du nombre le plus probable (NPP) de coliformes fécaux dans l'eau ne dépasse pas 14/100 mL, et 10 % au maximum des échantillons dépassent un NPP de coliformes fécaux de 43/100 mL, d'après la méthode des dilutions décimales avec 5 tubes par dilution²; et
- b) les concentrations de produits chimiques respectent les normes et tolérances énoncées à l'appendice II du présent Manuel et à l'Annexe 3, Lignes directrices sur les contaminants chimiques du poisson et des produits du poisson au Canada, du Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson.

La présence de sources potentielles de pollution comme les débordements des stations de pompage des eaux usées, les rejets directs d'eaux usées, les fuites des fosses septiques, etc. est un facteur suffisant pour exclure un secteur coquillier de la classification des secteurs agréés.

² Si on a recours à l'échantillonnage aléatoire systématique, la norme est basée sur le calcul du 90^e percentile. Voir le National Shellfish Sanitation Program Guide for the Control of Molluscan Shellfish (2007).

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

2.3.3 Secteur agréé sous condition

Un secteur coquillier est classé « agréé sous condition » si l'autorité responsable du contrôle de la salubrité des mollusques juge qu'il répond à tout le moins aux critères du secteur agréé pendant une période prévisible. Ce secteur peut être soumis à une pollution intermittente attribuable aux fuites ou des écoulements des installations de traitement des eaux usées, et des systèmes de collecte, aux activités d'une population saisonnière, à des sources de pollution non ponctuelles ou à la navigation de plaisance. Pendant la période où le secteur est considéré comme agréé (pour les activités autres que la navigation de plaisance saisonnière), il doit répondre à toutes les exigences précisées dans un plan de gestion conditionnel. Le secteur agréé sous condition qui ne répond pas aux critères du secteur agréé est placé en état « fermé » quand l'autorité responsable du contrôle, de la salubrité des mollusques l'ordonne. Un secteur peut être classé « agréé sous condition » si les conditions suivantes sont respectées :

- a) le secteur est placé en état « ouvert » lorsqu'il respecte toutes les exigences du secteur agréé;
- b) les conditions auxquelles le secteur redeviendra en état « fermé » sont :
 - i) faciles à repérer grâce aux mesures et rapports réguliers;
 - ii) prévisibles et/ou contrôlables.

Exigences spécifiques

- a) Il est permis de récolter des mollusques dans des secteurs agréés sous condition uniquement si sont respectées les conditions suivantes :
 - i) toutes les procédures présentées à l'annexe IX ont été suivies pour élaborer un plan de gestion conditionnel qui décrit les responsabilités et les tâches de chaque partie;
 - ii) toutes les mesures nécessaires sont prises pour assurer le respect des normes de performance; et
 - iii) des précautions sont prises pour s'assurer que les mollusques ne seront pas mis sur le marché pendant les périodes de non-observation des normes de performance ou avant que les

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

mollusques aient pu se dépurer des microorganismes responsables de la contamination.

- b) Le secteur agréé sous condition sera immédiatement placé à l'état fermé si les critères établis dans le plan de gestion conditionnel ne sont pas respectés. Un secteur agréé sous condition qui a été placé à l'état fermé ne pourra être rouvert à la récolte directe de mollusques que si :
- i) les critères établis dans le plan de gestion conditionnel sont intégralement respectés;
 - ii) il s'est écoulé un laps de temps suffisant pour permettre l'épuration biologique naturelle des mollusques; (Note : En ce qui a trait aux secteurs agréés sous condition en fonction du rendement des systèmes de traitement et de collecte des eaux usées, sous aucun prétexte le secteur touché ne peut être ouvert avant sept (7) jours à la suite de la fuite ou de l'écoulement.)
 - iii) la vérification révèle que la qualité bactériologique de l'eau et des mollusques répond à nouveau aux normes établies. En ce qui concerne la qualité de l'eau, le nombre médian des échantillons recueillis dans le secteur pour un recensement ne peut excéder 14 NPP/100 mL, et au plus 10 % des échantillons peuvent excéder 43 NPP/100 mL. Pour cinq (5) échantillons de mollusques en écailles, seulement un résultat peut excéder 230 NPP/100 g et aucun résultat ne peut excéder 330 NPP/100 g. (Note : En ce qui a trait aux secteurs agréés sous condition en fonction du rendement des systèmes de traitement et de collecte des eaux usées, le secteur peut se voir réattribuer l'état ouvert sans prélèvement de vérification si au moins 21 jours se sont écoulés depuis la fin de la fuite ou de l'écoulement.)
- c) Outre la vérification signalée ci-dessus, il est nécessaire d'assurer une surveillance pour confirmer que le secteur respecte les critères du secteur agréé pendant qu'il est en état ouvert. Lorsque le plan de gestion conditionnel est fondé sur l'exploitation et

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

la performance de stations de traitement des eaux usées et des systèmes de collectes, d'égouts unitaires ou d'autres sources de pollution ponctuelles, il faut prélever des échantillons tous les mois au moins cinq (5) pendant la période que le secteur est en état ouvert. De plus, on peut atteindre le nombre minimal d'échantillons de la qualité de l'eau à l'aide d'échantillons d'effluent si on respecte toujours les exigences relatives à la fréquence minimale. Lorsque le plan de gestion conditionnel est fondé sur les effets d'une source de pollution non ponctuelle, comme des précipitations, le ruissellement des eaux pluviales et des variations saisonnières, il faut prélever au moins cinq (5) échantillons pendant la période que le secteur est en état ouvert.

- d) Il n'est peut-être pas nécessaire d'analyser l'eau et les mollusques avant la réouverture du secteur dans le cas de fermetures saisonnières liées à la présence de bateaux; il faut toutefois vérifier qu'il n'y a plus de bateaux dans le secteur.
- e) Le secteur agréé sous condition est évalué au moins une fois par année par le Comité interministériel régional des mollusques. L'évaluation comprend l'examen du rapport annuel du MPO, avec la participation de l'ACIA et d'EC qui documente toutes les données liées à l'exploitation du secteur agréé sous condition.
- f) Toutes les parties concernées, y compris l'industrie, doivent bien comprendre ce que suppose l'attribution de la cote de classification agréé sous condition. Si la coopération de toutes les parties n'est pas garantie, les partenaires fédéraux n'approuveront pas l'exploitation du secteur à des fins de commercialisation directe.
- g) Tout non-respect des conditions du plan de gestion conditionnel doit être immédiatement signalé aux partenaires fédéraux, qui en accusent réception.
- h) En cas de tout non-respect par l'une ou l'autre des parties des exigences du plan de gestion, le Comité interministériel régional des mollusques déterminera si la classification ou l'état du secteur sera modifié.

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

- i) Toutes les données sur l'exploitation d'un secteur agréé sous condition, seront versées dans un dossier par les autorités responsables du contrôle de la salubrité des mollusques.

2.3.4 Secteur restreint

Un secteur coquillier où la récolte des mollusques n'est pas autorisée, sauf en vertu d'un permis délivré en vertu du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé (MPO, 1990), à cause d'une contamination par des matières fécales, des microorganismes pathogènes, des substances toxiques ou nocives au point de rendre dangereuse la consommation des mollusques.

Un secteur est classifié comme « restreint » dans les circonstances suivantes :

- a) les données du relevé sanitaire du littoral ou d'un programme de surveillance, ou d'autres événements, montrent que le secteur est contaminé ou pourrait le devenir, à condition que le secteur ne soit pas contaminé au point où il pourrait être classé comme « interdit »;
- b) le nombre médian ou la moyenne géométrique du nombre le plus probable (NPP) de coliformes fécaux dans l'eau dépasse 14/100 mL, et/ou plus de 10 % des échantillons dépassent un NPP de coliformes fécaux de 43/100 mL d'après la méthode des dilutions décimales avec cinq (5) tubes par dilution (voir note 2); ou
- c) les concentrations de produits chimiques dépassent les normes et tolérances énoncées à l'appendice II du présent manuel et à l'Annexe 3, Lignes directrices sur le contaminants chimiques du poisson et des produits du poisson au Canada, du Manuel des normes et des méthodes des produits du poisson.

Exigences spécifiques

- a) Il est interdit de prélever des mollusques dans ces secteurs sauf en vertu d'un permis spécial délivré aux termes du *Règlement sur la gestion du poisson contaminé* (MPO, 1990) et si les mollusques font l'objet d'un plan de décontamination (par exemple en vue de la dépuración, du reparcage en milieu naturel, du reparcage en contenants ou de la mise en conserve),

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

qui a été accepté par l'organisme de contrôle sanitaire des mollusques. Ces secteurs doivent respecter les critères énoncés ci-dessous (voir aussi le chapitre 10, Politiques et méthodes de reparcage et de dépuration sous contrôle). Les récoltes dans les zones classifiées comme Restreintes peuvent être permises, mais limitées par une licence délivrée en vertu du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé susmentionné à des fins d'enquête scientifique, d'alimentation et d'appâts. Une licence octroyée à des fins alimentaires peut comprendre des activités telles que la pêche de semences ou de naissains.

- b) Si un secteur désigné restreint sert à la dépuration, il faut respecter les critères suivantes:

le nombre médian ou la moyenne géométrique du nombre le plus probable (NPP) de coliformes fécaux dans l'eau ne dépasse pas 88/100 mL, et 10 % cent au maximum des échantillons dépassent un NPP de coliformes fécaux de 260/100 mL, d'après la méthode des dilutions décimales avec cinq (5) tubes par dilution (voir la note de bas de page 2).

- c) La classification « Restreint ne sera modifiée à la hausse que si un rapport de réévaluation note des améliorations dans les conditions sanitaires et la qualité de l'eau et établit que les normes de classification pertinentes sont respectées.
- d) Suivant le degré de contamination des eaux du secteur, il se peut qu'une dépuration appropriée ou qu'un assainissement naturel des mollusques ne soient pas possibles, auquel cas la récolte n'est autorisée sous aucune considération. Ces secteurs sont classés « interdits » (voir la section 2.3.6).

2.3.5 Secteur restreint sous condition

« Secteur restreint sous condition » s'entend de tout secteur coquillier qui, selon l'autorité responsable du contrôle de la salubrité des mollusques, répond à tout le moins aux critères du secteur restreint pendant une période prévisible. Ce secteur peut être soumis à une pollution intermittente attribuable aux fuites ou

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

aux écoulements des installations de traitement des eaux usées et des systèmes de collecte, aux activités d'une population saisonnière, à des sources de pollution non ponctuelles ou à la navigation de plaisance. Pendant la période où le secteur est considéré comme agréé (pour les activités autres que la navigation de plaisance saisonnière), il doit répondre à toutes les exigences précisées dans un plan de gestion conditionnel. Il est interdit de récolter des mollusques lorsque le secteur restreint sous condition est en état « fermé ».

Un secteur peut être classé « restreint sous condition » si les conditions suivantes sont respectées :

- a) pendant la période où la récolte des mollusques est permise (p. ex. lorsque le secteur est en état « ouvert »), le secteur respecte toutes les exigences du secteur « restreint »;
- b) les conditions auxquelles le secteur redeviendra en état « fermé » sont:
 - i) faciles à repérer grâce aux mesures et rapports réguliers;
 - ii) prévisibles et/ou contrôlables.

Exigences spécifiques

- a) Il est permis de récolter des mollusques dans des secteurs restreints sous condition uniquement si sont respectées les conditions suivantes :
 - i) toutes les procédures présentées à l'annexe IX ont été suivies pour élaborer un plan de gestion conditionnel qui décrit les responsabilités et les tâches de chaque partie;
 - ii) toutes les mesures nécessaires sont prises pour assurer le respect des normes de performance;
 - iii) des précautions sont prises pour s'assurer que les mollusques ne seront pas dépurés ou déplacés pendant les périodes de non-observation des normes de performance ou avant que les mollusques aient pu se dépurer des microorganismes responsables de la contamination

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

- b) La récolte cessera immédiatement dans un secteur restreint sous condition en état « fermé ». Un secteur restreint sous condition en état « fermé » ne pourra être rouvert à la récolte de mollusques (à des fins de dépuración ou de recarpage) que si sont respectées les conditions suivantes :
- i) les critères établis dans le plan de gestion conditionnel sont intégralement respectés;
 - ii) il s'est écoulé un laps de temps suffisant pour permettre l'épuration biologique naturelle des mollusques. (Note : En ce qui a trait au traitement des eaux usées et aux systèmes de collecte, sous aucun prétexte le secteur touché ne peut être ouvert avant sept (7) jours à la suite de la fuite ou de l'écoulement. Le secteur peut être rouvert sans prélèvement de vérification si au moins 21 jours se sont écoulés depuis la fin de la fuite ou de l'écoulement);
 - iii) la vérification révèle que la qualité bactériologique de l'eau et des mollusques répond à nouveau aux normes de dépuración. En ce qui concerne la qualité de l'eau, le nombre médian des échantillons recueillis dans le secteur pour un recensement ne peut excéder 88 NPP/100mL, et au plus 10 % des échantillons peuvent excéder 260 NPP/100mL. Celui des échantillons de mollusques en écaillés n'excédera pas 2300 NPP/100g;
 - iv) en ce qui concerne spécifiquement le reparcage de longue durée, sept (7) jours après la fin de la fuite ou de l'écoulement, (sans échantillonnage de vérification).
- c) Outre la vérification signalée ci-dessus, il est nécessaire d'assurer une surveillance pour confirmer que le secteur respecte les critères du secteur restreint sous condition lorsque le secteur est en état ouvert. Lorsque le plan de gestion conditionnel du secteur est fondé sur l'exploitation et la performance de stations de traitement des eaux usées et de système de collecte, d'égouts unitaires ou

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

d'autres sources de pollution ponctuelles, il faut prélever des échantillons tous les mois au moins cinq (5) pendant la période où la récolte à des fins de dépuración est permise. De plus, on peut atteindre le nombre minimal d'échantillons de la qualité de l'eau dans le secteur sous condition à l'aide d'échantillons d'effluent si on respecte toujours les exigences relatives à la fréquence minimale. Lorsque le plan de gestion est fondé sur les effets d'une source de pollution non ponctuelle, comme des précipitations, le ruissellement des eaux pluviales et des variations saisonnières, il faut prélever au moins cinq (5) échantillons pendant la période où la récolte des mollusques à des fins de dépuración est permise dans le secteur.

- d) Le secteur restreint sous condition est évalué au moins une fois par année par le Comité interministériel régional des mollusques. L'évaluation comprend l'examen du rapport annuel du MPO, avec la participation de l'ACIA et d'EC qui documente toutes les données liées à l'exploitation du secteur restreint sous condition.
- e) Toutes les parties concernées, y compris l'industrie, doivent bien comprendre ce que suppose l'attribution de la cote de classification « agréé sous condition ». Si la coopération de toutes les parties n'est pas garantie, les partenaires fédéraux n'autoriseront pas la pêche des mollusques.
- f) Tout non-respect des conditions du plan de gestion doit être immédiatement signalé aux partenaires fédéraux, qui en accusent réception.
- g) S'il arrive qu'une des parties concernées par le plan de gestion du secteur agréé sous condition ne respecte pas les exigences du plan de gestion, le Comité interministériel régional des mollusques devra déterminer si la classification ou le statut du secteur seront changés.
- h) Toutes les données sur l'exploitation d'un secteur restreint sous condition seront versées dans un dossier par les autorités responsables du contrôle de la salubrité des mollusques signataires du plan de gestion.

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

2.3.6 Secteur interdit

Un secteur interdit est une aire où il est interdit de récolter des mollusques à quelque fin que ce soit, sauf si la récolte vise les embryons, le naissain, la collecte d'appâts, ou si elle est

effectuée pour des recherches scientifiques. Ces récoltes peuvent toutes être faites en vertu d'un permis délivré aux termes du Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé (RGPPC).

1) Un secteur est désigné comme interdit dans les circonstances suivantes :

- a) dans un rayon d'au moins 300 mètres autour des points de rejet d'eaux industrielles et d'effluents d'égouts sanitaires;
- b) dans un rayon d'au moins 125 mètres autour des ports de plaisance;
- c) si, en raison du degré de contamination du secteur coquillier (c.-à-d., si les eaux présentent des concentrations très élevées de matières fécales ou d'autres substances toxiques ou délétères), il se peut qu'une dépuración appropriée ou qu'un assainissement naturel des mollusques ne soient pas possibles.

2) Les secteurs suivants sont désignés secteurs interdits, sauf indication contraire du Comité interministériel régional des mollusques :

- a) sous réserve du point b), l'aire située dans un rayon d'au moins 125 mètres de quais, de parcs à poissons en filet, de maisons flottantes ou d'autres installations d'habitation flottantes; ou
- b) dans un rayon de 25 mètres d'une maison flottante ou d'une installation d'habitation flottante établie dans une concession conchylicole si le permis d'aquaculture prévoit une absence de rejet d'effluent et une gestion appropriée des déchets; la vérification de la conformité et le contrôle par l'organisme qui délivre le permis doivent faire l'objet d'un rapport annuel à Environnement Canada.

2.3.7 Processus de classification - Rôle des comités interministériels régionaux des mollusques

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

Environnement Canada présente les résultats des études et les recommandations de classification au comité interministériel régional de mollusques approprié aussitôt que possible après la réalisation des études. Le comité examine l'information fournie et attribue une classification au secteur coquillier.

2.3.8 Documentation de la classification

Toutes les décisions de classification sont documentées dans les rapports d'étude (étude de classification initiale, révision annuelle, réévaluation). Les décisions finales prises par le comité interministériel régional de mollusques sont mentionnées dans les rapports et dans les procès-verbaux des réunions régionales.

2.4 Zones infratidales et zones au large

Les zones infratidales d'élevage des mollusques situées à moins de 5 km du littoral et très éloignées des sources polluantes et d'autres préoccupations sanitaires sont peu susceptibles d'être contaminées par des bactéries coliformes fécales. La qualité sanitaire de ces secteurs utilisés à des fins de récolte directe de mollusques peut être mesurée plus adéquatement au moyen d'une évaluation des sources de pollution réelles et potentielles dans le secteur, combinée à des analyses bactériologiques occasionnelles des mollusques au niveau de l'usine.

Lorsque le Comité interministériel régional de mollusques sera convaincu, d'après les renseignements que lui auront fournis le MPO, EC et l'ACIA, que la qualité des eaux dans lesquelles ces mollusques sont pris assure que les mollusques sont sains, il considérera que la récolte en zone infratidale est acceptable dans ce secteur et établira les limites.

On considère qu'il est acceptable d'effectuer des récoltes dans les zones infratidales au large qui se trouvent à plus de cinq (5) km du littoral sauf si ces secteurs sont fermés.