



Environment and
Climate Change Canada

Environnement et
Changement climatique Canada

QUALITÉ DES ZONES DE RÉCOLTE DES MOLLUSQUES

INDICATEURS CANADIENS DE
DURABILITÉ DE L'ENVIRONNEMENT



Canada 

Référence suggérée pour ce document : Environnement et Changement climatique Canada (2020). Indicateurs canadiens de durabilité de l'environnement : Qualité des zones de récolte des mollusques. Consulté le *jour mois année*.

Disponible à : <https://www.canada.ca/fr/environnement-changement-climatique/services/indicateurs-environnementaux/qualite-zones-recolte-mollusques.html>

No. de cat. : En4-144/86-2020F-PDF
ISBN : 978-0-660-35782-9

À moins d'avis contraire, il est interdit de reproduire le contenu de cette publication, en totalité ou en partie, à des fins de diffusion commerciale sans avoir obtenu au préalable la permission écrite de l'administrateur du droit d'auteur d'Environnement et Changement climatique Canada. Si vous souhaitez obtenir du gouvernement du Canada les droits de reproduction du contenu à des fins commerciales, veuillez demander l'affranchissement du droit d'auteur de la Couronne en communiquant avec :

Environnement et Changement climatique Canada
Centre de renseignements à la population
12^e étage, Édifice Fontaine
200, boul. Sacré-Cœur
Gatineau (Québec) K1A 0H3
Téléphone : 1-800-668-6767 (au Canada seulement) ou 819-938-3860
Télécopieur : 819-938-3318
Courriel : ec.enviroinfo.ec@canada.ca

Photos : © Environnement et Changement climatique Canada

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le ministre de l'Environnement et du Changement climatique, 2020

Also available in English.

INDICATEURS CANADIENS DE DURABILITÉ DE L'ENVIRONNEMENT QUALITÉ DES ZONES DE RÉCOLTE DES MOLLUSQUES

Novembre 2020

Table des matières

Qualité des zones de récolte des mollusques.....	5
Aperçu des résultats.....	5
Qualité des zones de récolte régionales de mollusques.....	6
Aperçu des résultats.....	6
Qualité bactériologique de l'eau de la zone de récolte des mollusques	7
Aperçu des résultats.....	7
À propos de l'indicateur	8
Ce que mesure l'indicateur.....	8
Pourquoi cet indicateur est important.....	8
Indicateurs connexes.....	8
Sources de données et méthodes.....	8
Source des données.....	8
Méthodes	10
Changements récents	12
Mises en garde et limites.....	12
Ressources.....	13
Références	13
Renseignements connexes	13

Annexe	14
Annexe A. Tableaux des données utilisées pour les figures présentées dans ce document	14

Liste des figures

Figure 1. Situation relative aux zones de récolte des mollusques, Canada, 2010 à 2018	5
Figure 2. Situation relative aux zones régionales de récolte des mollusques, Canada, 2010 à 2018.....	6
Figure 3. Situation bactériologique des zones de récolte des mollusques, Canada, 2010 à 2018	7
Figure 4. Stations de surveillance des zones de récolte des mollusques, Canada, 2010 à 2018.....	10

Liste des tableaux

Tableau 1 : Classifications des zones de récolte de mollusques	11
Tableau A.1. Données pour la Figure 1. Situation relative aux zones de récolte des mollusques, Canada, 2010 à 2018.....	14
Tableau A.2. Données pour la Figure 2. Situation relative aux zones régionales de récolte des mollusques, Canada, 2010 à 2018.....	14
Tableau A.3. Données pour la Figure 3. Situation bactériologique des zones de récolte des mollusques, Canada, 2010 à 2018	15

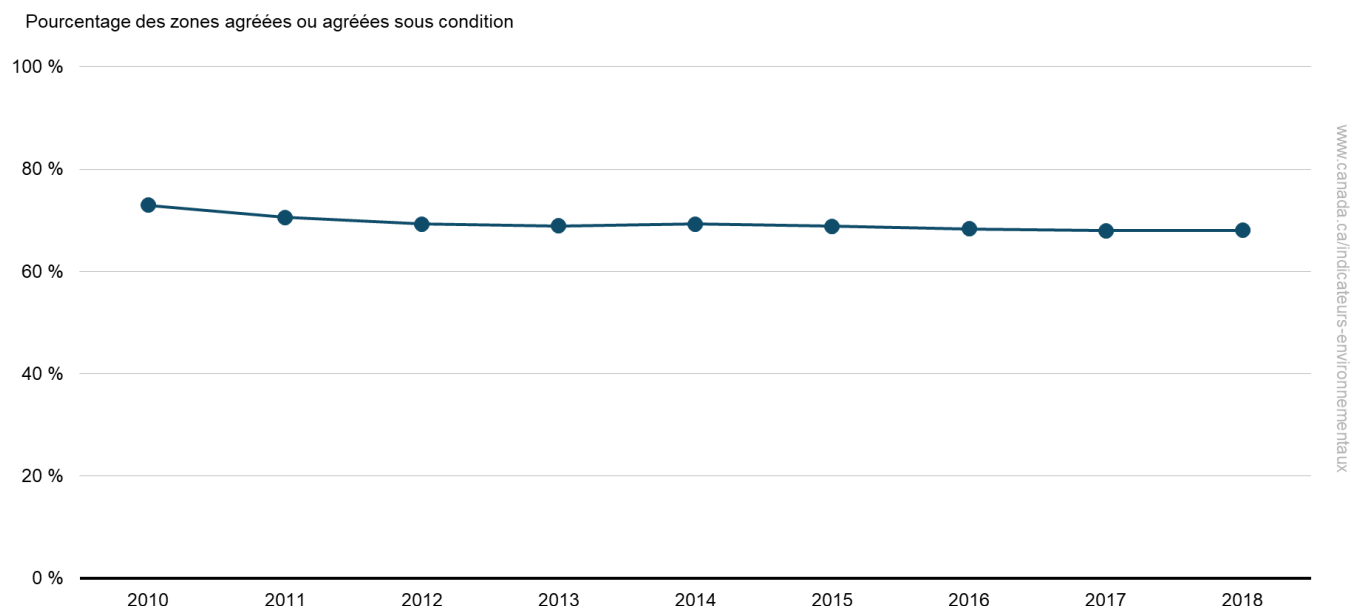
Qualité des zones de récolte des mollusques

La plupart des mollusques bivalves (comme les moules, les huîtres, les palourdes et les pétoncles) sont des organismes filtreurs qui accumulent des contaminants, notamment des bactéries ou des polluants, présents dans leur environnement. Lorsque les contaminants peuvent rendre les mollusques impropres à la consommation, les zones de récolte sont fermées pour assurer la salubrité des aliments. La proportion des zones de récolte classées comme agréées ou agréées sous condition pour la récolte de mollusques destinés à consommation humaine constitue une mesure partielle de la qualité de l'eau marine côtière.

Aperçu des résultats

- En 2018, 68 % des zones de récolte des mollusques évaluées du Canada ont été classées comme agréées ou agréées sous condition pour la récolte de mollusques destinés à la consommation humaine. On note peu de variation depuis 2010.

Figure 1. Situation relative aux zones de récolte des mollusques, Canada, 2010 à 2018



[Données pour la Figure 1](#)

Remarque : Les catégories de classification des zones de récolte des mollusques sont fondées en partie sur la contamination par des coliformes fécaux. Ceux-ci sont des micro-organismes qui proviennent des déchets d'origine humaine et animale. Consulter le Tableau 1 pour plus d'informations sur les définitions de classification basées sur les niveaux de coliformes fécaux. Les autres facteurs pris en compte pour la classification des sites sont la présence de sources potentielles de pollution qui nécessitent des fermetures définitives, les biotoxines et les produits chimiques dans les eaux marines.

Source : Environnement et Changement climatique Canada (2020) Programme de classification des eaux coquillères.

Le pourcentage de zones de récolte de mollusques agréées ou agréées sous condition est demeuré constant au cours des dernières années. Cela s'explique par le fait que peu de nouvelles demandes de classification des zones de récolte de mollusques ont été acceptées au cours des dernières années et que les zones où des mollusques sont présents et où la récolte suscite beaucoup d'intérêt ont été priorisées.

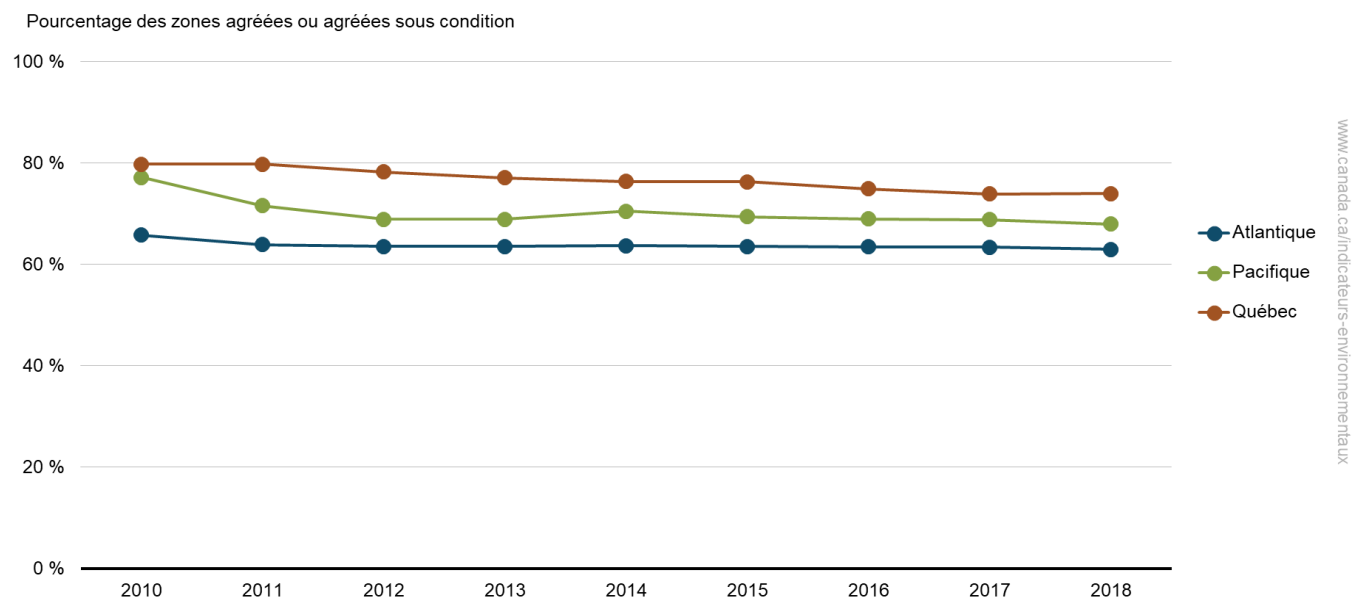
Les mollusques peuvent être récoltés dans des zones classées comme agréées, par les personnes disposant des permis appropriés. Si les concentrations de bactéries sont suffisamment élevées pour entraîner des préoccupations pour la santé, les zones peuvent être classées comme restreintes ou interdites. Il est interdit de récolter des mollusques dans les zones restreintes, sauf si on détient un permis délivré en vertu du *Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé*. Les mollusques récoltés dans des zones restreintes doivent subir une décontamination avant qu'ils puissent être consommés en toute sécurité. Voir le Tableau 1 pour plus d'informations sur les définitions de classification.

Qualité des zones de récolte régionales de mollusques

Aperçu des résultats

- Le long de la côte du Québec, 74 % des zones de récolte des mollusques ont été classées dans la catégorie agréée ou agréée sous condition pour la récolte destinée à la consommation humaine, comparativement à 69 % sur la côte du Pacifique et à 63 % sur la côte de l'Atlantique.
- Depuis 2010, le pourcentage de zones agréées le long de la côte du Québec semble avoir progressivement diminué.
- Les zones agréées le long des côtes de l'Atlantique et du Pacifique sont relativement stables depuis 2012.

Figure 2. Situation relative aux zones régionales de récolte des mollusques, Canada, 2010 à 2018



[Données pour la Figure 2](#)

Remarque : Les catégories de classification des zones de récolte des mollusques sont fondées en partie sur la contamination par des coliformes fécaux. Ceux-ci sont des micro-organismes qui proviennent des déchets d'origine humaine et animale. Consulter le Tableau 1 pour plus d'informations sur les définitions de classification basées sur les niveaux de coliformes fécaux. Les autres facteurs pris en compte pour la classification des sites sont la présence de sources potentielles de pollution qui nécessitent des fermetures définitives, les biotoxines et les produits chimiques dans les eaux marines. Pour de plus amples renseignements sur l'emplacement des zones de récolte des mollusques, voir la section [Emplacement des stations de surveillance](#).

Source : Environnement et Changement climatique Canada (2020) Programme de classification des eaux coquillères.

La diminution du pourcentage de zones agréées ou agréées sous condition le long de la côte du Québec est attribuable à la fermeture de sites (notamment pour des raisons associées au soutien d'objectifs de conservation) et aux changements dans la surveillance de certains sites. Certaines zones précédemment classées comme étant agréées ont été désignées comme étant interdites en raison des répercussions d'installations municipales de traitement des eaux usées.

La diminution du pourcentage de zones agréées ou agréées sous condition dans la région du Pacifique de 2010 à 2013 est probablement attribuable à l'expansion des zones interdites et à la réduction subséquente des zones agréées autour d'émissaires d'eaux usées, de maisons flottantes et de marinas.

Les résultats déclarés dans les régions du Québec et du Pacifique avant 2009 et 2010 ne peuvent être comparés à ceux des années subséquentes puisque :

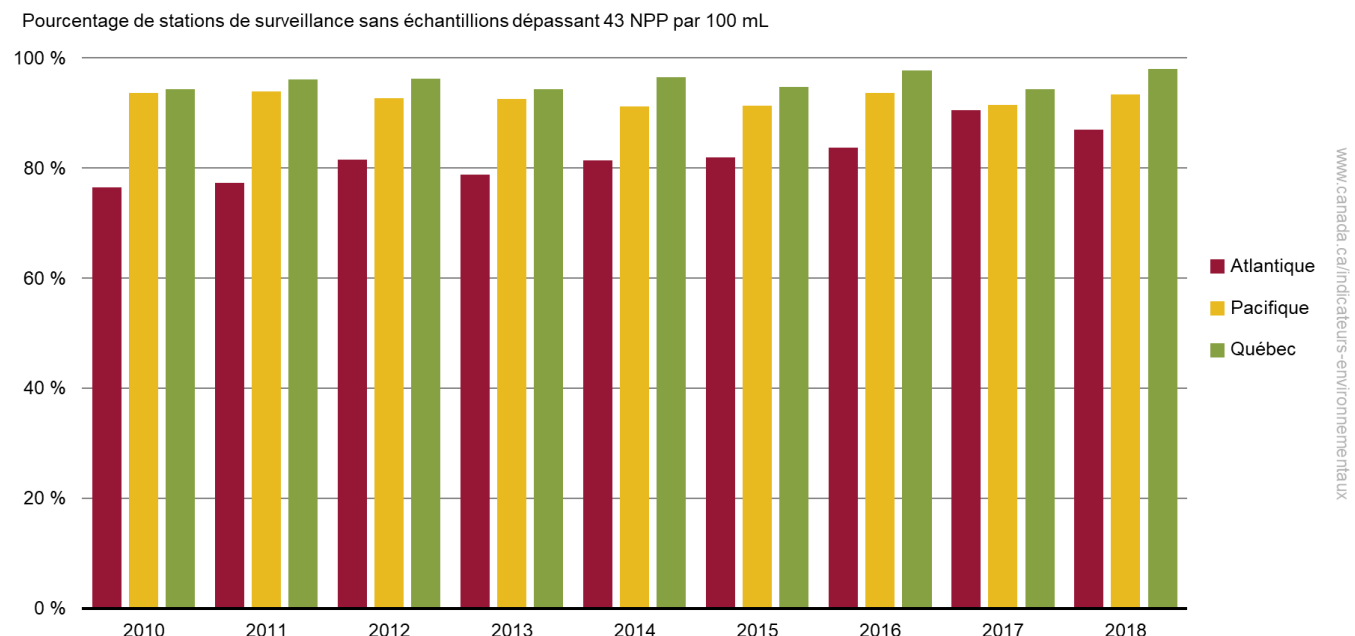
- en 2009, la superficie totale des zones de récolte des mollusques au Québec a augmenté de façon considérable;
- en 2010, des changements ont été apportés aux méthodes de classification dans le Pacifique.

Qualité bactériologique de l'eau de la zone de récolte des mollusques

Aperçu des résultats

- En 2018, des concentrations de coliformes fécaux inférieures au seuil du nombre le plus probable (NPP¹) de 43 par 100 mL ont été observées dans :
 - 98 % de tous les échantillons prélevés le long de la côte du Québec;
 - 93 % de tous les échantillons prélevés le long de la côte du Pacifique;
 - 87 % de tous les échantillons prélevés le long de la côte de l'Atlantique.

Figure 3. Situation bactériologique des zones de récolte des mollusques, Canada, 2010 à 2018



[Données pour la Figure 3](#)

Remarque : La concentration de coliformes fécaux de 43 NPP par 100 mL a été utilisée comme seuil, car les échantillons dont les concentrations de coliformes fécaux sont supérieures à cette concentration sont susceptibles d'avoir une incidence sur la classification de la zone de récolte des mollusques. Le NPP des coliformes fécaux mesure le potentiel de présence de bactéries pathogènes en concentrations importantes. Ce n'est qu'un des facteurs pris en compte pour la classification d'une zone de récolte de mollusques. Les autres facteurs sont la présence de sources potentielles de pollution qui nécessitent des fermetures définitives, les biotoxines et les produits chimiques dans les eaux marines. Par conséquent, la qualité microbienne de l'eau peut ne pas montrer de tendances semblables au pourcentage de zones agréées ou agréées sous condition.

Source : Environnement et Changement climatique Canada (2020) Programme de classification des eaux coquillères.

L'échantillonnage aux sites de surveillance est mené dans les zones agréées et agréées sous condition afin de s'assurer qu'elles demeurent sécuritaires pour la récolte de mollusques. En raison de contraintes liées aux ressources du programme, l'échantillonnage est parfois interrompu dans les zones de récolte qui ont depuis longtemps une classification restreinte ou interdite, souvent en raison d'une source de pollution connue. Par ailleurs, un site d'échantillonnage qui se trouve à l'intérieur d'une zone devenant restreinte est déplacé vers la nouvelle limite (entre la zone restreinte et la zone agréée) où la qualité de l'eau devrait être meilleure, afin de s'assurer que la nouvelle limite est adéquate et n'a pas besoin d'être encore déplacée. Par conséquent, il ne faut pas comparer les résultats des différentes années quant au pourcentage de sites de surveillance présentant des concentrations de coliformes fécaux inférieures à 43 NPP par 100 mL.

¹ Le nombre le plus probable (NPP) est une estimation statistique du nombre de bactéries par unité de volume.

Les coliformes fécaux sont des bactéries qui proviennent de déchets humains et animaux. La présence de coliformes fécaux dans l'eau reflète l'étendue de la pollution sanitaire,² et leur concentration est l'un des critères utilisés pour classer les zones de récolte des mollusques. Lorsque des concentrations élevées de coliformes fécaux sont détectées, cela donne à penser que la consommation de mollusques récoltés dans la zone pourrait être dangereuse pour la santé humaine, ce qui entraînerait la fermeture du site et restreindrait la récolte dans ces zones.

À propos de l'indicateur

Ce que mesure l'indicateur

Si des concentrations de bactéries dangereuses sont mesurées ou si les relevés des littoraux révèlent des niveaux de pollution préoccupants, Environnement et Changement climatique Canada formule des recommandations quant à la classification à ses partenaires du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques. Pêches et Océans Canada détermine l'ouverture ou la fermeture des zones de récolte en fonction de ces recommandations. L'indicateur suit la proportion de zones de récolte qui sont classées agréées ou agréées sous condition et la proportion d'échantillons dont les niveaux de coliformes fécaux sont inférieurs au nombre le plus probable (NPP) de 43 par 100 mL, qui constitue une mesure grossière de la qualité de l'eau marine côtière.

Pourquoi cet indicateur est important

Les concentrations de coliformes fécaux dans les eaux marines des zones de récolte des mollusques sont mesurées pour veiller à ce que les mollusques soient propres à la consommation humaine. L'indicateur reflète la qualité des eaux marines côtières où sont récoltés les mollusques, ainsi que le niveau de contamination bactérienne de ces eaux.



Côtes et océans sains

Cet indicateur soutient la mesure des progrès vers l'atteinte de l'objectif à long terme de la [Stratégie fédérale de développement durable 2019-2022](#) : Les côtes et les océans contribuent à des écosystèmes sains, résilients et productifs.

Indicateurs connexes

L'indicateur sur le [Suivi de l'immersion en mer](#) rend compte du nombre de sites d'immersion n'ayant présenté aucun signe de pollution et permet de déterminer si les activités d'immersion en mer ont des répercussions sur l'environnement.

L'indicateur sur les [Déversements de polluants en milieu marin](#) rend compte des déversements d'hydrocarbures le long des côtes du Canada qui sont détectés par surveillance. Ce type de pollution marine est susceptible d'affecter les habitats des mollusques.

Sources de données et méthodes

Source des données

L'échantillonnage et les analyses pour cet indicateur sont effectués dans le cadre du Programme de classification des eaux coquillières d'Environnement et Changement climatique Canada.

Des données sont disponibles pour toutes les régions pour la période de 2010 à 2018. Elles représentent les zones de récolte des mollusques le long des côtes de l'Atlantique, du Québec et du Pacifique où la récolte est active ou prohibée en raison de la mauvaise qualité de l'eau ou de sources de pollution à proximité.

² Types de pollution qui rejettent des coliformes fécaux dans l'environnement, comme les rejets d'eaux usées ou le ruissellement agricole.

Les données de [classification](#) et d'[échantillonnage](#) des zones de récolte de mollusques se trouvent sur le Portail du gouvernement ouvert.

Complément d'information

En raison de changements apportés au Programme de classification des eaux coquillières, les données sur la classification des secteurs coquilliers recueillies avant 2010 ne sont pas incluses.

Programme de classification des eaux coquillières

Le Programme de classification des eaux coquillières fait partie du [Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques](#), programme de salubrité des aliments mené par l'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#) en partenariat avec Environnement et Changement climatique Canada et [Pêches et Océans Canada](#).

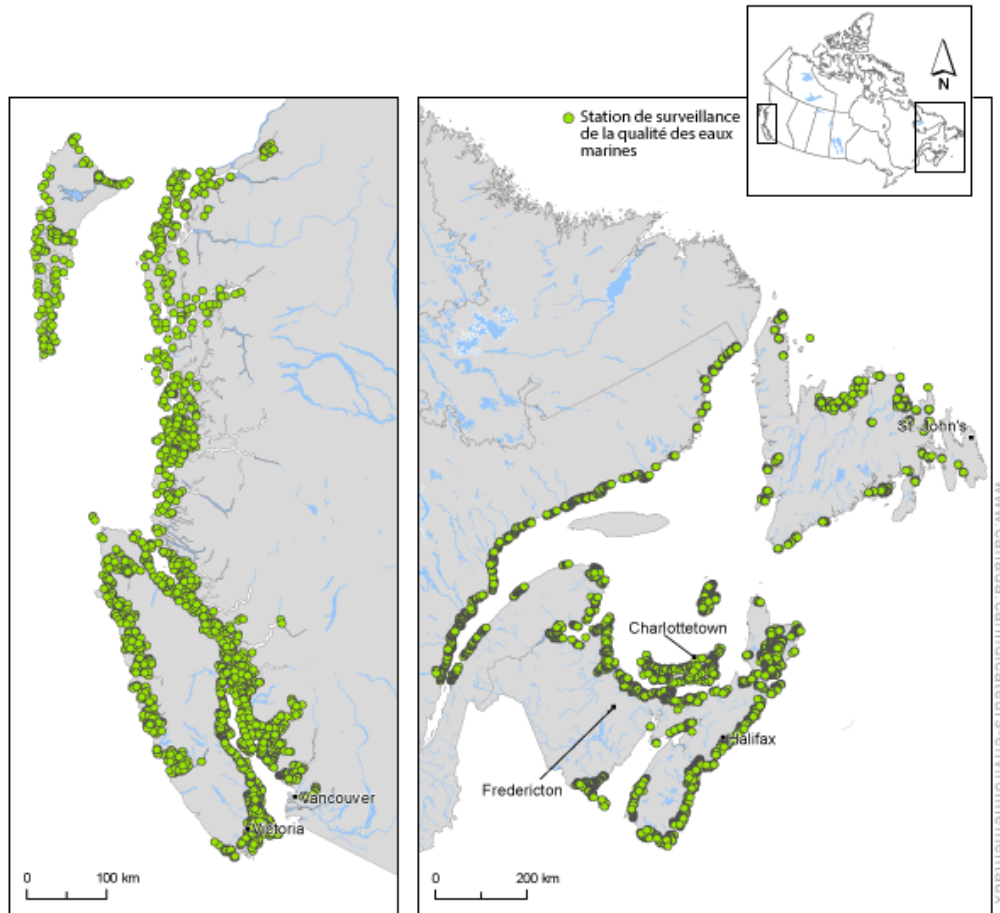
Le Programme de classification des eaux coquillières permet de recueillir de l'information au moyen de relevés sur place et d'activités de surveillance bactériologique. L'échantillonnage est effectué dans diverses conditions environnementales pour surveiller la présence des coliformes fécaux et ainsi veiller à ce que la contamination microbiologique n'excède pas les lignes directrices appropriées.

Cette information sert de fondement à la classification de chaque zone.

Emplacement des stations de surveillance

La surveillance est effectuée le long de la côte du Pacifique (Colombie-Britannique), de la région de l'Atlantique (Nouveau-Brunswick, Terre-Neuve-et-Labrador, Nouvelle-Écosse et Île-du-Prince-Édouard) et du Québec (rives du fleuve Saint-Laurent et du Golfe du Saint-Laurent). La carte suivante indique l'emplacement des différentes stations de surveillance à partir desquelles les données ont été recueillies.

Figure 4. Stations de surveillance des zones de récolte des mollusques, Canada, 2010 à 2018



Remarque : Bien que cette carte représente les sites de collecte de données de 2010 à 2018, bon nombre de ces emplacements ne sont pas actifs à l'heure actuelle. De nombreux sites de surveillance n'ont pas été échantillonnés au cours des dernières années en raison de la fermeture de sites de récolte, de la présence de sites de contamination à proximité ou de ressources limitées.

Source : Environnement et Changement climatique Canada (2011) Programme de classification des eaux coquillères.

Méthodes

L'indicateur représente la proportion de zones de récolte de mollusques qui sont classées dans la catégorie agréée ou agréée sous condition pour la récolte et la proportion d'échantillons prélevés avec un nombre moyen probable de coliformes fécaux (NPP) inférieur à 43 par 100 mL. À moins que les données semblent indiquer qu'il existe un risque lié à la salubrité des aliments, la récolte est habituellement sécuritaire dans les zones surveillées classées dans la catégorie agréée. La situation de la zone de récolte devrait toujours être confirmée avant la récolte.

Complément d'information

Classification des sites

La récolte de mollusques est interdite dans les zones de récolte de mollusques non classifiées. Les pêcheurs intéressés doivent envoyer une demande de classification écrite au Comité régional interministériel des mollusques et crustacés pour avoir accès aux ressources dans les zones non classifiées. Si la demande est acceptée, le Comité demandera aux autorités compétentes de procéder au

processus de classification. La récolte ne sera autorisée que si la zone est classée comme agréée ou agréée sous condition, ou qu'un permis de dépuración³ est délivré pour les zones restreintes.

Études de site

Des études de site sont effectuées dans chaque zone. Elles permettent de cerner les sources de pollution réelles et potentielles et d'évaluer les facteurs météorologiques et hydrographiques qui ont une incidence sur la répartition de la contamination microbiologique.

Trois (3) types d'études sont menées :

- Des études exhaustives sont réalisées lorsqu'une nouvelle zone est établie et qu'aucune donnée historique n'existe ou lorsque des changements importants ont eu lieu dans l'état de pollution de la zone.
- Des révisions annuelles sont effectuées pour les zones existantes. Ces révisions visent à s'assurer qu'aucun changement important n'est survenu dans la zone et que la classification antérieure est toujours pertinente.
- Les études de réévaluation visent à mettre à jour la classification d'une zone et exigent une évaluation approfondie tous les trois ans. Une étude de réévaluation peut être requise dans un délai d'un an, selon le résultat d'un examen annuel.

Les études sont associées à de la surveillance bactériologique et peuvent comprendre une enquête sur les sources de pollution du littoral.

Surveillance bactériologique

La surveillance bactériologique est effectuée pour déterminer l'étendue de la contamination microbiologique dans les eaux marines. Elle est menée tout au long de l'année et dans diverses conditions environnementales pour veiller à ce que les facteurs saisonniers soient pris en compte.

En fonction des résultats, Environnement et Changement climatique Canada recommande la classification d'une zone à Pêches et Océans Canada afin qu'il puisse appliquer la réglementation. Les définitions des différentes classifications sont fournies dans le tableau ci-dessous.

Tableau 1 : Classifications des zones de récolte de mollusques

Classification	Définition	Ligne directrice
Agréée	Les mollusques peuvent être récoltés dans cette zone. La zone est exempte de contamination par des matières fécales, des micro-organismes pathogènes, ou des substances toxiques ou délétères qui pourraient rendre la consommation des mollusques dangereuse.	Le nombre le plus probable (NPP) médian de coliformes fécaux ne dépasse pas 14/100 mL, et au maximum 10 % des échantillons présentent un NPP de coliformes fécaux supérieur à 43/100 mL; ou la moyenne géométrique du NPP des coliformes fécaux ne dépasse pas 14/100 mL, et le 90 ^e percentile estimatif du NPP de coliformes fécaux ne dépasse pas 43/100 mL. ⁴
Agréée sous condition	La zone respecte les critères de la classification agréée pendant une certaine période.	La zone respecte la plupart des exigences des zones agréées pour une période définie, mais ne les atteint pas à des moments

³ La dépuración est le processus qui consiste à utiliser un milieu aquatique contrôlé pour réduire le niveau de contamination microbiologique chez les mollusques vivants.

⁴ La concentration de coliformes fécaux de 43 NPP par 100 mL a été utilisée comme seuil parce que les événements de pollution qui peuvent augmenter considérablement les niveaux de coliformes fécaux sont peu fréquents.

Classification	Définition	Ligne directrice
		prévisibles ou contrôlables. Lorsque les exigences ne sont pas respectées, la zone est fermée.
Restreinte	La zone dépasse la norme de la classification agréée au point où la consommation de mollusques pourrait être dangereuse. La récolte de mollusques dans la zone est prohibée, sauf si on obtient un permis spécial exigeant que les mollusques soient traités par un processus de dépuración avant la consommation.	Le site ne répond pas aux exigences de la classification agréée, mais il n'est pas suffisamment contaminé pour être classé comme étant interdit.
Restreinte sous condition	La zone respecte au moins les critères de la classification restreinte pendant une certaine période.	Le site respecte les critères de la classification restreinte, mais il est sujet à une pollution intermittente et ne répond pas aux critères de la classification restreinte à des moments prévisibles ou contrôlables. Lorsque les critères de classification restreinte ne sont pas respectés, le site est fermé.
Interdite	Aucun mollusque ne peut être récolté dans les zones interdites, à quelque fin que ce soit, sauf pour ce qui est de la récolte réglementée exigeant un permis, qui vise les embryons, le naissain, la collecte d'appâts, ou si elle est effectuée pour des recherches scientifiques.	La zone est située à proximité de sources de pollution et la dépuración des mollusques ne peut être effectuée adéquatement en raison du degré de contamination.

Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter le [Manuel du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques](#).

Changements récents

En raison de l'ajout des Îles-de-la-Madeleine au Québec et des changements apportés au programme de surveillance en 2010, les données concernant la classification des zones de récolte de mollusques des années antérieures ont été exclues.

L'indicateur comprend maintenant les résultats de l'échantillonnage bactériologique (coliformes fécaux) dans les zones de récolte de mollusques de 2010 à 2018.

Mises en garde et limites

Cet indicateur permet d'examiner les classifications des zones de récolte des mollusques en fonction des concentrations mesurées et du potentiel de contamination microbiologique. Il ne fournit pas d'analyse et ne tient pas compte de la contamination par [des produits chimiques ou des biotoxines](#).

Les limites de classification sont définies en fonction de divers facteurs. Par conséquent, elles sont fréquemment modifiées, et de petits changements sont apportés aux zones surveillées au fil du temps.

Certaines zones peuvent être classées comme étant interdites même si les concentrations de bactéries mesurées dans le cadre de la surveillance périodique indiquent qu'elles seraient agréées pour la récolte. Cela comprend des zones tampons à proximité des sources de pollution réelles et potentielles et des quais, par mesure de

prévention. De plus, les zones où la concentration bactérienne est inférieure à 43 NPP par 100 mL peuvent être interdites si les mollusques sont contaminés par des biotoxines qui causent une intoxication ou par des contaminants chimiques.

Les limites de fermetures sont définies à des fins d'application de la loi et peuvent dépasser la limite de pollution potentielle et, souvent, de toute ressource coquillière qui s'y trouve.

Le principal objectif de la surveillance de la contamination bactériologique dans les zones de récolte de mollusques est de s'assurer que les zones de récolte de mollusques agréées demeurent sécuritaires. La plupart des zones hautement contaminées ne font pas l'objet d'une surveillance de la contamination bactériologique, car elles font l'objet de fermetures permanentes visant à interdire la récolte. Par conséquent, l'indicateur peut ne pas fournir un portrait exhaustif de la qualité bactériologique des eaux marines.

Le Programme de classification des eaux coquillières effectue une analyse supplémentaire des résultats de l'échantillonnage bactériologique de l'eau qui n'est pas saisie dans l'indicateur. Par conséquent, il ne représente pas l'analyse bactériologique complète.

Bien qu'Environnement et Changement climatique Canada évalue les zones de récolte des mollusques pour en déterminer les niveaux de contamination microbiologique, ces classifications n'indiquent pas si la récolte des mollusques est autorisée à un endroit en particulier. Les zones classées dans la catégorie agréée pour la récolte peuvent être fermées temporairement en raison de phénomènes météorologiques importants, de dérivations d'eaux usées ou de contamination élevée par des biotoxines, que l'Agence canadienne d'inspection des aliments surveille. Pour obtenir de plus amples renseignements sur la situation des zones de récolte des mollusques, consultez les [Dates d'ouverture et de fermeture des pêches](#) et la [Carte de cueillette de mollusques](#) de Pêches et Océans Canada.

Ressources

Références

Agence canadienne d'inspection des aliments (2020) [Manuel du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques](#). Consulté le 3 juillet 2020.

Renseignements connexes

[Carte de cueillette de mollusques](#)

[Dates d'ouverture et de fermeture des pêches](#)

[Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques](#)

[Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé](#)

[Surveillance de la qualité des eaux marines](#)

Annexe

Annexe A. Tableaux des données utilisées pour les figures présentées dans ce document

Tableau A.1. Données pour la Figure 1. Situation relative aux zones de récolte des mollusques, Canada, 2010 à 2018

Année	Zones de récolte des mollusques agréées ou agréées sous condition (pourcentage)	Superficie totale de la zone (kilomètres carrés)
2010	73	15 426
2011	71	14 625
2012	69	14 981
2013	69	15 026
2014	69	15 061
2015	69	14 920
2016	68	14 931
2017	68	14 885
2018	68	14 839

Remarque : Les catégories de classification des zones de récolte des mollusques sont fondées en partie sur la contamination par des coliformes fécaux. Ceux-ci sont des micro-organismes qui proviennent des déchets d'origine humaine et animale. Consulter le Tableau 1 pour plus d'informations sur les définitions de classification basées sur les niveaux de coliformes fécaux. Les autres facteurs pris en compte pour la classification des sites sont la présence de sources potentielles de pollution qui nécessitent des fermetures définitives, les biotoxines et les produits chimiques dans les eaux marines.

Source : Environnement et Changement climatique Canada (2020) Programme de classification des eaux coquillères.

Tableau A.2. Données pour la Figure 2. Situation relative aux zones régionales de récolte des mollusques, Canada, 2010 à 2018

Année	Atlantique (pourcentage de zones de récolte agréées ou agréées sous condition)	Atlantique (kilomètres carrés)	Québec (pourcentage de zones de récolte agréées ou agréées sous condition)	Québec (kilomètres carrés)	Pacifique (pourcentage de zones de récolte agréées ou agréées sous condition)	Pacifique (kilomètres carrés)
2010	66	6 683	80	4 120	77	4 623
2011	64	6 343	80	4 126	72	4 156
2012	64	6 424	78	4 144	69	4 413
2013	64	6 426	77	4 197	69	4 403
2014	64	6 433	76	4 197	71	4 431
2015	64	6 435	76	4 152	69	4 333
2016	63	6 441	75	4 211	69	4 279
2017	63	6 432	74	4 210	69	4 243
2018	63	6 434	74	4 211	68	4 194

Remarque : Les catégories de classification des zones de récolte des mollusques sont fondées en partie sur la contamination par des coliformes fécaux. Ceux-ci sont des micro-organismes qui proviennent des déchets d'origine humaine et animale. Consulter le Tableau 1 pour plus d'informations sur les définitions de classification basées sur les niveaux de coliformes fécaux. Les autres facteurs pris en compte pour la classification des sites sont la présence de sources potentielles de pollution qui nécessitent des fermetures définitives, les biotoxines et les produits chimiques dans les eaux marines. Pour de plus amples renseignements sur l'emplacement des zones de récolte des mollusques, voir la section [Emplacement des stations de surveillance](#).

Source : Environnement et Changement climatique Canada (2020) Programme de classification des eaux coquillières.

Tableau A.3. Données pour la Figure 3. Situation bactériologique des zones de récolte des mollusques, Canada, 2010 à 2018

Année	Atlantique (pourcentage de stations de surveillance sans échantillons dépassant 43 NPP par 100 mL)	Pacifique (pourcentage de stations de surveillance sans échantillons dépassant 43 NPP par 100 mL)	Québec (pourcentage de stations de surveillance sans échantillons dépassant 43 NPP par 100 mL)
2010	76	94	94
2011	77	94	96
2012	82	93	96
2013	79	92	94
2014	81	91	97
2015	82	91	95
2016	84	94	98
2017	91	91	94
2018	87	93	98

Remarque : La concentration de coliformes fécaux de 43 NPP par 100 mL a été utilisée comme seuil, car les échantillons dont les concentrations de coliformes fécaux sont supérieures à cette concentration sont susceptibles d'avoir une incidence sur la classification de la zone de récolte des mollusques. Le NPP des coliformes fécaux mesure le potentiel de présence de bactéries pathogènes en concentrations importantes. Ce n'est qu'un des facteurs pris en compte pour la classification d'une zone de récolte de mollusques. Les autres facteurs sont la présence de sources potentielles de pollution qui nécessitent des fermetures définitives, les biotoxines et les produits chimiques dans les eaux marines. Par conséquent, la qualité microbienne de l'eau peut ne pas montrer de tendances semblables au pourcentage de zones agréées ou agréées sous condition.

Source : Environnement et Changement climatique Canada (2020) Programme de classification des eaux coquillières.

Pour des renseignements supplémentaires :

Environnement et Changement climatique Canada

Centre de renseignements à la population

12^e étage, Édifice Fontaine

200, boul. Sacré-Cœur

Gatineau (Québec) K1A 0H3

Téléphone : 1-800-668-6767 (au Canada seulement) ou 819-938-3860

Télécopieur : 819-938-3318

Courriel : ec.enviroinfo.ec@canada.ca