

La cueillette de mollusques, une activité familiale populaire à pratiquer avec précaution

Jean-François Pipon

Volume 56, Number 2 (195), August–November 2019

Séjour nature

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/91268ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Musée de la Gaspésie

ISSN

1207-5280 (print)

2561-410X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Pipon, J.-F. (2019). La cueillette de mollusques, une activité familiale populaire à pratiquer avec précaution. *Magazine Gaspésie*, 56(2), 35–36.



Pêcheurs de coques sur la grève de Carleton, vers 1950-1965.

Photo : Charles-Eugène Bernard

Musée de la Gaspésie. Fonds Charles-Eugène Bernard. P67/B/2a/4/16

LA CUEILLETTE DE MOLLUSQUES, UNE ACTIVITÉ FAMILIALE POPULAIRE À PRATIQUER AVEC PRÉCAUTION

Depuis plusieurs siècles, la pêche aux moules et aux « coques », de leur vrai nom myes communes, est une activité populaire en Gaspésie. Cette tradition à la fois familiale et culinaire se perpétue encore aujourd'hui. Toutefois, fait méconnu par plusieurs, la consommation de mollusques sauvages peut être dangereuse si la cueillette n'est pas effectuée au bon moment et aux bons endroits.

Jean-François Pilon

Agent régional - produits bioalimentaires, Agence canadienne d'inspection des aliments

Champlain, dans ses récits de voyage, relate que les autochtones consomment ces mollusques l'hiver, quand ils ne vont pas à la chasse. Au milieu du 20^e siècle, la pêche commerciale de mollusques bat son plein en Gaspésie, tellement que des bancs coquilliers se trouvent surexploités. De nos jours, la cueillette se limite à une activité récréative dans la région, mais elle demeure encore populaire, particulièrement durant le long congé pascal.

QUAND LA BIOLOGIE DES MOLLUSQUES EST EN CAUSE

Les moules et les myes, comme tous les mollusques bivalves (par exemple : pétoncles, huîtres, couteaux), sont des organismes qui, pour se nourrir, filtrent l'eau de leur environnement à raison de plusieurs litres à l'heure, absorbent les différentes particules qui s'y trouvent et les emmagasinent dans leur chair. S'il s'agit de particules néfastes comme des bactéries, des

virus ou des contaminants chimiques, la chair des mollusques devient donc potentiellement dangereuse pour la consommation humaine sans pour autant que leur apparence en soit affectée. En effet, des mollusques contaminés ne paraîtront pas nécessairement en mauvaise santé, ne changeront pas de couleur ni ne développeront d'odeur ou de goût particulier.

DES MYTHES À DÉBOULONNER

La popularité de cette activité à travers les années a engendré de nombreuses croyances véhiculées de génération en génération. En voici quelques-unes :

- *Il n'y a aucun problème à cueillir des mollusques dans les mois contenant un « R » ou les mois qui se terminent en « bre ».*

Aucun moment de l'année n'est exempt de risques d'intoxication par les mollusques.

- *Il n'y a aucun danger à manger des pétoncles.*

Le muscle du pétoncle (aussi appelé la « noix ») est effectivement exempt de risque de contamination. Toutefois, la consommation d'autres parties comme les gonades (le corail) ou le manteau peut entraîner une intoxication.

- *La cuisson des mollusques élimine tout risque à la consommation.*

Cuire les mollusques élimine la plupart des microorganismes qu'ils contiennent, mais d'autres risques d'intoxication demeurent, même après une cuisson complète.

LES BIOTOXINES MARINES

Une des variables qui explique que les mythes cités plus haut sont faux est le phénomène de biotoxines marines, lequel peut affecter les mollusques bivalves. Ces toxines sont produites par des algues microscopiques qui se retrouvent dans l'environnement des mollusques et qui leur servent de nourriture. La prolifération de ces algues, parfois appelée « marée rouge », est



Fanny Gagnon, inspectrice de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, échantillonne pour le suivi des biotoxines marines

Photo : Maïté Événements | Communications

La « cannerie » de Saint-Omer

C'est en 1953 que la famille acadienne Roussell, des producteurs de fruits de mer depuis quatre générations, ont vent de l'abondance de coques en Gaspésie. Deux ans plus tard, elle ouvre une conserverie à Saint-Omer, dans le même bâtiment que la beurrerie. Une quarantaine d'employés travaillent à l'usine, en plus des nombreux pêcheurs. Les écailleuses de coques remplissent de 20 à 25 plats par jour et reçoivent 0,50 \$ du plat. Les clients sont d'aussi loin que la Nouvelle-Écosse ou Boston. Tout un système de transport est mis en place pour assurer la fraîcheur du produit.

Rapidement, la pollution oblige les pêcheurs à aller de plus en plus loin, se déplaçant jusqu'à Douglstown. Le ministère des Pêches déclare impropres à la cueillette de plus en plus de zones de pêche. Émile Roussell fera tout son possible pour contrer la pollution, allant jusqu'à construire un vivier pour épurer les coques. Il doit toutefois abdiquer et la conserverie ferme en 1972.

dépendante de plusieurs facteurs : la température de l'eau (ensoleillement), sa salinité (pluie et crues des eaux), les courants marins (marées, vents), la disponibilité de nutriments, etc., et peut donc survenir à tout moment de l'année.

Trois toxines différentes sont présentement observées et analysées au Canada. Chacune provoque des symptômes particuliers pouvant apparaître très rapidement après la consommation :

1. La toxine paralysante, ou PSP, provoque des sensations d'engourdissement ou de picotements au niveau des lèvres, de la langue et des extrémités, doigts et orteils ;

2. La toxine amnésique, ou acide domoïque, donne des troubles de mémoire et un sentiment de désorientation ;

3. La toxine diarrhéique, ou DSP, occasionne des troubles gastriques et intestinaux.

Lors d'intoxications plus graves, certaines toxines peuvent mener à la paralysie du système respiratoire et même causer la mort si le problème n'est pas rapidement détecté et traité. Dans ces cas extrêmes, comme aucun remède n'est actuellement connu pour ces toxines, le seul traitement demeure l'hospitalisation en attendant que les effets s'estompent.

Chacune de ces toxines a des affinités distinctes avec les différentes espèces de mollusques. Ainsi, dans un même environnement, une espèce

peut être toxique tandis qu'une autre peut être saine. Tout comme les autres contaminants, la présence de biotoxines marines dans les mollusques n'est pas visible et, comme mentionné précédemment, la cuisson ne les élimine pas. Étant donné que les facteurs favorisant la prolifération des algues toxiques s'avèrent complexes et multiples, il est impossible de prévoir avec certitude le moment de leur apparition. Le seul moyen de s'assurer que les mollusques ne sont pas toxiques est de procéder à des analyses régulières.

UN CONTRÔLE RIGOUREUX

Afin de protéger la population canadienne et d'assurer que les mollusques récoltés dans les différents secteurs coquilliers sont sans danger pour la consommation, le gouvernement fédéral gère le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques par l'entremise de trois ministères : Environnement et Changement climatique Canada (identification des sources de pollution et analyse de la qualité de l'eau), l'Agence canadienne d'inspection des aliments (analyse de la qualité de la chair des mollusques) et le ministère des Pêches et des Océans (ouverture et fermeture des secteurs, patrouille et application de la loi).

MIEUX VAUT PRÉVENIR QU'ÉVITER

En résumé, la seule façon de cueillir

sans danger des mollusques en milieu sauvage est de s'assurer que l'endroit fait partie des secteurs ouverts à la cueillette de l'espèce de mollusques souhaitée. En Gaspésie, seuls quelques secteurs sont ouverts à la récolte, et ce, pendant certaines périodes de l'année seulement. Pour plus d'informations, le public peut contacter le bureau du MPO de sa région ou consulter le site Internet suivant : www.dfo-mpo.gc.ca/VerifierAvantDeCueillir. Une carte interactive permet de visualiser tous les secteurs coquilliers et de vérifier, en temps réel, s'ils sont ouverts ou fermés à la cueillette.

Une algue criminelle

QUEBEC, (PC) — Les docteurs Richard Authier et J.-Paul Bachand, pathologistes attachés à la Morgue de Québec, ont déclaré que les moules qui ont entraîné la mort de quatre personnes, dont trois Gaspésiens et un résident de la Côte-Nord, sont rendues toxiques par une algue dans certaines conditions particulières.

MM. Authier et Bachand en sont venus à une telle conclusion à la suite des autopsies pratiquées sur les corps des victimes, soit Mme Simone Gleeton, 51 ans, de Cap-des-Rosiers, M. Elzéar Mineault, 56 ans, de Sainte-Anne-des-Monts, le jeune Pierre Morin, 4 ans, de Godbout, et M. Bertrand Brousseau, 59 ans, de Petite-Vallée.

Un article relate le décès de quatre personnes après avoir mangé des moules, 17 septembre 1969.

Archives La Tribune