

Message d'intérêt public

Pour une récolte de mollusques sans risque

Date de début : 3 juillet 2026

Date de fin : 21 juillet 2026

À l'échelle du Nunavut

90 s

Le ministère de la Santé aimerait rappeler aux adeptes de la récolte de mollusques l'importance de connaître les zones de récolte optimales et les mesures d'hygiène concernant la manipulation des aliments.

Les mollusques étant sensibles à la qualité de l'eau, le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques et Santé Canada font les recommandations suivantes :

- Récolter les mollusques dans des zones traditionnelles de cueillette non atteintes par l'évacuation des eaux usées et le ruissèlement industriel. Se renseigner auprès de l'organisation de chasse et de trappe locale pour connaître les endroits où il est préférable de récolter.
- Ne pas récolter à moins de 400 pieds d'un quai.
- Ne jamais récolter à moins de 1 000 pieds d'une source potentielle de pollution, quelle qu'elle soit : ruissèlement d'étangs d'épuration, canalisation d'usines de traitement des eaux usées, et autres sources de ruissèlement industriel comme les sites d'enfouissement.
- Ne pas récolter s'il existe quelque doute qu'il soit.

Voici quelques conseils pour la bonne conservation des mollusques.

- Comme les bactéries se développent rapidement entre 4 °C et 60 °C, conserver les mollusques à 4 °C ou moins.
- Les mollusques non consommés dans les deux heures suivant leur récolte doivent être conservés sur glace, puis pochés et réfrigérés.
- Ils peuvent être conservés au réfrigérateur pendant trois jours maximum, après quoi ils doivent être jetés.

