

A5.60

TENEURS EN MÉTAUX LOURDS DES POISSONS VENDUS DANS LA RÉGION DE LA BAIE DES CHALEURS, NOUVEAU-BRUNSWICK

¹Fraser, M., ¹Surette, C. et ²Vaillancourt, C.

¹Département de chimie et de biochimie, Université de Moncton, Moncton, Nouveau-Brunswick

²INRS-Armand-Frappier, Laval, Qc.

Les métaux lourds peuvent avoir des effets nuisibles sur le bien-être et la santé des humains. Or, les poissons et les fruits de mer, aliments importants à une bonne santé, bioaccumulent les métaux lourds. Les poissons et les fruits de mer consommés par le public sont principalement achetés dans les épiceries et les poissonneries. Néanmoins, peu d'études ont examinées les concentrations de métaux lourds dans les produits halieutiques commerciaux. Les objectifs de cette étude sont d'établir l'origine des poissons et fruits de mer vendus dans la région de la Baie des Chaleurs et de déterminer leurs concentrations en métaux lourds. En 2008, des entrevues ont été menées auprès de 8 commerçants de la Baie des Chaleurs. Nous avons ensuite acheté les produits halieutiques les plus vendus pour fin d'analyses. Nos résultats montrent que 36% des espèces de poissons et fruits de mer vendus dans ces commerces proviennent de la Baie des Chaleurs. Les homards, les crevettes, les pétoncles et les huîtres sont les espèces les plus consommées. Dans les homards, les concentrations de cadmium et de cuivre sont plus élevées dans l'hépatopancreas que dans les autres organes. Les concentrations d'aluminium, de fer et de manganèse sont six fois plus élevées dans les moules en conserve que les moules fraîches. Aucune concentration de métaux dans les échantillons prélevés dépassent les doses journalières admissibles mises en place par l'Organisation Mondiale de la Santé pour un adulte qui consomme deux portions de poissons et de fruits de mer par semaine. Cependant, les groupes à risques, tels que les jeunes enfants et les grands consommateurs devraient considérer dans le choix des espèces, la grosseur des portions et la fréquence de consommations des fruits de mer.