

# LA RÉCOLTE DES MOLLUSQUES AU CANADA ATLANTIQUE

## Mots croisés

↓ Vertical -

1. Activité consistant à cueillir des mollusques.

3. L'un des éléments analysés par l'ACIA afin de s'assurer que les mollusques peuvent être consommés en sécurité.

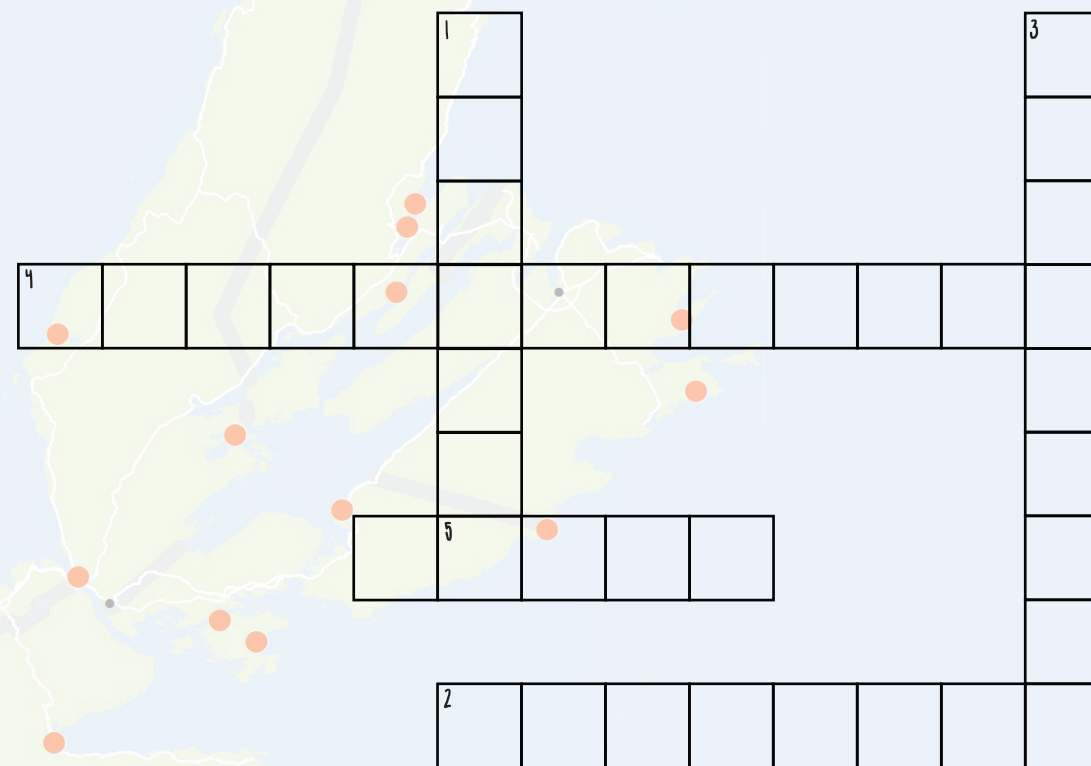
→ Horizontal

2. Les moules et les huîtres sont des exemples de ce type de mollusques.

4. Les mollusques sont sensibles à leur \_\_\_\_\_.

5. Il est illégal de cueillir des mollusques dans un secteur \_\_\_\_\_.

La carte en arrière-plan montre les emplacements d'échantillonnage de l'ACIA dans l'est du Canada



1. Recolte 2. Bactéries 3. Bivalves 4. Environnement 5. Ferme

Faites correspondre les coquillages et coloriez-les!



## Sais-tu que...

La Récolte des mollusques est une activité commerciale et récréative très populaire au Canada Atlantique.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) travaille avec d'autres départements gouvernementaux fédéraux pour contrôler et assurer la sécurité et la qualité des mollusques récoltés et vendus au Canada.

La surveillance des secteurs coquilliers effectuée par l'ACIA comprend l'analyse des concentrations de bactéries et de toxines chez les mollusques.

La majeure partie des mollusques analysés par l'ACIA sont des mollusques bivalves (moules, palourdes, pétoncles, huîtres, etc.).

Les mollusques bivalves sont très sensibles à la qualité de leur milieu marin. Si l'eau dans laquelle ils vivent est contaminée par les bactéries, les algues toxiques ou les polluants chimiques, ils accumuleront ces substances dans leur chair et deviendront dangereux pour la santé humaine.

Vérifiez avant de récolter! Confirmez qu'il y a ouverture là où vous comptez cueillir des mollusques. Là où il y a officiellement fermeture en raison de concentrations élevées de bactéries ou de toxines, il est à la fois illégal et dangereux de cueillir des mollusques.

Pour consommer sans risque des mollusques – il est important de récolter, d'entreposer, de manipuler et de préparer les mollusques et les crustacés de façon appropriée afin de prévenir les maladies. Pour de plus amples renseignements sur la salubrité des mollusques, visitez le site [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)