

## LES EFFETS DES DIOXINES ET FURANNES SUR LA SANTÉ

Les dioxines et les furannes sont des polluants présents partout dans l'environnement. Ils résultent de la combustion incomplète de substances organiques et peuvent autant être produites par l'activité humaine (par exemple, incinération de déchets) que par des phénomènes naturels (par exemple, feu de forêt).

Ces polluants s'accumulent majoritairement dans les graisses animales. C'est pourquoi la viande, les produits laitiers et le poisson contiennent des concentrations plus élevées que les fruits, les légumes ou les céréales.

On retrouve plusieurs molécules nocives dans la famille des dioxines et furannes. L'une des plus toxiques et le mieux connue est la tétrachlorodibenzodioxine. Elle peut :

- nuire au système reproducteur;
- nuire au développement;
- nuire au système immunitaire;
- interférer avec le système hormonal;
- causer un cancer.



## ESTIMATION DU RISQUE POUR LA POPULATION

Dans le cadre d'une évaluation du risque toxicologique, la Direction de santé publique a considéré les concentrations en dioxines et furannes mesurées dans différentes denrées prélevées à proximité du site Preissac Molybdénite (ainsi que dans une zone témoin) en 2015 et 2016 :

- petits fruits (bleuets, framboises);
- poissons (barbottes, dorés, brochets);
- petits gibiers (gélinottes, lièvres, canards).

## PEUT ÊTRE CONSOMMÉ RÉGULIÈREMENT (sans restriction)

- petits fruits
- viande de lièvre et de gélinotte huppée

## PEUT ÊTRE CONSOMMÉ OCCASIONNELLEMENT (maximum 4 portions par mois)

- dorés jaunes et grands brochets (en raison du mercure dans la chair)

**Le canard peut être consommé occasionnellement** par les adultes et adolescents.

**Pas de canard pour les femmes enceintes ou qui allaitent et les enfants de 6 mois à moins de 12 ans.**

## NE PEUT ÊTRE CONSOMMÉ

- barbottes brunes

**Les mères qui allaitent doivent tout particulièrement suivre ces recommandations, puisque leurs bébés pourraient être plus exposés au risque.**



Pour plus d'informations

Pour toute question, vous pouvez communiquer avec la Direction de santé publique du Centre intégré de santé et de services sociaux de l'Abitibi-Témiscamingue au :

**819 764-3264, poste 49422**

Une version électronique de ce dépliant et des cartes accompagnant les recommandations sont disponibles en ligne au :

**[www.cisss-at.gouv.qc.ca](http://www.cisss-at.gouv.qc.ca)**

Centre intégré  
de santé et de services  
sociaux de l'Abitibi-  
Témiscamingue

Québec

# CONTAMINATION DU SITE PREISSAC MOLYBDÉNITE

Mise à jour des recommandations

## Recommandations de santé publique



# Contamination du site Preissac Molybdénite : **Recommandations de santé publique**

## PRÉAMBULE

Le site Preissac Molybdénite est une ancienne mine de molybdène et de bismuth située en bordure de la route 395, à environ 6 km au sud de la localité de Preissac, en Abitibi-Témiscamingue.

Le ministère de l'Énergie et des Ressources naturelles (MERN) procédera à sa restauration prochainement.

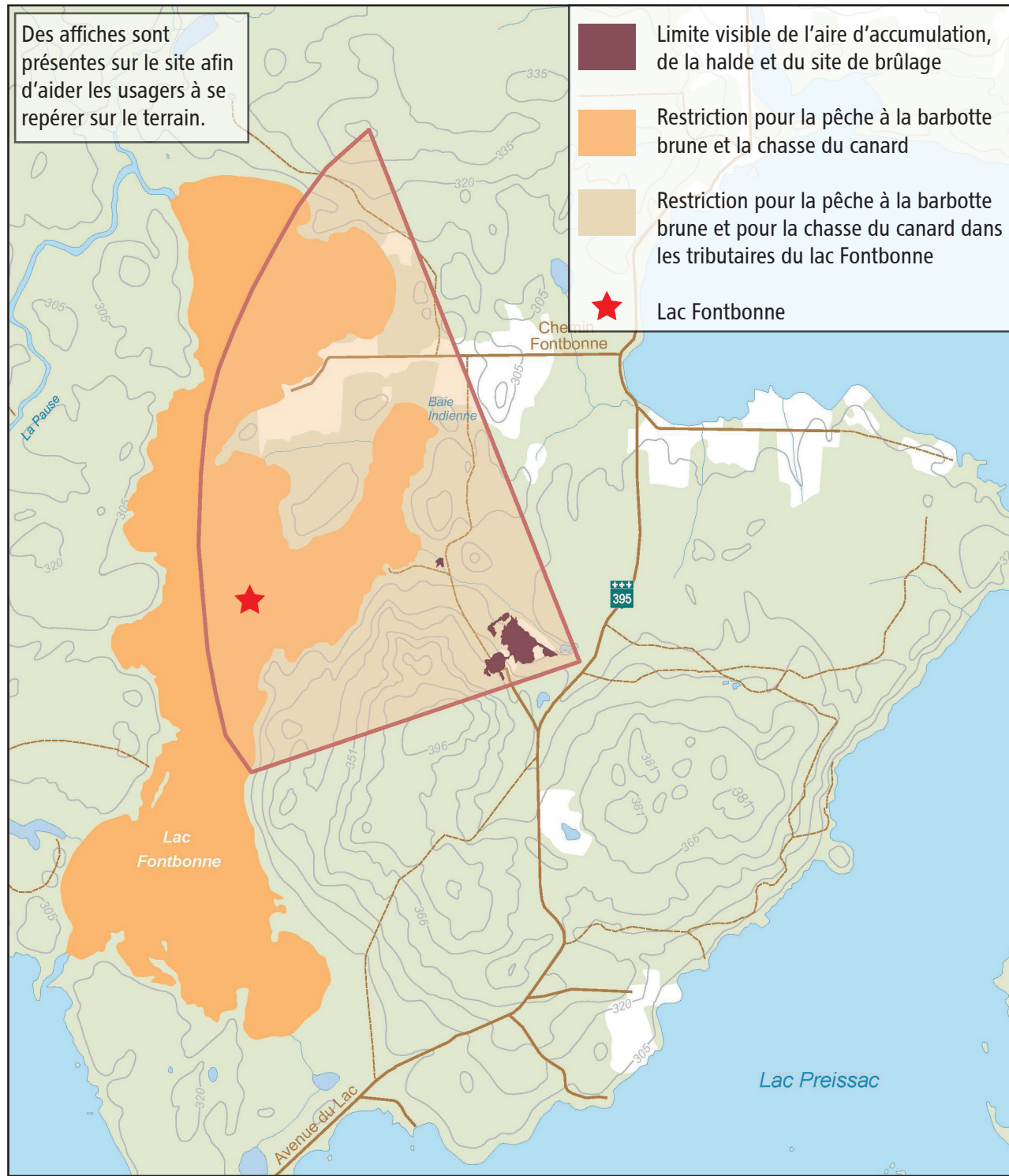
À cette fin, des études environnementales réalisées au cours des dernières années ont révélé que le site est contaminé par des composés toxiques cancérigènes, appelés dioxines et furannes.

La contamination du site ne provient pas des activités de la mine, mais bien d'activités de brûlage de barils de goudron qui auraient eu lieu après la fermeture de celle-ci.

Il est important de savoir que les dioxines et furannes sont présentes en faible concentration de façon naturelle dans l'environnement.

Cependant, dans le secteur du site Preissac Molybdénite les concentrations sont plus élevées que celles rencontrées habituellement dans la nature.

À titre préventif, afin que la population ne soit pas plus exposée qu'elle ne l'est déjà à ces contaminants, la Direction de santé publique émet des recommandations aux utilisateurs du territoire qui fréquenteraient ce secteur.



## RECOMMANDATIONS

- 1 Éviter de circuler dans le secteur des aires de brûlage (clairement identifié par des affiches sur le site) tant que le site n'aura pas été restauré.
- 2 Ne pas consommer de barbottes brunes pêchées dans les secteurs identifiés sur la carte.
- 3 Pour les femmes enceintes ou qui allaitent et les enfants de 6 mois à moins de 12 ans, ne pas consommer la chair des canards abattus dans les secteurs identifiés sur la carte.  
  
Pour les adolescents et les adultes, restreindre la consommation de chair de ces canards à 1 portion par semaine ou 4 portions par mois (consommation occasionnelle).
- 4 Aucune restriction n'est émise pour la chasse au gros gibier (orignal et ours).

Cependant, la Direction de santé publique souhaite connaître les concentrations en dioxines et furannes présentes dans la chair des orignaux et des ours fréquentant le secteur. Pour ce faire, elle demandera la collaboration des chasseurs qui abattront un animal dans le secteur du site. Ils seront invités à transmettre un échantillon de chair de la bête. La Direction de santé publique communiquera avec le chasseur concerné afin de l'informer du résultat de l'analyse.