



Gibier

1. A-t-on analysé les concentrations d'arsenic du gibier chassé dans la région de Yellowknife, Ndilq and Dettah?

Dans le cadre de l'Évaluation des risques pour la santé humaine et l'environnement (ÉRSHE)¹, on a demandé aux résidents des collectivités de la région de Yellowknife de participer à une étude volontaire sur les aliments traditionnels, pour laquelle ils devaient faire don d'échantillons d'aliments traditionnels pour analyse. Ainsi, 53 échantillons de gibier (castor, rat musqué, lièvre, orignal, ours noir, lagopède, canard colvert, petit fuligule, macreuse à ailes blanches, canard noir et téttras du Canada) chassés dans un rayon de 50 km autour de la mine Giant ont été obtenus. Des échantillons d'organes ont également été fournis.

Les concentrations d'arsenic dans les échantillons de castor et de rat musqué étaient semblables aux concentrations de fond. Les concentrations d'arsenic chez les canards (colvert, petit fuligule, macreuse à ailes blanches et canard noir) étaient environ deux fois plus élevées que les concentrations de fond, et les concentrations d'arsenic chez l'orignal étaient environ trois fois supérieures aux concentrations de fond. Chez certains petits animaux comme les lapins et les téttras du Canada, les concentrations d'arsenic étaient environ de quatre à cinq fois plus élevées que les concentrations de fond.

2. Est-il sûr de consommer du gibier chassé dans la région de Yellowknife, Ndilq et Dettah?

L'ÉRSHE s'est penchée sur trois cas de figure : les personnes qui ont une diète fondée sur les aliments traditionnels, les personnes qui ont une diète à teneur élevée en aliments traditionnels, et les personnes qui consomment principalement des aliments du commerce. L'évaluation des risques a révélé qu'il y avait très peu de différence dans les risques de cancer liés à l'arsenic entre les personnes qui, au cours de leur vie, suivent un régime alimentaire traditionnel et celles qui favorisent les aliments disponibles en supermarché. L'ÉRSHE a démontré que la consommation d'aliments traditionnels n'était pas un facteur dominant d'exposition à l'arsenic. Les avantages que présente la consommation d'aliments traditionnels sont supérieurs aux risques d'exposition à l'arsenic; nous recommandons donc aux résidents de la région de continuer à consommer des aliments traditionnels.

Messages clés

- Dans la région de Yellowknife, Ndilq et Dettah, diverses espèces de gibier ont fait l'objet d'analyses de leur contenu en arsenic.
- Une évaluation des risques pour la santé humaine et l'environnement a conclu qu'il y avait très peu de différences dans les risques de cancer liés à l'exposition à

l'arsenic entre les personnes qui consomment des aliments traditionnels et celles qui consomment des aliments du supermarché.

- Les avantages de la consommation d'aliments traditionnels sont supérieurs aux risques d'exposition à l'arsenic; nous recommandons donc aux résidents de la région de continuer à consommer des aliments traditionnels.

1 – Canada North Environmental Services. *Rapport final sur l'Évaluation des risques pour la santé humaine et l'environnement (ERSHE) de la mine Giant*, pour le compte du bureau de la Région de l'Ouest de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada. Projet n° 2385, 2018.