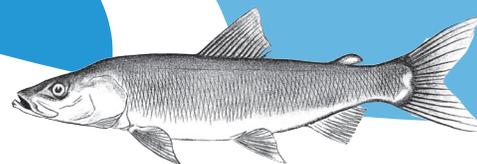




L'INCONNU

SANTÉ ENVIRONNEMENTALE —
SÉRIE DE FEUILLETS D'INFORMATION SUR LES CONTAMINANTS



QUE SAVONS-NOUS SUR L'INCONNU?

Aux Territoires du Nord-Ouest, les inconnus sont également appelés saumons du Mackenzie. Leur dos est noir et leurs flancs sont argentés. Ils peuvent atteindre une taille d'un mètre de longueur. Ils sont particulièrement gras.

Comme la plupart des autres espèces de poissons, les inconnus contiennent souvent du mercure, un métal lourd contaminant (*voir le feuillet d'information sur le mercure* – <http://www.hss.gov.nt.ca/fr>) qui peut s'accumuler dans les organes et dans la viande. Même s'ils deviennent prédateurs en vieillissant, les inconnus ont tendance à présenter de faibles niveaux de mercure.

L'INCONNU EST BON POUR NOUS!

L'inconnu est une excellente source de protéines, nécessaires pour former et régénérer toutes les parties du corps. L'inconnu est aussi une source de gras santé, du nom d'acides gras oméga-3, qui contribuent à la santé du cœur et favorisent le développement du cerveau.

Pour plus d'information nutritionnelle sur le poisson, consultez la série de feuillets d'information sur les aliments du ministère Santé et Services sociaux du GTNO, à <http://www.hss.gov.nt.ca/fr>.

EST-IL SÛR DE MANGER DE L'INCONNU?

Oui! L'inconnu peut être mangé sans danger. Il fait aussi partie de certains des meilleurs aliments pour la santé qui soient. Les bienfaits de la consommation de

l'inconnu dépassent de loin les risques d'exposition à des contaminants. L'administrateur en chef de la santé publique des TNO n'a jamais émis d'avis recommandant de réduire la consommation de l'inconnu.