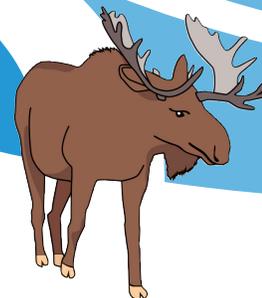




L'ORIGNAL

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



QUE SAVONS-NOUS SUR L'ORIGNAL?

Les orignaux sont des animaux terrestres. Ces animaux sont moins susceptibles d'accumuler de hauts niveaux de contaminants que les mammifères marins (comme les bélugas ou les phoques annelés). Les orignaux sont végétariens et occupent un rang inférieur dans la chaîne alimentaire. Les animaux qui n'en mangent pas d'autres ont aussi tendance à présenter de bas niveaux de contaminants.

Les orignaux âgés peuvent présenter des niveaux de mercure plus élevés dans leurs organes, en raison d'un processus du nom de bioaccumulation (*consultez le feuillet d'information « Survol des contaminants »* –

<http://www.hss.gov.nt.ca/fr>).

Les orignaux des TNO ont subi des prélèvements pour détection des contaminants. Les échantillons de leur viande en contiennent invariablement de faibles niveaux; toutefois le foie et les reins d'orignal peuvent présenter des niveaux plus élevés de certains contaminants, comme le cadmium (*consultez le feuillet d'information « Le cadmium »* – <http://www.hss.gov.nt.ca/fr>), qui est absorbé par les plantes dont cet animal se nourrit.

L'ORIGNAL EST BON POUR NOUS!

La viande, le foie, les reins et le sang d'orignal sont d'excellentes sources de protéines et de fer. Les protéines sont nécessaires pour former et régénérer toutes les parties du corps, tandis que le fer est assimilé par l'organisme pour assurer la santé sanguine.

La viande et le foie sont aussi d'excellentes sources de vitamines B, qui aident notre corps à convertir les aliments en énergie et sont importantes pour la santé de la peau, des cheveux, des nerfs et des muscles, ainsi qu'une croissance et un développement sains.

EST-IL SÛR DE MANGER DE L'ORIGNAL?

Oui! On peut manger de l'orignal sans danger. Il fait également partie de certains des meilleurs aliments pour la santé qui soient. Les bienfaits de la consommation de l'orignal dépassent de loin les risques d'exposition à des contaminants.

Le foie et les reins d'orignal peuvent présenter des niveaux plus élevés de certains contaminants, comme le cadmium (*consultez le feuillet d'information « Le cadmium »* –

<http://www.hss.gov.nt.ca/fr>). Pour des avis actualisés sur la consommation, visitez le site Web du ministère Santé et Services sociaux du GTNO (<http://www.hss.gov.nt.ca/fr>). **En suivant ces avis sur la consommation, vous pouvez manger tous les aliments traditionnels sans danger.**

Toutefois, la méthode la plus efficace pour réduire notre exposition au cadmium consiste à arrêter de fumer et à éviter la fumée secondaire.