



14ème législature

Question N° : 53472	De Mme Dominique Nachury (Union pour un Mouvement Populaire - Rhône)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture, agroalimentaire et forêt		Ministère attributaire > Agriculture, agroalimentaire et forêt
Rubrique >agroalimentaire	Tête d'analyse >poissons	Analyse > consommation. précautions.
Question publiée au JO le : 15/04/2014 Réponse publiée au JO le : 03/06/2014 page : 4498		

Texte de la question

Mme Dominique Nachury appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, sur les recommandations de l'Agence de sécurité alimentaire (Anses) quant à la consommation de poisson. En effet, l'Anses recommande d'en manger seulement deux portions par semaine et pas plus, du fait qu'il existerait des risques de contamination au mercure ou aux PCB. Saisie il y a un an par les autorités pour faire le point, l'Anses indique avoir "étudié différents scénarios" en tenant compte à la fois des "effets bénéfiques sur la santé" de la consommation des acides gras oméga 3 qu'on trouve principalement dans les poissons gras et du niveau de contamination des poissons en dioxine, MeHg (mercure organique) et PCB (polychlorobiphényles, isolant utilisé dans l'industrie) "dont l'action toxique est particulièrement importante pendant la période périnatale". Et les conclusions sont donc alarmantes. Ainsi, il est indiqué qu'il faut manger les deux portions de poisson "en variant les espèces et les lieux d'approvisionnement (sauvage, élevage, lieux de pêche) dans le cadre d'une alimentation diversifiée". La consommation de poissons d'eau douce fortement bio-accumulateurs (anguille, barbeau, brème, carpe, silure) est pour sa part limitée à deux fois par mois pour la population générale, mais à une fois tous les deux mois pour les femmes en âge de procréer, enceintes ou allaitantes ainsi que les enfants de moins de trois ans, les fillettes et les adolescentes... Par conséquent, au vu de ces éléments relativement inquiétants, elle lui demande son sentiment sur ce sujet.

Texte de la réponse

La consommation de poissons et de produits de la mer en général fait, depuis plusieurs années, l'objet d'évaluations sur le rapport entre les bénéfices sur le plan nutritionnel et les risques en termes d'exposition à certains contaminants chimiques, par l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). Les principaux contaminants concernés sont les PCB (polychlorobiphényles) et le méthylmercure (MeHg). Depuis de nombreuses années, des mesures de réduction des sources de pollution ont permis de diminuer la présence de ces contaminants dans l'environnement. Pour les PCB, leur production et commercialisation sont ainsi interdites en France depuis 1987. Par ailleurs, le plan PCB, mis en place en 2008 par les ministères en charge de l'écologie, de la santé et de l'agriculture, a notamment permis de réaliser une cartographie de la contamination des cours d'eau et de prendre les mesures nécessaires au retrait du marché des poissons potentiellement contaminés. Dans le cadre de ce plan, le démantèlement des transformateurs les plus contaminés a été réalisé et il se poursuit pour les plus faiblement contaminés. Au niveau européen, des dispositions ont été prises pour réduire l'exposition de la population à ces contaminants, notamment par la fixation en 2006 de teneurs maximales à ne pas dépasser dans les denrées, incluant les produits de la pêche. Elles ont pour principal

objectif de réduire l'exposition liée à la consommation de denrées contaminées, en excluant celles-ci du marché. L'établissement de ces teneurs maximales est complétée par des recommandations de consommation émises par l'Anses. Celles-ci permettent de sensibiliser les consommateurs, en particulier les populations les plus sensibles (jeunes enfants, femmes enceintes et en âge de procréer) au regard des effets toxiques de ces contaminants. Les recommandations de consommation de certaines espèces de poissons ont ainsi pour objectif de conserver les bénéfices nutritionnels (apports en acides gras essentiels, protéines, vitamines, minéraux et oligo-éléments), tout en limitant au minimum l'exposition à des contaminants chroniques qui sont apportés principalement par ces poissons. Pour le MeHg comme pour les PCB, la seconde étude de l'alimentation totale (EAT 2, menée par l'Anses, publiée en 2011), dont l'objet est d'évaluer l'exposition des consommateurs à environ 300 substances en recherchant leur présence dans des aliments représentatifs du régime alimentaire des français, analysés tels que consommés, montre que les dépassements des valeurs toxicologiques de référence (valeurs en-dessous desquelles un contaminant peut être ingéré tous les jours de la vie sans induire d'augmentation particulière de risque d'apparition d'effets néfastes) sont très rares pour la population française et que l'exposition à ces contaminants a diminué entre l'EAT 1 (2004) et l'EAT 2 (2011).