



## 17ème législature

<b>Question N° :</b> 1772	De <b>M. Boris Tavernier</b> ( Écologiste et Social - Rhône )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Santé et accès aux soins		<b>Ministère attributaire</b> > Santé et accès aux soins
<b>Rubrique</b> > santé	<b>Tête d'analyse</b> > Enjeu de santé publique - Contamination du thon au mercure	<b>Analyse</b> > Enjeu de santé publique - Contamination du thon au mercure.
Question publiée au JO le : <b>05/11/2024</b> Date de changement d'attribution : <b>24/12/2024</b>		

### Texte de la question

M. Boris Tavernier attire l'attention de Mme la ministre de la santé et de l'accès aux soins sur un nouveau scandale de santé publique concernant la contamination au mercure du thon et la faillite complète de la politique française et européenne de régulation des contaminants dans l'alimentation révélées par l'association Bloom. Le mercure est un puissant neurotoxique, considéré par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) comme l'une des dix substances les plus préoccupantes pour la santé publique, au même titre que l'amiante ou l'arsenic. De nombreuses études scientifiques soulignent qu'une exposition chronique au mercure, même à faibles doses, peut avoir des effets irréversibles sur le système neuromoteur, augmenter le risque de maladies neurodégénératives et de sénilité précoce, ou encore avoir des effets délétères sur le système immunitaire, reproducteur, cardiovasculaire ou encore rénal. On doit donc tout faire pour limiter au maximum l'exposition au mercure de la population et notamment des publics vulnérables : les nourrissons, les enfants et adolescents, les femmes enceintes, les personnes malades et âgées. Or les révélations de Bloom montrent que si l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) jugeait dès 2015 que « le thon, l'espadon, la morue, le merlan et le brochet ont été les principaux contributeurs à l'exposition alimentaire au méthylmercure », le thon, poisson le plus consommé en France, avec une consommation de près de 5 kilogrammes en moyenne par personne et par an en équivalent poids vif et quelques 64 000 tonnes de thon en conserve écoulées chaque année, bénéficie d'un régime d'exception en matière de norme concernant le mercure. Ainsi, alors que le cabillaud, les sardines, les anchois, le maquereau ou le hareng doivent respecter une teneur maximale en mercure de 0,3mg/kg et que les produits de la mer doivent, en général, respecter une teneur maximale de 0,5mg/kg, la teneur maximale en mercure dans le thon peut aller jusqu'à 1mg/kg. De plus, le rapport de Bloom indique que cette teneur maximale s'applique au thon frais et que « entre le thon frais et le thon en boîte, la concentration en mercure peut théoriquement passer de 1mg/kg à 2,7mg/kg. La norme qui s'applique au thon en boîte peut donc être jusqu'à neuf fois plus élevée que celle d'une sardine fraîche ». Et ce d'autant plus que, sur les 150 boîtes de thon en conserve que l'association Bloom a collectées en France et en Europe, 100 % des boîtes étaient contaminées au mercure, que plus de la moitié d'entre elles dépassaient les 0,3mg/kg, que dix pour cent dépassaient 1mg/kg et qu'une boîte de la marque Petit Navire achetée dans un Carrefour City parisien affichait une teneur record de 3,9 mg/kg. Tenant compte des conclusions de l'EFSA, tout devrait être mis en œuvre pour réduire la promotion et la consommation de thon en France, ce poisson figurant parmi les plus contaminés au mercure. Ainsi, M. le député alerte Mme la ministre sur le fait que Santé publique France fait la promotion du thon en conserve sur le site *mangerbouger.fr* sans avertir sur les risques que sa consommation entraîne chez les femmes enceintes, les nourrissons, les enfants, les adolescents, les personnes malades. Il souhaite également savoir si elle compte porter une loi Evin sur le thon afin d'interdire la publicité sur le thon en conserve.

