

Plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique dans les produits de la pêche – 2009

CONTEXTE

Les produits de la pêche présentent la faculté d'accumuler certains contaminants chimiques présents naturellement et/ou introduits accidentellement lors de pollutions chroniques ou ponctuelles du milieu aquatique.

Le plan définissait ainsi les recherches à conduire sur les principaux résidus et contaminants chimiques actuellement identifiés comme étant susceptibles de présenter un risque pour la santé publique *via* les produits pêchés en mer et en eau douce, débarqués ou manipulés dans les établissements agréés sur le territoire métropolitain et les DOM.

Ce plan de surveillance répond ainsi aux objectifs fixés par le point D du chapitre II, de l'annexe III du Règlement (CE) n°854/2004 en matière de surveillance des niveaux de contamination des parties comestibles des produits de la pêche par les contaminants du milieu aquatique, notamment ceux pour lesquels le règlement (CE) n°1881/2006 précise les limites maximales réglementaires.

CADRE REGLEMENTAIRE

Au sein des Etats membres de l'Union européenne, les seuils réglementaires pour la recherche de métaux lourds, HAP et dioxines, PCB sont fixés par le règlement (CE) n°1881/2006 du 19 décembre 2006 *portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires*.

Il n'existe à ce jour aucun seuil réglementaire pour les molécules de pesticides recherchées dans le cadre de ce plan de surveillance. Néanmoins, le laboratoire national de références pour les résidus de pesticides (ANSES, Laboratoire de sécurité des aliments de Maisons-Alfort) a fourni des « seuils d'alerte » pour chacune des molécules recherchées au-delà desquels des investigations complémentaires doivent être menées.

MODALITES DE MISE EN OEUVRE

En ce qui concerne la réalisation le bilan de ce plan de surveillance, 93,5 % des échantillons programmés ont été prélevés, il s'appuie ainsi sur 711 prélèvements.

Les analytes recherchés dans le cadre de ce plan de surveillance sont :

Dioxines, PCB de type dioxine (PCB DL), PCB non dioxine like (PCB-NDL) :

- . dioxines PCDD (7 congénères)
- . furanes PCDF (10 congénères)
- . PCB de type dioxine ou dioxine-like (PCB-DL) (12 congénères)
- . PCB non dioxine like (PCB-NDL) : congénères 28, 52, 101, 138, 153 et 180.

Métaux lourds :

- . plomb
- . cadmium
- . mercure

Pesticides :

- . pesticides organochlorés : Dichlorvos, HCB/ HCH a/ HCH b/ HCH g/ DDT et métabolites/ chlordane (a, g, oxy)/ aldrine- dieldrine/ endrine/ heptachlore-heptachlorépoxyde/ endosulfan/ Chlorothalonil ;
- . pesticides organophosphorés : chlorpyrifos éthyl, chlorpyrifos méthyl, pirimiphos méthyl diazinon.

Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (HAP) :

Les 15 molécules suivantes doivent être systématiquement recherchées, conformément à la Recommandation de la Commission du 4 février 2005 *sur l'exécution de mesures supplémentaires des teneurs en hydrocarbures aromatiques polycycliques dans certaines denrées alimentaires* :

Benz[a]anthracene	Benzo[b]fluoranthene	Benzo[j]fluoranthene
Benzo[k]fluoranthene	Benzo[g,h,i]perylene	Benzo[a]pyrene
Chrysene	Cyclopenta[c,d]pyrene	Dibenz[a,h]anthracene
Dibenzo[a,e]pyrene	Dibenzo[a,h]pyrene	Dibenzo[a,i]pyrene
Dibenzo[a,l]pyrene	Indeno[1,2,3-c,d]pyrene	5-methylchrysene

RESULTATS

7 non-conformités ont été signalées dans le cadre de ce plan de surveillance, soit un taux de conformité de 99 %.

6 dépassements des seuils réglementaires communautaires (sur 257) ont été constatés en ce qui concerne les métaux lourds et plus précisément en mercure (lamproie, sabre argenté, thons, thonine, requin mako), soit un taux de conformité de 97,6%.

De plus, un résultat non-conforme sur une sardine a été observé sur les 254 analyses de dioxines et PCB réalisées, soit un taux de conformité de 99,6%.

Aucun dépassement n'a été observé pour les recherches de pesticides et d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP).

CONCLUSIONS ET PERSPECTIVES

Le plan de surveillance des contaminants chimiques du milieu aquatique 2009 présente des résultats qui établissent que les produits de la pêche mis sur le marché en France sont conformes en ce qui concerne les recherches de pesticides et d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP).

Les quelques non-conformités observées concernant le mercure ont permis, quant à elles, de confirmer l'importance des recommandations de consommation de l'ANSES.

Par ailleurs, la non-conformité en dioxines et PCB de type dioxines observée sur un prélèvement de sardine de la Baie de Seine a été intégrée dans les mesures de gestion qui ont été prises localement.

Enfin, l'AFSSA a publié le 14 Juin 2010 un avis¹² relatif aux bénéfices / risques liés à la consommation de poissons dans lequel elle *recommande donc à l'ensemble de la population dans le cadre d'une alimentation diversifiée, la consommation de 2 portions de poissons par semaine, dont une à forte teneur en EPA¹³ et DHA¹⁴, en variant les espèces et les lieux d'approvisionnement (sauvage, élevage, lieux de*

¹² <http://www.afssa.fr/Documents/RCCP2008sa0123.pdf>

¹³ acide eicosapentaénoïque

¹⁴ acide docosahexaénoïque

pêche etc...). Cette consommation permet une couverture optimale des besoins en nutriments tout en limitant le risque de surexposition aux contaminants chimiques.

Pour ce qui concerne les femmes en âge de procréer, enceintes ou allaitantes ainsi que les enfants de moins de 3 ans, les fillettes, et les adolescentes, il convient d'éviter, à titre de précaution, la consommation de poissons dits bioaccumulateurs de PCB, notamment anguille, barbeau, brème, carpe et silure.

Pour ce qui concerne les femmes enceintes ou allaitantes et les enfants de moins de 3 ans, il convient, de limiter la consommation de poissons prédateurs sauvages et d'éviter, à titre de précaution, celle d'espadon, marlin, siki, requin et lamproie en raison du risque lié au MeHg.

Pour aider le consommateur dans ses choix, l'agence rendra disponibles sur son site internet la liste des poissons et leurs caractéristiques, ainsi que des options de consommation qui permettront d'approcher au mieux ces recommandations en fonction des habitudes alimentaires et des préférences de chaque consommateur.

Références réglementaires :

Règlement (CE) n°882/2004, Règlement (CE) n°853/2004, Règlement (CE) n°854/2004, Règlement (CE) n°1881/2006, Règlement (CE) n°1883/2006, Règlement (CE) n°333/2007, Règlement (CE) n°2073/2005