

DU MERCURE DANS LES POISSONS

Les poissons de mer sont souvent chargés de mercure : 31,6 % de produits à base de poissons importés contiendraient du mercure selon l'OFSP (1999). En 2001, nos résultats démontrent que près de 27 % des thons ont des teneurs en mercure dépassant la valeur limite autorisée. Cette proportion est confirmée par les résultats 2002.

Entre le problème de la vache folle, les antibiotiques dans les volailles de Chine, les antibiotiques et/ou les stimulants de croissance dans les poissons d'élevage et le mercure dans les thons sauvages, les consommateurs ne savent plus que choisir !

Durant ces trois dernières années, nous avons recherché le mercure dans diverses espèces de poissons d'origines différentes ainsi que dans les poissons du lac Léman et des rivières genevoises.

ÉCHANTILLONS

Les lottes et une grande partie des perches proviennent du lac Léman, les truites des rivières genevoises et tous les autres poissons, frais ou surgelés, ont été prélevés dans les commerces genevois.

Espèces contrôlées : thon, saumon (frais et fumé), cabillaud, baudroie, filets de loup, lieu jaune, filets de carrelet, filets de rascasse, filets de bondelle, filets de féra, filets de sandre, filets de silure, filets de plie, brochet, veau de mer, filets de merlan, perche et lotte.

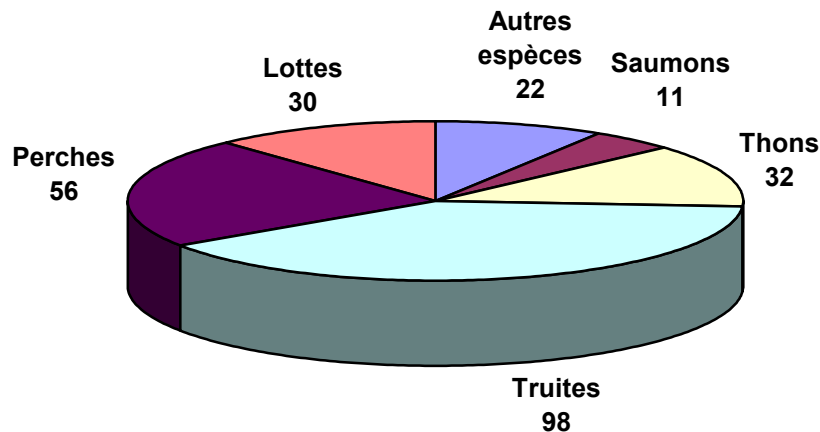
Provenance : lac Léman, rivières genevoises, Baltique (Finlande, Russie, Pologne, Allemagne, Danemark et Suède), autres pays (France, Estonie, Turquie, Canada, Ecosse, Hollande et Irlande du Nord).

Les résultats généraux sont présentés dans le tableau ci-dessous :

ESPECES	PROVENANCE	ANNEE			CONFORMES	NON CONFORMES
		2000	2001	2002		
Thons	France		4		1	3
Thons	France			8	3	5
Thons	Autres		7		4	3
Thons	Autres			13	10	3
Saumons	Norvège		6		6	0
Saumons	Ecosse		4		4	0
Saumons	Baltique		1		1	0
Perches	Léman	47			47	0
Perches	Commerce		9		9	0
Lottes	Léman	30			30	0
Truites	Genève		98		98	0
Autres espèces	Commerce		22		22	0

RÉPARTITION DES ÉCHANTILLONS

Echantillons analysés en fonction des espèces - Prélèvements 2000 - 2002



RÉSULTATS

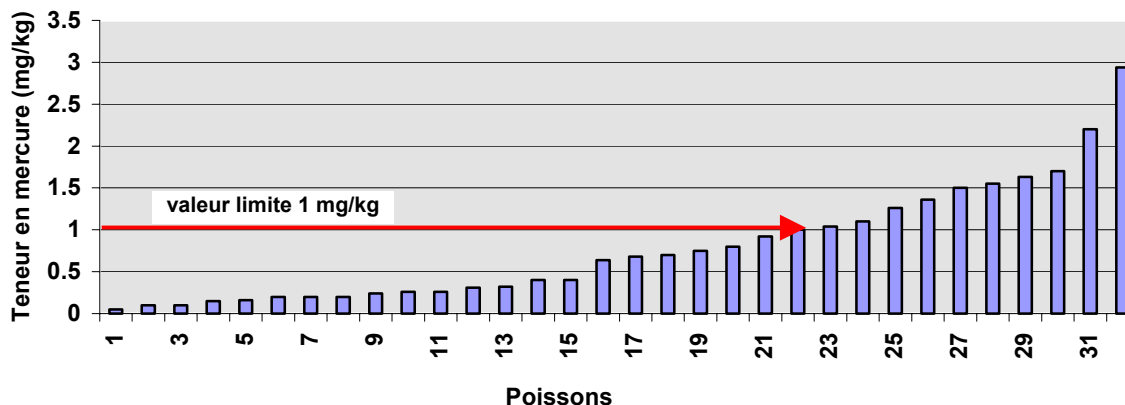
Thons

Le problème principal de la contamination mercurielle est illustré par l'analyse de cette espèce.

Tous les thons analysés contiennent du mercure dont :

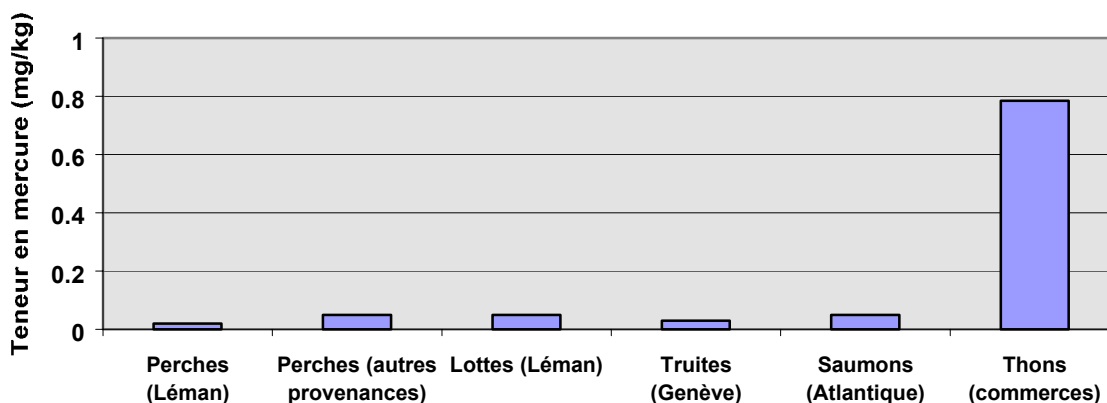
- 50 % avec des teneurs qui dépassent la valeur de tolérance de 0,5 mg/kg et
- 28 % avec des teneurs supérieures à la valeur limite fixée par la législation de 1 mg/kg.

Mercure dans les thons



Le graphique ci-dessous permet d'apprécier les différences de concentrations observées entre les espèces de poissons.

Comparaison de la teneur en mercure dans les thons et les autres poissons



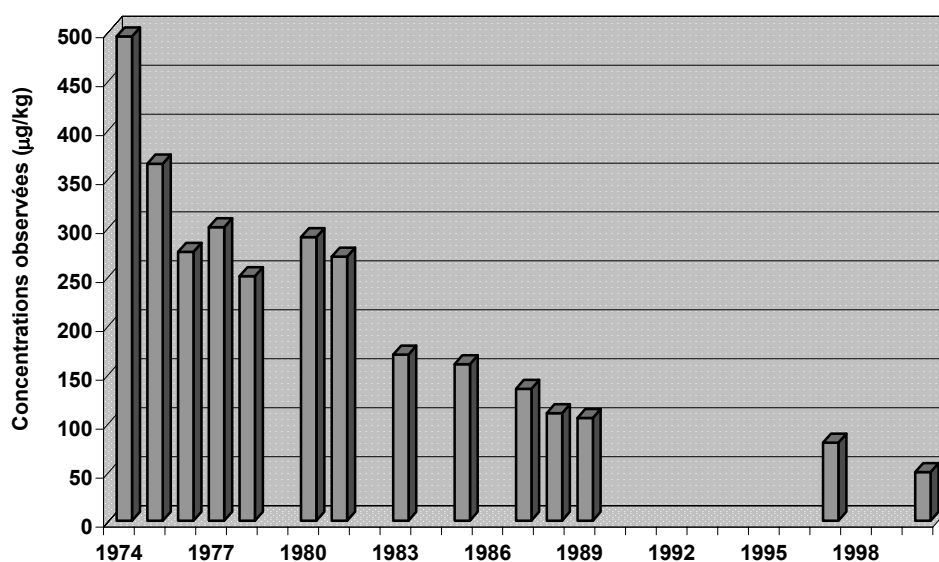
Perches et lottes du lac Léman

Les perches du Léman sont très connues et appréciées des gastronomes : de très nombreux restaurants lémaniques les affichent sur leur carte.

Dans le cadre de la Commission internationale pour la protection des eaux du lac Léman (CIPEL), l'analyse des perches et des lottes a débuté dans les années 70.

En 2000, la teneur moyenne en mercure dans les perches est de 0,02 mg/kg avec une valeur maximale de 0,08 mg/kg, celle des lottes est de 0,05 mg/kg avec un maximum à 0,08 mg/kg.

Les mesures prises ces dernières décennies pour améliorer la qualité des eaux du lac Léman portent leurs fruits. L'amélioration constatée est confirmée par la diminution générale de la teneur en mercure dans les poissons, comme le démontre le graphique ci-dessous pour le cas des lottes.



Nous avons également analysé des filets de perche et de féra importés.

La teneur moyenne en mercure mesurée est relativement faible, inférieure à 0,05 mg/kg. Seuls trois poissons d'origines polonaise, russe et canadienne renferment plus de mercure (entre 0,2 et 0,3 mg/kg).

Truites des rivières genevoises (années 2000-2001)

Le mercure est présent dans tous les poissons analysés (98 échantillons) mais en concentrations relativement faibles (0,03 à 0,07 mg/kg), ce qui est comparable aux poissons du lac Léman.

Saumons

Les quelques saumons provenant de l'Atlantique du Nord et de la mer Baltique ne sont pas contaminés par le mercure et présentent une contamination inférieure à 0,05 mg/kg.

CONCLUSION

Le thon est le poisson le plus contaminé, de nos jours, par le mercure : 28 % des échantillons analysés se sont révélés non consommables au sens de l'Ordonnance sur les substances étrangères et les composants du 26 juin 1995 (OSEC, RS 817.021.23). La grande difficulté rencontrée dans la surveillance de ce marché réside dans la disparité observée entre individus, ce qui ne permet pas d'apprécier la valeur d'un lot lors des contrôles.