



Ensemble Pour La Planète
Initiative citoyenne pour la Nature
et l'Homme

BP 32008 - 98 897 NOUMEA
Cedex

Tél. 29 88 45 / 93 55 81

Site internet : <http://www.eplp.asso.nc>

Courriel : eplp.asso@gmail.com



Union Fédérale des
Consommateurs QUE CHOISIR
de Nouvelle-Calédonie
8 rue LACAVE-LAPLAGNE -
TRIANON

BP 2357 98846 NOUMEA CEDEX

Tel/Fax : (687) 28.51.20

Courriel :

contact@nouvellecaledonie.ufcquechoisir.fr

Site : <http://www.ufcnouvellecaledonie.nc>

Communiqué de presse

Gare au mercure dans les poissons

La consommation de poisson est la principale source d'exposition alimentaire de l'homme au mercure.

Cette exposition dépend du **niveau de contamination** des poissons consommés (niveau différent d'un poisson à l'autre, pour une même espèce), de la **taille des portions servies** dans l'assiette, qui peut être différente entre un enfant et un adulte, ainsi que de la **fréquence de consommation**. La quantité totale de mercure ingérée par un humain doit être rapportée à son poids : pour une même quantité de mercure ingérée, la toxicité est plus importante pour un enfant, moins lourd qu'un adulte. Les préconisations de consommation dépendent donc de plusieurs facteurs et les hypothèses considérées peuvent expliquer que ces préconisations soient plus ou moins sévères.

En mars 2011, EPLP est alerté par un couple d'adhérents, grands consommateurs de poisson, de sa très forte contamination au mercure. EPLP s'adresse au gouvernement pour demander les résultats d'analyses de mercure dans les poissons. Suite à cette interpellation, fin août 2011, le gouvernement émet, après enquêtes de la DAVAR et de la DASS, notamment sur 299 parturientes, des préconisations de consommation des poissons pélagiques. En septembre 2011, après plusieurs mois de relance et grâce à la ténacité d'EPLP, la DAVAR communique enfin les résultats d'analyses de mercure dans les poissons effectuées entre 2005 et 2011. Ces analyses montrent la très forte contamination de certaines espèces de poissons pélagiques, contamination connue depuis 2005 et spécifiquement relevée par une mission de l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission Européenne en 2007.

Rappelons qu'en Union Européenne, les poissons pélagiques sont interdits de commercialisation lorsque leur niveau de contamination en mercure est supérieur à 1 mg/kg de chair.

Depuis 2011, EPLP interpelle en vain le gouvernement pour que des mesures identiques soient prises en Nouvelle-Calédonie : seul un affichage (depuis 2015) sur certains lieux de vente recommande à la population à risque (femmes enceintes ou allaitantes, enfants de moins de 30 mois) de ne pas consommer espadon et marlin. Cette communication est dangereuse puisqu'elle incite « en creux » les autres groupes de population à consommer ces espèces.

Aujourd'hui sont publiés les résultats des analyses 2015 de mercure dans les poissons. Ils **confirment la très forte contamination des grands pélagiques** (cf annexe).

Face au risque en matière d'exposition alimentaire au mercure et sur la base des données de concentration moyenne et maximale en mercure mesurées depuis 2005, EPLP et UFC Que Choisir recommandent **à toute la population de ne pas consommer marlin et espadon.**

Le tableau ci-dessous précise les recommandations pour les populations sensibles.

La démonstration de la toxicité du mercure n'est plus à faire. EPLP a demandé en vain au gouvernement d'interdire la commercialisation des grands pélagiques présentant une contamination supérieure à 1 mg/kg de chair. Puisque des analyses libératoires ne semblent pas être possibles pour, nous dit-on, des considérations financières, et face au niveau de contamination mesuré, **EPLP et UFC demandent l'arrêt immédiat de la commercialisation de l'espadon et du marlin et de tout produit de transformation en contenant.**

Rappelons que pour une alimentation équilibrée, la consommation de poisson est importante, qu'elle doit être régulière et diversifiée.

Pour le conseil d'administration d'EPLP

La présidente

Martine CORNAILLE

Nouméa, le 15 avril 2016

CONTACT PRESSE : 93 55 81

Pour le conseil d'administration de UFC Que Choisir Nouvelle-Calédonie

La vice-présidente

Françoise KERJOUAN

Nouméa, le 15 avril 2016

CONTACT PRESSE : 75 13 24

Les produits de la mer cités ci-dessous sont ceux pour lesquels des mesures ont été effectuées.

RECOMMANDATIONS UFC QUE CHOISIR NC / EPLP

NOMBRE DE REPAS MAX / MOIS

Sources : Données brutes DAVAR de 2005 à 2015

Nombre de repas max / mois		Espèces	Concentration moyenne mercure (ppm)	Concentration maximum mercure (ppm)
Population Générale	Populations sensibles *			
NR	NR	Marlin	4,47	20,67
NR	NR	Espadon	2,15	5,03
	NR	Saumon des Dieux	0,82	2,09
	<1	Thon Bachi	0,78	0,98
	< 2	Vivaneau	0,57	0,77
	< 2	Marlineau	0,39	0,91
	< 2	Dorade	0,33	0,33
	< 2	Thon Blanc	0,33	0,86
	< 2	Tazar	0,29	1,01
	< 2	Voilier	0,28	0,66
	< 2	Thon Jaune	0,20	0,59
	4	Mahi Mahi **	0,20	0,32
	4	Pouate	0,20	0,20
	4	Rouget	0,17	0,31
	4	Loche	0,12	0,27
	4	Bossu	0,12	0,24
	4	Crabe	0,08	0,26
	8	Maquereau	0,07	0,16
	8	Bec de canne	0,05	0,08
	8	Crevettes	0,04	0,09
	SR	Poulpe	0,03	0,04
	SR	Picot	0,03	0,03
	SR	Aiguillette	<0,028	<0,028
	SR	Bigorneau	<0,028	<0,028
	SR	Huître	<0,028	<0,028
	SR	Troca	<0,028	<0,028
	SR	Dawa	<0,028	<0,028
	SR	Mulet	<0,028	<0,028
	SR	Perroquet	<0,028	<0,028
	SR	Raie	<0,028	<0,028

* Femmes en âge de procréer / femmes enceintes / femmes allaitantes / enfants

** pas d'analyse en 2015 – seuil UE à 0,5 ppm

NR = Non recommandé

SR = Sans restriction

Annexe

Paramètres de contamination pour espadon et marlin : concentration en mercure, exprimée en ppm (mg de mercure par kg de poids frais). Données issues du rapport AFSSA Saisine n°2006-SA-0003 (page 2/6 ; données DGAL de 1999 à 2005) et du rapport de la DGAL Bilan pspc 2014, données issues des plans de surveillance de la Nouvelle-Calédonie de 2005 à 2015.

	Espadon (AFSSA 2006)	Espadon (DGAL 2014)	Espadon NC	Marlin (AFSSA 2006)	Marlin NC
Nombre d'échantillons	46	10	14	4	45
Concentration en mercure, exprimée en ppm (mg de mercure par kg de poids frais)					
Moyenne	1,011	1,603	2,146	1,466	4,470
Ecart-type	0,627	<i>nr</i>	1,145	1,637	4,953
Minimum	0,025	0,553	0,831	0,005	0,092
Maximum	2,050	3,06	5,032	3,600	20,671
P95	1,960	2,868	4,067	3,342	16,933
Nombre d'échantillons selon le degré de contamination					
Nb \leq 0,5 ppm	10	<i>nr</i>	0	2	3
0,5 < Nb \leq 1	13	<i>nr</i>	3	0	7
1 < Nb \leq 1,5	10	<i>nr</i>	1	0	4
1,5 < Nb \leq 2	11	<i>nr</i>	4	1	5
2 < Nb \leq 2,5	2	<i>nr</i>	2	0	1
2,5 ppm < Nb	0	<i>nr</i>	4	1	25
% échantillons > 1 ppm	50 %	1 échantillon	79%	50%	78%

nr = non renseigné

Hypothèses et références

Dose Hebdomadaire Tolérable Admissible de 1,3 µg/kg de poids corporel et taux de conversion méthylmercure / mercure total de 1 ; référence EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM) Scientific Opinion on the risk for public health related to the presence of mercury and methylmercury in food. EFSA Journal 2012; 10(12):2985.

Poids des enfants : 8 kg ; Poids des femmes enceintes : 58 kg ; Poids des adultes : 60 kg ; Taille de la portion : 60 gr pour les enfants, 150 gr pour les adultes ; référence AFSSA Avis relatif à la consommation des poissons prédateurs pélagiques, en particulier l'espadon, à la Réunion vis-à-vis du risque sanitaire lié au méthylmercure – saisine n°2006-SA-0003