

Les PCB et les poissons du Léman: Que manger ?

Recommandations pour la consommation (situation 2016)

La qualité de l'eau du Léman est excellente et permet le développement d'importants effectifs de poissons prisés pour la pêche. Toutefois, certaines substances industrielles produites dans le passé sont très peu biodégradables et affectent aujourd'hui encore le lac.

Ainsi, les PCB, bien qu'interdits depuis le siècle passé compte tenu de leur toxicité pour les humains et les animaux, sont toujours présents dans les écosystèmes aquatiques de nombreuses régions – où ils contaminent les poissons et leurs prédateurs – se concentrant dans les graisses tout au long de la chaîne alimentaire.

Les suivis effectués par les autorités sur les poissons du Léman permettent d'émettre les recommandations suivantes pour éviter les risques pour les consommateurs.

Féras (corégones), perches, brochets, lottes, écrevisses

Les **féras** et les **perches** lémaniques, qui se nourrissent essentiellement de planctons, sont quasiment exemptes de PCB. C'est une très bonne nouvelle, vu la valeur culinaire de ces espèces qui représentent plus de 90% des prises des pêcheurs dans le Léman.

Il en va de même pour les **écrevisses** et la plupart des autres poissons pêchés dans le Léman.

→ **Ces espèces peuvent être consommées sans restriction.**

Ombles et truites lacustres

Les **ombles-chevaliers** et les **truites lacustres** sont des poissons plus carnivores et plus gras, ils concentrent donc plus les PCB tout au long de leur croissance. Lorsqu'elle ne dépasse pas un repas hebdomadaire, la consommation des **ombles-chevaliers** et des **truites lacustres** commercialisés demeure sans risque.

Cependant, veuillez être attentif au fait que la majorité des **ombles-chevaliers de plus de 39 cm** et des **truites lacustres de plus de 54 cm** présentent une concentration de PCB dépassant les normes admises pour la vente de ces poissons. Ces **ombles-chevaliers** et **truites lacustres** de grande taille doivent n'être consommés qu'**exceptionnellement** et ne doivent pas être commercialisés sans s'assurer qu'ils respectent les normes imposées par la législation sur les denrées alimentaires.

Toute vente ou remise d'un poisson par un pêcheur de loisir (même à titre gratuit), hors du cercle familial, est assimilé à du commerce ; ces pratiques sont soumises au droit alimentaire.

→ **La consommation de ces espèces ne devrait pas dépasser un repas par semaine.**

Pour plus d'informations :

Les résultats des analyses se trouvent sur le site de la Commission internationale pour la protection des eaux du Léman CIPEL (www.cipel.org)

Contacts pour le canton de Vaud :

- Christian Richard, chimiste cantonal (SCAV), tél 021 316 43 13
- Frédéric Hofmann, section chasse, pêche et surveillance (DGE), tél 021 557 86 30