Bureau d'information et de communication

Rue de la Barre 2
1014 Lausanne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PCB dans les ombles chevaliers du Léman: les analyses sont rassurantes, mais les investigations continuent

A la suite d'analyses récentes ayant détecté une contamination au PCB chez des ombles chevaliers du Léman, les contrôles complémentaires ont montré que la situation n'était pas alarmante. L'avis de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) a néanmoins été sollicité pour définir d'éventuelles mesures garantissant la sécurité sanitaire des consommateurs. Celles-ci seront harmonisées entre la France et la Suisse.

Au début du mois de mai, la Commission internationale pour la protection des eaux du Léman (CIPEL) a rendu publics des résultats d'analyses de PCB et dioxines dans les poissons du lac. Sur cinq ombles chevaliers analysés, l'un d'entre eux dépassait de moitié la norme fixée par l'Union européenne. Ce constat avait conduit les autorités à mettre sur pied un programme d'investigations complémentaires qui devait permettre, le cas échéant, de prendre des mesures ciblées garantissant la sécurité alimentaire à long terme.

Les résultats de ces analyses complémentaires engagées pour mesurer la contamination des poissons du lac Léman les plus fréquemment consommés viennent de parvenir au Préfet de Haute-Savoie et aux chimistes cantonaux de Vaud, Valais et Genève.

Les autorités sanitaires françaises et suisses qui les ont étudiés en commun les ont jugés satisfaisants puisque les mesures effectuées sur toutes les espèces donnent des teneurs en PCB et dioxines inférieures au seuil réglementaire de 8 pg* par gramme de chair de poissons.

Les taux de PCB mis en évidence dans les brochets, les corégones, les truites, les perches, les lottes et les écrevisses sont très inférieurs à la norme européenne et confirment l'absence de risque sanitaire de ces espèces.

Pour l'omble chevalier, si les chiffres sont également rassurants puisque aucun des nouveaux spécimens analysés ne dépasse la norme précitée, il est nécessaire de tenir compte de l'augmentation de la contamination avec l'âge et la taille du poisson, qui peuvent être supérieurs à ceux des échantillons analysés.

En conséquence, l'ensemble des résultats recueillis sur le Léman a été communiqué à l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA), en sollicitant son avis sur les conditions dans lesquelles il serait possible de consommer les ombles chevaliers, tout en garantissant la sécurité sanitaire des consommateurs.

Le public et les pêcheurs du Léman seront informés immédiatement des recommandations sanitaires de cet organisme, dont les autorités des cantons de Vaud, Valais et Genève tiendront compte pour édicter des mesures portant sur la pêche des ombles chevaliers du Léman. Ces mesures devraient être harmonisées entre la France et la Suisse.

* Un picogramme (pg) = 10 puissance -12 gr.

Bureau d'information et de communication de l'Etat de Vaud

Lausanne, le 17 juin 2008

Bernard Klein, chimiste cantonal vaudois, 079 644 11 61 Patrick Edder, adjoint du chimiste cantonal de Genève, 022 327 39 00 Célestin Thétaz, chimiste cantonal du Valais, 027 606 49 50