



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 53986

Texte de la question

Mme Huguette Bello attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, sur les conditions d'élevage de deux poissons très consommés en France, à savoir le saumon et le panga. Le premier contiendrait, lorsqu'il est fumé, un mélange de dioxines, de pesticides et de PCB, tandis que le second subirait des traitements à base de pesticides et d'antibiotiques. Il va de soi que ces substances, outre qu'elles participent à la dégradation des écosystèmes, ne sont pas sans risque pour les consommateurs. Par conséquent elle lui demande de bien vouloir lui indiquer les mesures qu'il compte prendre pour renforcer la sécurité sanitaire des consommateurs alors que ces derniers sont encouragés dans le même temps par le programme national nutrition santé à consommer du poisson, singulièrement du poisson gras.

Texte de la réponse

La sécurité sanitaire des poissons consommés en France, qu'ils soient produits ou pêchés en France ou qu'ils soient importés, constitue une priorité pour le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. Pour ce qui est du saumon, divers contaminants peuvent potentiellement se retrouver dans ce poisson. C'est le cas des dioxines, PCB (polychlorobiphényles) et résidus de pesticides notamment. Ces différents contaminants font l'objet d'une réglementation ad hoc qui fixe, sur la base de données toxicologiques et d'études de consommation, des teneurs maximales admissibles, teneurs dont le respect est vérifié à la fois par les professionnels dans le cadre d'autocontrôles et par l'État dans le cadre de plans de surveillance et plans de contrôles officiels. Lorsque le saumon est fumé et si les procédés de fumage ne sont pas maîtrisés, ce sont des hydrocarbures aromatiques polycycliques qui sont susceptibles de se former. Ces substances font l'objet, comme les autres contaminants, de teneurs maximales, et les services d'inspection de l'État sont également chargés d'assurer la surveillance de la bonne maîtrise des procédés de fumage. À titre d'illustration, en plus des contrôles aux frontières, 3831 prélèvements ont été analysés sur la période 2010-2013 pour la recherche de ces contaminants dans les produits de la mer mis sur le marché français. Pour ce qui est des pangas et des saumons, aucune non-conformité n'a été relevée.

Données clés

Auteur : [Mme Huguette Bello](#)

Circonscription : Réunion (2^e circonscription) - Gauche démocrate et républicaine

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 53986

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Ministère attributaire : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [22 avril 2014](#), page 3373

Réponse publiée au JO le : [3 juin 2014](#), page 4501