



ASSEMBLÉE NATIONALE

17ème législature

Présence de mercure dans les conserves de thon

Question au Gouvernement n° 109

Texte de la question

PRÉSENCE DE MERCURE DANS LES CONSERVES DE THON

Mme la présidente . La parole est à M. Nicolas Thierry.

M. Nicolas Thierry . Madame la ministre de la santé, nous apprenons ce matin que les conserves de thon commercialisées en France sont gravement contaminées au mercure.

Deux ONG ont fait analyser 150 conserves vendues dans nos supermarchés. Plus de la moitié présente un taux de mercure alarmant, bien au-delà du seuil sanitaire recommandé pour certains autres poissons. Le thon, cependant, bénéficie d'une exception réglementaire. En effet, la concentration de mercure que l'on y tolère est trois fois supérieure à celle que l'on accepte dans la chair d'autres espèces.

Rien ne justifie cet écart, cette réglementation à géométrie variable dès lors que la réalité sanitaire ne fait aucun doute. Le mercure s'accumule dans notre corps, plus particulièrement dans notre cerveau, tout au long de notre vie. Il s'agit d'un neurotoxique puissant, qui peut compromettre le bon développement neuronal des fœtus et des jeunes enfants. Classé comme possiblement cancérigène, il peut aussi entraîner des problèmes cognitifs, cardiovasculaires et immunitaires chez l'ensemble de nos concitoyens.

La réalité est que la norme actuelle ne vise pas à protéger la santé publique mais à maximiser le volume de poisson mis sur le marché. (*Applaudissements sur les bancs du groupe EcoS.*) Le thon est le poisson le plus pêché et le plus consommé mais la norme sanitaire qui s'applique à lui est la plus laxiste.

Madame la ministre, comment réagissez-vous aux révélations qui nous parviennent depuis ce matin ? Nous avons là une véritable alerte sanitaire relative à un produit que les Françaises et les Français consomment massivement et qui mérite toute notre vigilance.

Ma question sera donc double : envisagez-vous d'abaisser la norme réglementaire relative à la présence de mercure dans le thon ? Prévoyez-vous de mettre en place des mesures de prévention pour les populations les plus vulnérables, par exemple en évitant la consommation de thon dans les cantines scolaires ? Je le rappelle, le cerveau des enfants est très sensible aux effets du mercure, ce qui est largement documenté par la littérature scientifique. Merci pour votre réponse, que j'espère la plus précise possible. (*Applaudissements sur les bancs du groupe EcoS et sur quelques bancs du groupe SOC. – M. Marcellin Nadeau applaudit également.*)

Mme la présidente . La parole est à Mme la ministre de la santé et de l'accès aux soins.

Mme Geneviève Darrieussecq, *ministre de la santé et de l'accès aux soins* . Un rapport sur la teneur en mercure de certaines boîtes de conserve a en effet été diffusé ce matin par des ONG. Bien sûr, ce rapport doit

nous alerter. Nous devons...

Mme Julie Laernoès et M. Jérémie Jordanoff . Agir !

Mme Geneviève Darrieussecq, ministreécouter. Nous devons voir ce qu'il en est et nous devons contrôler. (*Exclamations* sur plusieurs bancs du groupe EcoS.) Vous le savez, le mercure est habituellement présent à l'état de traces dans l'environnement, et il peut se concentrer de façon importante chez certains prédateurs, notamment chez des poissons prédateurs. L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a émis des recommandations de consommation pour certains poissons.

La sécurité des produits alimentaires est en France une responsabilité partagée : les exploitants alimentaires sont responsables, au départ, de la conformité des produits qu'ils mettent sur le marché, et à ce titre, ils doivent procéder à des autocontrôles rigoureux pour garantir les seuils réglementaires. (*Exclamations* sur quelques bancs du groupe EcoS.) Depuis 2023, la France applique les dispositions européennes qui encadrent les modalités de contrôle officiel. Ces règlements imposent la mise en place de plans de contrôle nationaux afin de détecter toute non-conformité en matière de contamination au mercure ; la teneur maximale en mercure fixée pour les produits de la pêche, comme le thon, s'applique au poids du poisson à l'état frais et non aux produits transformés tels que les conserves.

Mme Dominique Voynet . Il vient de dire le contraire !

Mme Geneviève Darrieussecq, ministre . Lorsque les seuils réglementaires sont dépassés, la direction générale de l'alimentation, la DGAL, prend les mesures appropriées, pouvant inclure le retrait du marché ou le rappel pour lot non conforme.

Faut-il changer les normes ?

Mme Dominique Voynet . Oui !

Mme Geneviève Darrieussecq, ministre . C'est un point à travailler avec la DGAL, mais aussi au niveau européen, puisque nous respectons les réglementations européennes.

M. Pierre Cordier . Stop aux surtranspositions !

Mme Geneviève Darrieussecq, ministre . Doit-on contre-indiquer la consommation de thon dans les cantines ? Je ne donnerai pas mon avis aujourd'hui,...

Mme Julie Laernoès . Le principe de précaution, vous en avez entendu parler ?

Mme Geneviève Darrieussecq, ministremais mon ministère travaillera sur cette question avec le ministère de l'agriculture.

Mme la présidente . La parole est à M. Nicolas Thierry.

M. Nicolas Thierry . Vous renvoyez le sujet à l'échelle européenne, mais je tiens à vous rappeler que la France a déjà fait le choix d'être plus ambitieuse que l'Europe, notamment s'agissant du bisphénol A ou de la viande contenant des hormones de croissance. (*Applaudissements sur les bancs du groupe EcoS.*) Tout cela n'est qu'une question de volonté politique ! (Mêmes mouvements.)

Données clés

Auteur : [M. Nicolas Thierry](#)

Circonscription : Gironde (2^e circonscription) - Écologiste et Social

Type de question : Question au Gouvernement

Numéro de la question : 109

Rubrique : Santé

Ministère interrogé : Santé et accès aux soins

Ministère attributaire : Santé et accès aux soins

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 30 octobre 2024

La question a été posée au Gouvernement en séance, parue dans le journal officiel le 30 octobre 2024