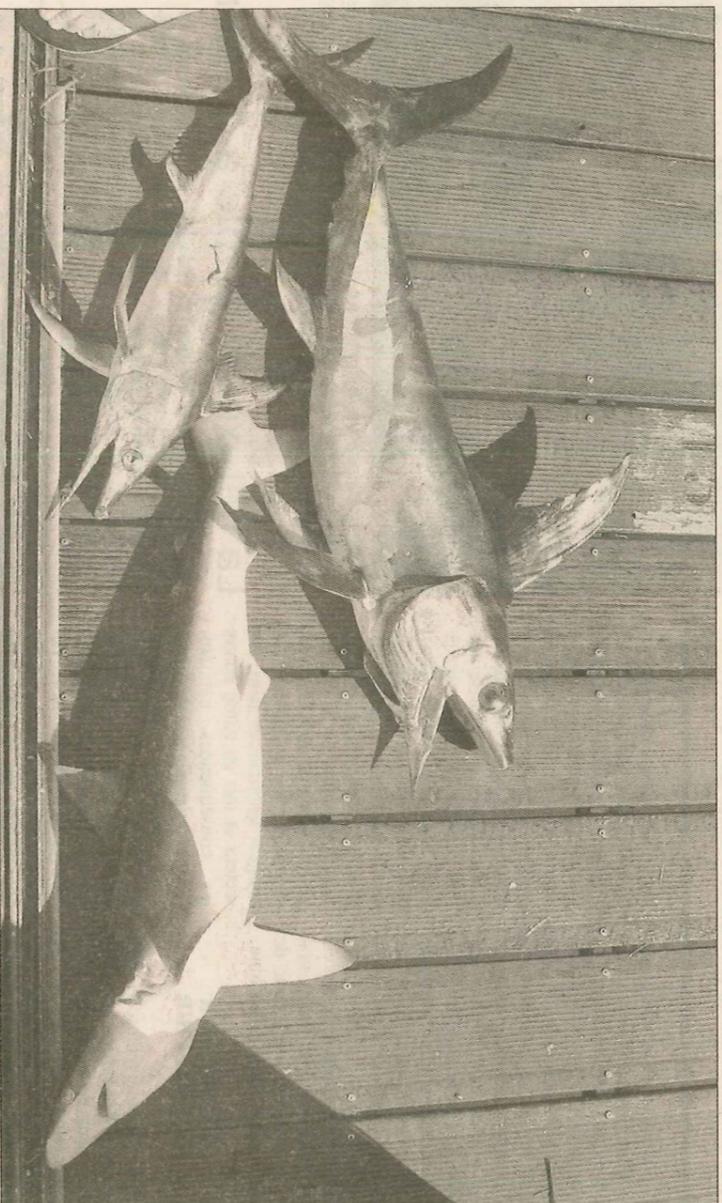


LE SEUIL EUROPÉEN DE 1MG DE MERCURE PAR KILO LARGEMENT DÉPASSÉ

Inquiétudes sur l'espardon

Depuis quelques années, certains pays tirent la sonnette d'alarme concernant le taux de mercure découvert dans les poissons prédateurs sauvages, notamment les thons, requins et espadons. Mais des analyses montrent que l'espardon est particulièrement concerné. La Réunion n'est pas épargnée par le phénomène : les derniers prélèvements montrent que la quantité de mercure trouvée dans un tiers des espadons pêchés autour de l'île est deux fois supérieure à celle autorisée par l'union Européenne. Et les conséquences sur la santé, connues pour les enfants et les femmes enceintes, sont encore difficiles à déterminer.



La recommandation de l'Afssa (Agence française de sécurité sanitaire et alimentaire) concerne tous les poissons prédateurs sauvages. Il faudrait des études spécifiques à l'espardon pour pouvoir prendre une mesure de gestion de risque.

REPÈRE

D'OÙ VIENT CE MERCURE ?

La question préoccupe depuis les années 50. Considéré avant comme un métal liquide fascinant, les empoisonnements de Minamata au Japon, d'Irak en 1956, 1960 et 1972 et celui des chercheurs d'or en Amazonie, ont fait passer le mercure au rang de produit toxique qui doit être étroitement surveillé. Il reste difficile aujourd'hui de déterminer l'origine du mercure trouvé dans les espadons autour de l'île. A l'échelle de la planète, environ 80% de l'apport global de mercure aux systèmes aquatiques se fait par voie atmosphérique. Les principales sources d'émissions liées aux activités humaines sont générées par la combustion d'énergie fossile comme le pétrole ou le charbon, l'incinération des déchets, les rejets industriels ou l'exploitation des minerais. La pollution aquatique peut aussi provenir de l'industrie du chlore, de la métallurgie du plomb et du zinc, des thermomètres et des amalgames dentaires. Mais a priori, la Réunion est éloignée des grandes sources de pollution industrielles et anthropiques, tout comme la zone océan Indien. Les flux de mercure peuvent également avoir une origine naturelle comme par exemple le volcanisme. En effet, lors des émissions volcaniques, les gaz émis peuvent contenir du mercure. La croûte terrestre en contient également naturellement. Il apparaît quand même que les principales sources d'intoxication sont les poissons et la viande de mammifères marins.

Le problème existe dans les océans du globe : le mercure accumulé par les poissons prédateurs sauvages augmente au point de présenter un danger pour la santé. Au Canada, l'autorité sanitaire recommande de n'en consommer qu'une fois par semaine et une fois par mois pour les jeunes enfants et les femmes enceintes. Aux États-Unis, il est carrément déconseillé d'en consommer pour cette dernière catégorie de population. Et depuis quelques mois, l'attention des services vétérinaires de la Réunion se

concentre sur l'espardon. Sur les 27 prélèvements analysés dernièrement dans la zone, 9 espadons ont relevé des teneurs en mercure non conformes au seuil de 1 mg prévu par la réglementation européenne. Il apparaît donc que l'espardon commercialisé à la Réunion, quelle que soit sa zone de provenance, présente des concentrations en mercure régulièrement non conformes, avec des valeurs 1,5 à 2 fois supérieures à la teneur maximale fixée par la Commission européenne. Facilement absorbé et difficile-

ment évacué par les organismes vivants, le mercure se concentre particulièrement dans les poissons carnivores. Et plus particulièrement encore, dans l'espardon.

UN TAUX PROPORTIONNEL À LA TAILLE DE L'ESPADON

Ces analyses relevées par la DSV sont confirmées par celles menées par Jessica Koyadino-vic dans le cadre de sa thèse en biologie marine à l'université de Nantes. Pour elle, les conclusions sont les mêmes :

deux tiers des espadons pré-

sentent des taux de mercure jusqu'à 2 fois plus élevés que la norme européenne.

"On voit que les espadons les plus gros ont des doses supérieures aux normes européennes. Le problème est surtout visible pour les espadons pêchés autour de La Réunion (par rapport à ceux pêchés dans le Canal du Mozambique). Les autres espèces de poissons, la dorade coryphène, le thon jaune et la bonite, ne sont pas concernés", explique Mathieu Le Corre, du laboratoire d'écologie marine de la faculté des sciences de la Réunion et co-directeur de thèse.

Toujours rien de spécifique à l'île sachant que l'espardon est un poisson voyageur qui au cours de sa vie peut facilement faire le tour du globe, mais une donnée suffisamment inquiétante pour que la Cire (cellule interrégionale d'épidémiologie) demande à l'Afssa (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) de rédiger une recommandation particulière à l'espardon.

En mars 2004, l'Afssa émettait une recommandation expliquant que "pour les enfants en bas âge, il est recommandé de veiller à ce qu'ils ne consomment pas plus de 60 grammes de poisson prédateur sauvage par semaine. (...) pour les femmes enceintes et allaitantes, il est recommandé de veiller à ne pas consommer

La Réunion compte une trentaine de palangriers pour environ trois cents emplois liés à la pêche à l'espardon.

plus de 150 grammes de poissons prédateurs sauvages par mois". Quelques questions posées au hasard des rues montrent bien que personne n'est au fait de ce précieux conseil. L'Afssa a été saisie une nouvelle fois pour qu'elle réalise des études et émette une nouvelle recommandation prenant en compte le risque spécifique à l'espardon. Mais du côté du ministère de l'Agriculture, la demande de financement pour de nouvelles analyses à la Réunion est en stand-by.

Ce gros poisson de fin de chaîne alimentaire présente des spécificités par rapport à ses congénères carnivores sauvages. Il vit longtemps, dans les profondeurs, se nourrit essentiellement de calamars et poissons eux-mêmes lourds. Dans la mesure où le mercure n'est pas évacué par l'organisme, à la fin de sa vie, il se trouve plus chargé que la plupart des autres poissons. "Nous faisons nous inquiète. Il y a quand même des recommandations sur les conditions d'accumulation du mercure par les femmes enceintes et allaitantes. Il faut faire intervenir le long terme. Il n'y a peut-être pas de problème en ce moment mais qu'en sera-t-il dans 20 ans ? Des filières vont sûrement écoper de ces informations là mais il faut qu'ils se diversifient", explique Eric Nicolini, président de l'UFC Que Choisir à la Réunion. Une réunion sur le sujet est prévue dans le cours de la semaine prochaine à la direction des affaires maritimes. Et en matière de gestion des risques, l'autorité ultime est bien le préfet.

Marine Veith



Lors d'une éruption volcanique, les gaz émis dans l'atmosphère peuvent contenir du mercure.