

Consommation et commercialisation des anguilles et autres espèces de poissons interdites dans l'Adour aval et le gave de Pau

Le système de surveillance des contaminants dans l'Adour et le gave de Pau, mis en oeuvre dans le cadre du plan national d'action sur les polychlorobiphényles, appelés également pyralènes (PCB), a montré la présence de molécules chimiques dans la chair de certains poissons. Cette contamination, bien que limitée par rapport à d'autres cours d'eau, concerne les espèces bioaccumulatrices (anguilles, barbeaux, brèmes, carpes, vairons, silures) qui stockent ces substances dans leur graisse.

La solubilité des PCB étant très faible dans l'eau, il n'y a pas de risque de contamination par contact avec l'eau ou par ingestion : la baignade et les sports nautiques ne présentent donc aucun risque sanitaire pour l'homme.

En revanche, la consommation répétée de poissons contaminés constitue un risque potentiel pour la santé humaine, en particulier chez les femmes en âge de procréer et les enfants de moins de trois ans.

En conséquence, les préfets des Landes, des Pyrénées-Atlantiques et des Hautes-Pyrénées interdisent par arrêté interpréfectoral, la consommation et la commercialisation des anguilles adultes, barbeaux, brèmes, carpes, vairons, silures pêchés dans l'Adour en aval de la confluence avec les gaves réunis et des anguilles adultes pêchées dans le gave de Pau en raison d'un risque potentiel pour la santé humaine. La civelle n'est pas concernée par ces interdictions.

Pour toutes les autres espèces, les recommandations du Programme National Nutrition Santé (consommation de poisson plus de 2 fois par semaine) restent d'actualité. De nouvelles investigations seront conduites d'ici la fin de l'année 2011 pour confirmer ou adapter les mesures de protection du consommateur.

Les PCB sont des contaminants environnementaux liés à l'activité humaine fabriqués industriellement depuis 1930. Leur commercialisation est interdite depuis 1987. Ces molécules sont très stables dans l'environnement, et se concentrent d'un maillon à l'autre de la chaîne alimentaire. En milieu aquatique, elles s'accumulent dans les sédiments et se fixent dans la matière grasse des poissons qui se contaminent par leur alimentation, tout au long de leur croissance. Etant donné leur mode d'alimentation, l'anguille adulte et d'autres espèces de poissons concentrent ces molécules.