



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 32777

Texte de la question

M. Bernard Deflesselles attire l'attention de M. le ministre de la santé, de la famille et des personnes handicapées sur le pourcentage global des contaminants chimiques présents dans le saumon d'élevage. En effet, selon une récente étude américano-canadienne publiée dans le journal Science, le taux de polluants cancérigènes serait sensiblement supérieur dans le saumon d'élevage que dans le saumon sauvage. Face à ces résultats, les auteurs de l'étude recommandent de réduire significativement la consommation de ce poisson en ne consommant pas plus d'une fois par mois du saumon d'élevage. C'est pourquoi, il lui demande de bien vouloir lui préciser si des recommandations particulières ont été formulées par l'Agence française de sécurité des aliments (AFSSA) relatives à la prétendue dangerosité de consommer du saumon d'élevage.

Texte de la réponse

La revue Science a publié le vendredi 9 janvier 2004 une étude sur « l'analyse globale des contaminants chimiques dans le saumon d'élevage ». Cette étude porte sur plus de 700 saumons d'élevage et sauvages achetés dans plusieurs villes d'Europe et d'Amérique du Nord. Compte tenu des taux de contaminations constatées en dioxine, PCB et pesticides pour ces saumons, l'étude recommande en conclusion de ne pas consommer plus d'une fois par mois du saumon d'élevage. Cette étude qui inclut un grand nombre de résultats au niveau mondial, n'apporte pas d'éléments spécifiques nouveaux sur la présence de dioxines, PCB et pesticides dans le saumon, poisson gras dont on sait par de nombreuses études et données recueillies qu'il fixe ce type de contaminants. L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) dans un communiqué de presse du 9 janvier 2004 a indiqué que, si l'ensemble de ces données souligne l'importance de la surveillance des contaminants et des efforts pour les réduire dans la filière poisson, il lui paraît non fondé à ce stade de revenir sur ses évaluations et recommandations antérieures, au seul vu de cette étude. L'AFSSA rappelle en conséquence sa recommandation de consommer, dans le cadre d'une alimentation équilibrée, du poisson au moins deux fois par semaine en alternant les espèces (grasses, non grasses) afin de bénéficier des effets protecteurs des acides gras Oméga 3 présents dans les poissons gras, dont le saumon.

Données clés

Auteur : [M. Bernard Deflesselles](#)

Circonscription : Bouches-du-Rhône (9^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 32777

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : santé

Ministère attributaire : solidarités, santé et famille

Date(s) clé(s)

Date de signalement : Question signalée au Gouvernement le 30 novembre 2004

Question publiée le : 3 février 2004, page 806

Réponse publiée le : 7 décembre 2004, page 9791