ASSEMBLÉE NATIONALE

17ème législature

Exposition de la population française au mercure par voie alimentaire

Question écrite n° 13345

Texte de la question

M. Denis Fégné alerte Mme la ministre de la santé, des familles, de l'autonomie et des personnes handicapées sur les conclusions particulièrement préoccupantes de l'étude publiée le 12 février 2026 par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) concernant l'exposition de la population française au mercure par voie alimentaire. Dans cette nouvelle évaluation, l'Anses divise par plus de deux la dose hebdomadaire tolérable (DHT) du méthylmercure, reconnaissant ainsi que le seuil de risque sanitaire est atteint à des niveaux d'exposition deux fois plus faibles qu'estimé précédemment. L'agence conclut qu'environ 890 000 enfants et près de deux millions d'adultes dépassent désormais cette valeur toxicologique de référence, soit un enfant sur quinze et un adulte sur vingt. Elle rappelle en particulier que le méthylmercure est un neurotoxique puissant, susceptible de provoquer des troubles du développement et des atteintes neurologiques chez les enfants exposés *in utero* ou durant la petite enfance, y compris en l'absence de symptômes chez la mère. L'Anses confirme par ailleurs que la quasi-totalité de l'exposition alimentaire au mercure provient de la consommation de poissons, notamment des espèces prédatrices comme le thon, qui concentrent le méthylmercure du fait de leur position au sommet de la chaîne alimentaire. Or le thon est le poisson le plus consommé en France, avec une consommation moyenne d'environ 4,9 kg par habitant et par an. Dans ce contexte, il apparaît que la teneur maximale en mercure autorisée dans le thon au niveau européen (1 mg/kg) a été fixée selon une approche ne tenant pas compte de la DHT mais visant à permettre la commercialisation de la grande majorité des produits. Ce seuil est plus de trois fois supérieur à la limite de 0,3 mg/kg applicable à d'autres espèces de poissons, sans justification sanitaire établie. Alors que le *One health summit* se tiendra le 7 avril 2026 à Lyon pour promouvoir une approche intégrée de la santé humaine, animale et environnementale, il semble indispensable que les principes de précaution et de protection de la santé publique prévalent dans la définition des normes sanitaires. Aussi, il lui demande si le Gouvernement envisage d'activer la clause de sauvegarde prévue par le droit européen afin d'interdire sur le territoire national la commercialisation de produits à base de thon présentant une teneur en mercure supérieure à 0,3 mg/kg et quelles mesures immédiates il entend prendre pour réduire l'exposition de la population et en particulier des femmes enceintes et des enfants au méthylmercure.

Texte de la réponse

Le mercure est un élément métallique naturellement présent dans la croûte terrestre et plus généralement dans l'environnement. La principale source d'exposition au mercure de la population générale est l'alimentation, sous sa forme méthylmercure. Dans les aliments, le mercure est présent sous forme inorganique et organique (méthylmercure), le méthylmercure étant la forme prédominante de mercure dans le poisson et les autres produits de la mer. Le niveau de contamination des poissons varie selon les espèces. Il a tendance à être plus élevé chez les poissons prédateurs et grands prédateurs, qui se situent en haut de la chaîne alimentaire. Le règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 1881/2006 fixe des teneurs maximales en mercure total pour des produits de la pêche (0,3 ou 0,5 ou 1 mg/kg de poids frais selon l'espèce). Les résultats de la 3ème Étude de l'alimentation totale (EAT3) de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), parus en février 2026, montrent que les niveaux de

concentration en méthylmercure des aliments de l'EAT3 ne sont pas significativement différents de ceux des aliments de l'EAT2, estimés à partir de la concentration en mercure total. Les concentrations les plus élevées sont retrouvées dans un échantillon de poissons prédateurs (730 µg/kg) et de thon blanc (181 µg/kg) du groupe « poissons », et dans un échantillon de crustacés hors crevettes (140 µg/kg) du groupe « crustacés et mollusques ». Aucun échantillon ne dépasse les teneurs maximales fixées par la réglementation européenne pour le mercure total (règlement CE 2023/915). S'agissant de l'exposition, chez les enfants comme les adultes, l'exposition moyenne n'a pas significativement évolué par rapport à celle précédemment estimée lors de l'étude EAT2. Environ 7 % des enfants dépassent la Valeur toxicologique de référence (VTR) de 0,1 µg kg pc ^{1} j ^{1}. Chez les adultes, on note 4 % de dépassement de la VTR. Il faut noter que les dépassements sont observés chez des individus ayant des niveaux de consommation significativement plus élevés de poissons, bien au-delà des recommandations nutritionnelles. Ces nouvelles données viennent conforter le fait que les recommandations alimentaires du programme national nutrition santé restent protectrices pour la santé au regard des niveaux de contamination des poissons en mercure. Afin de permettre une couverture optimale des besoins nutritionnels tout en limitant le risque de surexposition aux contaminants chimiques dont le méthylmercure, il est recommandé pour la population générale la consommation de deux portions (une portion ne dépassant pas 100 g) de poisson par semaine, dont un poisson gras, tout en variant les espèces et les lieux d'approvisionnement. Pour les femmes enceintes et allaitantes ainsi que les enfants en bas âge (moins de 3 ans), l'ANSES recommande de prendre des précautions particulières en limitant la consommation de poissons prédateurs sauvages (lotte (baudroie), loup (bar), bonite, anguille, empereur, grenadier, flétan, brochet, dorade, raie, sabre, thon, …), et d'éviter, à titre de précaution, celle d'espadon, marlin, siki, requin et lamproie. En tenant compte du fait qu'aucun échantillon dans l'EAT3 ne dépasse les teneurs maximales fixées par la réglementation européenne pour le mercure total et lorsque les recommandations nutritionnelles, qui limitent le risque de surexposition au méthylmercure, sont respectées, toutes les espèces de poissons peuvent être consommées par la population générale.

Données clés

Auteur : M. Denis Fégné
Circonscription : Hautes-Pyrénées (2^{e} circonscription) - Socialistes et apparentés
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 13345
Rubrique : Produits dangereux
Ministère interrogé : Santé, familles, autonomie et personnes handicapées
Ministère attributaire : Santé, familles, autonomie et personnes handicapées

Date(s) clée(s)

Question publiée au JO le : 3 mars 2026, page 1841
Réponse publiée au JO le : 23 juin 2026, page 5768