



[www.sante-environnement-jura.fr](http://www.sante-environnement-jura.fr)

# LA LETTRE

N° 2024 29

7 NOVEMBRE 2024

## THON AU MERCURE

Nous devons à l'association pour la sauvegarde de l'océan et du climat, BLOOM, l'information sur le scandale de la contamination au méthylmercure par la consommation de thon en boîte. L'association a fait analyser près de 148 boîtes de conserve de thon prises au hasard dans 15 supermarchés en Europe.

Dans cette lettre nous vous apportons des informations sur le constat. Une lettre complémentaire reviendra sur la réglementation laxiste des autorités sanitaires.

### 1° Les dangers du thon au mercure selon l'EFSA (Agence européenne de sécurité sanitaire européenne)

Les risques les plus importants concernent le fœtus et les jeunes enfants.

La contamination de la mère enceinte ou d'un jeune enfant, peut avoir des conséquences sur le développement du cerveau et peut induire des troubles du comportement, des facultés cognitives altérées.

Concernant les adultes à fortes doses, la contamination peut entraîner une élévation du taux de risque de maladies cardio-vasculaires, de troubles de l'immunité, de troubles de la reproduction, de désordres neuromoteurs et de troubles cognitifs parfois sévères.

Le Centre International de Recherche sur le Cancer (CIRC) a classé le méthylmercure comme cancérigène possible avec un risque identifié de cancer du rein.

### 2° Sur la question de dose maximale à ne pas dépasser.

Celle-ci varie selon les Etats. Au USA la FDA (Agence sanitaire et de l'alimentation) a fixé la dose maximale à 0,7µg par kg de poids corporel par semaine. Soit pour un enfant de 20kg 1,4µg.

**En Europe** cette dose a été fixée à 1,3µg par Kg de poids corporel par semaine.

**Pratiquement le double.**

Ceci alors qu'une étude de bio surveillance de Santé Publique France a révélé une contamination généralisée pour 0,8% des adultes, 2,1% des femmes en âge de procréer et 2,4% des enfants de 6 à 17 ans. Aucune étude n'a été réalisée concernant les enfants de moins de 6 ans alors qu'ils sont les plus vulnérables. **Avec les doses américaines, ces taux de contamination passent à 27,4% des adultes et à 7,6% des enfants de 6 à 17 ans.**

### 3° Les résultats de l'enquête de Bloom

Nous l'avons vu, l'enquête porte sur 148 boîtes de thon prises au hasard dans 15 supermarchés en Europe. 57% des boîtes analysées étaient contaminées avec un taux supérieur à 0,3µg par kg de poids corporel. **Au-delà de ce seuil, s'il s'agissait de cabillaud, de sardines ou d'anchois, ceux-ci auraient été interdits à la consommation.**

Le thon, l'espadon et le requin bénéficient d'une dérogation. Ces espèces peuvent contenir trois fois plus de poison que certaines autres espèces. **Pour tant le mercure du thon est tout aussi toxique que celui d'une sardine.**

La boîte la plus contaminée affichait un taux de 3,9µg par kilo de poids corporel. Mais ce n'est pas tout. Il faut savoir que la réglementation européenne s'applique au poids de poisson frais. Avec la

mise en conserve, la cuisson du thon augmente fortement la teneur en mercure d'un facteur 2,7 fois. Ce qui fait dire à Julie GUTERMAN autrice du rapport **« Au final le thon en boîte peut être commercialisé avec une teneur en mercure dix fois supérieure au seuil limite pour une sardine ou un anchois ».**

Questionné par le journaliste du Journal Le Monde sur l'existence d'un facteur de conversion officiel entre le poisson frais et celui en boîte, la Direction Générale de l'alimentation (DGAL) au ministère de l'Agriculture a répondu par la négative et **« qu'elle ne disposait pas de certaines informations... notamment les facteurs de concentration, de dilution ou de transformation ».** Autrement dit, les autorités françaises ne peuvent s'assurer de la conformité réglementaire du thon en conserve.

Pourquoi ce laxisme ? Nous le verrons dans une prochaine lettre.

Action Santé Solidarité

Centre Social

Rue de Pavigny

39000 LONS LE SAUNIER

[actionsantesolidarite@gmail.com](mailto:actionsantesolidarite@gmail.com)

**Pour ne plus recevoir la lettre, envoyer votre demande de désabonnement à l'adresse mail de l'association**