

Communiqué de presse

2 avril 2008

PCB dans les ombles chevaliers du Léman : analyses complémentaires avant toute décision

Des analyses récentes ont montré que les ombles chevaliers du lac Léman étaient contaminés par des PCB. Les chimistes cantonaux de Vaud, du Valais et de Genève considèrent qu'il n'y a, en l'état actuel des connaissances, pas de mise en danger directe de la santé des consommateurs. Les cantons concernés ont mis sur pied un programme d'investigations complémentaires qui permettra, le cas échéant, de prendre des mesures ciblées.

Les dioxines et les PCB sont deux familles de composés voisins omniprésents dans l'environnement en quantités infimes. Ces produits s'accumulent dans la chaîne alimentaire en raison de leur très forte solubilité dans les matières grasses. Depuis quelques années, on sait que certains membres de la famille des PCB présentent une toxicité élevée, similaire à celle de la dioxine. Ces données ont incité l'Union européenne à fixer, en 2006, des normes très strictes pour ces contaminants dans les denrées alimentaires. Des études récentes ont montré que des niveaux de contamination élevés pouvaient se présenter ponctuellement, comme cela a été relevé pour la Sarine dans le canton de Fribourg et pour la Birse dans le canton du Jura.

Ces derniers mois, la Commission internationale pour la protection des eaux du Léman (CIPEL) a fait procéder à des analyses de PCB et dioxines dans les poissons du lac. La situation s'avère très favorable pour les perches, les feras et les lottes, ces espèces présentant des taux de contamination bien inférieurs aux normes européennes. Tel n'est pas le cas pour les ombles chevaliers : sur cinq poissons analysés, deux atteignent la valeur limite et l'un d'eux la dépasse de moitié. Cet état de fait a incité les autorités françaises des départements limitrophes à interdire dès aujourd'hui la consommation et la commercialisation d'ombles chevaliers du Léman, mais aussi de ceux des lacs d'Annecy et du Bourget, dont la contamination est plus élevée.

Pour leur part, les chimistes cantonaux de Vaud, du Valais et de Genève considèrent qu'il n'y a, en l'état actuel des connaissances, pas de mise en danger directe de la santé des consommateurs. En étroite collaboration avec la CIPEL, les cantons concernés ont immédiatement mis sur pied un programme d'investigations complémentaires. Les données ainsi recueillies permettront, le cas échéant, de prendre des mesures ciblées garantissant la sécurité alimentaire à long terme. Cette position a été avalisée par le groupe d'experts de la Confédération et des cantons qui traite de ces problèmes, et qui a pris connaissance de la situation lors d'une réunion qui s'est tenue hier à Berne.

Pour tous renseignements complémentaires :

- Bernard Klein, chimiste cantonal vaudois, 079 644 11 61
- Patrick Edder, adjoint du chimiste cantonal de Genève, 022 327 39 00
- Célestin Thétaz, chimiste cantonal du Valais, 027 606 49 50

Voir aussi les communiqués de presse de l'Office fédéral de l'environnement et de la CIPEL