

## BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

Thème : 3 – Qualité      Sous-thème : 3 – 1 Sécurité alimentaire

Notice n° : 2004-2517

### **Evaluation générale des contaminants organiques dans le saumon d'élevage**

Global assessment of organic contaminants in farmed salmon

**Hites R.A.\*, Foran J.A., Carpenter D.O., Hamilton M.C., Knuth B.A., Schwager S.J.**

\* School of Public and Environmental Affairs, Indiana University, Bloomington, IN 47405 USA

Science, 2004-01-09, n° 303, p. 226-229, plus 6 p. « Supporting on-line material : methods » - *Texte en Anglais*

### **L'enquête saumon alimente le débat sur le poisson d'élevage**

Salmon survey stokes debate about farmed fish

**Stokstad E.**

Science, 2004-01-09, n° 303, p. 154-155 - *Texte en Anglais*

#### ◆ **Analyse**

Deux articles publiés dans « Science » ont défrayé la chronique début janvier 2004, le premier est un article scientifique de 4 pages présentant les résultats analytiques de contaminants chimiques effectués sur des saumons d'élevage et sauvage prélevés en Amérique du Nord et en Europe chez des grossistes et des détaillants, suivi d'une interprétation toxicologique basée sur le guide de l'appréciation des risques de l'EPA (Environmental Protection Agency), agence américaine. Le deuxième article, d'une page, est un article journalistique reprenant des propos de toxicologues, nommément cités, suivi de préconisations de consommation basées sur les indications de l'EPA et les analyses précédentes, maximum 55 g de saumon d'élevage par mois.

Dans l'enquête, 14 groupes de contaminants, notamment les dioxines, PCB, DDT, lindane ont été recherchés dans des échantillons de saumon Atlantique et Pacifique, 594 saumons entiers (459 d'élevage et 135 sauvages) et 144 filets ont été prélevés, dont 9 à Paris. On a regroupé par 3 les échantillons identiques et effectué les analyses sur 246 homogénéisats de filets avec peau (153 d'élevage, 45 sauvages et 48 filets). Les concentrations obtenues sur les produits d'élevage sont dans tous les cas plus élevées que dans les poissons sauvages, ces taux supérieurs sont essentiellement liés à l'huile et la farine de poisson présents dans l'alimentation ; les variations géographiques observées parmi les saumons d'élevage sont corrélés aux résultats d'analyses des aliments réalisés en parallèle.

Il faut noter que les composés recherchés sont présents dans les graisses et que les analyses ont été effectués sur des filets avec peau incluant la couche lipidique sous cutanée, plus importante chez les poissons d'élevage, et non consommée. Les taux de graisse n'ont pas été déterminés, mais selon la base de données américaine USDA, les teneurs en graisse de la chair des saumons d'élevage sont plus élevées (10 à 17 g/100 g) que celles des saumons sauvages (3,5 à 10), ces éléments expliquent en partie les différences observées.

Quant à l'interprétation toxicologique des résultats analytiques, elle est basée sur des méthodes édictées par l'Agence américaine de Protection de l'Environnement (EPA), établies sur les effets cumulatifs des molécules mesurées, et non sur les recommandations reconnues et préconisées par l'Organisation Mondiale de la Santé, la Food and Drug Administration ou la réglementation européenne. En se basant sur ces recommandations officielles parmi tous les échantillons analysés, aucune valeur de quel contaminant que ce soit ne dépasse le seuil de toxicité.

Par ailleurs il faut noter qu'à la fin de l'article journalistique, l'auteur précise que de nouvelles recherches sont en cours, elles consistent à rechercher des voies de substitution des huiles de poisson, par exemple une variété transgénique de "canola" (colza) renfermant un précurseur des acides gras omega-3.

**Analyse réalisée par : Etienne M. / IFREMER**