

LE MERCURE ET LA CONSOMMATION DE POISSON

FICHE D'INFORMATION, OCTOBRE 2006

STAY HEALTHY!
STOP MERCURY



Que savons-nous sur l'exposition au mercure et la consommation de poisson?

Partout en Europe entre trois et quinze millions de personnes ont des taux de mercure proches du seuil supérieur de sécurité recommandé, et nombre d'entre elles ont des taux dix fois plus élevés. Un tel niveau de concentration provoque des effets visibles sur le système nerveux et le développement du cerveau¹.

La consommation de poisson contaminé est une des causes principales de l'exposition humaine au méthylmercure. Les groupes les plus sensibles à ce composé sont les fœtus, les nourrissons et les enfants en bas âge. En conséquence, la consommation de poisson par les femmes enceintes, les enfants en bas âge et les femmes en âge de procréer est un sujet d'inquiétude particulier en raison du risque d'exposition au mercure. Le méthylmercure, un composé organique, est la forme la plus toxique de mercure auquel les êtres humains sont normalement exposés. Le méthylmercure se bioaccumule dans l'organisme de plus grands poissons, qui mangent des plus petits, et en contiennent par conséquent des quantités beaucoup plus élevées que les poissons n'appartenant pas aux espèces prédatrices².

Afin d'évaluer l'exposition au mercure, les États membres de l'Union européenne ont soumis des données sur la consommation de poisson à l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA). Néanmoins beaucoup d'informations manquent. Pour mieux évaluer le nombre de personnes qui sont exposées à ce risque en Europe, il est nécessaire de disposer des données nationales concernant les quantités de poissons et fruits de mer consommés par repas et par semaine. Ces données devraient inclure les espèces préférées de poissons et de fruits de mer, y compris les détails relatifs au poisson frais et en conserve, ainsi que des informations sur le consommateur, comme le sexe et l'âge³. Comme les poissons consommés en Europe proviennent du monde entier, il est nécessaire que les taux de méthylmercure dans les poissons européens et importés soient calculés de la même manière que dans une étude récente réalisée au Royaume Uni⁴. Les études toutefois ont démontré que la concentration moyenne du méthylmercure dans les poissons de la Méditerranée est plus élevée⁵.

Le taux réel de mercure contenu dans notre organisme peut être évalué par la bio-surveillance humaine, c'est-à-dire l'analyse des échantillons de sang, d'urine, etc. Actuellement, il n'existe pas de programme, européen ou mondial, complet de bio-surveillance humaine permettant d'indiquer avec certitude dans quelle mesure certains groupes de population peuvent être exposés au risque⁶.

“La consommation des poissons contaminés est une source majeure de l'exposition humaine au méthylmercure. Tant que la contamination par le mercure ne peut être réduite, les groupes les plus vulnérables de la population peuvent protéger au mieux leur santé en évitant de consommer certaines espèces de poissons et en les remplaçant par d'autres.”

Les recommandations européennes

L'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) recommande que "les femmes en âge de procréer" (en particulier celles qui planifient une grossesse), les femmes enceintes et qui allaitent ainsi que les enfants en bas âge sélectionnent des poissons parmi un large éventail d'espèces, sans privilégier de manière injustifiée les grands poissons prédateurs tels l'espadon et le thon⁷.

Suite à cette recommandation, la Commission européenne a publié "une note d'information" pour répondre à la demande de conseils plus spécifiques pour les groupes vulnérables qui souhaitent des informations concrètes⁸. Elle suggère que les femmes susceptibles d'être enceintes, les femmes enceintes ou qui allaitent ainsi que les enfants en bas âge ne devraient

pas manger plus d'une petite portion (moins de 100 g) par semaine des grands poissons prédateurs, tels l'espadon, le requin, le marlin et le brochet. S'ils mangent une portion d'un de ces poissons, ils devraient éviter de manger un autre poisson durant la même semaine. Ils devraient également éviter de manger du thon plus de deux fois par semaine⁹.

Les taux limites européens autorisés du mercure dans les poissons (0.5 mg/kg pour les poissons en général, mais 1.0 pour certaines des plus grandes espèces prédatrices comprenant le requin, l'espadon, le marlin, le thon, et l'hoplostète orange¹⁰ sont basés sur les taux indicatifs établis par le Codex alimentarius en 1991¹¹.

Les politiques et les actions nationales

Les États membres de l'Union Européenne varient considérablement dans leurs recommandations concernant la consommation des poissons. Ainsi, la Hongrie et le Luxembourg n'ont formulé aucune recommandation pour les groupes vulnérables tandis que d'autres pays ont des recommandations plus strictes que celles prônées par l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA).

Ci-dessous certains exemples.

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE Les recommandations sont généralement basées sur celles de l'EFSA. Les femmes planifiant une grossesse, les femmes enceintes, les mères qui allaitent et les enfants de moins de trois ans ne devraient pas consommer de requin, d'espadon ni de grands poissons prédateurs d'eau douce, tels le brochet, le sandre et l'aspe. D'autres types de poissons, tels le thon blanc et le maquereau, pourraient également contenir des taux élevés de mercure. Il est déconseillé aux groupes à haut risque de consommer plus de 170 g. de ces poissons (c'est-à-dire une portion) par semaine. Le gouvernement recommande également que des autorités tchèques spécifiques contrôlent les taux de mercure dans les poissons pêchés localement dans les rivières et les cours d'eau. Si l'on y trouve des taux élevés de mercure, il est conseillé de recommander aux groupes à haut risque de ne pas consommer plus de 170 g. par semaine.

DANEMARK Le Ministère de la Famille et des Affaires des Consommateurs avertit que les femmes qui planifient une grossesse, celles qui sont enceintes ou qui allaitent, ainsi que les enfants de moins de 14 ans devraient limiter leur consommation de thon, raie/rayon, flétan, escolier, espadon, requin, brochet, perche et sandre. On leur conseille à titre indicatif de ne pas manger plus de 100 g. de poisson des grandes espèces prédatrices par semaine. Comme la teneur en mercure¹² du thon en conserve est généralement plus faible, sa consommation ne doit pas être restreinte de la même manière.

FINLANDE L'Agence Alimentaire Nationale Finlandaise recommande de limiter la consommation de certains poissons pour certains groupes. Elle affirme que les enfants, les je-

unes et les personnes en âge de procréer peuvent manger le saumon pêché dans la mer Baltique, le grand hareng et le brochet pêchés dans la mer ou les eaux intérieures, ainsi que les poissons prédateurs d'eau douce une ou deux fois par mois. Néanmoins, l'agence conseille aux femmes enceintes et aux mères qui allaitent de ne pas manger de brochet en raison du risque lié au mercure. L'Agence stipule également qu'il serait bon que les consommateurs qui mangent presque quotidiennement des poissons des eaux intérieures devraient réduire leur consommation de grandes perches, de sandres et de lottes de rivière, ces poissons prédateurs accumulant du mercure¹³.

FRANCE Les recommandations en France renforcent celles de l'EFSA en déclarant que les femmes enceintes et qui allaitent, ainsi que les enfants en bas âge, devraient uniquement éviter de manger des poissons prédateurs¹⁴. Par mesure de précaution, on conseille aux femmes enceintes et qui allaitent de ne pas manger plus de 60 g de poisson prédateur sauvage par semaine, et aux enfants en bas âge de ne pas consommer plus de 150 g., en plus de leur consommation de poissons non prédateurs. En 2006, l'autorité française AFSSA a recommandé à ces groupes d'éviter l'espadon, le marlin et le siki¹⁵.

IRLANDE Le 18 mars 2004, l'Autorité de Sécurité des Aliments d'Irlande (FSAI) a recommandé que les femmes enceintes, qui allaitent, en âge de procréer ainsi que les enfants en bas âge choisissent parmi le large éventail d'espèces en évitant l'espadon, le marlin et le requin, et qu'ils limitent également la consommation de thon à une darne de thon frais (approximativement 227 g.) ou deux boîtes de conserve moyennes (227 g.) par semaine¹⁶. L'Irlande contrôle actuellement "les poissons atterris aux principaux ports de pêche irlandais" et rapporte que les taux de mercure relevés sont bas, entre à 0.02 et à 0.27 mg/kg. Néanmoins, ces captures ne comprennent généralement pas le requin, l'espadon, le marlin et le thon¹⁷. La FSAI prévoit actuellement de réaliser une enquête concernant la concentration total de mercure et de méthylmercure dans le thon, le marlin, le requin, et l'espadon¹⁸.

ESPAGNE L'Agence Alimentaire et de Sécurité Espagnole n'établit pas de recommandations générales pour les consommateurs concernant les poissons¹⁹. Néanmoins, elle a prévu de fournir des recommandations spécifiques aux groupes vulnérables, proposant une consommation réduite de poisson à haute teneur en mercure.

SUÈDE L'administration Alimentaire Nationale de Suède émet un certain nombre de recommandations visant à limiter la consommation de poisson en raison d'une série de contaminants. On déconseille aux femmes enceintes ou qui souhaitent l'être ainsi qu'aux femmes qui allaitent de manger du grand flétan, du foie de morue, de l'anguille, du requin, de l'espadon et du thon (frais ou congelé)²⁰.

ROYAUME-UNI Le RU conseille aux femmes enceintes ou qui pensent le devenir ainsi qu'aux femmes qui allaitent de limiter leur consommation de thon à un maximum de deux boîtes de conserve moyennes ou d'une darne de thon frais par semaine. On leur conseille également d'éviter le requin, l'espadon et le marlin. On conseille aux enfants de moins de 16 ans d'éviter de manger du requin, de l'espadon et du marlin. Les autres consommateurs ne devraient pas manger plus d'une portion de requin, d'espadon ou de marlin par semaine, mais ne doivent pas limiter leur consommation de thon²¹.

BULGARIE ET LITUANIE Même recommandations que l'EFSA (voir ci-dessus).

HONGRIE, LUXEMBOURG ET SLOVAQUIE Il n'y aucune recommandation concernant les poissons.

Recommandations visant à minimaliser le risque concernant les poissons et les fruits de mer

Le tableau ci-dessous énumère les poissons consommés le plus couramment et quelques recommandations nationales parmi les plus restrictives (et dès lors également les plus protectrices) d'Europe et d'Amérique du Nord. Le but est d'aider les lecteurs à minimaliser tout effet néfaste. Le taux de mercure peut varier chez un le même type de poisson en fonction

de l'endroit où il a été pêché et vendu. Ce tableau a été constitué sur base des réponses données par les gouvernements à notre Questionnaire sur le Mercure ainsi que sur base de notre recherche. Veuillez également consulter les recommandations nationales relatives à ces poissons, et en particulier pour tous les autres, y compris les poissons locaux.

GRANDS PRÉDATEURS / NIVEAU PLUS ÉLEVÉ		
NOM LATIN	NOM FRANÇAIS	RECOMMANDATION
Lophius species	Baudroies ou Lottes	Limiter – les femmes enceintes et qui allaitent (Danemark)
Salvelinus alpinus	Omble	Éviter – les femmes enceintes et qui allaitent (Norvège) Limiter à une fois par mois – les autres groupes (Norvège)
Aspius aspius	Aspe	Éviter – les femmes planifiant une grossesse, qui allaitent, en âge de procréer, les enfants de moins de 3 ans (République Tchèque)
Pomatomus saltatrix	Tassergal, coupe fil	Éviter - les femmes planifiant une grossesse, qui allaitent, en âge de procréer, les enfants en bas âge
Sarda Sarda	Bonite	Limiter – les femmes enceintes et qui allaitent (Allemagne)
Lota lota	Lotte de rivière	Limiter à une fois par semaine – tous les consommateurs (Suède)
Anarhichas lupus	Loup de l'Atlantique	Éviter - les femmes planifiant une grossesse, qui allaitent, en âge de procréer, les enfants en bas âge
Anguilla species	Anguille et civelle	Limiter à une fois par semaine – tous les consommateurs (Suède)
Hippoglossus hippoglossus	Flétan de l'Atlantique	Limiter à une fois par semaine – tous les consommateurs (Suède)
Scomberomorus cavalla	Maquereau royal	Éviter - les femmes enceintes, planifiant une grossesse, qui allaitent (les Pays-Bas), en âge de procréer (les Etats-Unis, FDA/EPA – l'Organisme de surveillance des aliments et des médicaments des Etats-Unis / l'Agence pour la Protection de l'Environnement)
Makaira species	Marlin	Éviter - les femmes planifiant une grossesse, qui allaitent, en âge de procréer, les enfants en bas âge (Irlande) Limiter à une fois par semaine – tous les autres consommateurs (Irlande)
Perca fluviatilis	Perche	Limiter – tous les consommateurs (Suède)
Esox lucius	Brochet	Éviter – les femmes enceintes et qui allaitent (Finlande & Norvège), en âge de procréer et les enfants en bas âge (République Tchèque) Limiter à une fois par mois – tous les autres adultes (Norvège)
Sebastes marinus	Sébaste	Éviter - les femmes enceintes et qui allaitent (Norvège), Limiter à une fois par mois – autres groupes (Norvège)
Lutjanidae	Vivaneau	Limiter à trois fois par semaine – les femmes planifiant la grossesse, enceintes, qui allaitent, les enfants en bas âge (les Etats-Unis, l'Organisme de surveillance des aliments et des médicaments)
Istiophorus platypterus	Voilier de l'Atlantique / du Pacifique	Éviter - les femmes planifiant la grossesse, qui allaitent, en âge de procréer et les enfants en bas âge
	Saumon sauvage (Mer Baltique y compris le Golfe de Botnie)	Limiter à une fois par mois – les femmes en âge de procréer (Suède & Finlande)
Salmo trutta	Truite saumonée sauvage (Mer Baltique y compris le Golfe de Botnie)	Limiter à une fois par mois – les femmes en âge de procréer (Suède & Finlande)

GRANDS PRÉDATEURS / NIVEAU PLUS ÉLEVÉ

NOM LATIN	NOM FRANÇAIS	RECOMMANDATION
Sander vitreus vitreus	Sandre, Perche-Brochet	Éviter – les femmes en âge de procréer, enceintes ou qui allaitent et les enfants en bas âge (République Tchèque) Limiter à une fois par semaine – tous les consommateurs (Suède)
Lepidopus caudatus Aphanopus carbo	Sabre argenté Sabre noir	Limiter – les femmes enceintes et qui allaitent (Allemagne)
Dicentrarchus labrax	Bar	Limiter - les femmes enceintes et qui allaitent (Allemagne)
Pagellus species	Dorade, Pageot	Éviter – les femmes planifiant la grossesse, qui allaitent, en âge de procréer et les enfants en bas âge
Toutes les espèces	Requin (toutes les espèces)	Éviter - les femmes planifiant la grossesse, qui allaitent, en âge de procréer (Suède), les enfants (Irlande, les Pays-Bas, le Royaume-Uni et la République Tchèque), les femmes en âge de procréer (les Etats-Unis, FDA/EPA – l'Organisme de surveillance des aliments et des médicaments des Etats-Unis / l'Agence pour la Protection de l'Environnement)
Gempylus serpens	Escolier serpent	Limiter à une fois par semaine – les femmes planifiant une grossesse, enceintes, les nourrissons et les enfants de moins de 14 ans (Danemark)
Acipenser species	Esturgeon	Éviter – les femmes planifiant la grossesse, qui allaitent, en âge de procréer, les enfants en bas âge
Xiphias gladius	Espadon	Éviter - les femmes planifiant la grossesse, qui allaitent, en âge de procréer et les enfants (Irlande, les Pays-Bas, le Royaume-Uni et la République Tchèque), les femmes en âge de procréer (les Etats-Unis, FDA/EPA – l'Organisme de surveillance des aliments et des médicaments / l'Agence pour la Protection de l'Environnement) Limiter à une fois par semaine – tous les autres (Irlande)
Caulolatilus species	Tile (Golfe de Mexico)	Éviter – les femmes en âge de procréer, enceintes, qui allaitent et les enfants en bas âge (les Etats-Unis, FDA/EPA – l'Organisme de surveillance des aliments et des médicaments des Etats-Unis / l'Agence pour la Protection de l'Environnement)
Toutes les espèces	Truite (grande)	Éviter – les femmes enceintes et qui allaitent (Norvège) Limiter à une fois par mois – les autres groupes (Norvège)
Thunnus species	Thon, Thon blanc, Germon	Éviter – les femmes planifiant une grossesse, qui allaitent et enceintes (Suède), les enfants (les Pays-Bas)

LES PETITS POISSONS PRÉDATEURS ET NON PRÉDATEURS / TAUX PLUS BAS

NOM LATIN	NOM FRANÇAIS	TAUX DE MERCURE
Engraulis encrasicolus	Anchois	Taux bas
Cyprinus carpio	Carpe	Taux bas
Mercenaria mercenaria, Mya arenaria	Praire, Mye, Bec de jars	Taux bas
Gadus Morhua, Gadus macrocephalus	Morue, Cabillaud (de l'Atlantique / du Pacifique)	Vérifier les recommandations locales/nationales concernant la consommation des poissons
Toutes les espèces	Crabe	Taux bas
Toutes les espèces	Ecrevisse	Taux bas
Ordre Sepiida	Seiche	Taux bas
Plaise, pleuronectes platess, pleuronectes limande, leuronectes flesus	Flet, Plie, Sole, Limande	Taux bas
Melanogrammus aeglefinus	Eglefin, Anon, Morue	Taux bas
Genus Urophycis: Merluccius merluccius	Merlu, Colin	Vérifier les recommandations locales/nationales concernant la consommation des poissons
Clupea harengus	Hareng (Mer Baltique y compris le Golf de Botnie)	Vérifier les recommandations locales/nationales concernant la consommation des poissons. Limiter à une fois par mois – les femmes en âge de procréer (Suède)
Toutes les espèces	Moules	Taux bas
Hoplostethus species	Hoplostète orange	Vérifier les recommandations locales/nationales concernant la consommation des poissons
Ostrea	Huîtres	Taux bas
Pollachius pollachius	Lieu jaune, Collin jaune	Taux bas
Oncorhynchus mykiss	Truite arc-en-ciel d'élevage	Taux bas
Mullus surmuletus	Rouget de roche, Surmulet	Taux bas
Toutes les espèces	Saumon élevage	Taux bas
Sardina pilchardus	Sardine	Taux bas
Toutes les espèces	Coquilles Saint-Jacques	Taux bas
Toutes les espèces	Crevettes	Taux bas
Loliginidae, ommastrephidae	Calmars, Encornets	Taux bas
Oreochromis spp	Tilapia	Taux bas
Cynoscion regalis	Acoupa royal	Taux bas

Recommandations de HEAL & HCWH

Il faut aborder le problème du mercure à travers de plusieurs mesures. Nous devons sensibiliser le public de sorte que les groupes vulnérables puissent réduire leur consommation de méthylmercure. Bien qu'il soit important de reconnaître que la consommation de poisson fournit une excellente nutrition, certains types de poissons contiennent maintenant des taux élevés de mercure. Tant que la contamination par le mercure n'a pas pu être réduite, la meilleure manière pour les groupes sensibles de la population de protéger leur santé est d'éviter en y substituant d'autres. Formuler un tel conseil d'un commun accord devrait être l'une des priorités de la politique européenne d'environnement et de santé. La réduction globale de la pollution par le mercure et de son utilisation même entraînerait bien évidemment une réduction du taux de mercure dans les poissons.

Health & Environment Alliance (HEAL) et Health Care Without Harm – Europe (HCWH) estiment que des recommandations plus strictes que celles existant actuellement devraient être publiées et promues par tant par l'EFSA que par les gouvernements nationaux pour les femmes en âge de procréer, enceintes, qui allaitent, et les enfants. Il faudrait conseiller aux groupes vulnérables de ne pas consommer de grands poissons prédateurs, y compris le requin, l'espadon, le marlin, le maquereau royal, hoplostète orange, le mérou, ou le thon d'albacore. D'autres poissons, ayant une teneur en mercure moyenne, devraient être consommés dans des quantités et à une fréquence limitées.

Le grand public devrait être clairement informé que la consommation d'une seule portion de poisson infecté par le mercure équivaut à la quantité conseillée de mercure pour plusieurs jours voire plusieurs semaines. Ce message pourrait aller à l'encontre d'autres indications portant sur l'alimentation hebdomadaire. La plupart des poissons contenant un taux de mercure élevé ne constituent pas une source privilégiée d'huile de poisson. Il vaudrait donc mieux consommer de plus petits poissons qui occupent une place inférieure dans la chaîne alimentaire et accumulent donc moins de mercure. Ces poissons de plus petite taille sont une excellente source de protéines et fournissent les 3 acides gras oméga essentiels au fonctionnement du système cardiaque et à une bonne santé.

Les gouvernements nationaux devraient commencer, ou poursuivre, l'examen du taux de mercure tant pour les poissons locaux que pour ceux qui sont importés. Ils devraient également entamer, ou poursuivre, des recherches concernant la présence de mercure dans leurs populations, particulièrement chez les femmes et les enfants, par le biais de la surveillance humaine. Cela aiderait à mieux évaluer l'exposition au mercure et à mieux formuler des recommandations concernant la consommation de poisson.

Enfin, nous estimons que le mercure méthylique devrait être l'une des substances chimiques qui devrait faire l'objet d'un suivi dans le projet pilote de bio-surveillance à l'échelle européenne.

Références

1. Les Médecins pour la Responsabilité Sociale (2004), Fiche d'information sur le mercure #3, Le mercure dans les poissons. Voir: www.mercuryaction.org/uploads/PSR_Hg3_FishC.pdf
2. Les Médecins pour la Responsabilité Sociale (2004), Fiche d'information sur le mercure #3, Le mercure dans les poissons. Voir: www.mercuryaction.org/uploads/PSR_Hg3_FishC.pdf
3. EFSA (2004) L'opinion de l'EFSA sur le mercure et le méthylmercure dans les denrées alimentaires: Besoin de données pour l'absorption journalière. AF 06.04.2004 – 4
4. Knowles TG, Farrington D, Kestin SC (2003) Mercury in UK imported fish and shellfish and UK-farmed fish and their products. Food Addit Contam. 2003 Sep; 20(9):813-8.
5. Storelli MM, Stufferli RG, Marcotrigiano GO (2002) Total and methylmercury residues in tuna fish from the Mediterranean Sea. Food Addit Contam. 2002 Aug; 19(8):715-20. and Storelli MM, Marcotrigiano GO. (2004) Content of mercury and cadmium in fish (Thunnus alalunga) and cephalopods (Eledone moschata) from the southeastern Mediterranean Sea. Food Addit Contam. 2004 Nov; 21(11):1051-6.
6. L'UE élabore un système de surveillance au niveau européen afin d'avoir une meilleure évaluation de l'exposition. En 2007 elle va lancer un projet pilote rassemblant les données concernant l'exposition des enfants et des femmes en âge de procréer au méthylmercure.
7. Agence européenne pour la sécurité des aliments. Communiqué de presse. EFSA fournit l'évaluation de risque concernant la présence du mercure dans les poissons. Conseils de prévention donnés aux groupes vulnérables. 18 mars 2004. Voir: www.efsa.eu.int/press_room/press_release/258_en.html accessed 8 juin 2005.
8. La Commission a effectué un calcul approximatif, basé sur les concentrations de mercure dans les poissons, comparé à la "dose hebdomadaire tolérable provisoire" (DHTP) établie par le comité mixte FAO-OMS d'experts des additifs, afin d'émettre des recommandations plus concrètes. La DHTP est une dose tolérable basée sur l'échelle hebdomadaire afin de souligner le fait qu'une exposition à long terme est importante car les contaminants s'accumulent dans l'organisme. Le Comité mixte FAO-OMS d'experts des additifs (2003), Résumé & Conclusions. 61e Réunion, Rome, 10-19 juin 2003. Voir: www.chem.unep.ch/mercury/Report/JECFA-PTWI.htm
9. Fiche d'Information de la Commission Européenne (2004). Le méthylmercure dans les poissons et les produits à base de poisson 12 mai 2004. Voir: http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_mercury_fish_12-05-04.pdf.
10. Règlement (CE) n° 221/2002 de la Commission du 6 février 2002 modifiant le règlement (CE) n° 466/2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires Voir: <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ.do?uri=CELEX:32002R0221:EN:HTML> Voir http://europa.eu.int/eur-lex/prl/en/oj/dat/2001/l_077/l_07720010316en00010013.pdf
11. Codex Alimentarius (1991) Teneurs de référence pour le méthylmercure dans les poissons CAC/GL 7-1991. Voir: www.codexalimentarius.net/download/standards/21/CXG_007e.pdf
12. Ministère Danois de la Famille et des Consommateurs. Le mercure. Voir: www.altomkost.dk/madtildig/Hvad_er_der_i_maden/Uoenskede_stoffer/Kviksoelv.htm
13. Le conseil de l'Agence Nationale Finlandaise de Sécurité Alimentaire concernant la consommation de poissons. Voir: www.elintarvikvirasto.fi/english/index.html?page=5923
14. Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (2004) Communiqué Avis de l'AFSSA sur la consommation de poissons et l'exposition au mercure. 26 mars 2004. Voir: www.afssa.fr/ftp/afssa/comm-de-presse-mehg.pdf
15. Avis de l'AFSSA relatif à la consommation de poissons prédateurs pélagiques, en particulier l'espadon, à la Réunion vis-à-vis du risque sanitaire lié au méthylmercure, 6 juillet 2006. Voir: <http://www.afssa.fr/ftp/afssa/36428-36429.pdf> www.afssa.fr/ftp/afssa/36428-36429.pdf
16. L'Autorité irlandaise de sécurité des aliments (2004) FSAI a émis des recommandations concernant la consommation de requin, espadon, marlin et thon. 18 mars 2004. Voir: www.fsai.ie/news/press/pr_04/pr20040318.asp
17. Ibid.
18. L'Autorité irlandaise de sécurité des aliments. (2005) Appel d'offres - Le méthylmercure dans certaines espèces de poissons. Avril 2005. Voir: www.fsai.ie/about/tenders/call_tender_0405_4.asi
19. Fiche d'information de l'Agence Espagnole de Sécurité Alimentaire (AESa) sur le mercure et le méthylmercure dans les produits de la pêche. 17 juin 2004. Voir: <http://www.aesa.msc.es/aesa/web/AesaPageServer?idpage=56&idcontent=541>
20. L'Administration nationale de l'alimentation (2004) Nourriture pour deux, bons conseils pour les femmes enceintes et les femmes qui allaitent, mise à jour 17 septembre 2004. Voir: www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=7035.
21. Agence sur les standards en matière de produits alimentaires (2003) Le mercure dans les poissons et les fruits de mer importés, les poissons élevés au Royaume-Uni et les produits à base de ces poissons (40/03) jeudi, 24 juillet 2003. Voir: <http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsis-2003/fsis402003>

Que pouvez-vous faire?

1. La source la plus importante des émissions de mercure dans l'environnement est la combustion de charbon. Unissez-vous à vos voisins pour réduire la consommation d'énergie provenant des combustibles fossiles en optant pour la production et la consommation d'énergie propres.
2. Renseignez-vous pour savoir si votre Agence Sanitaire a émis des recommandations concernant la consommation de poissons.
3. Demandez à votre Agence Sanitaire ou votre Agence de Sécurité Alimentaire si elles ont testé les taux de mercure présents dans les poissons locaux et importés.
4. Vérifier avec les écoles locales si les repas remplissent les conditions présentées dans les recommandations en ce qui concerne l'exposition des enfants au mercure
5. Demandez à votre supermarché/poissonnerie d'afficher les informations sur la présence de mercure dans les poissons.
6. Demandez à votre médecin de vous fournir les informations relatives à la présence de mercure dans les poissons.

Sources

Agence européenne de sécurité des aliments:

Conseils donnés aux groupes vulnérables:

http://www.efsa.europa.eu/en/press_room/press_release/2004/258.html

Ce que vous devez savoir sur le mercure dans les poissons et dans les fruits de mer, US Dept. of Health & EPA:

www.cfsan.fda.gov/~dms/admehg3.html

Mercury Action NOW:

Sponsorisé par l'ONG Les Médecins pour la Responsabilité Sociale

www.mercuryaction.org

La liste des poissons dont la consommation est sans danger pour les enfants, les adolescents et les femmes en âge de procréer, préparée par CHEC:

www.checnet.org/healthhouse/education/quicklist-detail.asp?Main_ID=716



Health Care Without Harm (HCWH) Europe
Rumunská 12, 120 00 Praha 2, Czech Republic
Phone: +420 222 515 494 Fax: +420 222 515 057
Email: europe@hcwh.org
www.noharm.org



Health & Environment Alliance (HEAL) *
28 Blv. Charlemagne, B-1000 Bruxelles, Belgique
Phone: +32 2 234 3640 Fax: +32 2 234 3649
E-mail: info@env-health.org
www.env-health.org

* Connu auparavant comme EPHA Environment Network - EEN

Campagne "Gardons la santé, arrêtons le mercure!"

Health & Environment Alliance (HEAL) et Health Care Without Harm (HCWH) unissent leurs forces pour mobiliser les personnes concernées par les questions de santé afin d'interdire totalement le mercure. Les activités se concentrent sur la sensibilisation sur les risques pour la santé, surtout celle des nourrissons et des femmes enceintes ainsi que sur le travail avec les femmes et les professionnels du secteur de santé concernant les moyens de protéger les femmes et l'environnement contre le mercure.

