

Par F.C.

Le 19 août 2012 à 07h00

Dans les eaux douces, il y a à prendre et à laisser. Les gardons, perches, sandres, brochets, anguilles ont souvent la faveur des palais. D'autres peuvent laisser indifférents les pêcheurs amateurs (carpes, tanches), ou susciter une réaction répulsive, comme les brèmes. Jusqu'en 2010, certains se retrouvaient vendus sur le marché de Rungis (Val-de-Marne).

Une eau polluée

Depuis, les poissons de la Seine ne sont plus censés arriver jusqu'aux assiettes. La faute à une substance chimique à la célèbre abréviation de PCB. Les polychlorobiphényles, autrefois utilisés dans l'industrie, se sont accumulés dans l'environnement, notamment dans l'eau. Des arrêtés préfectoraux du 4 juin 2010 ont interdit la consommation et la commercialisation de tous les poissons pêchés dans la Seine et la Marne. « La concentration des PCB dans les chairs des poissons dans Paris et la proche couronne dépasse les seuils de contamination fixés par l'Europe », explique Fabien Esculier, de la Direction régionale et interdépartementale de l'environnement et de l'énergie Ile-de-France. Plus le poisson est gras, plus il va en accumuler. Par ricochet, les PCB des poissons mangés par l'homme vont à leur tour se fixer dans les tissus humains. Dangereux pour la santé? « La toxicité chez l'homme est liée à l'accumulation du PCB dans l'organisme sur du long terme », précise Nicolas Grenetier, ingénieur à l'agence régionale de santé. Aussi, pour éviter un taux critique d'imprégnation, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) recommande de ne pas consommer plus de deux fois par mois des poissons d'eau douce fortement bioaccumulateurs (comme la carpe). Pour les femmes en âge de procréer ou enceintes, les enfants de moins de 3 ans, les adolescentes, le plafond est fixé à une fois tous les deux mois. Mais les arrêtés préfectoraux ne sont toutefois pas près d'être levés.