



## DIRECTIVES ET RECOMMANDATIONS EN MATIÈRE DE PÊCHE EN 2009 EN RELATION AVEC LES POISSONS CONTAMINÉS AUX cPCB

Conformément aux dispositions de l'article 42 du règlement du 9 décembre 2008 concernant l'exercice de la pêche concédé par permis en 2009, la Direction de la santé et des affaires sociales et la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts communiquent les directives et recommandations suivantes en relation avec les poissons contaminés aux cPCB.

### Généralités

- a) *Poissons pour la consommation personnelle* : ces poissons ne sont pas soumis au droit alimentaire. Par consommation personnelle, il faut entendre la consommation au sein du ménage du pêcheur.
- b) *Poissons remis à des tiers à titre onéreux ou gratuit* : ces poissons sont soumis au droit alimentaire. La remise à des tiers comprend aussi bien la cession à titre gratuit que la vente à des tiers (personnes autres que celles appartenant au ménage du pêcheur).

### 1. Directives pour la remise à des tiers, à titre onéreux ou gratuit, de poissons pêchés dans les zones contaminées

Les analyses effectuées entre 2007 et 2008 sur les poissons pêchés dans les tronçons de la Sarine entre le pied du barrage de Rossens et la limite cantonale à Bösinggen, dans la Glâne et la partie inférieure de la Gérine ont révélé qu'ils peuvent présenter des teneurs en cPCB supérieures à la concentration maximale en vigueur dès le 1<sup>er</sup> janvier 2009 (ordonnance sur les substances étrangères et les composants OSEC, RS 817.021.23).

Vu les résultats obtenus, leur représentativité, les bases légales et le fait que la source de contamination des poissons est toujours présente (site contaminé, sédiments), l'autorité responsable du contrôle des denrées alimentaires interdit la remise à des tiers à titre onéreux ou gratuit des poissons pêchés dans les tronçons suivants :

- a) la Sarine en aval du lac de Schiffenen,
- b) la Sarine en amont de la passerelle suspendue des Neigles jusqu'en aval du pied de la chute du déversoir situé en rive gauche de la Sarine de l'usine hydroélectrique de la Maigrange,
- c) la Sarine en amont du pont de la Souche (Abbaye d'Hauterive) jusqu'au barrage de Rossens,
- d) la Glâne entre le barrage de Matelec (Sainte-Apolline) et le pont de la route cantonale en amont de Romont au lieu dit Beauregard,
- e) le lac de Schiffenen.

## 2. Recommandations pour la consommation personnelle

1. Aux **enfants et aux jeunes (filles et garçons) de moins de 18 ans**, il est recommandé de ne pas consommer les poissons provenant des tronçons de cours d'eau et du lac cités ci-dessus.
2. Aux **femmes en âge de procréer, en particulier les femmes enceintes et les mères allaitantes**, il est recommandé de ne pas consommer les poissons provenant des tronçons de cours d'eau et du lac cités ci-dessus.
3. Aux **hommes et les femmes hors de l'âge de procréer** qui veulent consommer les poissons provenant des tronçons de cours d'eau et du lac cités ci-dessus, il est recommandé de suivre les recommandations suivantes :

### *Espèces moyennement grasses*

Truite de rivière, Truite de lac	<i>Salmo trutta fario</i> , <i>Salmo trutta lacustris</i>	300 (50 kg poids corporel) jusqu'à 450 (80 kg poids corporel) g de filet par
Barbeau	<i>Barbus barbus</i>	semaine, soit 2 à 3 portions
Carpe	<i>Cyprinus caprio</i>	de 150 g de filet par semaine
Brème	<i>Abramis brama</i>	au maximum

### *Espèces maigres*

Ombre de rivière	<i>Thymallus thymallus</i>	600 (50 kg poids corporel)
Sandre	<i>Sander lucioperca</i>	jusqu'à 750 (80 kg poids corporel) g de filet par
Perche	<i>Perca fluviatilis</i>	semaine, soit 4 à 5 portions
Brochet	<i>Esox lucius</i>	de 150 g de filet par semaine
Chevaine	<i>Leuciscus cephalus</i>	au maximum
Gardon	<i>Rutilus rutilus</i>	

**Considérations générales :** malgré la limitation de consommation recommandée, il y a lieu de mentionner l'effet bénéfique de la consommation de poissons pour la santé cardiovasculaire (prévention des maladies du cœur et de l'accident cérébro-vasculaire). Par conséquent, il est conseillé de consommer 2 à 3 portions de poisson du commerce par semaine.

**Remarques concernant la préparation des poissons :** il est conseillé d'enlever les parties particulièrement grasses, y.c. la peau des poissons et d'éviter la consommation de l'huile utilisée pour cuisiner les poissons, la quantité de consommation par semaine recommandée se référant au filet des poissons.

**Considérations sur l'exposition à long terme :** vu que c'est l'accumulation des cPCB à long terme qui est nuisible, les recommandations se basent sur des valeurs moyennes de teneurs en cPCB pour les deux catégories de poissons et la quantité des espèces pêchées dans les eaux concernées du canton (truites pour la première catégorie, sandre et perche pour la deuxième). Pour la même raison, une consommation qui dépasse la quantité recommandée par semaine peut être « compensée » par une consommation moindre dans la ou les semaines qui suivent.

Ces recommandations reposent sur les données à notre disposition en l'état actuel et peuvent être modifiées si de nouvelles données le rendent nécessaire.

Fribourg, décembre 2008

LE MÉDECIN CANTONAL  
Dr Chung-Yol Lee

LE CHIMISTE CANTONAL  
Dr Jean-Marie Pasquier