



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFECTURE DE LA REGION RHONE-ALPES

DDSV69-SAR

Lyon, le 10/10/2007

Comité d'information et de suivi sur la pollution du Rhône par les PCB

Fiche 2 : Aspects sanitaires - consommation

Quels sont les PCB pouvant être présents dans les aliments ?

Les PCB sont classés en 2 catégories en fonction de leurs propriétés toxicologiques :

- les PCB de type dioxine (PCB-DL) ont une toxicité comparable à celle des dioxines, ils sont partiellement métabolisables et en général bien représentés dans les aliments mais à des teneurs bien inférieures à celles des PCB de la 2^{ème} catégorie ;
- les PCB dits « indicateurs » (PCB-I, 7 molécules, la majorité des PCB), ils sont très chlorés donc très peu métabolisables, en conséquence ils sont retrouvés dans les aliments à des teneurs très supérieures aux autres catégories.

Le Règlement (CE) n°1881/2006 de la Commission du 19/12/2006 fixe dans son annexe I les seuils de concentration en dioxines, furanes et PCB de type dioxines pour les denrées alimentaires susceptibles d'être mises sur le marché.

La teneur maximale autorisée pour la somme des dioxines et PCB de type dioxine est de 8 pg/g de poids frais de chair de poisson à l'exclusion des anguilles pour lesquelles elle est de 12 pg/g. Il n'y a pas de seuil réglementaire pour les PCB indicateurs.

Comment l'homme se contamine-t-il et que deviennent les PCB dans l'organisme ?

Les PCB sont très lipophiles, ils s'accumulent donc dans les tissus gras et ce tout au long de la chaîne alimentaire.

L'homme se contamine par l'ingestion d'animaux ou de produits d'origine animale contaminés. Les aliments les plus à risque sont le lait, les œufs et les poissons.

Les PCB sont ensuite stockés dans le tissu adipeux puis sont lentement éliminés dans les selles.

Les PCB sont des composés très hydrophobes, donc de ce fait très peu solubles dans l'eau, ils s'accumulent dans les sédiments et sont très stables dans l'environnement.

Quelle est la toxicité des PCB ?

Les PCB étant classés en 2 catégories en fonction de leurs propriétés toxicologiques :

- ▶ La toxicité des PCB de type dioxine est comparable à celle des dioxines du fait de similitudes de structures. Toutefois, il faut souligner le fait que les données disponibles sur la toxicité des dioxines sont issues d'études expérimentales réalisées chez l'animal et d'études épidémiologiques sur des populations humaines confrontées à une intoxication aiguë de très fortes doses de polluants (accident de Seveso par exemple).

Ainsi, les connaissances actuelles sur la toxicité des ces molécules sont les suivantes :

- lors d'exposition aiguë à de fortes doses, le risque d'une affection cutanée dénommée la chloracné est certain, les risques tératogènes (malformation du fœtus) et cancérigènes sont quant à eux fortement suspectés (ce dernier à été démontré pour la dioxine type Seveso),
- les autres risques évoqués mais non établis sont des troubles du système immunitaire, du système endocrinien, de la fonction hépatique, de la reproduction, des maladies cardio-vasculaires et neurologiques.

► La majorité des PCB ne présente pas cette toxicité de type dioxine et a un profil toxicologique différent, ce qui n'exclut pas une toxicité propre : ce sont les PCB indicateurs pour lesquels des seuils réglementaires ne sont pas fixés.

La consommation des poissons pêchés dans le Rhône présente-t-elle un risque pour la santé humaine ?

Les PCB étant des molécules qui s'accumulent dans l'organisme, leur toxicité est exprimée en dose journalière tolérable (DJT) ou dose hebdomadaire tolérable (DHT). Elles correspondent à la dose maximale de toxique qu'un homme peut absorber par jour ou par semaine sans effet sur sa santé.

A l'heure actuelle, deux doses tolérables ont été publiées par l'OMS :

- pour l'ensemble des PCB, l'OMS recommande une DJT de 0,02 µg /Kg (*) de poids corporel, soit pour un adulte de 60 Kg 1,2 µg/ jour
- pour les PCB dioxine-like (PCB-DL), les dioxines et les furanes, la DHT recommandée par l'OMS est de 14 pg/Kg (*) de poids corporel soit pour un adulte de 60 Kg 120 pg/jour

Surveillance de la contamination des denrées alimentaires par les PCB

Des plans de surveillance nationaux sont programmés par la Direction générale de l'alimentation (DGAL – ministère chargé de l'agriculture) chaque année sur les denrées alimentaires (viandes, lait, œufs, poissons), visant à rechercher différents contaminants, dont les PCB.

Plan d'échantillonnage spécifique poissons du Rhône

Suite aux campagnes 2005, 2006 sur les poissons du Rhône moyen, le Préfet de bassin a demandé un plan d'échantillonnage spécifique qui a été défini en juin 2007 par la DGAL, selon les préconisations de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA), en vue d'évaluer l'étendue de la contamination des poissons du Rhône. Ce plan concerne 3 régions et 11 départements.

Dans le cadre de ce plan, près de 250 prélèvements de poissons ont été réalisés depuis le début de l'année 2007 (cf tableau de synthèse des actions de pêche en annexe).