

**Publication de Bloom et Foodwatch sur le mercure dans les conserves de thon**  
**29 octobre 2024**

Bloom et Foodwatch se sont associés pour publier un rapport de 64 pages « révélant un véritable scandale de santé publique concernant la contamination des thons en mercure ».

<https://bloomassociation.org/contamination-au-mercure-bloom-revele-un-scandale-de-sante-publique-dune-ampleur-inedite/>

Voici les principaux éléments de ce rapport :

**Contamination généralisée** : BLOOM a analysé 148 boîtes de thon provenant de cinq pays européens, révélant que 100 % étaient contaminées au mercure. Plus de la moitié (57 %) dépassaient la norme de 0,3 mg/kg en vigueur pour les autres poissons, et une boîte sur dix excédait le seuil de 1 mg/kg fixé pour le thon frais. La teneur la plus élevée, enregistrée dans une boîte Petit Navire, atteignait 3,9 mg/kg.

**Normes peu protectrices** : Le rapport critique la réglementation européenne qui autorise des seuils de mercure plus élevés pour le thon (1 mg/kg), tolérance expliquée par des critères commerciaux, non sanitaires. BLOOM souligne que cette norme ne prend pas en compte les risques spécifiques liés à l'exposition prolongée au méthyl-mercure, un neurotoxique particulièrement dangereux pour le développement du cerveau chez les enfants et les fœtus.

**Influence des lobbies** : BLOOM dénonce l'influence des lobbies industriels dans la définition des seuils de sécurité. Les normes en vigueur seraient influencées par les intérêts des industriels du thon, sans considération adéquate des risques pour la santé publique.

**Absence de contrôle** : Les contrôles européens et français sur les niveaux de mercure dans le thon sont rares. En France, aucun contrôle n'est prévu sur les conserves depuis 2023, laissant les consommateurs exposés à des risques non évalués par les autorités.

**Demandes de BLOOM** : L'association appelle à un abaissement du seuil de mercure à 0,3 mg/kg pour tous les produits de thon, à l'interdiction de ceux qui dépassent cette norme, et à une transparence accrue des normes sanitaires. Elle recommande également des campagnes d'information pour sensibiliser les consommateurs aux risques liés à la consommation de thon contaminé.

Ce rapport avait été transmis plusieurs jours avant à différents médias, sous embargo, pour une publication très largement relayée dès le lundi 29 octobre par la plupart d'entre eux.

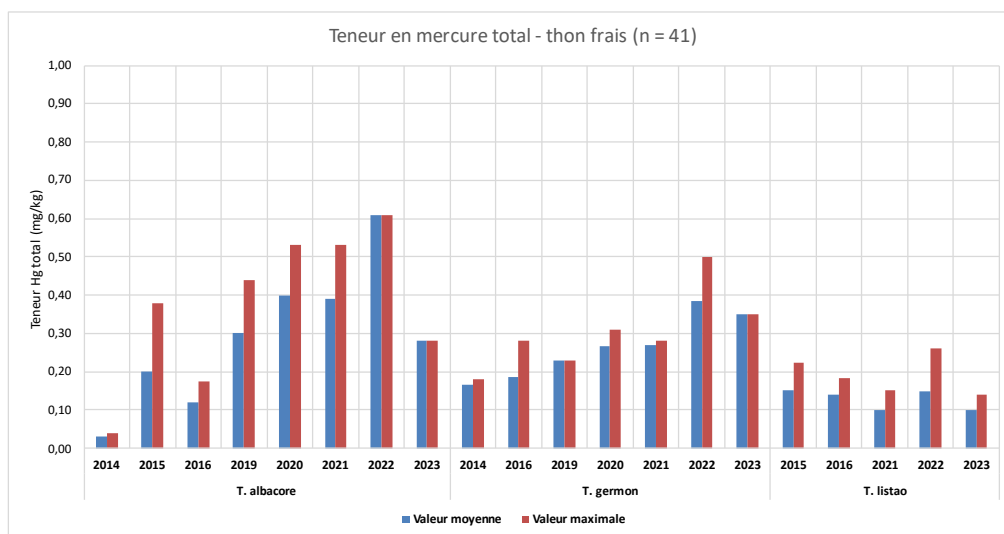
Notre syndicat professionnel, la **FIAC** (Fédération française des Industries d'Aliments Conservés) qui n'avait pas été interrogée de manière contradictoire avant la publication du rapport, a publié le jour même un communiqué de presse réagissant fortement à cette enquête partielle et volontairement alarmiste.

[https://www.pactalim.fr/wp-content/uploads/2024/10/Cque\\_Thon\\_Conserve.pdf](https://www.pactalim.fr/wp-content/uploads/2024/10/Cque_Thon_Conserve.pdf)

Ce que nous pouvons dire au niveau de la **Maison Chancerelle** :

- Dans un objectif de protection des consommateurs, nous appliquons strictement la réglementation définie par l'Union européenne qui est basée sur les avis de l'EFSA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments). Celle-ci fixe une Teneur Maximale (TM) à 1 mg/kg dans le cas du thon, comme pour 26 autres espèces (dont Flétan, Dorade rose, Marlin, Espadon... pour les plus consommées). Les teneurs maximales sont fixées en tenant compte des Doses Hebdomadaires Tolérables (DHT) et des fréquences de consommation.
- Nous appliquons cette teneur maximale sur les matières premières, mais aussi pour les conserves de thon.
- Chancerelle réalise des analyses de mercure de façon régulière sur les matières premières et sur les produits finis, auprès de laboratoires accrédités.
- Ainsi depuis 2014, 445 analyses ont été réalisées, sur les 3 espèces de thons que nous commercialisons (Albacore, Listao, Germon). Nous ne commercialisons pas de Patudo.

- Nous avons obtenu les résultats suivants :
  - o **100% des résultats sont conformes à la réglementation.**
  - o Seulement 10% de nos résultats sont compris entre la Teneur Maximale de 1 mg/kg et la moitié de la Teneur Maximale, soit 0,5 mg/kg.
  - o Dans le cas du Listao, qui est un poisson de plus petite taille, aucune valeur ne dépasse les 0,5 mg/kg.
- Nous adhérons par ailleurs à la **CITPPM** (Confédération des Industries de Transformation des produits de la Pêche maritime et de l'Aquaculture) qui réalise de nombreux travaux scientifiques et techniques pour les besoins de notre syndicat, la FIAC. Depuis 10 ans, la CITPPM assure un suivi régulier de la présence potentielle des différents contaminants dans les conserves de poissons, par :
  - o La mise en commun annuelle des résultats d'analyses par ses adhérents, qui représentent la majorité des produits commercialisés sur le marché français.
  - o La réalisation d'un plan de surveillance spécifique dont les analyses sont effectuées par un laboratoire indépendant accrédité.
  - o La diffusion de ces résultats aux adhérents.
  - o La communication annuelle de ces résultats à la **DGAL** (Direction Générale de l'Alimentation).
- Les résultats issus de la mise en commun, soit 2 652 échantillons, donnent les valeurs moyennes suivantes, toutes espèces confondues :
  - o Matières premières : 0,171 mg / kg (1 seul dépassement constaté de la TM sur du Patudo à 1,3 mg/kg).
  - o Produits finis : 0,207 mg /kg (aucun dépassement de la TM).
- Les résultats issus du plan de surveillance CITPPM sont les suivants :



Au vu de ces valeurs nous sommes très surpris des résultats produits par Bloom et Foodwatch, mettant en évidence de l'ordre de 10% des valeurs supérieures à la teneur maximale autorisée. Ceci n'est pas du tout cohérent avec les chiffres obtenus ci-dessus lors des analyses réalisées, pour la plupart, par des laboratoires indépendants accrédités, contrairement au laboratoire choisi par Bloom.

Nos équipes sont à votre disposition pour toute demande d'informations complémentaires.

Cordialement,

**Jean-François FEILLET**  
Directeur QSE et RSE