PFAS dans les poissons des lacs romands – résultats contrastés selon les espèces

L'état des lieux réalisé par les chimistes cantonaux romands montre que les valeurs réglementaires pour les PFAS ne sont pas dépassées dans les perches et les corégones, qui représentent l'essentiel de l'activité commerciale de la pêche dans les lacs des cantons de Fribourg, Genève, Neuchâtel et Vaud. Des dépassements sont par contre observés pour la truite et le brochet, ce qui pourrait remettre en question leur commercialisation.

Le Département fédéral de l'intérieur a introduit dans la modification du 8 décembre 2024 de l'ordonnance sur les contaminants (OCont, RS 817.022.15) des teneurs maximales admissibles en substances per- et polyfluoroalkylées, ou PFAS, dans certaines denrées alimentaires, dont la chair de poisson. Ces teneurs maximales sont applicables pour tous les poissons mis sur le marché en Suisse depuis le 1^{er} août 2024.

Dès janvier 2024, les chimistes cantonaux romands ont souhaité faire un état des lieux de la contamination en PFAS des poissons provenant des lacs romands et destinés à la vente. À cette fin, une campagne de prélèvements a été organisée entre les cantons abritant la majeure partie de la pêche professionnelle romande (Fribourg, Genève, Neuchâtel et Vaud). Un total de 146 poissons a ainsi pu être prélevé entre mai et décembre 2024 dans le Léman et les lacs de Neuchâtel, de Morat et de Joux. Les espèces les plus consommées ont été ciblées en priorité : perches, corégones (féra, bondelle ou palée), brochets, gardons, truites et sandres.

Les analyses effectuées par l'Office de la Consommation du canton de Vaud ont montré qu'une substance en particulier, le PFOS, était décelable dans tous les échantillons provenant des lacs romands, à des concentrations allant de 0.980 µg/kg à presque 45 µg/kg. Les trois autres substances réglementées dans l'OCont ont également été décelées, mais à des occurrences plus faibles et à des concentrations plus basses que le PFOS. Ces observations sont cohérentes avec d'autres résultats publiés précédemment.

La distribution des substances les plus souvent décelées était relativement comparable entre les poissons des lacs romands et les poissons importés. Les acides carboxyliques à longues chaînes PFDA, PFUnA, PFDoA, PFTrA et PFTeDA ont été retrouvés dans la quasi-totalité des échantillons locaux, mais à des concentrations mesurées ou estimées beaucoup plus faibles que celles observées pour le PFOS.

Toutes les perches (64 échantillons), les gardons (12 échantillons) et les sandres (6 échantillons) qui ont été analysés présentent des niveaux de contamination en PFAS inférieures aux valeurs légales en vigueur. Dans le cas des corégones, seul 1 échantillon sur 35 prélevés a montré un niveau de PFOS supérieur à la norme.

Un taux de non-conformité beaucoup plus élevé a en revanche été observé pour les brochets et les truites de lac, avec 13 échantillons non-conformes sur 19 analysés dans le cas des brochets, et 4 truites non-conformes sur 5 analysées. Ces non-conformités ne sont pas dues à des concentrations significativement plus élevées observées pour ces espèces, mais à une teneur maximale acceptable plus sévère dans l'OCont reprenant la directive européenne.

Cette étude permet d'être aujourd'hui rassuré pour la pêche professionnelle et la commercialisation des perches et corégones, ce qui est une excellente nouvelle car ces deux espèces représentent l'essentiel de l'activité commerciale de la pêche dans les lacs romands. La commercialisation de la truite de lac et du brochet pourrait par contre être remise en question car les résultats montrent qu'il y a une forte probabilité que ces espèces dépassent les valeurs légales en vigueur. Néanmoins, l'échantillonnage étant assez faible, en particulier pour les truites, il est nécessaire que la branche et les pêcheurs professionnels évaluent, de manière plus approfondie dans le cadre de leur autocontrôle, si ces deux espèces peuvent encore être commercialisées avec la certitude de respecter les valeurs légales en vigueur malgré l'impossibilité d'utiliser la taille ou le poids comme facteur discriminant.

D'autres investigations sont planifiées en 2025 dans le cadre de campagnes nationales, et des discussions sont en cours en collaboration avec l'Office fédéral de la santé alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) pour les cas où des dépassements de valeurs légales sont constatés.

Pour plus de renseignements :

Vaud : Christian Richard, chimiste cantonal, 021 316 43 43

Genève : Patrick Edder, chimiste cantonal, 022 546 56 00

Fribourg : Xavier Guillaume, chimiste cantonal, 026 305 80 02

Valais : Linda Bapst, chimiste cantonale, 027 606 49 50

Neuchâtel : Yann Berger, chimiste cantonal, 032 889 68 30

Jura : Thierry Bourquard, chimiste cantonal, 032 420 52 80

Qu'est-ce que les PFAS et quel danger représentent-ils ?

Fabriquées par l'industrie depuis des décennies, les substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS) forment un groupe de produits chimiques difficilement dégradables. Parmi elles, on peut citer les PFOS (acide perfluorooctane sulfonique et ses sels) et les PFOA (acide perfluorooctanoïque et ses sels). En raison de leurs propriétés techniques, ces deux substances ont été utilisées pendant de nombreuses années dans divers processus et produits industriels, notamment dans les textiles, les appareils électroniques, les enduits pour le papier, les peintures, les mousses anti-incendie et les farts pour le ski. Elles se distinguent par leur stabilité biologique, chimique et thermique ainsi que par leurs propriétés hydrofuges et antigraisse.

Des effets nocifs liés à l'exposition à ces substances ont été identifiés, notamment une diminution de la réponse immunitaire chez les enfants, ou une toxicité pour le foie et les reins, mais les connaissances sur les effets à long terme d'une exposition chronique de la population sont encore très lacunaires. Face à ces données préoccupantes, l'usage de certaines des molécules les plus courantes a été interdit ou restreint. Les PFAS étant cependant peu dégradables, elles sont aujourd'hui présentes de manière durable dans l'environnement, où elles s'accumulent tout au long de la chaîne alimentaire, jusqu'à être détectables dans les échantillons sanguins de la population suisse.