



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service du médecin cantonal SMC
Kantonsarztamt KAA

Route de Villars 101, 1752 Villars-sur-Glâne

T +41 26 305 79 80, F +41 26 305 79 81
www.fr.ch/smc

Service de la sécurité alimentaire
et des affaires vétérinaires SAAV
Amt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen LSVW

Impasse de la Colline 4, 1762 Givisiez

T +41 26 305 80 00, F +41 26 305 80 09
www.fr.ch/saav

Fribourg, novembre 2021

Directives et recommandations en matière de pêche en 2022, 2023 et 2024 en relation avec les poissons contaminés aux cPCB

Conformément aux dispositions de l'article 40 du règlement du 23 novembre 2021 concernant l'exercice de la pêche concédé par permis en 2022, 2023 et 2024 (RPêche), 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 2016 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 fixée dans l'ordonnance sur les contaminants (OCont, RS 817.022.15).

Sur la base de ces résultats et du 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 et du court de tennis de la Maigrage situé en rive droite,
- c. du pont de Pérolles jusqu'au bassin amortisseur au pied du 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. la Gérine, de son embouchure dans la Sarine, à Marly, jusqu'à la confluence avec le ruisseau du Copy, à Marly,
- f. le lac de Schiffenen,
- g. le lac de Pérolles.

2. Recommandations pour la consommation personnelle

- a. 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.
- b. 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.
- c. Aux **hommes et aux 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 conseillé 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 semaine, soit 2 à 3 portions de 150 g de filet par semaine au maximum
Barbeau	<i>Barbus barbus</i>	
Carpe	<i>Cyprinus caprio</i>	
Brème	<i>Abramis brama</i>	

Espèces maigres :

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

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.

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