



Le 13 novembre 2018

PRÉFET DE LA DRÔME

PRÉFET DE L'ARDÈCHE

Communiqué de presse

Pêche dans le fleuve Rhône, la rivière Drôme et la partie drômoise de la rivière Isère

Les **mesures d'interdiction ou de restriction** de consommation et de commercialisation des poissons pêchés **dans la Drôme ont été intégralement levées** sur les cours d'eau suivante :

- la rivière Drôme ;
- la partie de la rivière Isère présente dans le département de la Drôme ;
- le fleuve Rhône entre sa confluence avec la rivière Isère et sa sortie du Département.

En effet, suite à la contamination par les PCB des cours d'eau par les activités industrielles passées, des interdictions ou restriction de consommation et de commercialisation avaient été prises en 2008, 2009, 2010 et 2012 par arrêtés préfectoraux.

La dernière évaluation de la situation par l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES)¹ et une instruction interministérielle² permettent de mettre fin aux mesures d'interdiction ou de restriction pour les cours d'eau listés ci-dessus.

Toutefois, concernant le fleuve Rhône, sont maintenues les interdictions de pêche en vue de la consommation et de la commercialisation destinée à la consommation humaine et animale :

- des poissons benthiques (anguilles, brèmes, barbeaux, silures, carpes), des aloses et des chevesnes,
- des brochets de plus de 2,5 kg (environ 60 cm),

Par ailleurs, il semble utile de rappeler les recommandations générales établies par l'ANSES en matière de consommation de poissons.

D'une manière générale, l'ANSES recommande de privilégier au maximum 2 portions de poissons par semaine, dont une à forte teneur en omega 3 (saumon, sardine, maquereau, hareng, truite fumée), en variant les espèces (eau de mer ou eau douce) et de varier les lieux d'approvisionnement (sauvage, élevage, lieux de pêche différents,...).

Concernant les poissons d'eau douce fortement bio-accumulateurs, l'avis de l'ANSES précise :

- ✓ pour les barbeaux, brèmes, carpes, silures (hors anguilles), espèces très fortement bio-accumulatrices), il est recommandé de consommer ces espèces au plus une fois tous les deux mois pour les femmes en âge de procréer, enceintes ou allaitantes ainsi que pour les enfants de moins de trois ans, les fillettes et les adolescentes et deux fois par mois pour le reste de la population ;

¹ avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) du 22 juillet 2015 relatif à l'évaluation du risque lié à la contamination des poissons de rivière par les PCB selon les mesures de gestion mises en œuvre
² instruction conjointe du 19 avril 2016 des ministres en charge de l'agriculture, de la santé et de l'environnement relative à l'évolution des mesures de gestion concernant la contamination des poissons de rivière par les polychlorobiphényles (PCB) à la suite de l'avis de l'Anses n°2014-SA-122 et 2011-SA-039 du 22 juillet 2015

✓ les anguilles, compte tenu du caractère très fortement bio-accumulateur, sont à consommer de façon exceptionnelle sur tous les bassins versants.

Contact presse Drôme :
04.75.79.29.37 / 04.75.79.29.46
pref-communication@drome.gouv.fr

Contact presse Ardèche :
04.75.66.50.07 / 04.75.66.50.16
pref-communication@ardèche.gouv.fr