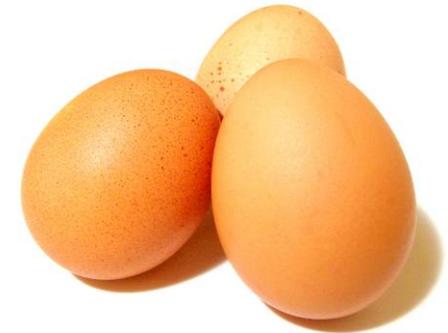
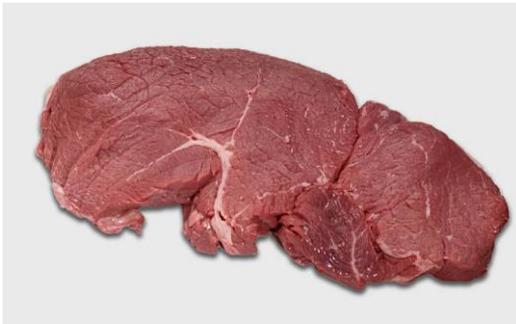


# Evaluation des denrées alimentaires produites à proximité des Cheneviers



Patrick EDDER  
Chimiste cantonal



REPUBLIQUE  
ET CANTON  
DE GENEVE

PORT TENEBRAS LUX

Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires (SCAV)  
Direction générale de la santé - DES

04.02.2009 - Page 1

# Situation actuelle

- Aujourd'hui, il n'y a **plus d'émissions significatives de dioxines** dues à l'usine des Cheneviers et donc plus de dépôts sur les végétaux.
- Seuls **certains sols demeurent pollués**, devoir d'investigation de l'Etat.

# Données de base sur les dioxines

- ❑ **Pas de contamination des végétaux** par les racines.
- ❑ **Accumulation dans les graisses** des animaux.
- ❑ Les aliments concernés sont les produits carnés, le lait et autres produits laitiers, et les œufs.

**95 % de l'exposition humaine via l'alimentation !**

# Récolte des données

- ❑ **Recensement et interviews** des producteurs d'œufs, lait, viandes dans le périmètre des Cheneviers.
- ❑ **Choix de quelques producteurs** cumulant les critères d'exposition.
- ❑ **Test exploratoire** : prélèvements et analyses chimiques de viandes et œufs.



# Cadre légal : valeur de tolérance

## Définition dans la loi sur les denrées alimentaires

- Depuis janvier 2009, la **Suisse reprend l'intégralité des normes européennes comme valeur de tolérance**. Elle introduit également des valeurs réglementaires pour la somme dioxines et PCB de type dioxine.
- La **valeur de tolérance** est la concentration maximale au-delà de laquelle la denrée alimentaire est considérée comme **souillée ou diminuée** d'une autre façon dans sa valeur intrinsèque.
- En cas de dépassement, la **consommation et la commercialisation** de la denrée restent **possibles**, mais sont assorties de mesures visant à rétablir la situation.

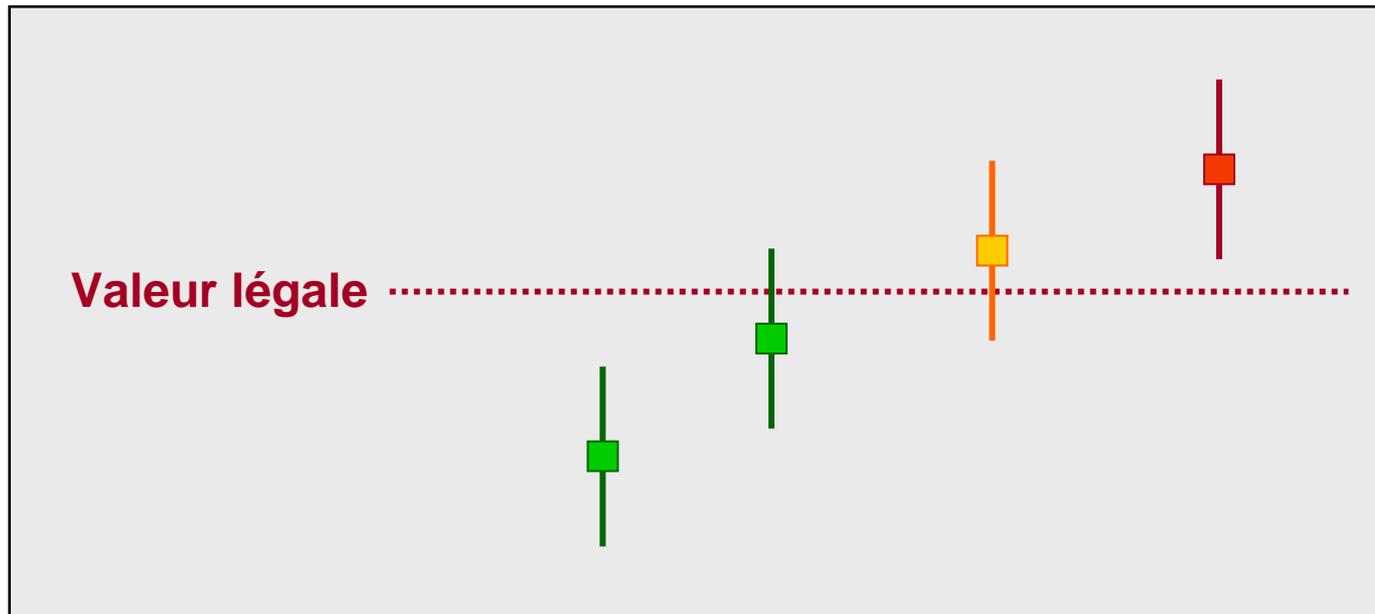
# Les normes suisses (OSEC)

<b>Denrée alimentaire</b>	<b>Valeur de tolérance</b> Somme des PCDD/DF en TEQ pg/g	<b>Valeur de tolérance</b> Somme des PCDD/DF/PCBdl en TEQ pg/g
Viande de bovins et ovins	<b>3</b> (exprimé sur la MG)	<b>4,5</b> (exprimé sur la MG)
Viande de volailles	<b>2</b> (exprimé sur la MG)	<b>4</b> (exprimé sur la MG)
Viande de porcs	<b>1</b> (exprimé sur la MG)	<b>1,5</b> (exprimé sur la MG)
Foie	<b>6</b> (exprimé sur la MG)	<b>12</b> (exprimé sur la MG)
Poisson (chair)	<b>4</b> (exprimé sur le poids frais)	<b>8</b> (exprimé sur le poids frais)
Lait	<b>3</b> (exprimé sur la MG)	<b>6</b> (exprimé sur la MG)
Oeufs	<b>3</b> (exprimé sur la MG)	<b>6</b> (exprimé sur la MG)

PCDD = dioxines; DF= furanes; PCBdl = PCB de type dioxine;  
TEQ = équivalent toxique, MG= matière grasse

# Evaluation des résultats

- Du point de vue juridique, l'incertitude de mesure doit être prise en compte pour l'évaluation d'un résultat par rapport à la norme.

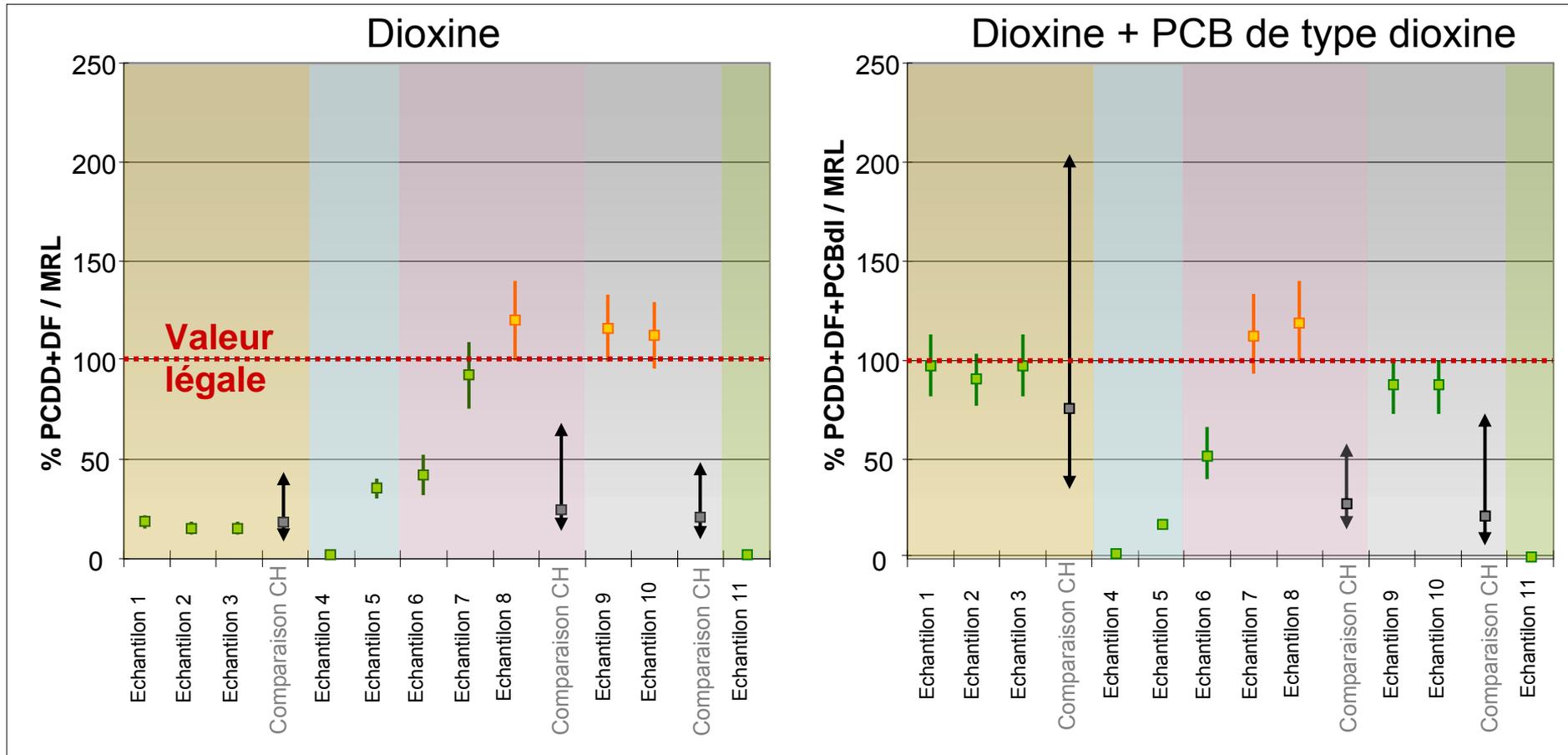


# Résultats dans le périmètre des Cheneviers

Echantillon	Somme Dioxines + Furane	V. tolérance	Somme Dioxines + Furanes + PCBdl	V. tolérance
	TEQ pg/g	TEQ pg/g	TEQ pg/g	TEQ pg/g
Echantillon 1 – denrée carnée	0.5 ± 0.1	3.0	4.4 ± 0.7	4.5
Echantillon 2 – denrée carnée	0.4 ± 0.1	3.0	4.2 ± 0.6	4.5
Echantillon 3 – denrée carnée	0.4 ± 0.1	3.0	4.4 ± 0.7	4.5
Echantillon 4 – denrée carnée	0,0	6.0	0.2 ± 0.1	12
Echantillon 6 – denrée carnée	2.0 ± 0.3	6.0	2.0 ± 0.3	12
Echantillon 5 – denrée carnée	0.4 ± 0.1	1.0	0.8 ± 0.1	1.5
Echantillon 7 – denrée carnée	0.9 ± 0.1	1.0	1.7 ± 0.3	1.5
Echantillon 8 – denrée carnée	1.2 ± 0.2	1.0	1.8 ± 0.3	1.5
Echantillon 9 – oeufs	3.4 ± 0.5	3.0	5.2 ± 0.8	6
Echantillon 10 – oeufs	3.3 ± 0.5	3.0	5.2 ± 0.8	6
Echantillon 11 – courge	0,0	-	-	-

Tous les échantillons respectent la législation

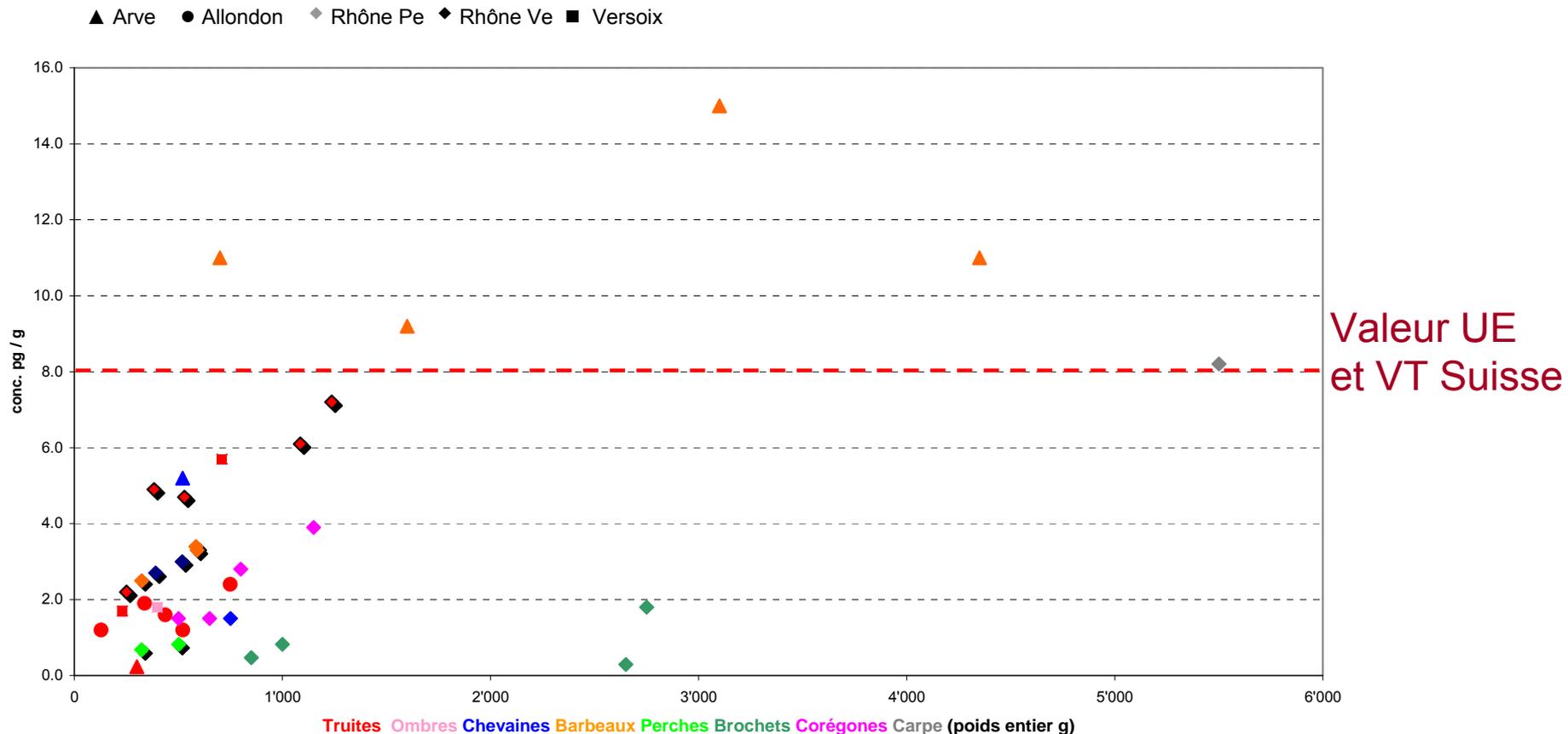
# Résultats dans le périmètre des Cheneviers



CH = valeurs enregistrées dans l'étude OFSP portant sur toute la Suisse

# Les poissons genevois

PCDD/F + PCB type dioxine dans filet - Cours d'eau GE 2007- 2008



REPUBLIQUE  
ET CANTON  
DE GENEVE

PORT TENEBRAS LUX

Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires (SCAV)  
Direction générale de la santé - DES

# Poursuite des travaux

- Les premiers résultats montrent des teneurs en dioxines proches des normes légales en vigueur.
- Plan de contrôle élargi avec des analyses complémentaires de viandes et d'œufs
  - produites à proximité des Cheneviers (rayon 5 km et plusieurs échantillons de la même production)
  - produites hors du périmètre
  - de produits importés
- Résultats prévus pour fin 2009- début 2010

# Conclusions pour les habitants du voisinage

Pas de risques liés à la consommation :

- d'eau du réseau
- de fruits et légumes produits dans le périmètre des Cheneviers
- de poissons du Rhône
- de denrées animales du commerce
- ordinaire de denrées animales (viandes, œufs) produites dans le périmètre.



# La meilleure prévention

L'exposition à la dioxine se faisant essentiellement par le biais de l'alimentation chez l'homme, les risques peuvent être réduits en adoptant quelques règles simples:

- Avoir une alimentation équilibrée riche en fruits et légumes et pauvre en graisses animales.
- Diversifier son alimentation et les sources d'approvisionnement.

