



Objet : pollution-toxine lipophile

V/ref : courriel du 17/07/12

N/ref : E12-084

Capitainerie du Port de Plaisance

Quai de Rohan

56100 Lorient

Affaire suivie par Philippe HESS

Lorient, le 9 août 2012

Madame,

Nous accusons réception de votre demande d'information sur les intoxications potentielles dues à la consommation d'organismes marins autres que les mollusques bivalves.

Des intoxications nous ont été rapportées pour la consommation de crabes et de homards contaminés aux phycotoxines diarrhéiques ou paralysantes (en d'autres pays, notamment la Norvège, le Portugal et les USA). Néanmoins, il n'y a pas de cas rapporté en France. Le principal mécanisme de contamination des crustacés vient de leur consommation directe des mollusques bivalves ou d'autres organismes marins filtreurs ou brouteurs.

Les scientifiques de l'Ifremer et de l'Anses, (anciennement Afssa) ont porté ces connaissances aux autorités centrales (DGAL, DGS), formellement depuis 2009. Toutefois, la législation européenne ne prévoit que la surveillance régulière des mollusques bivalves, tuniciers, échinodermes et gastéropodes. Pas celle des crustacés.

En l'absence de réglementation européenne et en l'absence de cas déclaré en France, aucun système de surveillance pour les crustacés n'a été mis en place à ce jour. Les gastéropodes pour lesquelles une législation existe ne sont pas surveillés de manière régulière.

Pour rapporter un cas de Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC), il faut contacter un médecin en lui précisant les aliments ingérés et le nombre de personnes intoxiquées. Les cas de gastro-entérites sont des maladies soumises à déclaration, particulièrement si elles sont liées à la consommation de coquillages. Deux personnes malades d'un aliment suffisent pour que ce soit une TIAC. Les centres antipoisons de Paris et de Marseille en rapportent régulièrement (cette année, nous avons été informés déjà de la mort d'une personne au Zanzibar).

Pour confirmer que l'intoxication était bel et bien due à une toxine algale, il faut faire parvenir un échantillon au laboratoire national de référence de l'ANSES

**Institut français de Recherche
pour l'Exploitation de la Mer**

Etablissement public à caractère
industriel et commercial

Station de Lorient

8, rue François Touleuc
56100 Lorient
France

téléphone 33 (0)2 97 87 38 00
télécopie 33 (0)2 97 87 38 01
<http://www.ifremer.fr/lorient>

Siège social

155, rue Jean-Jacques Rousseau
92138 Issy-les-Moulineaux Cedex
France

R.C.S. Nanterre B 330 715 368
APE 731 Z
SIRET 330 715 368 00297
TVA FR 46 330 715 368

téléphone 33 (0)1 46 48 21 00
télécopie 33 (0)1 46 48 22 96
<http://www.ifremer.fr>

■ et conserver au congélateur tout le reste de l'animal en question : moules, crabes, homard, etc.


Si les symptômes de trouble digestif apparaissent dans le quart d'heure ou les deux heures qui suivent la consommation, c'est dû à des toxines (dans notre cas algale) ; si les symptômes apparaissent 12h après ou le lendemain (ou quelques semaines après), c'est une contamination microbiologique (bactérie ou virus).

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez plus de questions.

Vous trouverez également en pièces jointes dans le courriel deux fichiers :

- bilan des TIAC en France et des alertes européennes liées aux coquillages en 2010 – 2011 (*111208_TIAC_coquillages_2011.pdf*)
- *rasff_annual_report_2011_en.pdf* (RASFF - *The Rapid Alert System for Food and Feed - 2011 Annual Report*)

Nous vous prions d'agréer, Madame, l'expression de nos salutations distinguées.

Gérard Bavouzet
Chef de station
 Ifremer Lorient