



Quimper, le 1^{er} août 2018,

Contamination aux parasites Anisakis : informations et mesures de prévention

Deux cas de contamination par des parasites de la famille des Anisakidés ont été déclarés dans le Finistère, suite à l'hospitalisation de deux personnes qui ont consommé du merlu cru.

Les structures professionnelles de la filière rappellent les éléments d'informations, ainsi que les précautions à prendre dans le cadre de la consommation des produits de la mer.

Qu'est-ce que la contamination par les Anisakidés ?

Les poissons, comme toutes les espèces animales, sont naturellement parasités. En effet, des parasites sont présents dans le milieu naturel, dans l'environnement marin, et les poissons font partie du cycle de développement de certains de ces parasites.

C'est notamment le cas des parasites de la famille des Anisakidés (du nom du parasite *Anisakis*), qui peuvent toucher les poissons et céphalopodes de nos côtes.

Les Anisakidés, s'ils sont ingérés vivants, peuvent provoquer une infection appelée anisakidose qui se caractérise par des douleurs digestives, une atteinte de l'état général (fatigue), des nausées, vomissements... Dans les cas les plus graves, cela peut nécessiter une hospitalisation.

Quels sont les risques de consommer du poisson parasité ?

Les cas d'infections sont heureusement rares : une enquête de l'InVS (Institut national de Veille Sanitaire) a répertorié, en France, 37 cas possibles d'anisakidose entre 2010 et 2014, avec une certitude dans seulement 6 cas.

Le risque pour les consommateurs existe dans le cas de préparations crues ou peu cuites : sushis/sashimis, tartares, carpaccios/ceviches ou encore cuisson « rosée » à l'arête, cuisson au barbecue...

Une consommation de poisson suffisamment cuit ne présente aucun risque d'anisakidose pour les consommateurs.

Par ailleurs, il est possible de manger du poisson sauvage cru, en le congelant préalablement.

Les restaurateurs, en particulier, ont l'obligation de congeler à – 20°C à cœur pendant au minimum 24h (avec des systèmes de congélation professionnels) les produits qu'ils serviront crus ou peu cuits à leurs clients. **Une congélation de 7 jours dans un congélateur domestique est recommandée**, pour les préparations crues réalisées à domicile, afin de neutraliser totalement les parasites éventuellement présents.

Quelles sont les actions mises en œuvre pour éliminer le risque parasitaire ?

L'ensemble des professionnels de la filière pêche maritime en France se mobilise afin de lutter contre ce phénomène : à tous les niveaux de la filière, des actions préventives ou correctrices sont mises en œuvre pour débarrasser un produit contaminé de ses parasites : éviscération précoce, nettoyage des cavités abdominales, contrôles visuels, filetage dans les cas les plus importants...

Cependant, ces parasites n'étant pas toujours facilement visibles à l'œil nu, notamment parce qu'il existe un phénomène de migration des viscères vers les filets, **les professionnels de la commercialisation des produits de la mer sont là pour conseiller les consommateurs dans leurs modes de préparation du poisson, et ainsi prévenir le risque parasitaire.**

Depuis plusieurs années, les professionnels de la filière travaillent en collaboration avec des chercheurs de l'ANSES, ainsi qu'avec les services de l'Etat (DGAL), médecins... afin d'étudier ce phénomène.

Pour maximiser l'élimination des parasites au plus tôt dans la chaîne, un travail de recherche et développement a été lancé en 2018, soutenu par le FEAMP (Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche), et piloté par FFP (France Filière Pêche) afin de :

- Développer un outil améliorant le retrait des parasites par les pêcheurs, à bord des navires,
- Améliorer les connaissances et identifier les conditions favorisant la migration des parasites dans les poissons.

Les résultats de ces travaux seront disponibles à partir de fin 2019 et jusqu'à fin 2020.