



Occurrence de larves de nématodes dans des poissons de mer

1. Présence et apparence



Certains poissons sauvages des mers du Nord et de l'Est ainsi que du Nord de l'Atlantique et du Pacifique, comme hareng, cabillaud, églefin, flet, saumon du pacifique, baudroie... contiennent souvent des larves de nématodes contrairement à leurs cousins d'élevage. En fait ce ne sont pas de vers adultes mais des larves de vers (que nous allons appeler tout simplement « vers » par la suite) d'*Anisakis simplex* et de *Pseudoterranova decipiens*. Le ver adulte se retrouve chez les phoques, dauphins et baleines. Chez les poissons on trouve ces « vers » au niveau de la face interne de la

cavité abdominale ou entre les organes sexuels et parfois même dans les muscles lors d'infestation massive ou d'éviscération tardive et de préférence dans la flanc (musculature ventrale) en ce qui concerne *Anisakis*.

Anisakis (image à gauche) est souvent enroulé en spirale, incolore ou blanchâtre, 15 - 30 mm de long, difficile à repérer sans table de mirage et presque impossible dès une épaisseur de > 1 cm du filet. *Pseudoterranova* (image à droite) est plus gros, à corps irrégulier, jaune-rouge ou brun, facile à repérer.



2. Symptômes en cas de contamination

Une infection est possible à partir de l'absorption de viande de poisson souillée, insuffisamment cuite ou crue. En cas d'ingestion de « vers » vivants, ceux-ci pénètrent les muqueuses gastriques et intestinales ce qui se traduit par des nausées, des douleurs abdominales violentes et des vomissements dans les heures qui suivent le repas. Après 1-2 semaines, on peut avoir des symptômes évoquant la maladie de Crohn. Des réactions allergiques à des *Anisakis* morts mangés avec du poisson bien cuit ont été rapportées mais sont rares. *Pseudoterranova* semble être « moins méchant ». Très souvent, les vomissements sont dus à l'aspect dégoûtant plutôt qu'à une ingestion réelle de « vers ».

3. Examen du poisson à la recherche de larves

Les poissons fraîchement filetés sont examinés sur des tables de mirage. L'enlèvement des gonades et des flancs réduit le risque très fortement. En cas d'infestation mineure, les « vers » peuvent être enlevés individuellement, en cas d'infestation massive par contre, il faudrait soustraire le poisson de la consommation humaine. Dans 5 % des cas, il arrive qu'un filet contaminé passe ce contrôle malgré les soins qu'on y apporte. Ceci est surtout le cas lorsque le filet est plus épais que 1 cm. Chez le



saumon sauvage, il est impossible de détecter un « ver » par la table de mirage, dans ce cas il n'y a que la méthode de digestion qui pourrait renseigner sur une contamination.

4. Possibilités de tuer les larves

Les « vers » peuvent survivre assez longtemps dans du poisson frais et réfrigéré mais peuvent être tués par les procédés suivants :

- cuisson / fumage : plus de 10 secondes à plus de 50 °C
- congélation : endéans 24 heures à -20 °C ou 48 heures à -10 °C
- salage : plus de 10 jours (>20° Baumé)
- marinade :
 - plus de 35 jours dans un mélange d'acide acétique (> 2,4 %) et de 6 % de sel (pH < 4,2)
 - plus de 30 jours dans une solution salée (14 – 16 %) et de 7 % de vinaigre (proportions poisson : marinade 2 : 1)

Une combinaison des différents procédés est certainement encore plus efficace.

Malheureusement, ces procédés n'enlèvent nullement l'aspect dégoûtant qu'évoque un « ver » dans un filet de poisson.