

Ciguatera

Situation et définition

CIGUATERA

Situation et définition

La ciguatera est une intoxication alimentaire liée à la consommation de poissons de récifs coralliens appartenant à des espèces habituellement comestibles.

Le pronostic de cette intoxication est le plus souvent bénin.

Transmission

L'algue *G. toxicus* est ingérée par les poissons herbivores qui mangent les algues des récifs coralliens. Ces poissons herbivores sont eux-mêmes mangés par les poissons carnivores. Les toxines se concentrent ainsi progressivement le long de la chaîne alimentaire. Ainsi, en règle générale, les grands poissons des récifs coralliens et plus particulièrement les poissons carnivores âgés, situés au bout de la chaîne alimentaire, sont les plus susceptibles d'être toxiques.

La ciguatoxine produite par *G. toxicus* est liposoluble et thermostable : elle n'est donc pas détruite lors de la cuisson ou de la congélation du poisson. Les toxines n'empoisonnent pas les poissons qui les contiennent et n'en modifient pas la chair, ni l'aspect, ni le goût. Le foie et les viscères contiennent plus de toxines que la chair.

Les poissons les plus souvent imputables parmi les 400 espèces potentiellement en cause sont :

- le barracuda
- la murène
- le mérou (*grouper*)
- le vivaneau (*snapper*)
- le brochet de mer (*amber jack*)
- le maquereau (*mackerel*)
- la perche de mer (*seabass*).

Les poissons herbivores coralliens sont moins à risque : le perroquet, le chirurgien, le poisson-roi. Les poissons du large (par ex. : le thon) ou de profondeur sont très rarement ciguatériques. Les poissons sont contaminés par une microalgue présente dans les récifs coralliens : *G. toxicus*.

Distribution géographique

La ciguatera sévit entre le 35^e parallèle nord et le 35^e parallèle sud, sur une ceinture circumtropicale englobant l'ensemble des régions coralliennes : la Floride, Hawaï, Puerto Rico, les Caraïbes, les Antilles, l'océan Atlantique ouest, l'océan Pacifique sud et central, l'océan Indien. Sa distribution spatiale et temporelle reste par contre imprévisible. Les cas surviennent sporadiquement et en petites épidémies.

Le Pacifique Sud est la région du monde la plus touchée par la ciguatera, suivi en deuxième lieu par les Caraïbes.

Toute perturbation modifiant l'écologie du récif corallien peut permettre la prolifération de *G. toxicus*. Ces perturbations peuvent être naturelles (ouragans, cyclones, séismes) ou artificielles (construction de digues, aménagement du littoral).

Tableau clinique

CIGUATERA

Tableau clinique

Il s'agit d'un syndrome polymorphe avec atteinte digestive précoce, cardiovasculaire transitoire et neurologique. Les symptômes peuvent varier selon les régions, selon les sortes de poissons consommés et selon la toxine ingérée. Il n'est pas rare de voir que certains individus d'une même tablee, ayant mangé le même poisson, ressentent ou pas les effets de la ciguatera.

Symptômes digestifs

Les symptômes digestifs les plus fréquents sont les nausées, vomissements, diarrhée et crampes abdominales. Ils durent de 24 à 48 heures. Les symptômes de la composante gastro-intestinale sont habituellement les premiers à survenir, et ce, dans les 2 à 30 heures suivant la consommation d'un poisson contaminé.

Symptômes neurologiques

Les symptômes neurologiques sont nombreux, mais ne sont pas toujours présents lors de l'intoxication. Les principaux symptômes neurologiques rencontrés sont :

- la dysesthésie d'inversion chaud-froid (symptôme pathognomonique)
- l'engourdissement et un picotement de la cavité orale et des extrémités
- des céphalées
- des myalgies ou arthralgies
- des douleurs dentaires
- du vertige
- de l'asthénie
- et du prurit (maladie communément appelée « gratte »).

Ces symptômes peuvent durer de quelques jours à quelques mois et parfois même plusieurs années. Habituellement, ils disparaissent en une à quatre semaines. Ils peuvent réapparaître ou être accentués par l'alcool, la caféine, les fruits de mer, les noix et le stress.

Prévention

CIGUATERA


Prévention

Lors d'un séjour à risque, il est suggéré de suivre les avis locaux et de s'informer de la situation.

Il est préférable de vérifier la comestibilité des poissons pêchés et d'éviter de consommer :

- les plus gros (1,5 à 2,5 kg) poissons carnivores coralliens, particulièrement les espèces les plus à risques.
Règle générale : les poissons qui tiennent dans une assiette sont un bon choix;
- les poissons herbivores;

- les viscères, le foie et les gonades de poissons;
- les soupes ou bouillis préparés avec différentes sortes de poissons.

Québec 

© 2001-2020 Gouvernement du Québec

URL source (modified on 07/26/2016 - 15:11): <https://www.inspq.qc.ca/sante-voyage/guide/risques/ciguatera>