

EuroCigua II

EuroCigua II est un projet cofinancé par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et onze organisations de cinq pays européens, qui vise à mettre en place une approche intégrée pour évaluer le risque pour la santé humaine des ciguatoxines présentes dans certains poissons.

Ce projet permet d'approfondir et de poursuivre la caractérisation du risque d'intoxication par la ciguatera en Europe, initiée dans le cadre du projet précédent (EuroCigua), et a pour objectifs spécifiques de:

- ♦ Caractérisation **épidémiologique** des cas de intoxication par des ciguatoxines;
- ♦ La caractérisation complète des **profils de ciguatoxines** impliqués dans la ciguatera;
- ♦ Mettre en place des programmes de formation en laboratoire pour la **détection** et la **quantification** des ciguatoxines dans les poissons et les microalgues;
- ♦ Élaborer des **normes** et des **matériaux** de référence;
- ♦ Caractériser le **risque** de Ciguatera en Europe à partir de poissons importés;
- ♦ Caractériser et modéliser les **principaux facteurs** susceptibles d'influencer l'évolution de la ciguatera en Europe.



INTOXICATION PAR LA CIGUATERA

GF/EFSA/KNOW/2022/03

EuroCigua II



**UNE APPROCHE INTÉGRÉE
POUR CARACTÉRISER LES
RISQUES QUE LES
CIGUATOXINES CONTENUES
DANS DES POISSONS FONT
PESER SUR LA SANTÉ
HUMAINE EN EUROPE**

En savoir plus sur la ciguatera:
reconnaître les symptômes et les prévenir



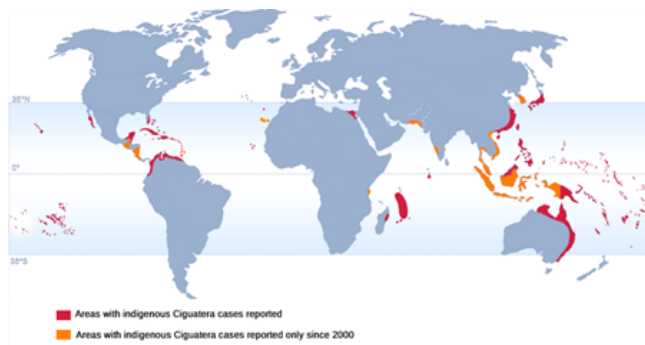
Intoxication par la ciguatera

Description de l'intoxication

La ciguatera est une intoxication alimentaire provoquée par l'ingestion de poissons contaminés par des ciguatoxines.

Les poissons concernés par cette maladie ont accumulé des ciguatoxines produites par des microalgues, dont l'habitat est constitué par les eaux chaudes des récifs coralliens, telles que la mer des Caraïbes et les océans Pacifique et Indien (zones endémiques).

Depuis 2008, plusieurs cas de ciguatera ont été signalés en Europe par des voyageurs en provenance de pays endémiques. Plusieurs foyers autochtones de cette maladie ont également été signalés à Madère et dans les îles Canaries, représentant plus de 100 cas au cours des dernières années.



Répartition des cas de ciguatera

<https://www.ciguatera.pf/index.php/en/la-ciguatera/ciguatera-distribution>

Symptômes

Bien que rares, les principaux symptômes peuvent apparaître quelques heures après la consommation du poisson ciguatérique et durer de quelques jours à plusieurs mois:

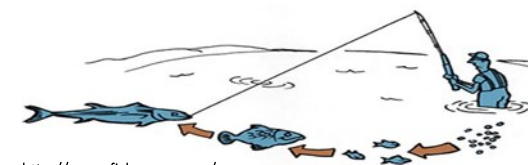
Symptômes gastro-intestinaux	Douleurs abdominales, nausée, vomissements, déshydratation et diarrhée.
Symptômes cardiovasculaires	Hypotension, tachycardie et bradycardie.
Symptômes neurologiques	Allodynie au froid (sensation de chaud provoquée par un contact avec du froid), démangeaisons, dysesthésie, perte de sensibilité dans les extrémités (fourmillements), faiblesse générale persistante, douleurs musculaires et articulaires, maux de tête, vertiges, tremblements et transpiration importante.

Si vous pensez être victime d'une intoxication par des ciguatoxines, consultez un médecin.

Prévention

Précautions à suivre dans les zones où se trouvent des poissons contaminés par des ciguatoxines afin de minimiser le risque de ciguatera:

- Bien que le risque d'intoxication puisse éventuellement augmenter en cas de consommation de gros poissons, suivez toujours les recommandations locales concernant les espèces de poissons à risque;
- Évitez de consommer les viscères, les oeufs de poisson et les carcasses (têtes, yeux et arêtes);
- Éviter les poissons dont l'origine est incertaine ou dont le point de vente n'est pas traçable;
- Éviter de pêcher dans des zones soupçonnées d'être contaminées par des microalgues.



Source: <http://www.fish.wa.gov.au/>

Ces précautions doivent être prises en compte tout au long de l'année, car l'intoxication par des ciguatoxines n'est pas saisonnière.

Les ciguatoxines ne sont pas détruites par la cuisson ou la congélation. Elles sont invisibles, inodores et n'ont pas de goût, ce qui gêne leur perception!