

GUIDE D'INFORMATION ET DE RECOMMANDATIONS POUR LUTTER CONTRE LE PARASITISME



À L'USAGE DES
PROFESSIONNELS





FRANCE FILIÈRE PÊCHE, QUI SOMMES-NOUS ?



Depuis sa création en 2010, l'association France Filière Pêche a contribué, par son caractère interprofessionnel, au développement de projets collectifs impliquant tous les maillons de la filière, des pêcheurs aux commerçants en passant par les mareyeurs et les grossistes.

Ses missions principales résultent d'une volonté commune d'inscrire la filière pêche française dans une démarche de progrès : c'est pourquoi elle soutient les initiatives visant à améliorer la qualité des produits commercialisés. C'est dans ce cadre qu'elle anime, depuis fin 2015, un groupe de travail sur la question des parasites dans les produits de la pêche, travail qui a notamment mené à la création de ce guide.

Chaque opérateur pourra s'y référer comme un guide pour mieux comprendre le phénomène de parasitisme et s'approprier les bons gestes, à chaque étape, ceci afin de permettre aux consommateurs de profiter, encore longtemps et en toute confiance, de la diversité de la pêche française !





PRÉAMBULE

Depuis de nombreuses années, en France, la filière pêche fait face à la présence de parasites dans ses produits.

Ces parasites peuvent être à l'origine d'une infection appelée anisakidose, chez l'être humain, lorsque les produits sont consommés crus ou peu cuits. L'évolution de la consommation vers davantage de préparations crues augmente donc l'exposition des consommateurs à cette maladie.

Les vers parasites endommagent aussi l'aspect visuel du poisson. Le risque est donc de voir les consommateurs se détourner de ces produits.

Enfin, du fait de ces risques sanitaires et de la dégradation de l'image de la filière, le parasitisme représente un enjeu économique fort pour tous les opérateurs. Le retrait du marché des produits parasités engendre un manque à gagner conséquent pour l'ensemble des acteurs de la filière.

La problématique des parasites dans les produits de la pêche constitue donc non seulement un enjeu de santé publique mais aussi un enjeu économique pour la filière, sans oublier un enjeu d'image pour l'ensemble des produits de la pêche.

Chaque opérateur est responsable de la qualité sanitaire des produits qu'il met sur le marché ; il est donc du devoir de chacun de mettre en œuvre des actions pour la maîtrise du risque parasitaire.

CE GUIDE A POUR OBJET DE VOUS PRÉSENTER OU RAPPELER :

- Ce qu'est le parasitisme dans les produits de la pêche,
- Les risques associés à une consommation de produits crus ou peu cuits,
- Les moyens dont dispose la filière pour maîtriser ce risque.

Vous y trouverez également les questions les plus fréquemment posées par les consommateurs sur le parasitisme. Les éléments proposés vous permettront de leur répondre de façon simple et transparente.

LE PARASITISME DANS LES PRODUITS DE LA PÊCHE, QU'EST-CE QUE C'EST ?

UN PHÉNOMÈNE NATUREL :

- Un parasite est un être vivant qui, pendant une partie ou la totalité de son existence, vit aux dépens d'un individu d'une autre espèce alors appelé l'hôte.
- Les produits de la pêche peuvent être infestés par différentes espèces naturellement présentes dans le milieu marin.

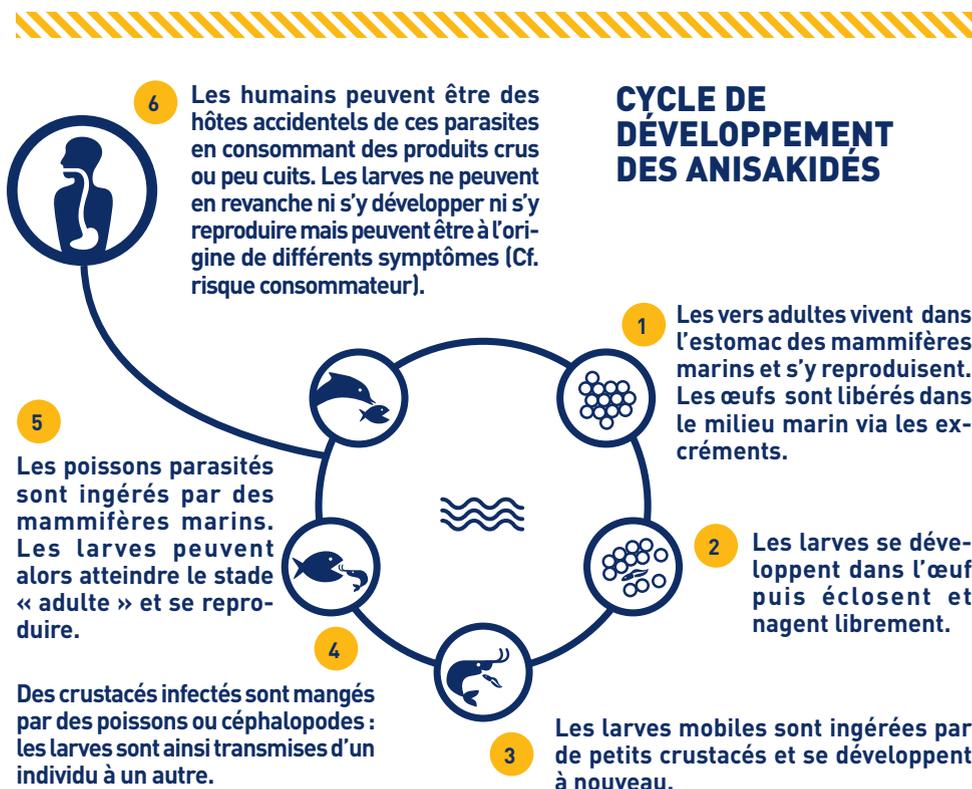
UN PHÉNOMÈNE GÉNÉRALISÉ :

- Aucune zone maritime du globe n'est aujourd'hui considérée comme exempte de parasites. De ce fait, tout produit de la pêche est susceptible d'être parasité et doit donc être traité avec attention par les opérateurs de la filière.

QUELLES EN SONT LES CONSÉQUENCES ?

- **Enjeu sanitaire :** certains parasites, comme les vers de la famille des anisakidés (*Anisakis* ou *Pseudoterranova*), peuvent être à l'origine de problèmes de santé pour les consommateurs (voir section « risques consommateurs »).
- **Enjeu qualité :** d'autres parasites sont à l'origine d'altérations organoleptiques des produits, qui peuvent engendrer des pertes économiques directes pour la filière.
- **Enjeu d'image :** un produit parasité apparaît rebutant aux yeux des consommateurs, qui peuvent alors se détourner des produits de la pêche.

Bien identifier la présence éventuelle de parasites permet d'agir au plus tôt et prévenir les risques pour la filière.



ET SI LES CONSOMMATEURS OU CLIENTS NOUS INTERPELLENT, QUE RÉPONDRE ?

1 POURQUOI LE PARASITISME TOUCHE-T-IL LES PRODUITS DE LA PÊCHE (POISSONS, CÉPHALOPODES) ?

Les poissons et céphalopodes, comme toute espèce animale, sont fréquemment parasités. Des parasites sont naturellement présents dans l'environnement marin et les poissons et céphalopodes font partie du cycle de développement de certains de ces parasites.

2 QUELS TYPES DE PARASITES RETROUVE-T-ON DANS LES PRODUITS DE LA PÊCHE ?

Les parasites les plus fréquemment observés sont les vers de la famille des anisakidés – *Anisakis spp.* et *Pseudoterranova spp.* Ces vers peuvent être ingérés par les poissons / céphalopodes et se retrouver dans leur système digestif. D'autres parasites, n'ayant pas d'impact sur la santé humaine, peuvent également être présents dans les produits de la pêche, au niveau des branchies, de la peau, des filets.

3 QUE SONT LES ANISAKIDÉS ?

Les parasites de la famille des anisakidés sont des petits vers qui forment des grappes dans la cavité abdominale des poissons et céphalopodes, qui ne sont pour eux que des hôtes intermédiaires. Ils ne s'y trouvent qu'à un stade larvaire et **ne peuvent donc pas s'y reproduire, ni s'y développer**. L'Homme peut être un hôte accidentel des anisakidés lorsqu'il consomme un poisson parasité (voir le cycle des anisakidés).



Grappes d'Anisakis



Pseudoterranova

4 TOUS LES POISSONS SONT-ILS TOUCHÉS ?

Potentiellement, oui. L'ensemble des acteurs de la filière a donc mis en place des bonnes pratiques pour identifier au plus tôt la présence de parasites et les éliminer.

5 CES PARASITES PEUVENT-ILS ÊTRE PRÉSENTS DANS LA CHAIR DES POISSONS ?

Les anisakidés se logent généralement dans les viscères et la cavité abdominale des poissons qui les ont ingérés. Néanmoins, il arrive que certaines larves migrent dans les chairs des poissons.

6 LES POISSONS D'ÉLEVAGE SONT-ILS TOUCHÉS ?

Les poissons d'élevage présentent peu de risque de parasitisme par les anisakidés dans la mesure où les pratiques d'élevage sont maîtrisées et l'alimentation apportée par l'aquaculteur, et non prélevée dans le milieu naturel.

7 LES POISSONS D'EAU DOUCE SONT-ILS TOUCHÉS ?

Si les poissons d'eau douce ne sont pas touchés par les anisakidés, ils peuvent être contaminés par d'autres parasites, dont les larves de vers plats comme le *Diphyllobothrium*, parasite plus connu sous le nom de « ténia du poisson ». Les mêmes recommandations que pour les poissons marins peuvent être suivies par les consommateurs pour prévenir le risque lié à *Diphyllobothrium*.

8 LE PARASITISME EST-IL EN AUGMENTATION OU RÉGRESSION ?

L'état actuel des connaissances scientifiques ne permet pas de répondre à cette question. En revanche, le phénomène est observé par les professionnels de la filière depuis plusieurs générations.

QUELS RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR ?

QUELS SONT LES RISQUES POUR L'ÊTRE HUMAIN ?

- Les anisakidés, ingérés vivants, peuvent provoquer une maladie appelée anisakidose. Celle-ci se manifeste par des symptômes allant de douleurs gastro-intestinales à des vomissements, diarrhées, troubles du transit, voire à l'occlusion/perforation intestinale dans les cas les plus graves.
- Ils peuvent aussi être à l'origine de troubles allergiques (pouvant aller de l'urticaire jusqu'au choc anaphylactique).

QUELS SONT LES PRODUITS CONCERNÉS ?

- Tous les produits de la pêche peuvent être touchés par les parasites. Certaines préparations **peuvent accroître le risque de transmission à l'homme** :
 - Produits de la pêche consommés crus ou insuffisamment cuits : sushis, tartares, cuisson « rosée à l'arête », barbecue...
 - Produits ayant subi un traitement de fumage à froid au cours duquel la température n'atteint pas 60°C : hareng, maquereau, sprat...
 - Produits marinés et/ou salés, si le traitement est insuffisant pour détruire les larves. C'est le cas des marinades et du salage à faible concentration de sel.

RECOMMANDATIONS À L'ATTENTION DES CONSOMMATEURS :

- Une **éviscération rapide et complète**, associée à une maîtrise de la chaîne du froid, permet de réduire fortement la présence des parasites.
- Les parasites sont **sensibles aux températures extrêmes**. De bonnes pratiques de cuisson ou congélation permettent d'éliminer totalement le risque de contamination chez l'homme :
 - **Cuisson à cœur à 60°C pendant au moins 1 minute.**
 - **Congélation à -20°C** à cœur pendant minimum 24h, si consommation crue ou peu cuite, soit 7 jours au total dans un congélateur domestique.
- Ces bonnes pratiques de préparation des produits de la pêche sont à recommander systématiquement aux consommateurs, quelle que soit l'origine du produit : pêche de loisir, achat direct aux pêcheurs, poissonniers détaillants, en GMS, sur les marchés...

A RETENIR :

Pour protéger les consommateurs, la réglementation européenne encadre de façon très stricte les pratiques professionnelles.

En particulier, tout opérateur, qu'il soit industriel, traiteur ou restaurateur, qui commercialise des produits destinés à être mangés crus ou peu cuits, a l'obligation de :

- Soit s'assurer que le traitement assainissant de congélation a bien été appliqué en amont. En l'absence de toute indication écrite de traitement, l'opérateur doit s'en charger lui-même ;
- Soit s'approvisionner dans une filière où l'alimentation des poissons est maîtrisée.

ET SI LES CONSOMMATEURS OU CLIENTS NOUS INTERPELLENT, QUE RÉPONDRE ?

1 LES PARASITES PRÉSENTENT-ILS UN RISQUE POUR LES CONSOMMATEURS ?

Les larves d'anisakidés ingérées vivantes peuvent provoquer une infection parasitaire nommée anisakidose (dans le cas d'une consommation de poisson cru ou peu cuit sans congélation/surgélation préalable).

2 QUELS SONT LES SYMPTÔMES ?

L'anisakidose se manifeste quelques heures à quelques jours après ingestion du produit parasité. Elle se caractérise par des douleurs digestives, une atteinte de l'état général (fatigue, nausée) et parfois des vomissements et diarrhées.

De plus, quelques rares cas d'allergies ont également été rapportés. Les manifestations cliniques peuvent être de l'urticaire, un œdème de Quincke ou même, exceptionnellement, un choc anaphylactique.

3 QUELS SONT LES TRAITEMENTS ?

Les symptômes disparaissent d'eux-mêmes après quelques heures, voire quelques jours, le temps que le corps élimine naturellement le parasite par le système digestif (diarrhées / vomissements). Dans quelques rares cas, il est nécessaire de retirer le parasite par une intervention médicale.

4 EST-ON FRÉQUEMMENT EXPOSÉ À CES RISQUES ?

Plusieurs dispositions réglementaires protègent les consommateurs en encadrant les pratiques des professionnels : éviscération immédiate, contrôles visuels par les professionnels, retrait des parties parasitées, congélation, retrait des lots parasités...

Les récentes études ont ainsi montré une faible prévalence de l'anisakidose en France. Une enquête de l'INVS a répertorié 37 cas possibles entre 2010 et 2014, dont 6 cas certains, avec mise en évidence du ver dans un prélèvement digestif.

5 EN TANT QUE CONSOMMATEUR, COMMENT PUIS-JE ME PRÉMUNIR DE CE RISQUE DE PARASITES ?

Il est tout d'abord recommandé d'éviscération systématiquement le poisson le plus rapidement possible, si celui-ci ne l'est pas déjà. Le poissonnier peut procéder à cette éviscération à votre demande.

Par ailleurs, les parasites sont sensibles aux températures extrêmes. De bonnes pratiques en cuisine permettent d'éliminer totalement le risque de contamination :

- Cuisson à cœur : il est important de s'assurer que la chair ne soit pas rosée à l'arête. 1 minute minimum à 60°C à cœur.
- Congélation pendant 7 jours dans votre congélateur domestique, si le produit est consommé cru ou peu cuit.

La durée de cuisson augmente avec l'épaisseur du filet. A titre d'exemple, il est conseillé de cuire 10 minutes à 60°C un filet de 3 cm d'épaisseur (Avis de l'EFSA, 2010).

MAÎTRISE DES RISQUES PARASITAIRES PAR LES OPÉRATEURS DE LA FILIÈRE PÊCHE EN FRANCE

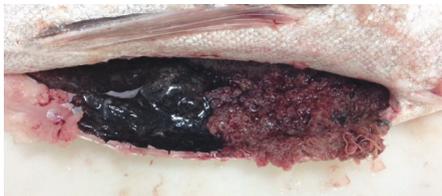
RESPONSABILITÉ DES OPÉRATEURS :

- Les opérateurs de la filière pêche sont responsables de la qualité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché. Leur rôle est, en particulier, d'éliminer le risque lié à la présence de parasites dans les produits commercialisés.
- Les services de contrôle de l'Etat inspectent l'ensemble de la filière (pêche / criées / mareyage jusqu'à la distribution et la restauration). Ils vérifient à chaque étape la mise en oeuvre des obligations réglementaires liées à la maîtrise du risque parasitaire. **Le non-respect de la réglementation expose à des sanctions pénales.**

QUELLES ACTIONS METTRE EN PLACE ?

■ Actions sur les produits :

- **Éviscération précoce et complète**, et nettoyage de la cavité abdominale,
- Conservation des produits, entre 0 et + 2°C : le respect de la chaîne du froid limite notamment le risque de migration dans les chairs, le froid réduisant la mobilité des larves
- **Contrôle visuel rigoureux** à chaque étape, en insistant au niveau des flancs :
 - **A l'œil nu**, pour s'assurer de l'absence d'infestation visible,
 - Avec **tables de mirage** pour inspecter les filets de poisson et détecter la présence de larves par transparence (possible pour des filets de poissons blancs, peu épais, sans peau).
- Si le parage ne permet pas d'éliminer tous les parasites visibles, **les produits sont écartés de la consommation humaine.**



Poisson parasité (merlu)



Poisson nettoyé

■ Actions d'information :

- Les opérateurs **transmettent l'information** concernant des produits parasités :
 - à leurs fournisseurs, afin de permettre d'identifier des pistes d'amélioration, expliquer une situation inhabituelle...
 - à leurs clients, afin d'attirer leur vigilance sur un lot et favoriser la préparation d'un produit sans risque pour les consommateurs.

POUR ALLER PLUS LOIN :

- La filière, accompagnée d'organismes scientifiques et techniques, travaille au développement d'outils permettant de faciliter le nettoyage des produits de la pêche, à bord des navires comme chez les mareyeurs.
- Elle met en place des études pour améliorer la compréhension des phénomènes de migration des parasites à l'intérieur des chairs des poissons.



ET SI LES CONSOMMATEURS OU CLIENTS NOUS INTERPELLENT, QUE RÉPONDRE ?

1 QUE FONT LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE POUR MAÎTRISER CE RISQUE ET GARANTIR AUX CONSOMMATEURS UN TRÈS FAIBLE NIVEAU D'INFESTATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE ?

L'ensemble de la filière met tous les moyens en œuvre pour respecter les mesures de maîtrise à tous les niveaux de la chaîne. Concernant les bonnes pratiques, les acteurs de la filière procèdent :

- À une éviscération la plus précoce possible après la capture et au respect de la chaîne du froid,
- À des contrôles visuels permettant de s'assurer de l'absence de contamination. Ces contrôles s'appliquent à toutes les étapes de préparation du produit. Des tables lumineuses peuvent être utilisées pour détecter la présence de parasites par transparence dans les filets,
- Au tri des lots et à des découpes correctives, permettant un retrait systématique des parties parasitées,
- À des autocontrôles tout au long de la chaîne.

2 COMMENT S'ASSURE-T-ON QUE LES PRODUITS MIS SUR LE MARCHÉ NE PRÉSENTENT PAS DE RISQUE POUR LE CONSOMMATEUR ?

Des contrôles vétérinaires réguliers sont effectués pour vérifier que les professionnels de la filière respectent bien la réglementation en matière de maîtrise du risque parasitaire.

Par ailleurs, les restaurateurs et fabricants de produits préparés qui commercialisent des produits destinés à être consommés crus ou peu cuits (produits salés, marinés...) ont l'obligation de réaliser une congélation permettant de supprimer le risque parasitaire (24 heures minimum à -20°C à coeur pour une surgélation professionnelle).

LUTTONS ENSEMBLE CONTRE LE PARASITISME !



1

LES PÊCHEURS

- **Eviscèrent** dès que possible les poissons.
- **Nettoient** leur cavité abdominale.
- **Réfrigèrent** aussitôt les produits à [0-2°C].
- **Préviennent** la criée si un lot est particulièrement parasité.



2

LA CRIÉE

En cas de situation inhabituelle :

- **Informe les acheteurs**, qui devront anticiper un surplus de nettoyage.
- **Communique avec les pêcheurs** afin de leur signaler le ou les lot(s) parasité(s), et identifier des pistes d'amélioration.



3

LES MAREYEURS

- **Effectuent un contrôle visuel** tout au long de la chaîne de transformation : à réception, en cours de fabrication, avant expédition.
- **Mettent en place les actions correctives si nécessaire** : eviscération, nettoyage des cavités abdominales et parage des poissons parasités.
- **Informent** leurs clients des risques sur le lot (migration dans les chairs).

A RETENIR

Les parasites ne peuvent pas se reproduire dans le poisson. Plus on les élimine en amont, mieux c'est.



Produits mal éviscérés, non nettoyés.



4

LES GROSSISTES ET PLATEFORMES GMS

- Effectuent un **contrôle** à réception des produits.
- **Mettent en place les actions correctives** si nécessaire.
- **Avertissent leurs fournisseurs** en cas de présence de poissons parasités.
- **Informent leurs clients** des précautions à prendre (cuisson/ congélation).



5

LES POISSONNIERS ET CHEFS DE RAYON

- Effectuent un **contrôle des produits** avant vente au consommateur, et proposent systématiquement **d'éviscérer les poissons entiers**.
- **Nettoient, filètent, parent** les poissons parasités, en insistant au niveau des flancs.
- **Conseillent leurs clients** selon le mode de préparation prévu (cru ou cuit).

A NOTER

Même soigneusement éviscérés et nettoyés, les poissons contaminés peuvent encore contenir des parasites : c'est le phénomène de migration dans les chairs.



Rappel
Réglementaire

POUR TOUS LES MAILLONS : Si les mesures correctives ne permettent pas de retirer tous les parasites visibles, les produits doivent être retirés du marché de la consommation humaine.



En cas de questions, vous pouvez vous référer au **guide d'information et de recommandations pour lutter contre le parasitisme**.



EN CAS DE QUESTION OU D'ALERTE ?

- Vous n'avez pas trouvé toutes les réponses dans ce guide ? Vous avez trouvé un parasite que vous n'arrivez pas à identifier ?
- Vous voulez partager vos observations avec l'ensemble de la filière ?
- Vous avez été sollicité par un consommateur ou la presse ?

Contactez votre interlocuteur de référence (ci-dessous)
qui pourra vous aider et vous conseiller.



Document destiné à l'ensemble des maillons de la filière pêche - PROTEINES



Crédits photos : FFP - PAVILLON FRANCE - Cooklook - Patrick Lazic

