



Le parasitisme des produits de la pêche maritime en questions ??

Qu'est ce que c'est ?

- **Un phénomène naturel** : les animaux marins, dont les poissons, céphalopodes et crustacés, peuvent être infestés par différentes espèces de parasites, naturellement présents dans le milieu marin.
- **Un phénomène généralisé** : aucune zone maritime n'est exempte de parasite. Tout produit de la pêche doit être traité avec attention.
- **Un triple enjeu pour la filière** :
 - **Enjeu sanitaire** : les parasites de la famille des anisakidés peuvent être à l'origine de problèmes de santé pour les consommateurs.
 - **Enjeu qualité** : d'autres parasites sont à l'origine d'altérations organoleptiques des produits, pouvant engendrer des pertes économiques directes pour la filière.
 - **Enjeu d'image** : un produit parasité est repoussant aux yeux des consommateurs, qui peuvent alors se détourner des produits de la pêche.



Ingérés vivants, les anisakidés peuvent provoquer une maladie appelée **anisakidose**. Les symptômes peuvent être :

- **De type digestif** : douleurs gastro-intestinales, vomissements, diarrhées, troubles du transit voire occlusion / perforation intestinale dans les cas les plus graves ;
- **De type allergique** : allant de l'urticaire au choc anaphylactique.

L'Homme peut être contaminé en consommant des poissons ou céphalopodes parasités crus, peu cuits ou conservés dans des préparations à faible teneur en sel ou acide acétique.

Que dit la réglementation ?

L'Union Européenne, au travers du **Règlement (CE) n°853/2004**, interdit aux opérateurs de la filière de commercialiser des produits manifestement parasités.

Afin de protéger le consommateur, elle exige aussi des transformateurs et **restaurateurs** de congeler tout produit de la pêche à une température ne dépassant pas -20°C en tous points du produit pendant une période d'au moins 24 h, si le produit est destiné à être mangé cru ou pratiquement cru.

Cette exigence concerne également les produits fumés à froid, les produits salés et marinés (**Cf. exemples de produits à risque au verso**).

Comment éliminer les parasites ?

- **Pratiquer une éviscération précoce et complète** : les parasites ne se reproduisent pas dans les poissons, plus on s'en débarrasse tôt, mieux c'est.
- **Bien nettoyer la cavité abdominale**.
- **Conserver les produits entre 0 et $+2^{\circ}\text{C}$** : le respect de la chaîne du froid limite le risque de migration des vers dans les filets.
- **Effectuer un contrôle visuel rigoureux** avant de servir les clients.
- Si nécessaire, **retirer les flancs du poisson**, notamment s'il est servi entier.

Comment prévenir les risques d'anisakidose ?

L'anisakidose se contracte uniquement en consommant des poissons ou céphalopodes crus ou préparés selon une méthode qui ne tue pas les parasites.

- **Cuire correctement** le poisson : cuisson à cœur à 60°C pendant au moins 1 minute.
- Si le poisson est servi cru, pratiquement cru ou peu cuit, **le congeler au préalable**, ou s'assurer qu'un fournisseur a lui-même réalisé une congélation assainissante du produit.

Prévenir les risques liés aux parasites des produits de la pêche, avec les bons gestes, c'est facile !



Quels sont les produits à risque ?

- Les sushis, sashimis, carpaccios et **autres produits de la mer consommés crus**,
- **Les poissons marinés**, comme les ceviches, les poissons à la « tahitienne »,
- **Les poissons préparés dans le vinaigre ou en escabèche** (anchois, maquereau...),
 - **Les produits fumés à froid**, dont la température ne dépasse pas les 60°C,
- **Les poissons salés, saumurés**, sauf produits préparés de façon traditionnelle, selon la norme NF V45-067.

Si le poisson / céphalopode est cuit convenablement, il n'y a pas de risque !
(à la poêle, au court-bouillon, à la vapeur, au four, en friture...)

Mais ATTENTION ! Le poisson doit être bien cuit à cœur !
Prenez garde aux cuissons « incomplètes », non homogènes :
cuisson rosée à l'arête, cuisson au barbecue...

Où trouver plus de renseignements ?

Auprès des organismes de l'Etat

- Opérateurs de contrôle de la DDPP de votre département
 - DGAL
 - ANSES

<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:FR:PDF>

<http://agriculture.gouv.fr/quest-ce-que-lanisakiase-comment-sen-premunir>

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2014-576>

<https://www.anses.fr/en/system/files/MIC2007sa0379.pdf>

Auprès de votre syndicat

<https://www.cgad.fr/app/uploads/2007/07/ANISAKIS.pdf>

<https://www.synhorcat.com/reglementation-fiscalite/hygiene-et-securite/article/maitriser-le-risque-anisakis-dans-1474>

Liste non exhaustive de syndicats de la restauration. Si votre syndicat n'est pas représenté, cela veut peut-être dire qu'il n'a pas de page internet sur ce sujet. Contactez-le directement pour en savoir plus.

Auprès de France Filière Pêche

<https://www.francefilierepeche.fr/actions-pour-la-filiere/>

Auprès de votre fournisseur de produits de la pêche

Votre contact :