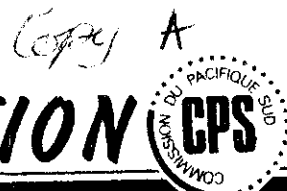


CIRCULAIRE D'INFORMATION



Date : juillet-septembre 1988

SPC Library Sniét : Santé

N°: 115

6765



41746

Bibliothèque CPS

Library reference copy

Not for loan

L'ICHTYOSARCOTOXISME CIGUATERIQUE DANS LE PACIFIQUE

INTRODUCTION

Notable dans le Pacifique, la prévalence des cas d'empoisonnement par consommation de poissons contaminés par des ciguatoxines pourrait faire obstacle à l'expansion des petites pêches commerciales des pays insulaires d'Océanie. Chacune de ces dernières années, plus de 3 000 cas de ce type (Figure 1) ont été déclarés au Service d'information épidémiologique et sanitaire du Pacifique Sud (SIESPS). On estime cependant qu'il ne s'agit là que de 10 à 20% du nombre réel de cas d'ichtyosarcotoxisme, celui-ci étant donc plutôt de 15 000 à 30 000 cas par an. Même si les intoxications ciguatériques sont rarement mortelles, les symptômes sont parfois graves et le rétablissement peut être lent. Par ailleurs, la publicité qui est faite autour de ce type d'intoxication entraîne souvent une diminution de la consommation de poisson frais dans les communautés insulaires et compromet l'exportation de poisson frais.

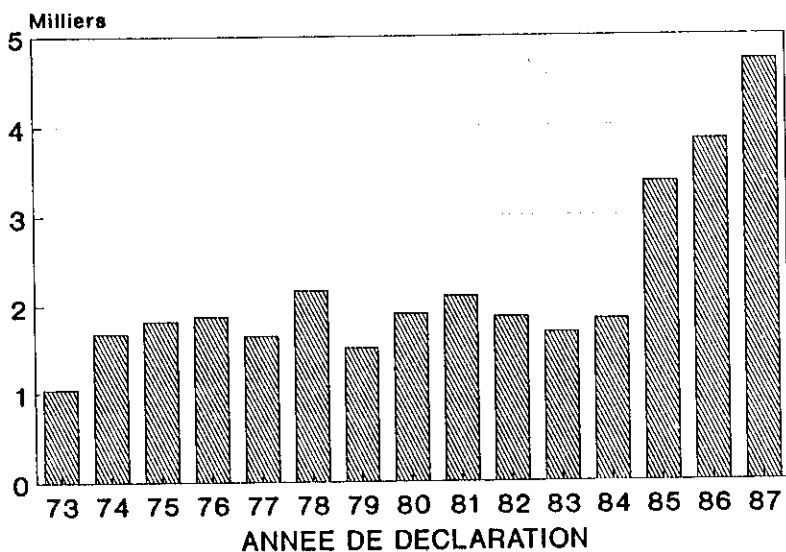


Figure 1 : Nombre de cas d'ichtyosarcotoxisme déclarés au SIESPS - 1973 à 1987.

On peut connaître un empoisonnement alimentaire soit en consommant du poisson avarié, soit en mangeant du poisson frais ou traité qui renferme des substances toxiques naturelles. L'empoisonnement ciguatérique survient lorsque l'on consomme du poisson de récif ayant absorbé des dinoflagellés (animalcules marins microscopiques) ou des prédateurs de ces poissons de récif. Les cas d'ichtyosarcotoxisme ne sont pas tous ciguatériques. Certains sont liés à des poissons précis comme les clupéidés (sardines, anchois ou harengs) et les tétrodonts. On peut s'intoxiquer avec certaines espèces de scombridés (maquereaux et thons) lorsqu'on les consomme après qu'elles aient produit des toxines, généralement parce que le poisson a été mal réfrigéré.

8080

SYMPTOMES

Le tableau 1 décrit les principaux symptômes de l'intoxication ciguatérique. Ces symptômes apparaissent généralement de deux à trente heures après absorption de poisson toxique, la moyenne étant d'environ six heures, et ils peuvent varier selon le patient et l'espèce, ainsi que la quantité et la partie de poisson consommées. L'intoxication se manifeste généralement tout d'abord par un engourdissement accompagné de picotements des lèvres, de la langue et de la gorge, d'une faiblesse généralisée et d'une sensation de nausée.

Tableau 1 : Symptômes de l'intoxication ciguatérique (adapté de Hokama, 1988).

Catégorie de symptômes	Description
Système digestif	Nausées souvent suivies d'une diarrhée aqueuse, de crampes abdominales et quelquefois de vomissements. Ces symptômes, qui passent généralement dans les 24 heures, peuvent amener une déshydratation.
Système nerveux	Au début, perturbation des sens entraînant notamment une inversion des sensations de chaud et froid (le patient peut également ressentir une impression de brûlure et de picotements), démangeaisons intenses et engourdissement des membres associé à des picotements. Les cas graves peuvent se traduire par une paralysie partielle, des convulsions, des tremblements et des spasmes. Ces symptômes peuvent persister plusieurs semaines ou plusieurs mois (rarement plusieurs années).
Système cardio-vasculaire	Ralentissement ou accélération du pouls qui est de plus souvent irrégulier. La tension artérielle est en baisse. Les battements du cœur peuvent être légèrement étouffés. Ces symptômes disparaissent généralement au bout de 2 ou 3 jours.
Symptômes généraux	Faiblesse généralisée, douleurs musculaires et articulaires (surtout dans les jambes), maux de tête, étourdissements, frissons et transpiration abondante.

La figure 2 illustre la progression habituelle de la maladie. Il semble par ailleurs exister une relation dose-effet faisant que toute ingestion supplémentaire de poisson ciguatoxique accroît la violence des symptômes. Le patient peut demeurer affecté plusieurs semaines ou plusieurs mois, voire parfois plusieurs années, selon l'intensité des symptômes ressentis. En général, chaque intoxication ciguatérique est plus grave que la précédente.

La mort survient dans moins de un pour cent des cas et elle tient généralement à la consommation des parties les plus toxiques du poisson (foie, viscères, organes génitaux, oeufs, etc.). Les décès rapportés ont notamment été attribués à un arrêt cardiaque, à une paralysie du système respiratoire et un choc résultant d'une déshydratation grave amenée par une diarrhée et des vomissements.

TRAITEMENT

Dans la plupart des cas, les intoxications ciguatériques ne laissent pas de traces et il suffit normalement de traiter les symptômes pour garantir le rétablissement du patient. Les personnes victimes d'un empoisonnement ciguatérique devraient éviter de consommer du poisson frais, qu'il soit de mer ou d'eau douce, des fruits de mer, de l'alcool, des noix, des graines ou des dérivés de graines. L'absorption de ces produits pourrait en effet faire réapparaître les symptômes et accroître la gravité ou la durée de la maladie, puisqu'il semble que ces aliments contiennent des substances chimiques qui simulent les toxines ciguatériques et entraînent donc une forme de réaction allergique.

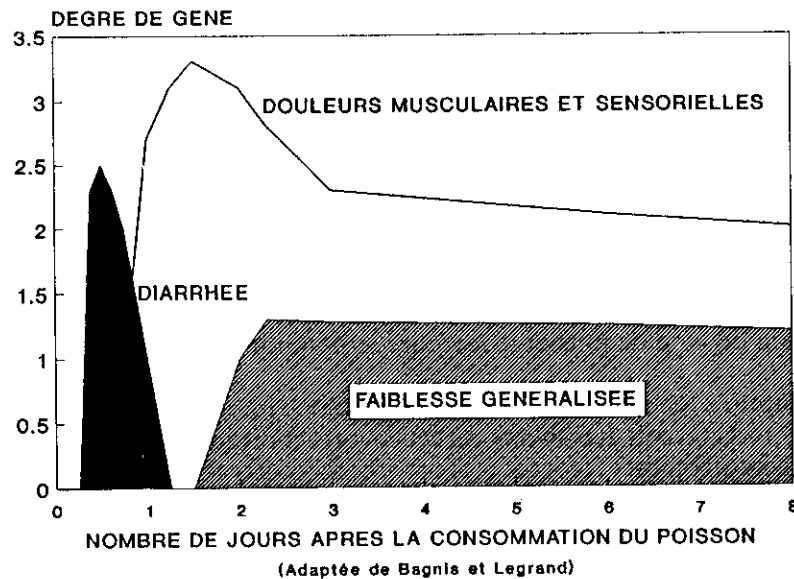


Figure 2 : Gravité et durée des symptômes de l'intoxication ciguatérique.

On s'efforce actuellement de mettre au point un traitement contre les intoxications ciguatériques. Dans un article publié récemment dans le *Journal of the American Medical Association*, Palafox *et al*, déclarent que le mannitol, un dérivé de glucide peu coûteux et très utilisé pour faciliter les sécrétions urinaires, a une action efficace dans les cas d'intoxication ciguatérique aiguë. On procède actuellement à des études pour confirmer que ce produit accélère effectivement l'évacuation des toxines par les voies urinaires.

LES CAUSES DE L'INTOXICATION CIGUATERIQUE

L'intoxication ciguatérique est liée à plusieurs toxines dont la principale est probablement la ciguatoxine, surtout chez les espèces carnivores et les poissons reconnus comme étant à l'origine de la ciguatera. Un organisme unicellulaire, *Gambierdiscus toxicus*, est à la base de l'introduction dans la chaîne alimentaire de la ciguatoxine qui occasionne des empoisonnements par consommation de poisson. Ce dinoflagellé se fixe sur des algues marines et remonte la chaîne alimentaire après avoir été absorbé par de petits poissons herbivores qui sont ensuite la proie de carnivores. L'être humain peut être intoxiqué après avoir consommé la chair de l'un ou l'autre de ces types de poissons vénéneux.

La ciguatoxine est l'une des toxines marines les plus puissantes et les plus stables que nous connaissions. Elle résiste à la chaleur et à l'acide et demeure active après que le poisson ait été cuit, fumé, mariné, surgelé ou congelé, séché ou salé.

Cette toxine et celles qui lui sont apparentées n'altèrent aucunement l'odeur, le goût ou l'apparence des tissus du poisson. Elle se concentre dans le foie, les viscères, les organes reproducteurs, les oeufs et la tête du poisson qui ne ressent cependant aucun effet. Plus le poisson est haut dans la chaîne alimentaire et plus la toxine sera concentrée dans ses tissus et donc plus graves seront les symptômes ressentis après avoir consommé sa chair.

ESPECES A L'ORIGINE DES INTOXICATIONS CIGUATERIQUES

En théorie, pratiquement n'importe quel poisson de récif ou prédateur de celui-ci peut devenir ciguatoxique si les conditions s'y prêtent. Dans le Pacifique, toutefois, la majorité des cas d'intoxication sont dus à des poissons carnivores et principalement aux suivants :

- loches ou mérours
- perroquets
- chirurgiens
- bossus
- lutjans et vivaneaux
- carangues
- mulets
- balistes
- labres
- barracudas
- murènes

La toxicité du poisson dépend de plusieurs facteurs et notamment :

- de la zone de capture (ce facteur a moins d'importance pour les espèces migratoires);
- du fait que le poisson soit herbivore ou carnivore, puisque les espèces carnivores sont en général davantage toxiques;
- de la taille et du poids du poisson (carnivore) puisqu'en règle générale, plus le poisson est gros plus il est toxique.

PREVENTION DES INTOXICATIONS CIGUATERIQUES ET LUTTE CONTRE CELLES-CI

La prévention de l'intoxication ciguatérique et la lutte contre celle-ci supposent tout d'abord de suivre les cas locaux d'ichtyosarcotoxisme. Il faut encourager la production de rapports plus complets sur les cas d'empoisonnement par consommation de poisson vénéneux en préparant ceux qui sont amenés à déclarer de tels cas (comme le personnel médical des services d'urgence des cliniques et des hôpitaux) à reconnaître les diverses formes de ce type d'intoxication et à les déclarer de façon appropriée aux autorités médicales locales. Toute recrudescence du nombre de cas d'intoxication par consommation de poisson devrait faire l'objet d'une enquête tout comme, si les ressources humaines et financières disponibles le permettent, chaque cas particulier. Ces enquêtes sont en effet importantes pour ce qui est de déterminer le type d'intoxication auquel on se trouve confronté (intoxication ciguatérique ou intoxication par des scombridés, etc.), le nombre de personnes affectées, les espèces consommées et l'endroit où le poisson a été capturé.

Les renseignements réunis de cette manière seront utiles pour mettre au point des méthodes de lutte contre la ciguatera. On pourrait notamment interdire la vente d'espèces réputées toxiques, d'espèces prises à des endroits du récif où l'on sait que de nombreux poissons sont toxiques ou qui dépassent un certain poids. Il serait également souhaitable de renseigner le public sur les intoxications ciguateriques (en indiquant plus spécialement qu'il faut éviter de consommer les viscères et les oeufs). De plus, on pourrait procéder à des analyses de la toxicité des poissons. On déterminera quelles méthodes retenir en fonction de la manière dont surviennent les intoxications ciguateriques à l'échelon local.

INITIATIVES DE LA COMMISSION DU PACIFIQUE SUD EN RAPPORT AVEC LA CIGUATERA

Le service épidémiologie de la CPS a publié en 1973 un opuscule sur l'ichtyosarcotoxisme dans le Pacifique Sud et a organisé, en 1981 et 1983, des réunions de comités d'experts sur la ciguatera. Plus récemment, le service épidémiologie a collaboré avec le programme pêches de la CPS lors de journées d'étude sur la ciguatera qui ont eu lieu à l'occasion de la vingtième conférence technique régionale sur les pêches (Nouméa, Nouvelle-Calédonie, 1-5 août 1988) dont les participants ont recommandé :

- que le test du bâtonnet utilisé pour dépister la ciguatoxine soit évalué par des laboratoires de la région du Pacifique;
- que les agents des programmes pêches et santé de la Commission établissent un petit manuel pratique pour faciliter le diagnostic clinique des diverses formes d'ichtyosarcotoxisme dans le Pacifique;
- que la CPS encourage et appuie l'implantation de programmes nationaux visant à faciliter le diagnostic des cas d'ichtyosarcotoxisme et leur déclaration aux pouvoirs publics.

Produit par François Bach, épidémiologiste,
et Steven Terrell-Perica, épidémiologiste chargé des enquêtes médico-sanitaires

© Commission du Pacifique Sud, 1988
La Commission du Pacifique Sud autorise la reproduction,
même partielle, de ce document sous quelque forme que ce soit,
à condition qu'il soit fait mention de l'origine.

