



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

Anisakiase

Question écrite n° 1025

Texte de la question

M. Jean-Claude Bireau s'inquiète du développement de la maladie parasitaire dite anisakiase, provoquée par la consommation de poisson cru, et de ses conséquences sur la pêche puisqu'une étude française affirme que les pêches côtières sont moins touchées que celles de type industriel. Il demande à M. le ministre de l'agriculture et de la pêche si des études vont être menées à ce sujet par ses services.

Texte de la réponse

L'anisakiase ou « maladie du ver du hareng » est une affection de l'homme due à des larves de parasites de mammifères marins, contractée à l'occasion de la consommation de poisson cru ou insuffisamment traité. Bien connue dans les pays nordiques et au Japon, cette affection, même sous-estimée, reste rare en France : vingt et un cas diagnostiqués entre 1985 et septembre 1987. Les larves sont trouvées (par mirage) dans les viscères et la cavité abdominale des poissons, les niveaux d'infestation étant très liés à la provenance géographique : poissons d'eau froide (cabillaud, lieu noir, hareng, seabastes) beaucoup plus fréquemment atteints que ceux de Méditerranée, poissons de pêche « industrielle » (Irlande, Écosse) beaucoup plus que ceux de pêche « semi-industrielle » ou côtière. L'anisakiase a fait l'objet d'assez nombreuses études vétérinaires et médicales qui ont permis de mettre en place des mesures préventives, telles que le retrait des parties parasitées (élimination des larves) et le traitement des fabrications à une température suffisante (destruction des larves). En application d'une directive européenne et d'un arrêté français, les poissons « à risques » sont désormais systématiquement congelés avant mise sur le marché ce qui a pour effet de détruire les larves. Ces mesures peuvent encore être renforcées par des comportements individuels de prévention : cuisson à cœur du poisson jusqu'à disparition du sang à l'arête et détachement facile de la chair et, si l'envie est décidément trop forte, préparation de plats à base de poisson cru, « à la thaïtienne », à partir d'espèces côtières souvent moins parasitées (daurade, cabillaud, merlan de petite pêche), de filets retailles ou de gros poissons conservés deux ou trois jours au congélateur ménager. Ainsi cette affection, déjà rare, ne devrait plus devenir en France que tout à fait exceptionnelle.

Données clés

Auteur : [M. Bireau Jean-Claude](#)

Circonscription : - RPR

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 1025

Rubrique : Santé publique

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 17 mai 1993, page 1369

Réponse publiée le : 9 août 1993, page 2418