

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 15 – Septembre 2001

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité alimentaire

Notice n° : 2001-1510

Toxines d'algues dans l'alimentation

Fremy J.M., Lassus P.* (Coord.)

* Ifremer, rue de l'Île d'Yeu, BP 21105 44037 Nantes cédex 03

Toxines d'algues dans l'alimentation, 2001, 560 p., ISBN 2-84433-052-5 ; prix : 68.60 euros, 450 F

 *Ouvrage à commander à ALT Brest*

● Résumé

Les auteurs montrent que l'étude des toxines d'algues a pris récemment une importance considérable, du fait de l'augmentation du nombre de toxines « découvertes », du nombre d'espèces qui les produisent et des zones géographiques touchées dans le monde. Quel que soit le milieu considéré (eaux douces ou marines) et les nombreuses toxines en cause, les difficultés de détection restent les mêmes (sensibilité, spécificité et rareté des standards). Les données épidémiologiques sont peu nombreuses, et bien que les modes d'action à court terme soient bien connus, on connaît moins bien les effets chroniques (à faible dose et à long terme). Enfin, tandis que la régulation de la biosynthèse de ces toxines est commune à un grand nombre d'espèces productrices il apparaît que la contamination des chaînes alimentaires est étroitement dépendante de la sensibilité individuelle des organismes et de leur habitat.

Ces avancées des connaissances paraissent très prometteuses mais les lacunes mises en évidence confirment la nécessité d'améliorer encore les outils d'aide à la prévention du risque sanitaire.