

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 3 Aquaculture

Notice n° : 2008-4439

Avis de l'AFSSA du 23 juillet 2008 sur l'évaluation des risques zoo-sanitaires liés à l'exportation ou aux échanges intra-communautaires d'huîtres dans un contexte de surmortalité d'huîtres creuses sur le littoral métropolitain

2008-07-23, Saisine n° 2008-SA-0214, p. 1-6

■ <http://www.afssa.fr/Documents/SANT2008sa0214.pdf>

● Résumé

Des analyses ont été réalisées par l'Ifremer sur 32 lots d'huîtres de diverses zones du littoral français, afin d'identifier la nature du risque sanitaire lié à leur consommation.

Elles ont permis de détecter la présence d'un « élément » ultrafiltrable encore inconnu, capable d'induire de la mortalité lorsque inoculé à des huîtres saines. La présence de l'herpès-virus OsHV-1 semble associée aux mortalités observées, bien que ce virus soit fréquemment porté par *Crassostrea gigas*, en restant habituellement inapparent.

L'AFSSA estime que le risque de transmission du facteur déclenchant la mortalité devrait être pris en compte quels que soient « le stade de développement des coquillages transférés », « la zone d'origine » des coquillages, ainsi que « le lieu d'élection des pathogènes dans les coquillages contaminés ». « Le risque lié à l'eau d'origine dans laquelle les coquillages sont éventuellement transportés, notamment le naissain », devrait également être pris en compte.

Il existe des risques particuliers pour les 5 écloséries françaises : elles fournissent environ 60 % de l'approvisionnement en naissain de *Crassostrea gigas* en France. Deux épisodes de mortalités anormales ont été notifiés dans deux écloséries distinctes depuis mai 2008.

L'AFSSA préconise une enquête épidémiologique approfondie concernant les pathogènes, les niveaux de mortalité et les éventuelles importations ayant concerné les écloséries. Dans le cas où aucun événement anormal ne ressortirait de ces investigations, le risque lié à la commercialisation des produits de ces écloséries serait « très faible ».

L'AFSSA estime que le procédé de purification (antérieur à la remise dans le milieu d'élevage de destination) n'est pas adapté à l'élimination d'organismes pathogènes des huîtres.

De façon générale, l'AFSSA insiste sur la nécessité :

- d'identifier d'éventuelles zones encore non touchées afin de pouvoir les protéger,
- de recenser les mouvements (exportation ou importation) d'huîtres et naissains des mois précédents,
- d'actualiser ces évaluations à la lumière des résultats d'analyses et des enquêtes épidémiologiques à venir.

N.B. Voir aussi la notice 2008-4478 (chapitre Sécurité des aliments) relative à l'avis de l'AFSSA concernant la consommation d'huîtres en période de surmortalité estivale.