

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2008-4476

Note de l'AFSSA du 5 juin 2008 relative à la consommation de produits alimentaires en présence d'efflorescence de cyanobactéries

2008-06-05, Saisine n° 2007-SA-0219, p. 1-10



<http://www.afssa.fr/Documents/RCCP2007sa0219.pdf>

● Résumé

Les cyanobactéries (microalgues bleu-vertes des milieux dulçaquicole, saumâtre et marin) produisent des toxines (les cyanotoxines) qui sont classées en trois familles (hépatotoxines, neurotoxines et dermatotoxines à effet irritant). Cette note présente un état des connaissances sur :

- l'accumulation de ces toxines dans diverses espèces aquatiques et leur devenir dans les organes,
- les méthodes d'analyse,
- les risques sanitaires dans les denrées alimentaires.

Les données disponibles concernent surtout les microcystines et les nodularines qui sont des hépatotoxines. Il existe très peu de données sur le devenir de ces toxines dans les produits aquatiques. Toutefois, l'AFSSA indique que, en cas de contamination du milieu aquatique par les cyanobactéries, il peut y avoir :

- une contamination des mollusques d'eau douce (ces mollusques ne sont pas consommés directement par l'homme, mais peuvent entrer dans la chaîne alimentaire),
- une contamination des mollusques bivalves marins (surtout les moules de l'espèce *Mytilus edulis*),
- une contamination des muscles de poissons d'eau douce.

Les méthodes d'analyse (détection et quantification) existent pour les nodularines. Pour les microcystines, certaines analyses ne permettent pas de détecter les microcystines liées aux tissus, mais détectent uniquement les toxines libres. Il est donc important de savoir si les microcystines liées sont un risque pour le consommateur. Les seules évaluations des risques alimentaires ont été faites pour une des microcystines. Des valeurs guides dans la chair de poisson ont été calculées pour la population française en prenant en compte ou pas la microcystine potentiellement apportée par l'eau de consommation.

L'AFSSA recommande d'améliorer les connaissances sur la biodisponibilité des microcystines liées et sur la contamination par les cyanotoxines en général des produits aquatiques consommés en France. Elle recommande également de mettre en place une surveillance de la contamination des milieux aquatiques par les cyanobactéries et une surveillance de la contamination des produits aquatiques dès qu'il y a détection de présence de cyanobactéries produisant des microcystines. Ces suivis de contamination permettraient de pouvoir affiner l'exposition de la population française à ces toxines.