

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° : 2008-4478

Avis de l'AFSSA du 21 juillet 2008 relatif à la consommation d'huîtres en période de surmortalité estivale

2008-07-21, Saisine n° 2008-SA-0204, p. 1-7



<http://www.afssa.fr/Documents/MIC2008sa0204.pdf>

● Résumé

Depuis mai 2008, l'ensemble de la production ostréicole du littoral français est touché par des sur-mortalités importantes (de 23 à 100 % selon les zones et les périodes) de l'huître creuse *Crassostrea gigas*, touchant tous les stades de la production, depuis le naissain (capté ou d'écloserie) jusqu'aux animaux de 18-24 mois. Le phénomène de mortalité estivale d'huîtres est connu, mais l'ampleur prise en 2008 et l'incertitude quant à sa cause ont conduit l'AFSSA à procéder à une évaluation sanitaire des risques potentiels pour les consommateurs de ces huîtres, sur demande de la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation).

L'AFSSA s'est basé sur les données et observations des réseaux de laboratoires de l'Ifremer, des courriers de l'Ifremer ainsi que des données bibliographiques. L'Ifremer a reçu 23 lots provenant de différentes régions. Des analyses histologiques, bactériologiques, virologiques et des essais d'induction de mortalité ont été pratiquées. Certains pathogènes des mollusques ont été identifiés (herpès-virus OsHV-1, *V. splendidus*, *V. aestuarianus*), mais ils ne sont pas connus comme pathogène pour l'Homme.

Concernant la santé humaine :

- la présence de danger(s) chimique(s) et/ou phycotoxique(s) a été écartée, au vu de la spécificité (espèce et âges) des individus touchés, alors même que le phénomène est très étendu. De plus, le profil de contamination phycotoxique de 2008 est semblable à celui de 2007 ;
- les parasites pathogènes pour l'homme et les parasites à déclaration obligatoire sont absents ;
- la surmortalité des huîtres fait craindre des proliférations microbiennes pathogènes pour l'Homme ; or aucun *Vibrio* pathogène (*V. vulnificus*, *V. parahaemolyticus* et *V. cholerae*) n'a été détecté. De plus, le profil de contamination microbiologique de 2008 est similaire à celui de 2007 ;
- aucun virus pathogène pour l'homme (entérovirus, virus de l'hépatite A, norovirus de type I et II) n'a été identifié ;
- l'absence de recensement de maladie à déclaration obligatoire liée à la consommation d'huîtres depuis la mi-mai, alors même que le phénomène touche l'intégralité de la production française, minimise la probabilité d'un danger pour la consommation humaine.

En conclusion, l'AFSSA considère qu'il n'y a pas lieu à ce jour d'émettre une restriction à la consommation d'huîtres adultes commercialisables, mais recommande une vigilance accrue des services officiels impliqués dans la qualité sanitaire et la sécurité des aliments liées à la consommation d'huîtres.

L'AFSSA préconise également la réalisation d'études complémentaires afin de s'assurer que la sur-mortalité en milieu naturel n'entraîne pas une contamination des huîtres commercialisables et des conséquences sanitaires pour le consommateur (recherche de *V. vulnificus*, *V. parahaemolyticus* et *V. cholerae*).