
Bibliomer n° : S2 – Octobre 2012

Numéro spécial « Conchyliculture »

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Surveillance sanitaire

Notice n° : 2012-213S



La surveillance des phycotoxines dans les coquillages du milieu marin. Le réseau REPHY : objectifs, stratégies, et principaux résultats

Belin C.

Ifremer, Nantes

E-mail : catherine.belin@ifremer.fr

Bulletin épidémiologique, santé animale et alimentation, 2011, (45), p. 19-23

■ <http://www.anses.fr/bulletin-epidemiologique/Documents/BEP-mg-BE45.pdf>

● Résumé

Le REPHY est un réseau de surveillance des micro-algues productrices de toxines susceptibles de s'accumuler dans les produits marins et de ces toxines dans les coquillages. Il est réalisé dans le cadre de la réglementation européenne.

Trois groupes de toxines associés à des algues phytoplanctoniques toxiques sont ainsi suivis :

(i) les toxines lipophiles qui regroupent :

- les toxines produites par *Dinophysis* (ex diarrhéiques, DSP) : l'acide okadaïque, ses dérivés et les pecténotoxines,
- les azaspiracides, à effets diarrhéiques également,
- les yessotoxines ;

(ii) les toxines produites par *Alexandrium* : la saxitoxine (ex-paralysantes, PSP);

(iii) les toxines produites par *Pseudo-nitzschia* : celles de la famille de l'acide domoïque (ex-amnésiantes ASP).

Enfin, une autre famille non réglementée à ce jour est également surveillée en Méditerranée : les palytoxines, produites par *Ostreopsis* (voir notice Bibliomer n° 2012-232S). La détection et la quantification des toxines dans les coquillages sont réalisées par les méthodes officielles d'analyse.

Les toxines lipophiles sont présentes tous les ans dans des coquillages de nombreuses régions de France, alors que les toxines de la famille de la saxitoxine ne sont pratiquement plus observées depuis 2005. Quant aux toxines de la famille de l'acide domoïque, elles touchent le plus souvent les coquilles St-Jacques, mais aussi d'autres coquillages.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM