

Bibliomer n° : 63 – Juin 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6025



Les toxines marines et d'eau douce - Nouvelles tendances concernant les aliments et la sécurité

New Trends in Marine and Freshwater Toxins: Food and Safety Concerns

Cabado A.G. and Vieites J.M.

Series: Advances in Food Safety and Food Microbiology (Series Editors: Dr. Anderson de Souza Sant'Ana and Dr. Bernadette D.G.M. Franco), Nova Publishers, 2012, 403 p - ISBN: 978-1-61470-324-2 - Texte en Anglais

à commander à l'éditeur

◆ Analyse

Ce livre passe en revue les questions de sécurité et de qualité des mollusques bivalves et de l'eau douce, d'efflorescences algales toxiques (= harmful algal blooms ou HAB) et les systèmes d'alerte rapide. Les systèmes de surveillance dans différentes régions de notre planète y sont également présentés.

C'est un ouvrage destiné aux universitaires et aux professionnels de l'aquaculture, de la transformation et de la commercialisation des produits de la mer issus de l'élevage. Il est divisé en quatre parties, développées en douze chapitres.

Après une introduction sur les généralités du sujet, la première partie se concentre sur la problématique des HAB ; deux chapitres y sont consacrés. Le chapitre 3, en particulier, souligne les facteurs intrinsèques, environnementaux et pressions anthropiques qui amènent au développement de ces algues ; ensuite l'accumulation des toxines dans les bivalves est expliquée.

La seconde partie présente les toxines mêmes et leur détection par l'échantillonnage passif dans les milieux marins et d'eau douce. Ensuite, les biotransformations des toxines algales sont clarifiées ainsi que leur toxicité.

La troisième partie comprend trois chapitres sur les méthodes de détection des toxines algales : les méthodes biologiques, chimiques et immunologiques y sont traitées de manière exhaustive. Il est regrettable que les toxines mêmes ne soient pas traitées de manière plus explicative et que la discussion des techniques de détection se restreigne aux toxines sans aborder les algues toxiques elles-mêmes.

La partie finale aborde la question de la gestion de ces toxines dans le contexte légal. Trois chapitres sont dédiés aux différentes régions : l'Europe, le Japon et l'Amérique du nord et du sud. L'identification des défaillances de certains systèmes, notamment en Europe, peut servir de support à l'élaboration d'éventuelles améliorations.

Grâce à son caractère explicatif, technique et légal, et grâce à ses bibliographies exhaustives, l'ouvrage constitue une très bonne base d'introduction au sujet des HAB (formation, détection de toxines et gestion) pour toute personne novice.

Analyse réalisée par : Hess P. /Ifremer

<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 / CITTTPM