

Ciguatera dans les Antilles françaises : renforcer l'information sur les espèces de poissons potentiellement en cause



© Jérôme LETELLIER

La ciguatera est une intoxication alimentaire due à la consommation de poissons tropicaux contaminés par des toxines marines : les ciguatoxines. Elle se traduit par des troubles digestifs, cutanés, cardiovasculaires et neurologiques pouvant parfois persister plusieurs semaines voire mois. Les démangeaisons observées en cas de ciguatera sont à l'origine du surnom de cette intoxication : la « gratte ». Afin de renforcer l'information des consommateurs, qu'ils soient résidents ou vacanciers, et des pêcheurs et restaurateurs, l'Anses a dressé une liste de 67 espèces de poissons à risque de ciguatera dans les Antilles françaises.

Dans les territoires français ultramarins ou au retour de voyage dans ces territoires, une intoxication alimentaire particulière suscite des rendez-vous médicaux : la ciguatera. Elle est due à la consommation de poissons d'eaux tropicales et subtropicales contaminés par des toxines marines, les ciguatoxines, produites par des algues microscopiques des récifs coralliens. Les poissons herbivores contaminés par l'ingestion d'algues contaminées sont ensuite ingérés par de plus gros poissons, à l'intérieur desquels les ciguatoxines s'accumulent dans la chair ou les viscères, et ainsi de suite tout le long de la chaîne alimentaire. Les ciguatoxines n'altèrent pas le goût du poisson consommé et résistent à la cuisson et à la congélation. De ce fait, la ciguatera peut survenir après consommation de poissons surgelés importés.

Du fait du changement climatique, les ciguatoxines s'étendent hors des zones tropicales et subtropicales. Ces dernières années, des cas de ciguatera après consommation de poissons pêchés dans les îles espagnoles des Canaries ont été signalés. Des poissons contaminés par des ciguatoxines ont aussi été observés dans les Baléares, sans intoxication humaine à ce jour.

QU'EST-CE QUE LA CIGUATERA OU « GRATTE » ?

Les premiers signes d'intoxication par des ciguatoxines sont le plus souvent digestifs : douleurs abdominales, nausées, vomissements, diarrhées... Ils se manifestent quelques minutes à quelques heures après l'ingestion du poisson contaminé et sont rapidement suivis de troubles neurologiques : fourmillements, démangeaisons (d'où le nom de « gratte ») au niveau des mains, des pieds et du visage, inversion de la sensation de chaud et de froid¹, douleur au froid, douleurs musculaires et sueurs abondantes. Un ralentissement du rythme cardiaque et une baisse de la pression artérielle peuvent survenir et durer plusieurs jours. Des troubles de l'équilibre, des hallucinations visuelles voire un syndrome dépressif sont observés dans certains cas.

Si les signes digestifs disparaissent d'eux-mêmes au bout de quelques jours, les signes neurologiques peuvent perdurer plusieurs semaines voire mois. Le traitement est uniquement symptomatique. Le pronostic peut être défavorable en cas de paralysie des muscles respiratoires

¹ Ce qui est chaud semble froid et ce qui est froid semble chaud.

ou de malaise cardiaque. La ciguatera est cependant rarement mortelle.

Les patients restent à risque de réapparition des symptômes même plusieurs mois après l'intoxication, entre autres après ingestion d'alcool ou consommation de poissons, contaminés ou non. Le mécanisme de ces réurgences est mal connu.

En Guadeloupe, depuis 2002, un arrêté préfectoral² interdit ou restreint, en fonction du poids³ ou de la zone de pêche⁴, la commercialisation de certains poissons au regard du risque ciguatérique. Des espèces non listées de la famille des carangues ou vivaneaux sont cependant fréquemment responsables de ciguatera. En Martinique, des cas de ciguatera sont régulièrement rapportés, mais il n'existe pas d'arrêté préfectoral comme en Guadeloupe.

Afin de mieux encadrer la pêche et la commercialisation des poissons à risque de ciguatera dans les Antilles françaises, la Direction générale de l'alimentation (DGAI) a demandé à l'Anses d'en établir une liste pour la Martinique et la Guadeloupe.

QUELS SONT LES POISSONS À RISQUE DE CIGUATERA DANS LES ANTILLES FRANÇAISES ?

Même s'il ne s'agit pas d'une maladie à déclaration réglementairement obligatoire, il est d'usage que les professionnels de santé, les professionnels de la restauration collective ou l'Agence régionale de santé signalent les cas de ciguatera dont ils ont connaissance à la Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) de leur région (Martinique ou de Guadeloupe). Ces signalements permettent de dresser un bilan non exhaustif des intoxications. Quand des restes de poissons sont disponibles, la DAAF informe la Direction générale de l'alimentation et envoie au laboratoire national de réf-

rence « Biotoxines marines » de l'Anses les prélèvements de poissons (morceaux ou poissons entiers) pour recherche de ciguatoxines.

Le laboratoire de référence a analysé les prélèvements de poissons associés à des cas de ciguatera survenus dans les Antilles françaises entre 2002 et 2021. Certains poissons non consommés, mais pêchés au même endroit et au même moment que d'autres poissons associés à des cas, lui ont également été adressés pour analyse. Afin d'identifier avec certitude l'espèce de poisson impliquée dans l'intoxication, ces mêmes prélèvements ont été adressés au laboratoire du Service commun des laboratoires (SCL) de Marseille pour analyse de leur ADN. En effet, l'identification visuelle ou morphologique d'une espèce de poisson peut être difficile et source d'erreur, surtout lorsque les poissons sont hors de l'eau.

Au final, l'étude a porté sur 74 poissons analysés entre 2002 et 2021 pour la Martinique et la Guadeloupe réunies. Les résultats ont mis en évidence trois familles de poissons impliqués : les carangues (40 % des poissons analysés), les vivaneaux (32 %) et les mérous (18 %), ainsi qu'un quatrième groupe constitué de poissons divers (10 %). Une nette différence a été observée entre la Martinique et la Guadeloupe : les mérous et les vivaneaux étaient présents en Guadeloupe, mais absents en Martinique (figure 1).

D'après les DAAF de Martinique et de Guadeloupe, les résidents des deux îles consomment les mêmes types de poissons, mais en Martinique les mérous et vivaneaux sont désormais en nombre insuffisant pour répondre à la consommation locale du fait d'une surpêche. Ainsi, ces deux familles de poissons y sont très majoritairement issues de l'importation depuis le Venezuela et Grenade, pour l'instant épargnés par la ciguatera.

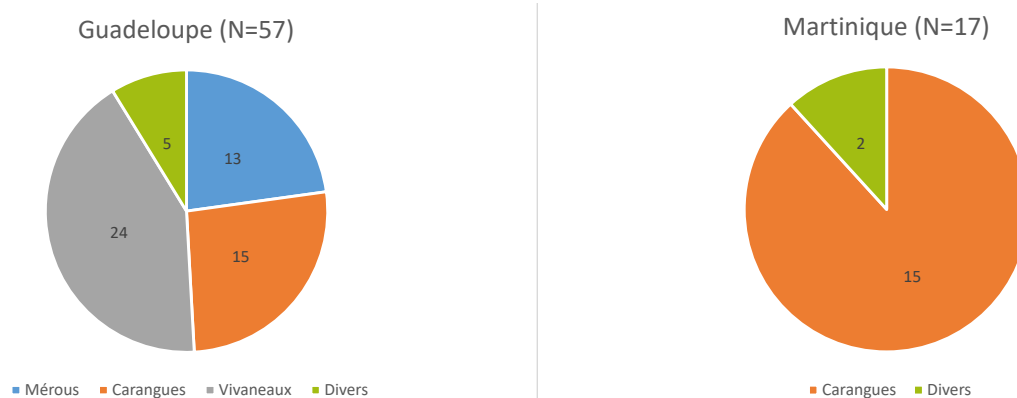


Figure 1 - Familles de poissons consommés à l'origine de cas de ciguatera signalés entre 2002 et 2021 en Guadeloupe ou Martinique.
Sources : données DGAI et LNR Biotoxines marines.

² Arrêté n° 2002/1249/PREF/SGAR/MAP portant réglementation de l'exercice de la pêche maritime côtière dans les eaux du Département de la Guadeloupe.

³ Pour les poissons de plus de 1 kg pour certaines espèces de l'arrêté.

⁴ Pour les poissons pêchés au Nord du 16,5° parallèle pour certaines espèces de l'arrêté.

En Guadeloupe, les mérous et vivaneaux restent pêchés localement.

Les résultats d'analyse ADN du SCL de Marseille ont permis de conclure que les 74 poissons analysés correspondaient à 22 espèces distinctes.

Les signalements de ciguatera n'étant pas exhaustifs et des restes de poisson n'étant pas toujours disponibles, une revue de la littérature scientifique a été réalisée pour rechercher des espèces qui n'auraient pas été repérées par l'analyse des poissons collectés entre 2002 et 2021. Pour ce faire, deux bases d'articles scientifiques ont été étudiées, en combinant dans les requêtes d'interrogation des termes géographiques correspondant à une large zone des Caraïbes⁵ et des mots-clés relatifs à la ciguatera, aux ciguatoxines et aux microalgues les produisant. Cette revue bibliographique a ajouté 45 autres espèces de poissons à risque de ciguatera dans la zone des Caraïbes aux 22 espèces de poissons déjà identifiées.

Au final, l'étude des données collectées et la recherche bibliographique a conduit à établir une liste de 67 espèces de poissons à risque de ciguatera dans les Antilles françaises :

- 12 espèces de mérous (famille *Seranidae*, sous-famille *Epinephalinae*) et une espèce de *Seranidae* d'une autre sous-famille ;
- 9 espèces de carangues ou de sérioles (famille *Carangidae*) ;
- 14 espèces de vivaneaux (famille *Lutjanidae*) et deux espèces de vivaneaux Beauclaires (famille *Priacanthidae*) ;
- 29 autres espèces de poissons (28 espèces autochtones de la zone Caraïbes et une espèce exotique envahissante) regroupant 18 autres familles de poissons.

Cette liste est détaillée dans l'avis de l'Anses de mai 2025 (voir « Pour en savoir plus »).

Ces espèces de poissons à risque de ciguatera sont présentes dans la totalité des îles des Antilles françaises, dans les Petites Antilles hors France, dans les Grandes Antilles et en zone continentale des États-Unis ou du Mexique (figure 2).

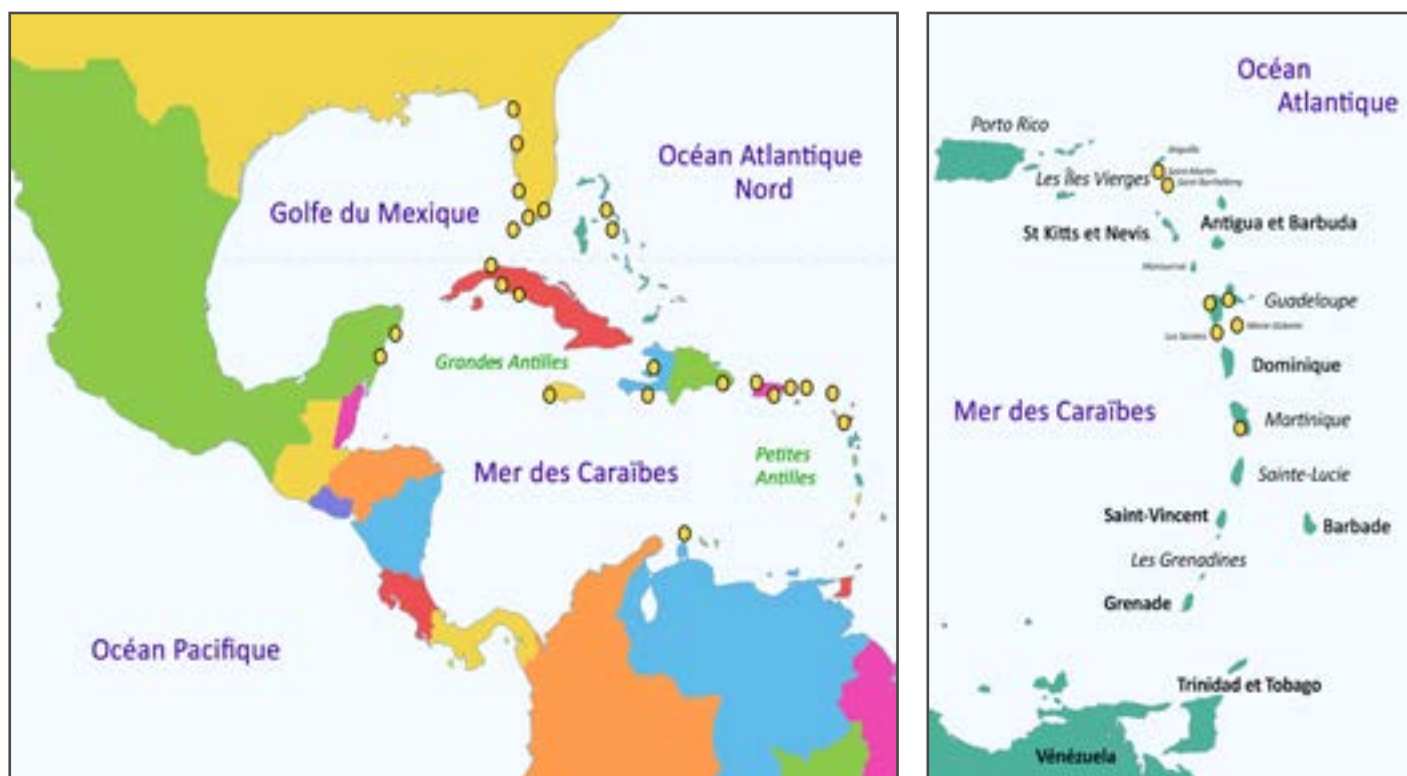


Figure 2 - Zones géographiques des poissons à risque de ciguatera, à partir de l'étude des données collectées par la DGAL et le LNR BM entre 2002 et 2021 et de la revue de la littérature (un rond jaune correspond à des lieux où ont été observés des cas de ciguatera).

⁵ Zones géographiques correspondant aux territoires d'Outre-mer français, de la mer des Caraïbes et de l'Atlantique occidentale, choisies par la proximité géographique ou les interactions commerciales entre ces zones.

QUE RETENIR ?

Comparativement à d'autres régions comme l'Océan Indien ou le Pacifique, le nombre d'espèces de poissons à risque de ciguatera listés dans les Antilles françaises est relativement faible.

Si chacune des 15 espèces de l'arrêté préfectoral de Guadeloupe de 2002 est bien présente parmi les 67 espèces identifiées par l'Anses, deux différences peuvent être notées :

- Le critère de poids du poisson n'a pas été retenu dans l'avis de l'Anses, contrairement à l'arrêté de Guadeloupe, car des articles récents montrent que les intoxications peuvent également se produire après consommation de poissons de petite taille ou de petit poids.
- Le critère géographique de provenance du poisson n'a pas été retenu dans l'avis de l'Anses, contrairement à l'arrêté. Les poissons pêchés dans les îles du

sud des Antilles françaises ne semblent pas comporter moins de risque de ciguatera que ceux pêchés dans les îles du nord (Saint-Martin et Saint-Barthélemy). De plus, le lieu de pêche du poisson n'est pas toujours connu, ce qui limite la possibilité d'établir la provenance des poissons identifiés comme toxiques.

La communication auprès du grand public, des restaurateurs et des pêcheurs doit mentionner à la fois la dénomination du poisson à risque par son nom latin scientifique (genre et espèce) univoque, mais aussi par son nom commun et ses noms locaux. Ces informations permettent d'identifier précisément l'espèce de poisson observée et d'être le plus compréhensible possible pour les pêcheurs et les consommateurs. Un référentiel⁶ établit une correspondance entre les noms communs, les noms locaux et les noms scientifiques des poissons identifiés.

RENFORCER LES RECOMMANDATIONS À L'ATTENTION DES PÊCHEURS ET DES CONSOMMATEURS

Suite à cet avis, l'Anses recommande qu'une information sur la ciguatera, parfois méconnue, soit largement diffusée auprès des consommateurs, qu'ils soient résidents ou en vacances, ainsi que des pêcheurs et des restaurateurs afin de diminuer le risque d'intoxication ciguatérique.



**Sandra Sinno-Tellier (Anses),
Luc de Haro (Centre antipoison de Marseille).**

QUE FAIRE POUR ÉVITER UNE INTOXICATION AUX CIGUATOXINES ?

- Lors de l'achat du poisson, renseignez-vous auprès du poissonnier ou du pêcheur pour éviter de consommer une espèce à risque ;
- En cas de doute sur l'espèce de poisson, ne le consommez pas ;
- Évitez les parties les plus susceptibles de contenir la toxine : tête, viscères, abats.

QUE FAIRE EN CAS D'INTOXICATION ?

- Appelez un Centre antipoison 24h/24 7j/7 (01 45 42 59 59) ou consultez un médecin en signalant les médicaments que vous prenez car certains peuvent aggraver les symptômes ;
- En cas de troubles cardiaques (baisse de tension, ralentissement du cœur), appelez immédiatement le 15 ou le 112 ou le 114 pour les personnes malentendantes ;
- Conservez les restes du repas ou du poisson au congélateur pour permettre une analyse de toxines ;
- Après une première intoxication, certains aliments et boissons peuvent réactiver les symptômes : prenez l'avis d'un Centre antipoison.

POUR EN SAVOIR PLUS

Anses. (2025). Avis relatif à l'étude des espèces de poissons à risque de ciguatera dans les Antilles françaises. Saisine n° 2023-AST-0213. Anses. Maisons-Alfort. 64 p.

⁶ <https://archimer.ifremer.fr/doc/00917/102881/>