



Docteur Gérard LE BOBINNEC
Diplomate ECVIM – Cardiology
E-Mail : gerard.le-bobinnec@wanadoo.fr
N°ordre : 3595

ANISA...QUOI ???

On ne devrait plus dire « le ver est dans le fruit » mais « le ver est dans le ... poisson ! ». Cette boutade m'est immédiatement venue à l'esprit lorsque, éviscérant une splendide alose de 2,5 kg achetée au marché, j'ai vu une douzaine de petites spirales blanches à la surface de son foie : *Anisakis simplex*, un nématode (1) parasite des mammifères marins (cétacés, mais surtout pinnipèdes : phoques, morses, otaries) dont les hôtes intermédiaires (cf. cycle) sont successivement les crevettes pélagiques (celles du « krill » notamment) puis de nombreuses espèces de poissons : en France, une enquête a montré que sont contaminés 90% des merlus, 80% des anchois, 70% des merlans, 60% des chinchards, 30% des maquereaux, mais aussi bars, mulets, saumons, etc.

Mais où est le problème ?

Et bien tout simplement que l'homme n'étant pas très éloigné des mammifères marins, il peut se faire contaminer en consommant du poisson cru : sushis et sashimis japonais, ceviche sud-américain, carpaccio méditerranéen, ou poisson cru à la tahitienne, mais aussi poutargue (œufs de mulets ou de thon rouge salés et séchés), rollmops d'Europe du Nord, maatjes hollandais, toutes ces recettes représentent un danger potentiel de contamination.

Quels sont les symptômes ?

Essentiellement des troubles digestifs très banals (gastralgies, ballonnements, alternances diarrhée-constipation, « côlon irritable » voire recto-colite hémorragique évoquant une maladie de Crohn) ; donc les médecins généralistes - très peu au fait de cette parasitose - n'y pensent jamais ; pourtant, sur une simple prise de sang apparaît une hyperéosinophilie (2) qui évoque immédiatement une étiologie parasitaire. Pêcheur et chasseur sous-marin, je suis bien sûr concerné au premier chef : j'adore la recette du poisson cru à la tahitienne que m'avait apprise l'équipe de Tahiti lors des championnats de France de chasse sous-marine au Croisic en 1976 (déjà 41 ans...) ; ils avaient tiré en repérage quelques très grosses vieilles (que nous méprisions un peu) et avaient préparé un carpaccio sublime avec citron vert et lait de coco. Depuis, je prépare très souvent les gros mulets ou les grosses vieilles de la même manière, avec des variantes (huile d'olive et citron jaune, ou soja et wasabi), et pendant des années sans me méfier de l'anisakiase.

L'âge rendant plus prudent, désormais j'applique la parade aussi indispensable que toute simple : une congélation de 24h qui ne change rien au goût. Il faut signaler aussi qu'une cuisson à 60° suffit, mais que le poisson « rose à l'arête » n'est pas décontaminé. Autre mauvaise nouvelle : les excellents vins blancs secs que je sers en apéritif avec ces plats ne tuent pas le ver non plus... Alors prudence, et bon appétit quand même !

(1) Nématode : famille importante de vers ronds, dont beaucoup sont parasites, comme l'oxyure et l'ascaris chez l'homme.

(2) Hyperéosinophilie : multiplication anormale d'une catégorie de globules blancs caractéristique des états allergiques mais aussi des contaminations parasitaires.

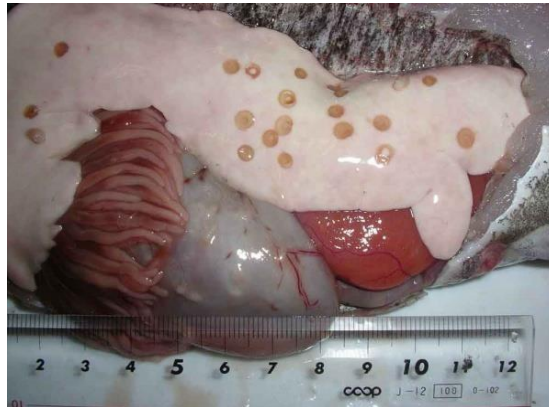


Figure 1 : Une vingtaine d'Anisakis enroulées en spirale sur le foie d'une morue

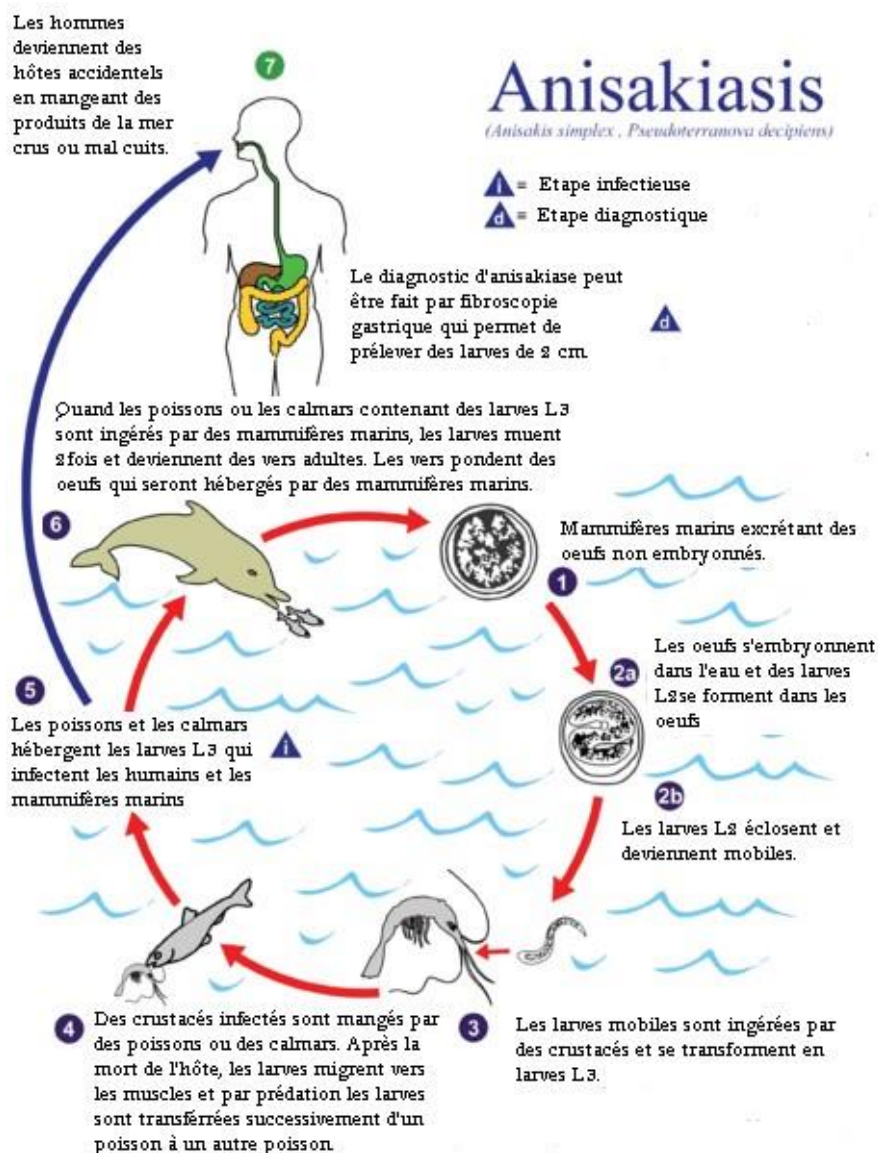


Figure 2 : Cycle biologique d'Anisakis