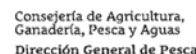


Cofinancé par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et 14 organisations européennes, le projet EuroCigua met l'accent sur la caractérisation du risque d'intoxication alimentaire à la ciguatera (CFP) en Europe (\*) et vise à :

- Remédier au manque de normes et de matériel de référence ;
- Instaurer des méthodes fiables d'identification et de quantification des ciguatoxines (CTX) dans les poissons et les microalgues ;
- Comprendre la distribution spatio-temporelle de *Gambierdiscus* dans les eaux de l'UE ;
- Évaluer la toxicité des populations de *Gambierdiscus* de type CTX.
- Évaluer la présence possible de CTX chez les poissons des eaux de l'UE ;
- Déterminer l'incidence et les caractéristiques épidémiologiques des cas de Ciguatera en Europe.



(\*) Les territoires d'outremer des États membres de l'UE sont exclus du champ d'application de ce projet.



**Mais n'oubliez pas :  
Manger du poisson, c'est bon pour la santé !**

# INTOXICATION ALIMENTAIRE À LA CIGUATERA

GP/EFSA/AFSCO/2015/03

**EuroCigua**



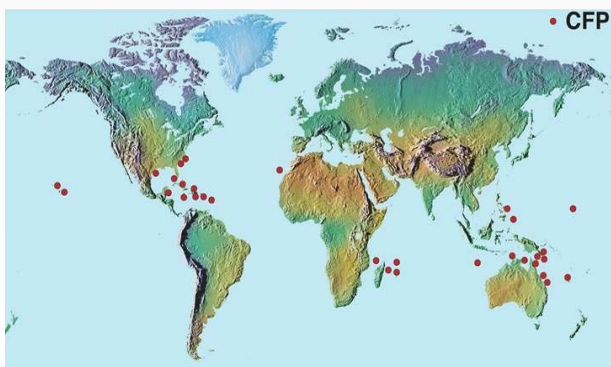
EN SAVOIR PLUS SUR LA CIGUATERA  
RECONNAITRE LES SYMPTÔMES & COMMENT LES PREVENIR



La ciguatera est une intoxication alimentaire de l'homme due à la consommation de poissons contaminés par des ciguatoxines.

Ces poissons, inféodés aux récifs coralliens des eaux chaudes des Caraïbes et des océans Pacifique et Indien (zones endémiques), accumulent des ciguatoxines produites par des microalgues.

Depuis 2008, en Europe, plusieurs cas d'intoxication alimentaire à la ciguatera sont rapportés par des voyageurs venant de pays endémiques de la ciguatera. Des cas autochtones ont également été signalés dans les archipels de Madère et des Canaries, ainsi que plusieurs foyers, soit près d'une centaine de cas ces dernières années.



Distribution mondiale de la Ciguatera

Même si le risque est faible et rare, il est préférable d'être au courant des principaux symptômes :

<b>Symptômes gastro-intestinaux</b>	Douleurs abdominales, nausées, vomissements, déshydratation et diarrhée sévère.
<b>Symptômes cardiovasculaires</b>	Pouls irrégulier, hypotension artérielle et Bradycardie
<b>Symptômes neurologiques</b>	Allodynie (sensation de brûlure déclenchée par un stimulus de froid qui est normalement indolore), prurit, dysesthésie, perte de sensibilité aux extrémités, « picotement »
<b>Autres symptômes</b>	Faiblesse générale persistante, douleurs musculaires et articulaires, céphalées, étourdissements, tremblements, hypersudation.

Si vous ressentez l'un de ces symptômes après avoir mangé du poisson et/ou si vous rentrez d'un des pays **Contactez votre cabinet médical et signalez vos symptômes !**  
**Si le médecin soupçonne un cas groupé de Ciguatera, il devra le déclarer en vue d'une enquête.**

## Prévention de la Ciguatera

Veuillez prendre note des mesures de précaution suivantes dans les zones à risque afin de limiter le risque d'intoxication alimentaire :

- *Le risque peut augmenter chez les poissons de grande taille ;*
- *Éviter de manger les viscères (y compris le foie), les œufs, la peau et la tête des poissons ;*
- *Si vous pratiquez la pêche, évitez de pêcher dans les zones soupçonnées d'être contaminées par des microalgues.*



Source: <http://www.fish.wa.gov.au/>

Ces précautions sont à prendre en compte tout au long de l'année étant donné que l'intoxication à la Ciguatera n'est pas saisonnière.

La ciguatoxine est thermostable et n'est donc pas détruite par la cuisson, ni par la congélation des poissons. En outre, elle est inodore, incolore et sans saveur, ce qui empêche sa perception !