



Quel type de parasites peut-on trouver sur le poisson de nos côtes ?

Les parasites les plus fréquemment observés sont les vers de la famille des anisakidés – Anisakis et Pseudoterranova. Ce sont de petits vers qui forment des **grappes dans la cavité abdominale** des poissons et céphalopodes. D'autres parasites n'ayant pas d'impact sur la santé humaine peuvent également être présents dans les produits de la pêche au niveau des branchies, de la peau et des filets.

Pourquoi faut-il agir ?

Ces parasites peuvent être à l'origine d'une **infection** appelée anisakidose, lorsque les produits sont consommés **crus ou peu cuits « rosé à l'arrête »**. Il y a eu quelques cas au cours de l'été 2018 ! Les vers endommagent également l'aspect visuel du poisson, et il y a un risque que les consommateurs finissent par se détourner de ces produits...

Comment faire pour réduire les risques ?

Bien qu'il soit difficile d'éradiquer tous les hôtes indésirables, **il est de notre responsabilité de ne plus mettre en vente des produits contenant des grappes entières** dans les viscères.

Ci-dessous un exemple d'individus jugés « acceptables » et « non acceptables » par les services de l'Etat :

St-Pierre



Présentation à risques
PAS BIEN



Présence d'hôtes tolérée
BIEN

Merlu



Un outil adapté au métier est en cours d'élaboration (projet ATTILA). Mais en attendant, il existe des outils plutôt efficaces comme les gants (VERSATOUCH 62-401 BLEU - EX-COMAREX 35 BL) et la brosse VIKAN (pour les mains - 13cm env.) Pour toute information, **n'hésitez pas à contacter l'OP !**

