

Comment détecter les ciguatoxines dans le poisson ?

- Pas de différence entre 1 poisson toxique et non toxique
- Ciguatoxines ne sont pas détruites par la congélation, cuisson, fumage, séchage
- Pas de réponse fiable des mouches ou fourmis sur la toxicité

Quelques poissons réputés ciguatoxiques

Poissons de récif et lagon
400 espèces



Lethrinus olivaceus
Bec de cane
Oeo



Lutjanus bohar
Perche de mer
Haamea



Lutjanus gibbus
Perche de mer
Popi, Taea



Variola louti
Loche caméléon
Hoa

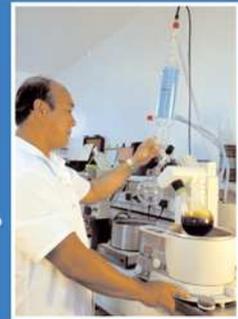


Chlorurus microrhinos
Perroquet grand bleu
Uhu raepuu

Etapes d'une analyse à l'ILM

Jour 1

- Réception du poisson (entier ou sous forme de filet)
 - nom de l'espèce
 - taille et poids
 - lieu de pêche
- Prélèvements pour analyse
 - filet de chair : 500 g à 1 kg
 - viscères et foie : quelques grammes
- Extraction des éventuelles toxines
 - durée 2 jours



Jours 2 et 3

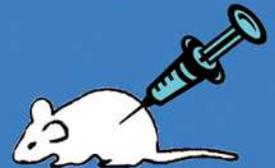
- Extraction des éventuelles toxines
- Purification

Jour 4

- Méthodes de détection
 - test biologique sur souris de laboratoire
 - test de fixation spécifique

Test sur souris

- Injection intra-péritonéale
- Observation des symptômes et du temps de survie



Jours 5 et 6

- Résultats des tests de détection
 - pas de toxine : poisson consommable
 - présence de toxine : non consommable

Méthodes à venir

- Test sur culture de cellules
- Test immunologique avec anti-corps anti-CTXs



Test de fixation spécifique

Fixation des CTXs sur les canaux sodium des membranes des cellules nerveuses et musculaires

