

La ciguatera touche le commerce de poissons vivants destinés au marché de la restauration

par Yvonne Sadovy¹

La demande de poissons vivants destinés au marché de la restauration du sud-est asiatique s'est développée rapidement au cours des 10-15 dernières années (Johannes & Riepen, 1995), en particulier à Hong Kong, à Taiwan et en Chine où les prix de détail des espèces les plus prisées peuvent dépasser 100 dollars É.-U. le kilo. Initialement, la plupart des poissons qui faisaient l'objet de ce commerce venaient du sud de la mer de Chine, mais avec l'augmentation de la demande, l'appauvrissement des stocks des principaux pays importateurs qui ne pouvaient plus approvisionner le marché, les poissons ont été importés de régions de plus en plus éloignées. Dès les années 90, les poissons vivants destinés au marché de la restauration de Hong Kong, le principal importateur qui représentait 60 pour cent du commerce, venaient de régions aussi éloignées à l'ouest de l'océan indien que les Maldives et au sud et à l'est que les Îles Marshall, les Îles Salomon et la grande barrière d'Australie ainsi que leurs régions adjacentes (Johannes & Riepen, 1995). Ce commerce est si juteux que les prix du marché peuvent intégrer le coût d'un transport long et onéreux des endroits les plus éloignés de Hong Kong où la valeur totale annuelle du commerce de gros des poissons de récif vivants dépasse celle du volume total des poissons capturés de façon traditionnelle (c'est-à-dire le poisson réfrigéré) (Lee & Sadovy, unpubl. ms.) !

La croissance du commerce de poissons vivants destinés à la restauration a suscité moult inquiétudes qui ont trait à l'exploitation de la ressource et à des problèmes de santé humaine. La surexploitation des ressources est évidente dans certaines régions lorsqu'on considère, par exemple, la pêche de poissons qui se regroupent pour se reproduire, la capture de grands nombres de juvéniles et la baisse inquiétante des stocks de certaines espèces particulièrement vulnérables telles que le napoléon. L'utilisation de cyanure pour pêcher des poissons destinés à ce marché est également une source de préoccupation puisque le cyanure est toxique pour les récifs (Jones, 1997) et pour les populations évoluant en milieu récifal; en outre, le cyanure peut être utilisé pour capturer une forte proportion des poissons vendus sur le marché (c.f. Barber &

Pratt, 1997). La consommation de poissons pêchés au cyanure entraîne des conséquences inconnues pour les humains.

Toutefois, il est évident que les consommateurs des pays d'Asie du sud-est courent un risque croissant de contracter une intoxication ciguâtérique en raison des espèces mises en vente sur le marché — c'est-à-dire d'un certain nombre de grands prédateurs du récif connus pour être souvent ciguatoxiques (à savoir, *Cheilinus undulatus*, *Lutjanus argentimaculatus*, *L. bohar*, *Symphorus nematophorus*, *Cephalopholis argus*, *Epinephelus fuscoguttatus*, *E. lanceolatus*, *E. merra*, *E. polyphemadion*, *E. tauvina*, *Plectropomus laevis*, *P. Leopardus*, *P. oligacanthus*, *P. pessuliferus* et *Variola louti*) — et de l'expansion du commerce dans des zones connues pour accueillir des poissons transmettant la ciguatera à certaines de ces espèces clés recherchées. En conséquence, les risques d'importer des poissons ciguatoxiques dans les principaux pays consommateurs sont de plus en plus élevés.

L'ichtyosarchotoxisme est reconnu comme un problème de santé grave en zones tropicale et subtropicale (Chang et al., 1992) et il risque de s'aggraver avec l'intensification du commerce international de poissons de récif. Historiquement, il n'a jamais posé problème en Asie du sud-est (rares ont été les cas où la présence de ciguatoxines a été signalée dans les poissons pêchés dans le nord de la mer de Chine méridionale), et l'opinion n'a pratiquement jamais entendu parler de ciguatera. Cependant, avec l'importation, à Hong Kong, de nombreuses espèces de poissons vivants, potentiellement toxiques, qui ont été capturés dans des endroits de l'océan indo-Pacifique réputés pour accueillir des poissons ciguatoxiques (cf. Lewis, 1986; Glaziou & Legrand, 1994), on s'attend à ce que la ciguatera représente un problème de plus en plus grave pour Hong Kong et pour d'autres pays importateurs, à mesure que la demande de poissons vivants augmente.

En fait, les chiffres disponibles font apparaître une croissance marquée des cas d'intoxication ciguâtérique à Hong Kong pendant les années 80 et même 90. Bien que, manifestement, les in-

1. Department of Ecology and Biodiversity, The University of Hong Kong, Hong Kong (Chine).

formations sur la situation antérieure à 1984 et entre 1984 et 1988 incluse soient rares, 23 cas d'intoxication ciguatérique touchant 182 personnes ont été notifiés (*Hong Kong Standard*, 27/5/88). Lors de la dernière décennie, le nombre de cas déclarés est passé de 7 cas, pendant la période 1988-1990 incluse, à 31 cas et 245 victimes en 1991-92, et à 39 cas et 182 victimes en 1993-1994; en 1995, 13 cas et 53 victimes ont été enregistrés (*Hong Kong Department of Health*). Cependant, de l'avis des docteurs, le nombre réel des cas est beaucoup plus élevé et la majorité d'entre eux ne sont pas signalés ou sont, à tort, diagnostiqués comme des intoxications alimentaires (Chang et al., 1992).

Les services de santé de Hong Kong sont conscients que la ciguatera est un problème de santé publique et ils ont régulièrement lancé des mises en garde contre les risques qu'elle présente. Ils ont également ordonné une série de tests sur le poisson importé, et notamment un test de dépistage de la ciguatera. Toutefois, ceux-ci ne sont effectués que sur des poissons morts, réfrigérés, puisque curieusement, aux termes de la législation actuelle, les poissons vivants ne sont pas classés comme des produits alimentaires à Hong Kong. En d'autres termes, les espèces les plus susceptibles de véhiculer des ciguatoxines, les gros poissons de récif importés vivants, ne sont actuellement pas soumis à des tests de dépistage de la ciguatera lorsqu'ils sont importés à Hong Kong. En outre, puisque la surveillance du commerce de poissons vivants destinés au marché de la restauration est incomplète, il ne serait pas possible, à l'heure actuelle, de déterminer la provenance de la plupart des poissons vivants arrivant à Hong Kong et, par conséquent, de recenser les poissons les plus susceptibles d'être porteurs de la ciguatera. Des doléances ont été adressées aux pouvoirs publics pour qu'ils traitent ce problème de santé humaine en améliorant le suivi et en ordonnant la réalisation de tests à l'importation, en particulier sur des poissons provenant de zones à hauts risques.

En zone tropicale, la ciguatera est un problème important de santé et de ressources en raison de sa répartition spatio-temporelle ératique et souvent imprévisible (Lewis, 1986). Elle constitue un problème pour les États et territoires — où l'on trouve des poissons ciguatoxiques — qui souhaitent développer leurs ressources marines démersales (Dalzell, 1992). C'est également un problème pour des villes telles que Hong Kong où l'on connaît plutôt mal le risque d'intoxication ciguatérique et où il n'existe pas de programme de surveillance ou de test permettant de traiter le problème et où, les ressources lo-

cales ayant été surexploitées, il faut se tourner vers l'importation.

En outre, les importateurs eux-mêmes semblent, pour une large part, méconnaître les risques potentiels liés à l'importation de poissons porteurs de la ciguatera, ou simplement peu s'en préoccuper.

Un problème plus vaste devrait être aussi examiné. Le cyanure est utilisé pour capturer une part importante des poissons vivants destinés à la restauration (il est également utilisé pour capturer des poissons destinés à l'aquariophilie et des juvéniles destinés à la mariculture). Il a été prouvé que le cyanure avait des effets dommageables sur les récifs eux-mêmes (Jones, 1997). Étant donné qu'il existe déjà des liens entre le cyanure et les dégâts commis à l'habitat et que les "habitats victimes d'agressions" sont réputés avoir accueilli des colonisations de dinoflagellés impliqués dans les intoxications ciguatériques en Polynésie française et dans les Îles Vierges, dans les Caraïbes (Bagnis et al., 1988; Kohler & Kohler, 1992), il serait prudent de traiter les différents problèmes de commerce des poissons vivants de manière globale plutôt qu'au coup par coup. Une telle approche est nécessaire si l'on veut veiller à la pérennité et à la bonne santé d'une pêcherie dont l'exploitation continuera d'être lucrative pour longtemps et pour un nombre de pays aussi élevé que possible.

Addendum

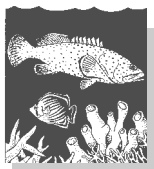
Depuis que cet article a été rédigé, au cours des toutes premières semaines de 1998, une ou deux cargaisons de poisson qui sont arrivées à Hong Kong en provenance du Pacifique occidental comportaient des poissons ciguatoxiques. Depuis le début de l'année, 113 personnes ont été victimes de la ciguatera. Jusqu'à présent, aucun décès n'a été enregistré, mais cette situation suscite une vive inquiétude chez les consommateurs. Bien que la provenance du poisson n'ait pas été officiellement confirmée, l'espèce suspecte est le mérou marbré. Au moment de la mise sous presse de cet article, les autorités de Hong Kong n'avaient pas encore décidé des mesures à prendre pour réduire la probabilité de pénétration du marché local par les poissons ciguatoxiques. Jusqu'à présent, les services de santé publique se sont contentés de mettre la population en garde contre la consommation de poissons de récif de plus de 1,8 kg et ils lui ont demandé de réduire la consommation de poisson en général.

Il a également été recommandé de choisir, si possible, des poissons d'élevage. Les prix du pois-

son frais ont chuté, à l'image de la demande. Selon des estimations, des centaines de tonnes de poisson importé n'ont pu être écoulées en raison d'une mévente. De plus, d'importantes cargaisons de poisson arriveront à Hong Kong juste avant la période du Nouvel an chinois — période généralement de forte consommation —, qui débute le 28 janvier. Les pouvoirs publics et les professionnels sont à la recherche de moyens de résoudre ce problème qui a porté un rude coup au commerce des poissons vivants.

Bibliographie

- BAGNIS, R., J. BENNETT, M. BARSINAS, J.H. DROLLET, G. JACQUET, P.H. CRUCHET & H. PASCAL. (1988). Correlation between ciguateric fish and damage to reefs in the Gambier Islands (French Polynesia). Proc. 6th Int. Coral Reef Symp. Australia (Choat, J. H. et al., Eds.). Townsville, Australia. 195-200.
- BARBER, C.V. & V.R. PRATT. (1997). Sullied Seas: strategies for combating cyanide fishing in Southeast Asia and beyond. World Resources Institute, Washington D.C. U. S. A.
- CHAN, T.Y.K., A.Y.W. CHAN & J. SHAM. (1992). The clinical features and management of ciguatera fish poisoning. J. Hong Kong Med. Assoc. 44(2): 119-121.
- DALZELL, P. (1992). Ciguatera fish poisoning and fisheries development in the South Pacific region. Bull. Soc. Path. Ex., 85: 435-444.
- GLAZIOU, P. & A.-M. LEGRAND. (1994). The epidemiology of ciguatera fish poisoning. Toxicol. 32: 863-873.
- JOHANNES, R.E. & M. RIEPEN. (1995). Environmental, economic and social implications of the live reef fish trade in Asia and the western Pacific. Report to TNC and SPC. 82 p.
- JONES, R.J. (1997). Effets du cyanure sur le corail. Ressources marines et commercialisation., Bulletin de la CPS no. 3. 4-9.
- KOHLER, S.T. & C.C. KOHLER. (1992). Dead bleached coral provides new surfaces for dinoflagellates implicated in ciguatera fish poisonings. Env. Biol. Fish. 35: 413-416.
- LEE, C. & Y. SADOVY. (Submitted). A taste for live fish: Hong Kong's role in the live reef fish trade.
- LEWIS, N.D. (1986). Epidemiology and impact of ciguatera in the Pacific: a review. Marine Fisheries Review 48(4): 6-13.



Un exportateur de poissons vivants se préoccupe des stocks de poissons

par Dos O'Sullivan

Source : *Austasia Aquaculture*: 11(4), octobre-novembre 1997, 15-16.

Après avoir produit des bacs en fibre de verre pour l'aquaculture pendant cinq ans, Tony Walton s'est intéressé à la transformation et à la commercialisation des produits de la mer. Tony est directeur d'Aqua Cairns, qui vend des poissons vivants et des produits frais réfrigérés. Aqua Cairns exploite deux bateaux de pêche et achète du poisson à d'autres bateaux qui opèrent le long de la côte nord du Queensland. Ainsi, la société est-elle en mesure d'exporter près de 100 tonnes de poisson vivant par an. Tony craint un risque de surexploitation des stocks de poisson.

Aqua Cairns, dont le siège se trouve à Cairns (Nord Queensland), est la plus importante et l'une des plus anciennes sociétés exportatrices de poisson vivant du pays. Son directeur, Tony Walton, est un gestionnaire avisé; cependant, il ne cesse de se préoccuper de la pérennité des stocks de poissons de récif.

Il a déclaré à *Austasia Aquaculture* qu'il y avait beaucoup de nouveaux intervenants dans la filière, ce qui avait une incidence sur la qualité et les prix du marché. À son avis, il convient de multi-

plier les règlements sur la pêche afin de prévenir le maintien d'une offre excédentaire et une surexploitation des stocks; en outre, il y a trop de bateaux et un rachat de certains permis s'impose.

Les données publiées par *CRC Reef Research* montrent que la valeur des exportations de poisson vivant de Cairns dépasse 2 millions de dollars australiens par an. L'équipe de chercheurs du CRC tient des registres de prises détaillés qu'elle recoupe avec des données concernant les bateaux de pêche, le volume, le poids par espèce et le rapport