

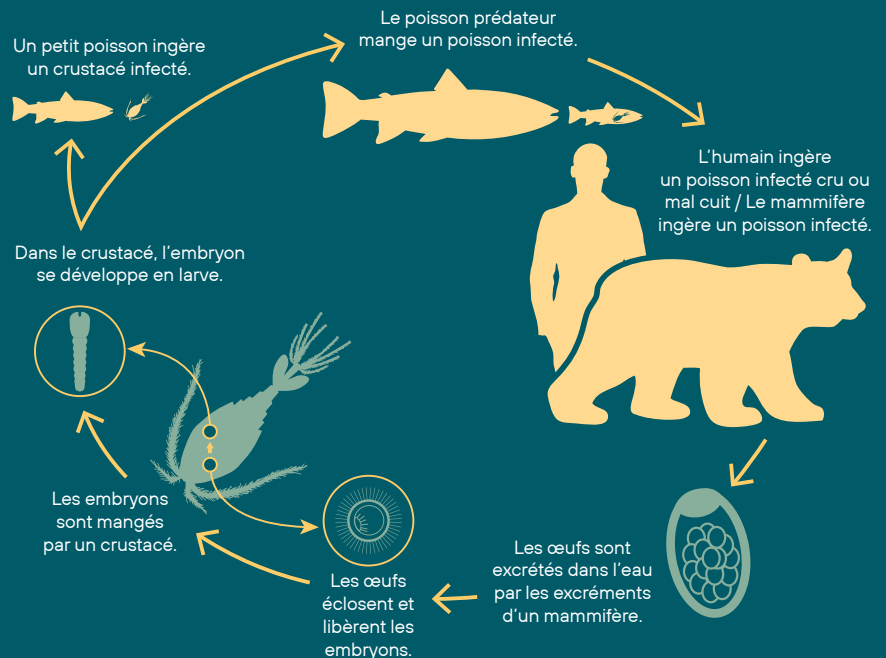
SACHEZ RECONNAÎTRE

LES DIVERS PARASITES ET MALADIES CHEZ LES POISSONS SAUVAGES



La présence de maladies ou de parasites chez les poissons sauvages n'est pas inhabituelle. Bien que la grande majorité de ces anomalies soient sans danger pour les humains, certains parasites peuvent être transmis et provoquer des problèmes de santé si les poissons sont mal apprêtés. Voici quelques exemples de maladies et de parasites présents en milieu naturel, et les précautions à prendre lors de la consommation de poissons sauvages.

Cycle de vie commun des vers parasites chez les poissons sauvages



Cycle de vie des vers *Diphyllobothrium* spp.¹.

¹ Désigne toutes les espèces.



PARASITES COMMUNS

Ver plat *Diphyllobothrium* (maintenant appelé *Dibothrocephalus*)

On peut trouver ce type de ver plat sous la forme d'une larve dans la cavité abdominale ou dans la chair de diverses espèces de poissons, comme le brochet, le doré, l'éperlan, l'omble, la perchaude, la truite et le saumon. Les larves se logent dans le ventre du poisson ou dans ses muscles.

Le poisson attrape le parasite en mangeant de petits crustacés appelés « copépodes ».

Ver rond *Anisakis simplex**

Anisakis simplex est un type de ver parasite dont le cycle de vie implique les poissons au stade larvaire et les mammifères marins au stade adulte. Il est présent chez plusieurs espèces de poissons. Chez les saumons atlantiques, ce ver rond cause le syndrome inflammatoire périanale.

* L'ingestion des larves de ces parasites par l'humain peut entraîner des problèmes de santé.

Crustacés parasites

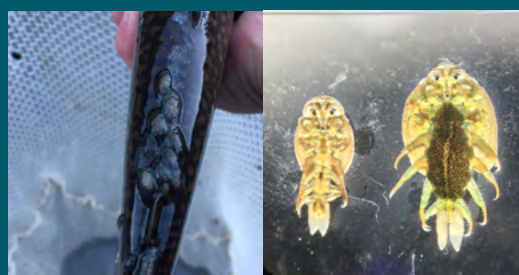
Deux groupes de petits crustacés parasites visibles à l'œil nu peuvent se trouver sur le corps des poissons : les poux des poissons et les copépodes. Le pou des poissons est un crustacé plat qui peut percer la peau du poisson. Les copépodes sont des crustacés de forme allongée. Ils peuvent se fixer sur le corps du poisson, mais ils préfèrent la base des nageoires et les branchies.



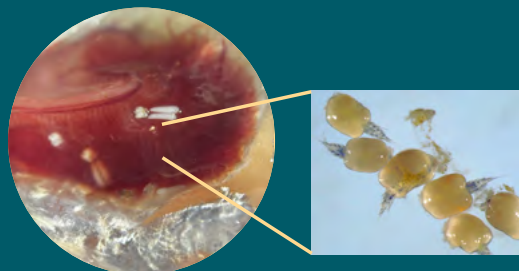
Parasites de *Dibothrocephalus* spp. sous forme de kystes. © MELCCFP



Saumon fortement atteint du syndrome inflammatoire périanal. © MELCCFP



Poisson infecté par le pou du poisson. © MELCCFP



Copépodes parasites dans les branchies. © MELCCFP



MALADIES COMMUNES

Points noirs

Les points noirs sont le résultat de l'enkystement d'une forme larvaire d'un ver plat parasite dans la peau des poissons. Ce type d'infestation parasitaire est fréquent chez les poissons en milieu naturel. En effet, l'hôte intermédiaire du parasite est un mollusque rampant, comme un escargot aquatique. L'hôte final est un oiseau piscivore.

Saprolégniose

La saprolégniose est une infection cutanée causée par un microorganisme qui affecte les poissons affaiblis par une maladie ou par un facteur de stress et dont la couche de mucus protectrice de la peau a été altérée. Une fois l'épiderme contaminé, ce microorganisme provoque la destruction des couches superficielles et profondes de la peau. Elle se manifeste par l'apparition de plaques blanchâtres ou grisâtres sur la peau ou les branchies. La période de fraie des poissons est particulièrement propice aux infections, notamment en raison du risque de blessures. L'ensemble des poissons d'eau douce peuvent être atteints de saprolégniose puisque les microorganismes responsables de la maladie sont omniprésents dans l'environnement.

Lymphocystose

La lymphocystose est causée par un virus qui s'attaque aux cellules de la couche profonde de la peau (derme) et parfois aux organes internes des poissons. Elle a été observée chez un grand nombre d'espèces de poissons, particulièrement chez les dorés jaunes. Toutefois, elle ne semble pas affecter les salmonidés, comme les saumons et les truites, les poissons-chats et les cyprinidés, comme les carpes.

Deux autres maladies peuvent être responsables d'excroissances sur des poissons, soit le sarcome dermique du doré et le lymphosarcome.



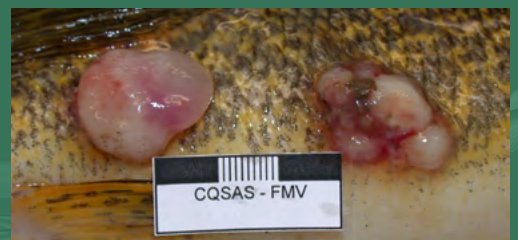
Perchaude atteinte de la maladie des points noirs. © MELCCFP



Saumon atlantique atteint de saprolégniose. © Alain Vézina



Poisson atteint de lymphocystose. © Centre québécois sur la santé des animaux sauvages (CQSAS)



Tumeur associée au sarcome dermique du doré. © CQSAS



PRÉCAUTIONS À PRENDRE LORS DE LA CONSOMMATION DE POISSONS SAUVAGES

Pour réduire le risque de contamination lors de la consommation de poissons contaminés, parasités ou malades, il est recommandé de prendre les précautions suivantes :

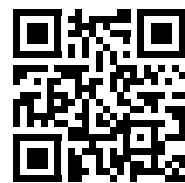
- Éviscérer le poisson le plus rapidement possible après sa mort;
- Éviter d'utiliser le jus de cuisson du poisson pour la préparation d'autres mets comme des soupes et des sauces;
- Éviter de consommer les poissons fortement infestés de parasites;
- Retirer manuellement toutes les larves visibles lors de la préparation du poisson;
- Éviter de consommer les poissons présentant des anomalies importantes telles que des tumeurs et des malformations diverses;
- Cuire ou fumer le poisson à une température interne d'au moins 70° C;
- Congeler le poisson à une température de -20° C pendant au moins sept jours pour pouvoir le manger cru. Attention : tous les congélateurs domestiques n'atteignent pas cette température!

Lorsque vous éviscerez et nettoyez un poisson, jetez tous les déchets aux ordures.

Environnement,
Lutte contre
les changements
climatiques,
Faune et Parcs

Québec

POUR PLUS
D'INFORMATIONS
SUR LES MALADIES
ANIMALES



Quebec.ca/liste-maladies-animales