



Communiqué de presse

Consommer de la tortue est dangereux : info ou intox ?

La consommation de viande de tortue a encore fait des victimes à Madagascar ce mois-ci : le drame a touché les habitants du village de Mahambo au nord-ouest de l'île. Selon les journaux malgaches, le bilan fait état de six morts, dont 3 nourrissons, et une vingtaine de personnes hospitalisées. Cette nouvelle tragédie nous rappelle une fois de plus que le « chélonitoxisme » n'est pas une pathologie à prendre à la légère.

Le chélonitoxisme est une intoxication alimentaire entraînée par la consommation de chair de tortue marine. A Mayotte, on n'entend que très peu parler de ce danger. Quels sont les risques ? Quelles tortues sont toxiques et pourquoi ? Quels sont les symptômes de l'intoxication ?

Oulanga na Nyamba, association de protection de l'environnement, s'est informée et fait le tri entre info et intox.

Le chélonitoxisme, un poison traître

Le chélonitoxisme (du grec [chelone] = tortue ; et [toçiko-] = flèche, poison dont on imprègne les flèches) est une intoxication alimentaire entraînée par la consommation de chair de tortue marine.

Toutefois, les tortues ne sont pas toujours toxiques. Elles le deviennent après ingestion de certaines algues qui concentrent des composés toxiques. Pour les tortues du sud-ouest de l'océan Indien, les algues filamenteuses du genre *Lyngbia* seraient responsables du chélonitoxisme. Ces algues se développent naturellement dans nos eaux. Lorsque l'équilibre écologique est perturbé, par exemple en cas de pollution, leurs populations peuvent exploser brutalement et couvrir localement les fonds marins.

Les phycotoxines présentes dans ces algues, une fois ingérées par la tortue, se transforment en biotoxines qui s'accumulent au sein de l'animal. La toxicité des tortues marines se situerait plutôt dans la graisse et la chair des animaux, autrement dit, dans les parties justement consommées par l'Homme. La toxicité est variable d'un individu à l'autre et d'une zone à l'autre puisqu'elle est principalement due à la présence de phycotoxines dans la colonne d'eau. Les cas d'intoxications sont donc encore plus fréquents quand les conditions du milieu favorisent la prolifération des algues (augmentation de la température, apport en nutriments lié à une pollution...).

Empiriquement, on constate que toutes les espèces de tortues présentes dans notre région peuvent être responsables de cas de chélonitoxisme : tortue imbriquée, tortue verte, tortue caouanne et tortue Luth. Contrairement à ce qu'on pourrait croire, le risque d'intoxication existe donc aussi pour la tortue verte, espèce majoritairement consommée à Mayotte. En octobre 1995, par exemple, une intoxication collective a été signalée suite à la consommation d'une tortue verte dans le district d'Anthala à Madagascar. Cet épisode d'intoxication a fait 7 décès. Est-ce que certaines espèces de tortues sont plus toxiques que les autres ? L'énigme n'est pas résolue... La toxicité de la tortue est donc jusqu'alors impossible à prévoir.

Les risques et les symptômes de l'intoxication

Le chélonitoxisme touche les consommateurs de la viande de tortue, mais il peut également fortement affecter les nourrissons nourris au sein par leurs mères intoxiquées. Des cas d'intoxication collective sont régulièrement signalés dans la région, et notamment aux Comores et à Madagascar. A Mayotte, d'après notre connaissance, aucun cas de décès n'a été signalé jusqu'à présent.

Il existe aujourd'hui un important manque d'informations sur le chélonitoxisme, lié à l'illégalité de la pratique. En effet, les personnes légèrement affectées évitent d'expliquer la cause de leur malaise au personnel médical. Cependant, pas rares sont les consommateurs qui ont déjà subi des symptômes de la chélonitoxine.

Les symptômes se manifestent à différents niveaux. Les signes généraux incluent la fièvre, la faiblesse, la pâleur et les sueurs froides. Au niveau digestif, on peut subir des brûlures et inflammations de la bouche, des difficultés à déglutiner, des douleurs de l'estomac, des vomissements et de la diarrhée. Au niveau neurologique, les symptômes incluent des maux de tête, des vertiges, de la somnolence, et le coma. L'intoxication se manifeste selon des formes légères à graves, et peut causer le décès de la personne intoxiquée dans jusqu'à 28% des cas. Actuellement aucun déterminant n'a pu être identifié dans la survenue des formes graves avec décès : ni l'âge des sujets, ni le sexe, ni la durée de la cuisson de la viande, ni le type de morceau consommé, ni le délai d'apparition ou le type des premiers symptômes.

Risquer sa santé et la disparition d'une de nos richesses naturelles

Devant de tels risques il est préférable de se passer de viande de tortue. Si la consommation diminue le braconnage en fera de même. La chasse et la consommation de viande de tortue est illégale dans tous les pays ayant ratifié la Convention de Washington (CITES : Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction) de 1973. La France, les Comores et Madagascar ont ratifié cet accord.

Rappelons que le braconnage de tortue marine à Mayotte, de la chasse à la consommation, peut entraîner jusqu'à un an et demi de prison et 15 000€ d'amende.

L'association Oulanga na Nyamba, consciente de l'importante valeur de la tortue pour Mayotte, s'engage depuis bientôt 20 ans contre l'exploitation illégale de cette espèce emblématique. L'objectif principal de l'association est d'alerter et de sensibiliser la population locale par rapport aux menaces qui pèsent sur les tortues et leurs habitats.

Notre conseil : **Ne consommez pas de viande de tortue !**

Mathieu Palier et Charlotte Ollagnier, Association Oulanga na Nyamba

Fait à Mayotte, le 01/11/16.

Contacts :

Association Oulanga na Nyamba

33bis, boulevard des crabes

97610 Dzaoudzi-Labattoir

Tél : 06 39 65 55 34

Mail : oulanga.nyamba@gmail.com

Site web : oulangananyamba.com

REMMAT (Réseau Echouage Mahorais des Mammifères marins et Tortues marines)

En cas de tortue ou de mammifère marin mort, braconné, blessé ou en détresse, alertez rapidement le REMMAT au 06 39 69 41 41 (Numéro d'astreinte) !

Mail : remmat976@gmail.com