

Un pois(s)on mortel se répand en Méditerranée

Espèce invasive ayant pénétré en Méditerranée il y a déjà plusieurs années, le poisson lièvre n'avait guère fait parler de lui jusqu'à ce que survienne une série d'intoxications mortelles à la suite de sa pêche et sa consommation dans la partie orientale du bassin.

Son nom scientifique, *Lagocephalus sceleratus*, résonne d'ailleurs comme un avertissement et devrait inciter à la plus grande prudence. Plusieurs personnes ont en effet perdu la vie après avoir mangé ce poisson herbivore, notamment en Israël, au Liban, en Syrie, en Turquie et en Grèce.

Et pour cause: ses viscères, en particulier le foie, les ovaires, les reins et les intestins, mais aussi sa peau, contiennent de la tétrdotoxine (ou TTX), une neurotoxine mortelle que l'on retrouve également chez son proche cousin, le très redouté fugu japonais, à l'origine de très nombreux décès.

On dénombre près de 50 cas d'empoisonnement, chaque année, au Pays du soleil levant; événements dont le taux de mortalité dépasse les 60%. Le TTX, contre lequel il n'existe à ce jour aucun remède connu, provoque, en effet, une paralysie des muscles, puis la mort par

blocage progressif de la fonction respiratoire.

L'expansion du poisson lièvre en Méditerranée occidentale, notamment sur les côtes tunisiennes où les prises se sont multipliées au cours des derniers mois, préoccupe les experts français, qui craignent que cet animal ne colonise, à son tour, le littoral du sud de l'Europe. Il n'est d'ailleurs pas le seul poisson toxique, récemment introduit sous nos latitudes, à poser un problème de santé publique.

Comme le souligne le professeur Nardo Vicente, directeur scientifique de l'Institut océanographique Ricard et membre de l'Académie de Marseille, même s'il ne doit pas être confondu avec le poisson lièvre, le poisson lapin est également à consommer avec précaution. Car bien que considérées comme comestibles, ses deux principales espèces, *Siganus luridus* et *Siganus rivulatus*, elles aussi envahissantes et désormais très présentes en Méditerranée orientale, principalement le long des côtes du Liban, de la Palestine et de l'Égypte, provoquent des effets hallucinogènes dont les conséquences peuvent être sévères.

Un phénomène d'ailleurs connu depuis la nuit des temps sur le littoral



Cousin du fugu, le poisson lièvre est à l'origine de nombreux cas d'intoxications mortelles.

/PHOTO PAULO DE OLIVEIRA

français, et plus encore en Provence où un autre poisson, qui présente cette même particularité, est proposé à la vente sur les marchés, parfois sous l'appellation impropre - et commercialement abusive - de "daurade rayée". Il s'agit de la sauge (*Sarpa salpa*), espèce endémique et seul grand herbivore de Méditerranée,

que les deux *Siganus* concurrencent désormais dangereusement.

Ses effets hallucinogènes, lorsqu'elle est consommée directement après la cuisson, ont surpris plus d'un consommateur, ce qui lui a d'ailleurs valu le surnom de "poisson des fous".

Et le professeur Vicente de rappeler, en bon scientifique et fin gourmet, que la sauge n'en demeure pas moins un régal, à condition d'être servie froide et à l'escabèche, apprêtée dans cette fameuse marinade d'origine catalane, préparée à base d'huile et de vinaigre...

PHILIPPE GALLINI