



Cas de Lactococcose signalés en Finistère : appel à la vigilance.

Préconisations pour vos sorties de pêches.

Ce mercredi 13 septembre 2023 notre Fédération a été informée de l'existence de foyers pathologiques du poisson imposant à nous autres coureurs de berges et arpenteurs de rivières l'instauration d'une certaine vigilance et du principe de précaution. Voici un bref décryptage de la situation.

Origines et propagation :

Détectée dans une pisciculture du Nord Finistère fin Juillet, il s'agit d'une lactococcose (infection bactérienne à lactocoques). Cette maladie est liée au développement de *Lactococcus garvieae* (agent étiologique). Il s'agit d'une maladie bactérienne émergente susceptible d'affecter beaucoup d'espèces piscicoles dont les *Salmonidae*.

Décrite pour la première fois en 1958 au Japon (Hoshina & al. 1958), cette maladie a ensuite été répertoriée dans un nombre croissant de pays et de continents. Elle est signalée en Europe (Espagne et Italie) au début des années 90, en France dès 1998 (Douet 2007) et a déjà touché le Finistère au début des années 2000. Sa dissémination géographique est vraisemblablement liée aux échanges commerciaux et à une transmission « horizontale » (ex : eau de transport du poisson contaminée, contact entre poissons porteurs asymptomatiques et poissons sains...) En France, l'hétérogénéité des souches et l'extension par foyers sporadiques et foudroyants semblent plutôt indiquer une adaptation de la bactérie au milieu aquatique, une évolution de son pouvoir pathogène ainsi qu'un effet significatif des mesures sanitaires qui peuvent être prises.

Concernant l'épisode d'actualité en Finistère, un travail de génotypage est en cours. Il contribuera à mieux connaître l'historique, l'origine et les liens de parenté entre les foyers infectieux identifiés. *A priori*, l'origine de cette infection serait externe à la région.

Pouvoir pathogène :

La nature bactérienne de l'agent pathogène, sa préférence pour les milieux enrichis en matières organiques, sa capacité à se développer en l'absence d'oxygène (caractère anaérobie facultatif) et sa thermophilie (préférendum thermique élevé ; Th°c > 16°c), le rendent extrêmement contagieux. Dès lors que les conditions de température lui sont favorables, l'intensité de la maladie peut être extrêmement importante et occasionner des mortalités considérables.

Chez l'individu affecté, *Lactococcus garvieae* provoque une septicémie suraiguë et hémorragique. Une exophtalmie mono ou bilatérale (œil ou paire d'yeux exorbités) est un symptôme externe permettant d'orienter le diagnostic vers une suspicion de Lactococcose. Les autres symptômes couramment observés touchent les organes internes et sont plutôt l'affaire des spécialistes.

Lactococcus garvieae est extrêmement contagieux et virulent.

Secteurs géographiques concernés et nombre de foyers identifiés :

En l'état du signalement, **6 foyers** sont identifiés en Finistère. Sont concernés, les **bassins de l'Horn, de l'Elorn et de l'Aven/Ster Goz.**

Préconisations :

La fermeture de la pêche en 1^{ère} catégorie aura lieu ce dimanche 17 septembre 2023. D'ici là et si vous prévoyez de fréquenter nos belles rivières armoricaines, et plus précisément les cours d'eau malheureusement concernés, quelques précautions d'usage s'imposent donc afin que vous ne jouiez pas, bien malgré vous, le rôle de vecteur de pathogène vers d'autres sites :

- **Prenez quelques minutes pour assurer la désinfection de votre matériel** (bottes, cuissardes, waders épuisette...) :
 - Par pulvérisation : A l'aide d'un simple petit pulvérisateur arrosez votre matériel d'une solution désinfectante ;
 - Par trempage : Verser ou préparer la solution désinfectante dans un bac ;
 - Par nettoyage : pour le matériel plus sensible ayant été en contact avec l'eau ou le poisson, vous pouvez utiliser une lingette désinfectante ou une éponge imbibée de désinfectant.

Ces manipulations supplémentaires peuvent paraître contraignants mais elles vous assurent de ne pas étendre le problème ailleurs sur le territoire. Prenez le temps de le faire consciencieusement et vos rivières favorites vous en remercieront ! laissez agir le désinfectant **au minimum 5 minutes**.

Pour cette désinfection, vous pouvez utiliser :

- Les désinfectants du commerce ;
 - De l'eau de javel dans les concentrations standard du commerce (9.6% en chlore) ;
 - De l'alcool (lingette désinfectantes imbibées d'une solution hydroalcoolique).
- **Laissez votre époussette à la maison :**

L'époussette permet de manipuler délicatement le poisson afin de le relâcher dans les meilleures conditions qui soient ou d'en assurer la capture. Sont contact directe avec vos prises ainsi que son caractère très humide en font un véritable nid à agents pathogènes, d'autant plus si celle-ci est équipée d'un filet traditionnel noué. Cette fois, partez légers et laissez votre « filoché » à la maison. Si malgré tout vous tenez à sortir équipé de votre plus belle raquette en bois précieux, la désinfection par trempage fera l'affaire (y compris pour les époussettes modernes à filet en caoutchouc).

- **Réfléchissez et anticipez le programme de votre weekend de fermeture :** Pour les plus itinérants d'entre vous, et dès lors que vous envisagez de fréquenter ces cours d'eau, organisez votre session de pêche de telle sorte à terminer par les secteurs abritant ces foyers infectieux.

Références :

Pour les curieux, voici quelques références pour aller plus loin.

Didinen, B. I., Yardimci, B., Onuk, E. E., Metin, S., & Yildirim, P. (2014). Naturally *Lactococcus garvieae* infection in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum, 1792): new histopathological observations, phenotypic and molecular identification. *Rev Med Vet-Toulouse*, 165, 12-19.

Douet, D. G. (2007). Emergence des maladies chez les poissons et les mollusques : le cas des

bactéries lactiques. *INRAE Productions Animales*, 20(3), 213-216.

Hoshina, T., Sano, T., & Morimoto, Y. (1958). A *Streptococcus* pathogenic to fish.

Vendrell, D., Balcázar, J. L., Ruiz-Zarzuela, I., De Blas, I., Gironés, O., & Múzquiz, J. L. (2006). *Lactococcus garvieae* in fish: a review. *Comparative immunology, microbiology and infectious diseases*, 29(4), 177-198.