

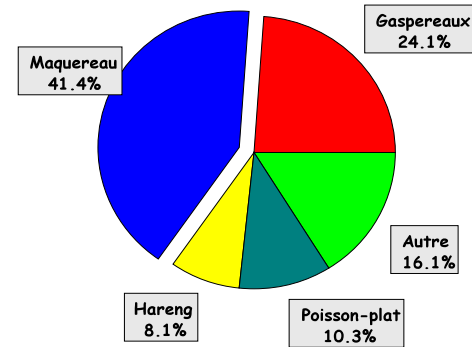
Appât pour Homard

Lors d'une étude entreprise entre les mois de mai et juillet 1997 à l'Île du Prince Édouard, une liste de différentes pratiques de pêche et manipulation pouvant influencer de façon significative l'état de santé du homard pré- et post-captivité, ou pré-transformation fut établie. Les pratiques de pêche et de manipulation du homard furent évaluées sur 53 bateaux en provenance de 11 ports de pêche, avec un total de 1 672 homards examinés.

Parmi les résultats de cette étude, le type d'Appât utilisé semble avoir un impact majeur sur la vigueur ou faiblesse des homards lors de l'arrivée aux usines de transformation. **Les homards débarqués par des pêcheurs qui utilisaient du maquereau comme appât étaient 7 fois plus susceptibles d'avoir une diminution de vigueur lors de l'arrivée aux usines de transformation que les homards en provenance de bateaux qui utilisaient des appâts autres que le maquereau.**

L'explication biologique ou physiologique pour ce phénomène n'est pas claire. Le maquereau est reconnu pour contenir un haut niveau de l'acide aminé

histidine,¹ qui peut produire des quantités importantes d'histamine lors de la décomposition bactérienne.² Cette décomposition bactérienne est susceptible de se produire avec toute carcasse de poisson laissée non-réfrigérée pour de longues périodes. Il se peut que la présence d'histamine dans les Appâts soit défavorable à la santé des homards fraîchement débarqués. Récemment, il a été démontré que de petites quantités de phycotoxines responsables d'intoxication paralysante (IPP ou 'PSP toxins') peuvent être retrouvées dans le maquereau de l'Atlantique.³ Il se peut donc que les faibles quantités de toxines reliées à l'intoxication paralysante par les phycotoxines puissent influencer la santé des homards.



Types d'appât utilisés durant la saison de pêche printanière 1997 à l'ÎPE.

¹ Nemetz TG & Shotts Jr EB . 1993. Zoonotic diseases. In: Stoskopf MK Ed. Fish Medicine. Philadelphia: WB Saunders Company, 214-220.

² Barancin et al. 1998. Plasmid-mediated histamine biosynthesis in the bacterial fish pathogen *Vibrio anguillarum*. Plasmid.. 39: 235-244.

³ Castonguay et al. 1997. Accumulation of PSP toxins in Atlantic mackerel: seasonal and ontogenetic variations. J. Fish Biol. 50: 1203-1213.

- **L'usage de différents appâts influence la vigueur du homard; le maquereau frais semble spécialement défavorable.**
- **Les pratiques de pêche utilisant le maquereau comme appât devraient être découragées.**

