

LA VIVE

Le terme **vive** est le nom vernaculaire de plusieurs poissons du genre *Trachinus* ayant pour point commun de posséder une épine dorsale venimeuse. Ces poissons qui vivent sur le sable, piquent l'homme lorsque celui-ci leur marche dessus. On les rencontre sur les plages de l'Atlantique et de la Méditerranée. Elles se tiennent près des côtes en été et plus au large en hiver.

Classification

Règne Animalia > Embranchement Chordata > Sous-embranchement Vertebrata >
Classe Actinopterygii > Ordre Perciformes > Sous ordre Trachinoidei > Famille
Trachinidae > Genre *Trachinus*

Il y a 4 espèces :



la grande vive *Trachinus draco*



la petite vive *Trachinus vipera*



la vive araignée *Trachinus araneus*

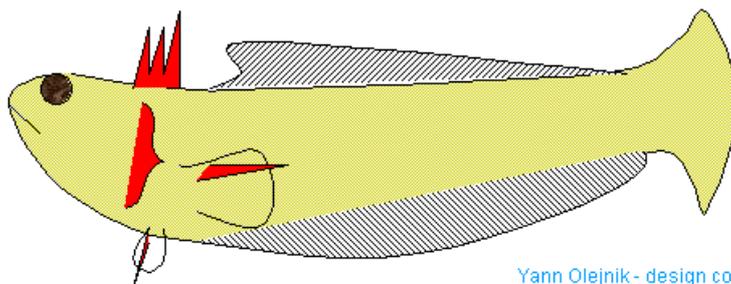


la vive radiée *Trachinus radiatus*

Description

Deux espèces de couleur jaune, tachetées ou rayées de brun, sont communes : la grande et la petite vive. La vive araignée et la vive à tête radiée sont plus rares.

Les vives sont dotées d'épines venimeuses réparties sur à peu près tout leur corps. Une épine venimeuse sur chaque opercule dirigée vers l'arrière. La première des deux nageoires dorsales comprend 5 à 7 épines venimeuses. Les nageoires pelviennes et anales possèdent également des épines.



Yann Olejnik - design co

Envenimation

Comme tous les étés, des milliers de vacanciers se dirigent vers les plages de France, chacun en quête de soleil, de baignade et de tranquillité. Cependant cet afflux de baigneurs n'est pas sans déranger la tranquillité de ces petits poissons enfouis dans le sable qui se défendent vivement, si vous décidez de leur marcher dessus. Bien sûr, chaque année, des centaines de personnes se font piquer ; mais quelques centaines comparées à des millions de baigneurs, c'est peu. Cependant, il est tout de même important d'en savoir un peu plus sur ce poisson, sa piqûre et ce qu'il faut faire si vous ou un de vos enfants ou amis se fait piquer.

Le venin est injecté par l'épine dorsale et deux épines operculaires. Même mort, ce poisson reste dangereux. La douleur est très violente et instantanée. Elle irradie jusqu'à la racine du membre piqué. Elle peut entraîner une véritable panique.

Une réaction allergique de type anaphylactique est toujours possible, comme pour les piqûres de guêpe

Symptomatologie

La douleur est immédiate et intense, elle débute au point de piqûre puis s'étend à tout le membre (jambe le plus souvent chez les baigneurs, bras en particulier chez les pêcheurs). La piqûre provoque des sueurs, des nausées, des vomissements et une lipothymie (angoisse, malaise).

On observe un œdème local accompagné de pâleur de la peau au point de piqûre.

Il peut y avoir perte de connaissance, ce qui peut s'avérer grave étant donné que l'incident survient dans l'eau, pouvant ainsi conduire à la noyade.

Dans certains cas plus sévères, on observe au point d'injection du venin, en plus de l'œdème, un hématome avec une zone plus ou moins nécrosée (zone noire correspondant à du tissu mort).

Les piqûres de vives peuvent se compliquer de surinfection.

Prise en charge d'une piqûre de vive

Même si la douleur vous semble intense et insupportable, ne cédez pas à la panique et sortez de l'eau. Il suffit de suivre les quelques indications qui vont suivre pour faire cesser la douleur en seulement quelques minutes. La base de la prise en charge est basée sur le fait que le venin de vive est thermolabile, c'est à dire qu'il est détruit par la chaleur. Il faut réaliser un choc thermique au niveau de la plaie, c'est à dire un brutal passage du chaud vers le froid.



Pour cela vous pouvez approcher une cigarette incandescente près de la piqûre mais sans toucher la peau pendant 1 à 2 minutes puis aussitôt appliquer un glaçon directement sur la plaie, la douleur disparaît quasi-instantanément. Attention, il ne s'agit pas de se brûler non plus!

Si vous êtes non-fumeurs, vous pouvez utiliser un sèche-cheveux ou un allume-cigare.

De toute façon, si l'incident survient sur une plage fréquentée et surveillée, les secouristes sont équipés et savent quoi faire.

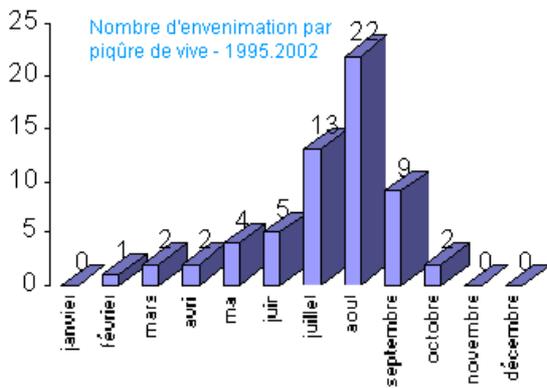
Chiffres du centre antipoison de Lille

Entre 1995 et 2002, le centre antipoison de Lille a pris en charge 60 envenimations par piqûre de vive soit environ 7 accidents par an. Ce chiffre n'est pas représentatif de ce qui se passe réellement sur nos côtes car nous ne sommes pas appelé systématiquement pour une piqûre de vive. Généralement l'accident survient non loin d'un poste de secours et ce sont les sauveteurs qui prennent en charge le blessé.

Dans la majorité des cas on constate que l'accident concerne des adultes (53 cas sur 60).

Il s'agit en particulier de pêcheurs ou de poissonniers qui lors d'une erreur de manipulation se sont enfoncés l'épine dorsale dans la main.

Dans le reste des cas l'envenimation survient en eau peu profonde (1m à 1m50) lors de baignade ou de jeux de ballon.



Les piqûres surviennent plus fréquemment le samedi et/ou dimanche, tout simplement à cause du plus grand nombre de personnes allant sur le bord de mer ces jours de fin de semaine. De la même manière, la fréquence est plus élevée en juillet et en août.

Généralement l'envenimation se limite à une effraction cutanée et à une douleur locale (53 cas sur 60). Par contre dans 7 cas, on a constaté des signes plus sévères, avec survenue d'un hématome accompagnée d'une nécrose locale. Dans tous les cas la guérison a été la règle.

Conclusion

L'envenimation par piqûre de vive semble donc relativement bénigne. Cependant elle survient dans un milieu qui impose la prudence; la mer ou l'océan. Il convient donc d'être vigilant, de chausser des sandalettes les pieds des petits enfants et en cas d'accident de ne pas hésiter à prévenir les secours.

Intérêt culinaire

La vive est l'un des poissons utilisés pour la bouillabaisse, sa chair est très fine. Il est conseillé aux cuisiniers de la manipuler avec des gants très épais.

La recette de la bouillabaisse pour 6 personnes

Pour 6 personnes vous prenez :

- ☛ 2 kg 5 de poissons variés nettoyés, vidés, et écaillés :rascasse, grondin, vive, congre, lotte, petits crabes si vous en trouvez (dans le sud on y trouve des gallinettes, des girelles, et toutes sortes de poissons de roche mais je n'ai mis que des éléments que vous pourrez trouver sur vos marchés, même si vous n'habitez pas dans le midi.)
- ☛ 1 gros oignon émincé finement
- ☛ 600 gr de pommes de terre style samba
- ☛ 5 gousses d'ail (dégermées, écrasées et hachées)
- ☛ 5 tomates bien mures
- ☛ 1 branche de fenouil émincée
- ☛ 1 pointe de poudre de safran
- ☛ 1 beau bouquet garni
- ☛ sel et poivre de Cayenne

Dans une grande casserole mettez l'huile d'olive et faite votre oignon émincé jusqu'à l'apparition d'une légère coloration, puis ajoutez les tomates découpées en gros dés, le bouquet garni, le fenouil émincé, l'ail, et les pommes de terre coupées en tranches assez épaisses. Déposez au dessus les poissons, ajoutez 2,5 litres d'eau chaude. Assaisonnez avec le poivre de Cayenne le sel et la poudre de safran.

Cuisez à feu très vif et à couvert pendant 18 min.

Préparez 6 grandes assiettes à soupe, disposez au fond une large tranche de pain de campagne. Retirez le bouquet garni, égouttez les poissons et disposez-les sur un plat entourez de la moitié des pommes de terre. Mixez votre sauce et le reste des pommes de terre, rectifiez l'assaisonnement. Versez cette soupe dans chaque assiette (vous pouvez la tamiser mais je trouve que c'est meilleur comme cela). Servez votre bouillabaisse sur assiette, les poissons et les pommes de terre au centre de la table et le reste de la sauce en soupière. Accompagnez cela d'une rouille et d'un petit Bandol rosé ... on est au paradis !

PS : Faites attention lorsque vous mixerez à bien retirer les grosses arêtes du bouillon pour ne pas abîmer l'hélice.

BON APPETIT