



HAL
open science

Comment lutter contre les cinq principales bactéries responsables des intoxications alimentaires en France

Marianne Chemaly

► **To cite this version:**

Marianne Chemaly. Comment lutter contre les cinq principales bactéries responsables des intoxications alimentaires en France. The Conversation France, 2022. anses-03814654

HAL Id: anses-03814654

<https://anses.hal.science/anses-03814654>

Submitted on 14 Oct 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NoDerivatives 4.0 International License



Les toxi-infections alimentaire frappent régulièrement plus de 10 000 personnes par an en France. Evgeny Karandaev/Shutterstock

Comment lutter contre les cinq principales bactéries responsables des intoxications alimentaires en France

Publié: 7 septembre 2022, 20:02 CEST

Marianne Chemaly

Chef d'Unité, Directrice de Projets de Recherche, Anses, Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses)

Malgré les avancées sanitaires, les progrès en évaluation et gestion du risque, les infections par des bactéries (productrices de toxines pour certaines), des virus ou des parasites suite à la consommation d'un aliment contaminé continuent de toucher des millions de personnes chaque année dans le monde. En France, ce sont près de 16 000 cas de « toxi-infections d'origine alimentaire » qui ont été enregistrés en 2019.

Si la crise du Covid a provoqué une baisse temporaire du nombre de zoonoses (maladies dues à des pathogènes qui se transmettent de l'animal à l'humain), la tendance générale est à la hausse. Les principaux agents pathogènes restent généralement les mêmes, comme l'indique le dernier rapport de l'EFSA (European Food Safety Authority). En 2020, il s'agissait des bactéries :

- *Campylobacter*
- *Salmonella*
- *Yersinia enterocolitica* et *Y. pseudotuberculosis*

- *Escherichia coli* (EHEC)
- *Listeria monocytogenes*

Selon les années, *Yersinia*, *E. coli* et *Listeria monocytogenes* peuvent changer de rang entre elles. Parmi les maladies qui suivent, figurent notamment les échinococcoses, la tuberculose, les brucelloses, les infections au West Nile Virus, etc.

Pour que chacun puisse être acteur de sa propre sécurité, voici les informations à connaître sur les modes de contaminations, les risques et les précautions à prendre ou à surveiller : mieux connaître et caractériser le danger et le surveiller permet de proposer des solutions pour le maîtriser. Sachant qu'un tiers des toxi-infections alimentaires s'attrapent chez soi, chacun peut agir pour limiter ce risque.

***Campylobacter*, première cause de toxi-infection alimentaire en Europe et en France**



Campylobacter peut causer des entérites aiguës avec fièvres, maux de tête, etc. Des complications sont possibles, avec passage de la bactérie dans le sang (un cas sur cent). De Wood, Pooley, USDA, ARS, EMU

On compte un peu plus de six cas d'infection pour 100 000 personnes en France, mais ce chiffre est largement sous-estimé car de nombreux cas ne sont pas recensés. La campylobactériose prend le plus souvent la forme d'une entérite (inflammation de l'intestin grêle) aiguë, dont les symptômes sont la diarrhée (85 % des cas), des douleurs abdominales (79 %), fièvre (50 %), maux de tête (41 %), des selles sanguinolentes et vomissements (15 %) causés par une infection intestinale.

Ces bactéries ont pour réservoir le tube digestif des volailles – on peut ainsi en avoir jusqu'à plusieurs millions par gramme de matières fécales. Les risques d'infection sont importants lors de production de poulet : si le processus d'abattage ne suit pas les recommandations sanitaires, les bactéries qui se retrouvent sur les carcasses peuvent être transférées vers les produits découpés prévus pour la consommation.

Mais la manipulation de la volaille dans un second temps en cuisine peut aussi être source de risques d'infection : il peut y avoir un transfert de bactéries *via* les planches à découper et les ustensiles (couteau par exemple) vers des crudités si le nettoyage est mal fait ou absent. Cette contamination peut se faire avant, mais aussi après cuisson si le plat n'est pas changé ou lavé. Attention également aux produits insuffisamment cuits, par exemple lors d'un barbecue ou d'une fondue chinoise.

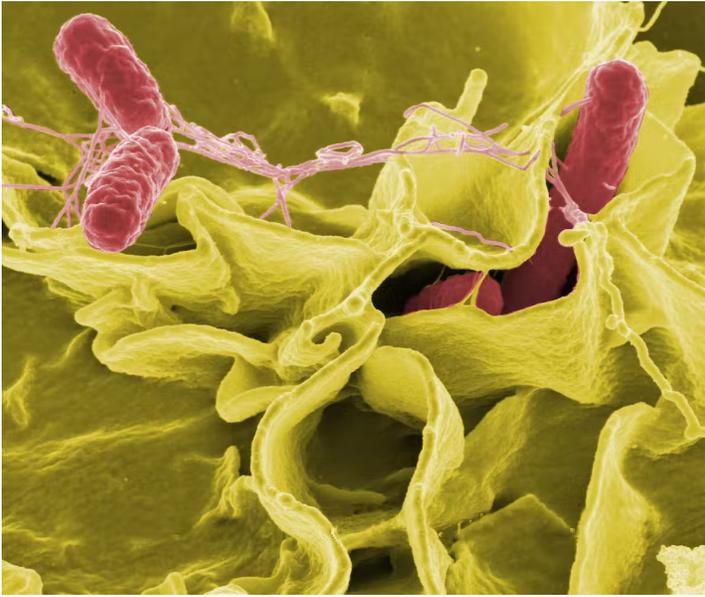
Comment se prémunir ? La vigilance doit être à tous les niveaux de la chaîne de production, des élevages jusqu'au consommateur.

Au niveau des élevages et des ateliers d'abattage et de transformation, une bonne maîtrise de la biosécurité notamment permet de diminuer en amont la quantité de bactéries dans le tube digestif des animaux. Le respect des bonnes pratiques d'abattage et de transformation est également primordial.

Le consommateur peut, lui, agir sur l'hygiène dans sa cuisine. Il convient de ne pas croiser les circuits crus et cuits, de nettoyer et désinfecter surfaces et ustensiles utilisés, de respecter les températures de cuisson.

***Salmonella*, première cause de toxi-infections alimentaires collectives en France**

Deuxième cause de zoonoses après *Campylobacter*, les salmonelles sont la première cause de toxi-infections alimentaires collectives ou « TIAC » (39 % en France). Elles provoquent des gastro-entérites qui peuvent être violentes, mais pas seulement – en particulier chez les publics vulnérables.



Les salmonelles (en rouge), une fois avalées, traversent la paroi intestinale et gagnent les ganglions mésentériques où elles vont relâcher des toxines. Rocky Mountain Laboratories, NIAID, NIH

Les aliments incriminés sont multiples et vont des plats cuisinés et salades composées aux pizzas en passant par les sandwiches... Et cette fois, outre les volailles, coquillages et crustacés, poissons, œufs et produits à base d'œufs, viande, produits de charcuterie, fromages et produits laitiers peuvent être à l'origine de l'infection. Pour 30 % des TIAC à *Salmonella*, la consommation d'œufs ou de produits à base d'œufs serait en cause.

La réglementation mise en place chez la volaille, notamment pour les poules pondeuses, a contribué à faire baisser les cas de salmonellose. Malheureusement, une recrudescence des cas dus à un type spécifique de salmonelles (*S. Enteritidis*) peut encore être observée dans certains élevages.

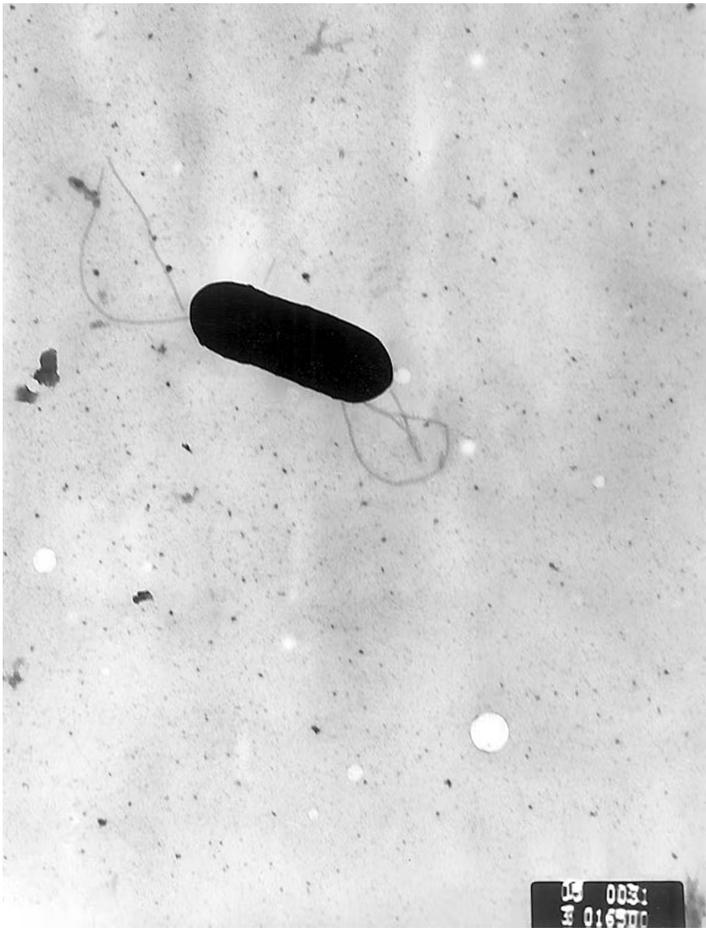
Comment se prémunir ? Des moyens de lutte existent à tous les niveaux de la chaîne de production, des élevages jusqu'au consommateur.

Au niveau des élevages et des ateliers d'abattage et de transformation, il convient de respecter la réglementation en vigueur, un outil puissant qui a montré son efficacité. Une surveillance accrue permet d'anticiper la diffusion d'une contamination détectée à la source.

Au niveau du consommateur, les conseils d'hygiène dans la cuisine (nettoyer et désinfecter surfaces et ustensiles), respecter les températures de cuisson et de conservation des œufs et des produits frais sont là encore parfaitement pertinents.

***Listeria monocytogenes*, si difficile à tracer**

On compte 350 à 400 cas de listériose chaque année en France. Isolés, ils ont une origine d'autant plus difficile à tracer.



La *Listeria* est présente un peu partout dans le sol et est très résistante (aux variations de pH, de températures, etc.).
Centers for Disease Control and Prevention

Les listérioses sont des infections rares, mais graves (seconde cause de décès d'origine alimentaire en France), qui plus est persistantes et réémergentes. Ceci notamment parce que ses réservoirs sont variés et nombreux, et que de nouvelles sources de contamination apparaissent régulièrement : fromages au lait cru, poissons fumés, coquillages crus, produits de charcuterie (rillettes, pâtés, foie gras, produits en gelée, jambons...), mais aussi graines germées crues (soja, etc.), fruits et légumes surgelés...

Les personnes âgées ou dont le système immunitaire est défaillant, les femmes enceintes et les nouveau-nés sont particulièrement à risque.

Comment se prémunir ? C'est principalement le respect des bonnes pratiques en ateliers de production et de transformation des aliments qui permet d'éviter les contaminations. L'Anses élabore des guides de bonnes pratiques et d'hygiène à destination des professionnels pour assurer la sécurité sanitaire des aliments. Elle développe également des méthodologies d'analyses de données et de contrôle du risque microbiologique.

***E. coli* (EHEC), attention aux enfants**

Les colibacilles entérohémorragiques (EHEC ou STEC) responsables de syndromes hémolytiques et urémiques, ou SHU, peuvent être présents dans la flore intestinale des bovins, ce qui fait que, suite à une mauvaise préparation, ils peuvent se retrouver dans des steaks hachés (le hachage fait pénétrer la contamination externe à l'intérieur), mais pas seulement : végétaux, farine, produits laitiers ne sont pas sans risque.

[Plus de 80 000 lecteurs font confiance à la newsletter de The Conversation pour mieux comprendre les grands enjeux du monde. Abonnez-vous aujourd'hui]

Le danger vient du fait qu'une faible dose de pathogènes suffit à être infectante, et que les conséquences médicales sont sévères (crampes abdominales, diarrhée parfois sanglante, etc.) – les jeunes enfants étant particulièrement vulnérables, comme les personnes immunodéprimées.

Comment se prémunir ? Là encore le respect des bonnes pratiques dans les ateliers de production et de transformation et une surveillance poussée dans l'industrie du steak haché surgelé a permis de rendre rares ces contaminations. Toujours se rappeler également que si un aliment contaminé par *E. coli* n'est pas cuit à cœur, la bactérie reste vivante.

Les conseils clés pour limiter les risques

L'Anses a identifié des gestes simples que chacun peut mettre en œuvre lors de la préparation des repas ou pour la conservation des denrées :

- Se laver les mains avec de l'eau et du savon ;
- Éviter de préparer le repas si l'on a une gastro-entérite ;
- Nettoyer minimum une fois par an son réfrigérateur, et quand quelque chose y est renversé ;
- Prévoir pour la viande, les poissons, etc. un matériel (couteau, planche...) spécifique ;
- Les aliments ne doivent être gardés plus de 2h à température ambiante avant d'être placés au réfrigérateur ;
- Pour les produits traiteurs, les plats cuisinés, les pâtisseries à base de crème, etc. ne pas les conserver plus de trois jours ;
- La zone la plus froide du réfrigérateur doit être de 4 °C ;
- Les personnes vulnérables (jeunes enfants, femmes enceintes, personnes immunodéprimées) doivent consommer leur viande hachée bien cuite à cœur et les aliments crus (viandes, poissons, produits laitiers, etc.) leur sont déconseillés ;
- Les repas et biberons des nourrissons ne doivent pas être conservés plus de 48 heures à 4 °C.



Pour éviter les contaminations croisées, il convient de ne pas mélanger crus et cuits, et de nettoyer et désinfecter surfaces et ustensiles utilisés entre chaque utilisation. kathrinerajalingam/Shutterstock

Le respect de la chaîne du froid est également incontournable. Quelques rappels : assurez-vous que vos aliments surgelés ne décongèlent pas entre le magasin et votre domicile (usage d'un sac isotherme, etc.), ne surchargez pas votre réfrigérateur et surveillez sa température interne, consommez rapidement les aliments une fois décongelés.