

Contexte des intoxications alimentaires

Les toxi-infections alimentaires constituent un problème de santé publique à l'échelle mondiale. Dans les pays industrialisés, on estime que **30%** de la population est touchée chaque année par ces maladies qui sont majoritairement dues à des agents bactériens Gram-négatifs tels que *Campylobacter* spp., *Salmonella* spp. et les pathotypes d'*Escherichia coli*. La Fig. 1 illustre le nombre de cas de toxi-infections rapportées en 2015 en Europe, en fonction des agents zoonotiques impliqués.

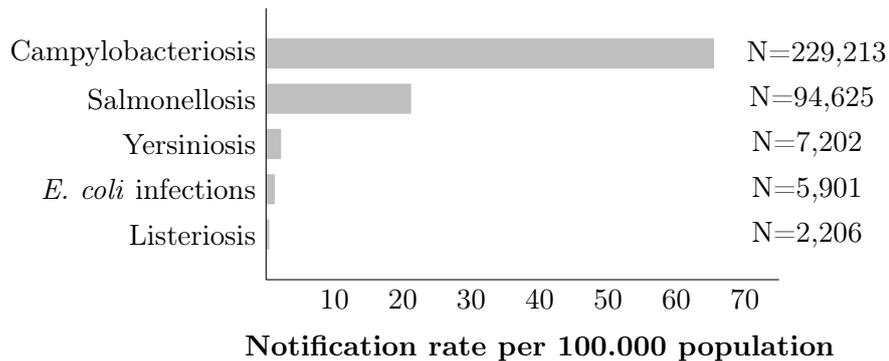
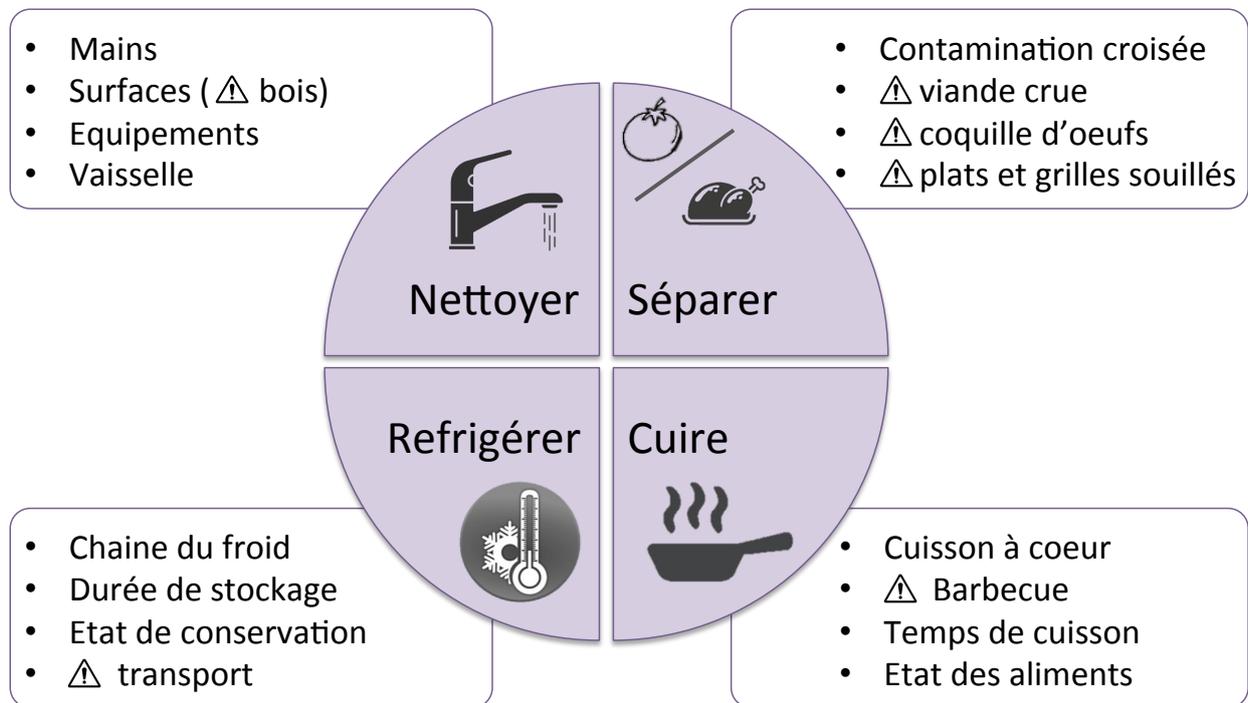


Figure 1. Nombre et taux de notification des plus fréquentes zoonoses en Europe, 2015 (EFSA and ECDC, 2016).

Campylobacter spp. est la bactérie la plus couramment responsable de gastroentérites sévères en Belgique, en Europe et à travers le monde principalement chez les enfants. Les vecteurs alimentaires de *Campylobacter* spp. sont principalement la volaille et le lait cru. ***Salmonella*** est identifiée dans 39 % des infections d'origine alimentaire. Les principaux aliments colonisés par cette espèce sont les œufs, la volaille, la viande, le lait non pasteurisé, le fromage et les légumes. Enfin, bien que beaucoup de souches d'*E. coli* colonisent le microbiote intestinal humain de manière commensale, certaines souches sont virulentes et sont responsables d'infections alimentaires collectives. On les appelle **les pathotypes d'*E. coli***. Ainsi, le pathotype d'*E. coli* O104:H4, identifié dans des graines germées, a notamment été reconnu comme étant la cause de l'épidémie qui s'est déroulée en 2011 en Allemagne et dans 15 autres pays européens. Cette épidémie a notamment causé la mort de 50 personnes suite au syndrome hémolytique et urémique associé à des diarrhées sévères.

Rappel des bonnes pratiques de cuisine



Liens utiles & Contacts

- Earth and Life Institute (ELI) : <https://uclouvain.be/fr/node/2517>
- Cluster of Applied microbiology (ELIM) : <https://uclouvain.be/en/research-institutes/eli/elim>