



Salmonellose, listériose, des maladies évitables : et vous, dans votre cuisine ?

Olivier Cerf

Ingénieur agronome

Directeur de recherche à l'Institut national de la recherche agronomique, directeur du Laboratoire de génie de l'hygiène et des procédés alimentaires

Professeur émérite de l'enseignement supérieur agricole et vétérinaire, enseignant l'Hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, et chef du Département des productions animales et de santé publique à l'École vétérinaire d'Alfort.

Expert auprès du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, devenue l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, président du Comité d'experts spécialisés Évaluation des risques biologiques dans les aliments.

Expert dans la délégation française au Comité du Codex alimentarius pour l'hygiène alimentaire.

Le sol, les plantes, les animaux et les êtres humains hébergent des micro-organismes par milliards. Il s'agit de bactéries, de virus ou de parasites, dont certains sont nocifs. Lorsque nous ingérons certains de ces dangers biologiques, ils peuvent nous rendre malades. On estime qu'en moyenne un million et demi de personnes en France souffrent chaque année d'une « *toxi-infection alimentaire* », et que 250 en meurent.

Les bactéries pathogènes qui peuvent se multiplier dans les aliments sont particulièrement redoutables. En effet, plus elles sont nombreuses, plus grande est la probabilité d'un effet pathologique. En d'autres termes, plus le risque de nous rendre malade augmente. Ainsi, le risque de toxi-infection est multiplié par dix quand il y a dix fois plus de bactéries pathogènes dans le bol alimentaire.

Nous ne pouvons pas stériliser tous nos aliments, le risque ne peut donc pas être nul. Quel est le risque acceptable qu'on appelle aussi niveau approprié de protection de la santé ?

Comment minimiser le nombre des toxi-infections ? Toute la chaîne alimentaire doit s'impliquer : les maraîchers, les éleveurs, les transporteurs des animaux vivants, les ouvriers des abattoirs, les bouchers, les fabricants de plats cuisinés, les conserveurs, les traiteurs, les restaurateurs, les commerçants, qui tous sont placés sous le regard des gestionnaires du risque. Ces derniers sont les services de l'État, assistés par les évaluateurs scientifiques du risque. Et n'oublions pas un maillon essentiel qui échappe à ce regard : le consommateur, c'est-à-dire vous et moi !

Dans cet exposé, nous nous intéressons aux bactéries, parce qu'elles sont responsables des trois quarts des décès dus aux toxi-infections, et - point important - parce que vous pouvez agir. En termes pratiques, comment lutter contre *Salmonella* et *Listeria* qui, à elles seules causent soixante pourcents des 250 décès ?