

Les salmonelles préfèrent les tomates rouges

Les salmonelles se sentent plus à l'aise dans les tomates bien mûres, où elles prolifèrent plus vite, selon une étude américaine publiée dans la revue *PLoS ONE*.

De plus en plus d'études le montrent : les salmonelles sont tout à fait capables de coloniser des fruits et légumes en culture, au risque de contaminer le consommateur en bout de chaîne. Amenées par des eaux d'irrigation souillées, ces bactéries pénétreraient dans la plante par ses stomates, pores à la surface de la feuille.

Grâce à l'étude publiée par Massimiliano Marvasi, de l'University of Florida à Gainesville, et ses collègues, on en sait un peu plus sur les conditions favorisant la prolifération des salmonelles au sein des tomates, un processus encore très peu connu. Pour cela, les chercheurs ont testé l'influence du niveau d'irrigation, de la maturité des fruits, de la variété de salmonelle, etc. sur la colonisation par des bactéries mises au contact des tomates.

Parmi tous ces facteurs, c'est le niveau de maturité qui semble le plus déterminant : dans des circonstances par ailleurs similaires, les fruits rouges présentent un taux de salmonelles jusqu'à 100 fois plus élevé que celui mesuré dans des tomates vertes [1].

Certaines variétés de tomates sont plus perméables que d'autres; de même, certaines souches de salmonelles -dont Newport, devant *Typhimurium*- présentent plus d'appétit que d'autres pour les tomates.

Autre résultat, les tomates les plus gorgées d'eau sont celles où les salmonelles prolifèrent le mieux. A l'inverse, ce sont sur les fruits récoltés dans les conditions les plus chaudes, les plus sèches, que les bactéries parviennent le mieux à proliférer sur le fruit, une fois celui-ci cueilli.

Selon l'autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa), les salmonelles arrivent en tête des infections alimentaires liées aux produits alimentaires d'origine végétale. Parmi ces dernières, c'est le couple salades/salmonelles qui arrive en tête en Europe, suivis de ceux formés par ces bactéries avec les légumes-tiges et les légumes-bulbes (asperges, ail, oignon, etc.), puis par les couples tomates/salmonelles et melons/salmonelles.

[1] Si les Européens en sont peu friands, les tomates vertes constituent un mets culinaire très répandu aux Etats-Unis.

Source : <http://www.journaldelenvironnement.net/article/les-salmonelles-preferent-les-tomates-rouges,41728>
(15/01/2014)