

## Intoxications alimentaires dans l'UE, Campylobacter, Salmonella et les virus en tête

Comme chaque année, le Centre européen pour le contrôle et la prévention des maladies (ECDC) a publié ce jeudi 20 novembre son rapport épidémiologique sur les maladies d'origine alimentaire et hydrique et les zoonoses. Le document présente les données de l'année 2012.

Parmi les maladies en hausse, les cas de campylobactérioses apparaissent comme les plus recensés. Les contaminations par le pathogène Campylobacter ont augmenté entre 2008 et 2012 en Europe, puis ont légèrement diminué en 2012.

Les campylobactérioses humaines font partie des pathologies gastro-intestinales les plus répertoriées en Europe depuis 2005. La préparation, la manipulation et la consommation de viandes de volaille représenteraient 20 à 41% des cas de contaminations humaines.

Prépondérant dans les élevages de volailles, Campylobacter est aujourd'hui considéré comme l'un des pathogènes les plus virulents. Son cadre réglementaire pourrait être amené à se renforcer dans les prochaines années. De plus, un programme européen, Campybro, a été lancé au printemps dernier dans le but de lutter contre l'agent pathogène en amont de la chaîne d'approvisionnement.

Les cas de salmonellose ont quant à eux été revus à la baisse au cours des cinq dernières années dans l'Union européenne, une tendance observée dans 17 Etats membres. Cela s'expliquerait par la mise en œuvre des programmes de maîtrise vétérinaire, plus particulièrement dans les élevages de volailles.

Les salmonelloses restent la seconde maladie gastro-intestinale la plus reportée et l'une des principales causes des épidémies d'origine alimentaire. Les cinq sérotypes les plus couramment retrouvés sont S. Enteritidis, S. Typhimurium, S. Typhimurium monophasique, S. Infantis et S. Stanley.

En France toutefois, le nombre de cas de salmonelloses signalés en France est en constante augmentation, avec plus de 8000 cas en 2012 contre 7000 en 2008, d'après les rapports de l'Anses.

Autres vecteurs de contamination, les virus. Le nombre de cas européens d'hépatite A varie constamment. Les fruits rouges frais et surgelés sont les principales sources de contamination, et d'après le rapport de l'ECDC, « soulèvent des inquiétudes sur la sécurité des aliments et la traçabilité des échanges au sein de la communauté ».

D'après la publication, la région la plus touchée est l'Europe de l'Est. En cause, un mauvais approvisionnement en eau et une faiblesse dans les infrastructures qui auraient favorisé la propagation du virus dans les pays européens de l'Est et dans la région des Balkans.

Parmi les autres maladies d'origine alimentaire les plus couramment répertoriées, les infections aux STEC/VTEC. Le nombre de cas confirmés a diminué en 2012 de 66%, après l'épidémie de STEC/VTEC O104:H4 survenue en Allemagne en 2011 dans les

graines germées. Toutefois, les contaminations ont augmenté de 36% par rapport aux bilans de 2009 et 2010. Au total, 5748 cas ont été signalés et confirmés.

Publié annuellement, le rapport annuel de l'ECDC livre un aperçu de la situation épidémiologique en Europe.

Les informations délivrées proviennent de données de surveillance sur les 52 maladies transmissibles et les problèmes de santé pour lesquels la surveillance est obligatoire dans l'Union européenne et l'Espace économique européen.

Le rapport donne un aperçu complet de la situation actuelle des maladies transmissibles en Europe pour aider les décideurs et les responsables de la santé à prendre des décisions.

**NB : Le rapport complet est disponible sur le site de l'ECDC.**

Source : <http://www.processalimentaire.com/Qualite/Intoxications-alimentaires-Campylobacter-Salmonella-et-les-virus-en-tete-25281> (24/11/2014)