

## La salade romaine bannie des assiettes américaines à cause d'une bactérie dangereuse

**Qu'il s'agisse du cœur, des feuilles, qu'elles soient déjà coupées ou non, sous vide ou encore mélangée, les autorités sanitaires américaines recommandent aux consommateurs de jeter les salades romaines en leur possession. Une nouvelle épidémie d'infections par la bactérie Escherichia coli frappe cette laitue tant appréciée outre-atlantique.**

Les Américains, particuliers et restaurateurs, sont invités à faire faire le ménage dans leur frigo. Les autorités sanitaires américaines recommandent aux consommateurs américains de ne plus manger, jusqu'à nouvel ordre, de laitues romaines et invitent particuliers, restaurateurs et magasins à jeter la verdure suspectée de provoquer une nouvelle épidémie d'infections par la bactérie Escherichia coli (E. coli).

Au total, 32 personnes dans 11 Etats américains ont été touchées par cette épidémie dont les symptômes ont été constatés entre les 8 et 31 octobre. Treize ont été hospitalisées, ont précisé les centres fédéraux de contrôle et de prévention des maladies (CDC). Deux provinces du Canada, Ontario et Québec, sont également touchées par l'épidémie. "18 cas d'infections à l'E. coli faisaient l'objet d'une enquête" à la date de mardi, trois en Ontario et 15 au Québec, ont indiqué les autorités sanitaires canadiennes dans un communiqué séparé.

Ces personnes ont été contaminées entre la mi-octobre et début de novembre. Et "il n'y a actuellement aucune preuve qui donne à penser que les résidents des autres régions du Canada sont touchés par cette éclosion", ont-elles ajouté.

Les CDC précisent que le type de E. coli est différent de celui qui avait fait cinq morts au printemps aux Etats-Unis. Les autorités américaines et canadiennes estiment en revanche que la souche de cette nouvelle épidémie est la même que celle de décembre 2017. Cela "nous laisse supposer qu'il pourrait y avoir une source récurrente de contamination", soulignent les autorités canadiennes.



### Désinfecter les réfrigérateurs

Les recommandations de mardi s'appliquent "à tous types et différentes utilisations de la laitue romaine": coeur, feuilles, romaine déjà coupée ou non, sous vide, mélangée. Les "baby romaines" et la fameuse salade César, très prisée des consommateurs américains et souvent au menu des restaurants, sont également concernées.

Les réfrigérateurs et les étals ayant été en contact avec la verdure incriminée doivent être, eux, désinfectés.

L'E. coli est une bactérie qui vit à l'état naturel dans les intestins de bovins, de volailles et d'autres animaux. Les fruits et légumes crus qui ont été en contact avec des excréments infectés d'animaux sont une source fréquente d'infections.

La contamination de la laitue peut aussi se produire à l'épicerie, dans le réfrigérateur ou sur une planche à découper en rentrant en contact avec les bactéries nocives de viandes, volaille, poissons ou fruits de mer crus.

La plupart des souches d'E. coli sont sans danger pour l'humain mais certaines variétés peuvent rendre malade. Dans certains cas, elles provoquent une insuffisance rénale qui peut-être fatale.

Parmi les symptômes fréquents de E. coli: des nausées, des vomissements, des maux de tête, une légère fièvre, de violentes crampes d'estomac, des diarrhées liquides ou sanglantes.

### Un tiers des salades consommées

L'épidémie, qui a sévi entre début avril et fin juin dans une trentaine d'Etats américains, était la plus grande épidémie aux Etats-Unis depuis celle ayant touché des épinards en 2006. Elle s'était pourtant achevée sans que les enquêteurs n'aient pu la relier à un producteur, un intermédiaire ou un distributeur unique.

La salade romaine, cultivée essentiellement en Californie et en Arizona, compte pour environ 30% des salades consommées aux Etats-Unis. En Arizona, sa production augmente en moyenne de 7% chaque année face à l'appétit des consommateurs, selon des données du ministère de l'agriculture.

En moyenne les Américains en consomment environ 6 kg chaque année, selon l'université du Kentucky.

