

Focus sur *Escherichia coli* entéro-hémorragique (Eceh), ou la bactérie responsable d'une épidémie mortelle.

Rappel des faits

Depuis quelques semaines, la bactérie *Escherichia coli* fait partie intégrante de notre actualité concernant une épidémie d'intoxications alimentaires en Europe aux conséquences désastreuses.

Le 30 mai dernier, les hôpitaux du nord de l'Allemagne étaient submergés par des malades infectés par une bactérie potentiellement mortelle. Dès le lendemain, le bilan tombe: 16 morts ont été recensés en Allemagne malgré les efforts acharnés des médecins luttant contre la montre pour enrayer la propagation de la bactérie.

Au cours des semaines suivantes, le bilan des victimes de l'Eceh ne cesse de s'alourdir portant le nombre de morts à 36 dont 35 en Allemagne.

Cette crise de sécurité sanitaire soulève un certain nombre de questions:

D'où vient la bactérie incriminée? Quels sont les modes de contamination et les aliments mis en cause? Quels sont les symptômes de la maladie? Comment lutter face à la transmission de la bactérie? Quant est-il au niveau local?

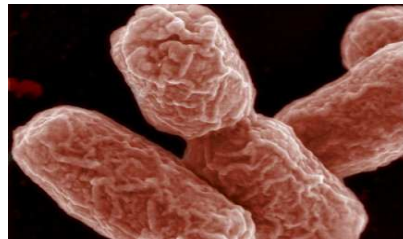


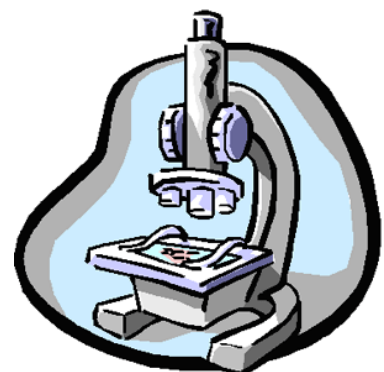
Image d'*Escherichia coli* entéro-hémorragique (Eceh) au microscope

Qu'est-ce qu'une bactérie?

Une bactérie est le plus petit être vivant (sans compter les virus). Elle ne se voit donc pas à l'œil nu. Composée d'une seule cellule, elle se multiplie très rapidement lorsque toutes les conditions du milieu lui sont favorables (température, disponibilité en eau, etc.).

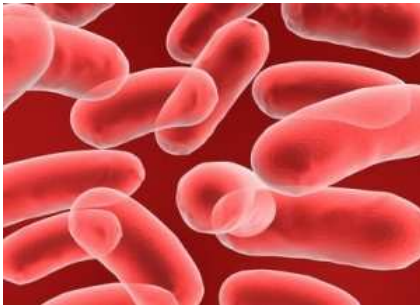
Il existe plusieurs catégories de bactéries: celles qui sont indis-

pensables comme celles qui vivent en symbiose dans nos intestins et nous aident à digérer nos aliments; celles qui sont utiles (dans l'industrie agro-alimentaire entre autres); celles qui, présentes dans l'environnement, sont inoffensives, et enfin celles, dont fait partie Eceh, qui sont dangereuses.



Escherichia Quoi??

Escherichia coli Pour certains ce nom latin n'évoque absolument rien... ou pas grand-chose. Peut être encore une de ces petites bêtes sorties des tubes à essais des plus grands laboratoires scientifiques. Que nenni!



Escherichia coli est une bactérie fréquente du tube digestif de l'Homme et des animaux à sang chaud. La plupart des souches

d'*E. coli* sont inoffensives, donc sans danger. Par contre, certaines d'entre elles, comme Eceh, peuvent provoquer des Toxi-Infections Alimentaires (TIA) graves.

L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) a identifié le 2 juin 2011 la souche de la bactérie responsable de l'épidémie en Allemagne comme étant « très rare ». Il s'agirait de l'*E. coli* O104:H4, produc-

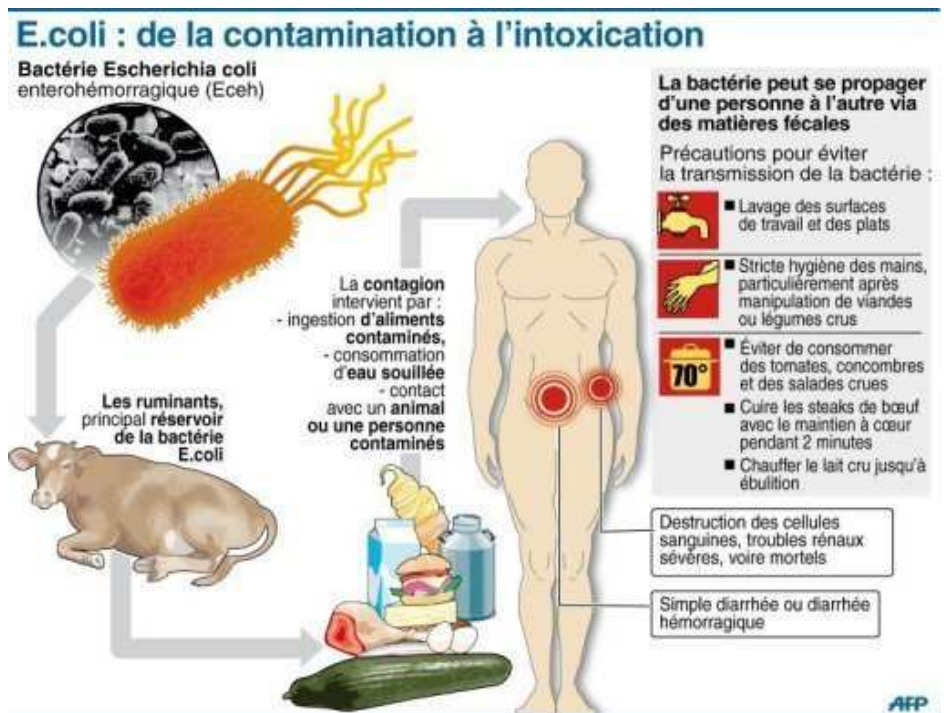
trice de toxines (shiga-toxines ou vérotoxines), pouvant provoquer des hémorragies intestinales.

De la contamination à l'intoxication

La transmission à l'homme se fait surtout par la consommation d'aliments contaminés, viande hachée crue ou mal cuite et lait cru. La contamination fécale de l'eau et de divers aliments ainsi que la contamination croisée au cours de la préparation (bœuf et autres produits carnés, surfaces et ustensiles de cuisine contaminés) donnent également lieu à une infection.

En ce qui concerne la consommation de fruits et légumes (graines germées, salade, chou cru et crudités diverses), la contamination pourrait être due au contact avec les déjections d'animaux domestiques ou sauvages à un stade ou à un autre de la culture ou de la manipulation. ECEH a également été isolé dans l'eau (mares, ruisseaux), dans des puits et des citernes, et on a pu observer qu'il survit plusieurs mois dans le fumier et les sédiments présents à l'intérieur des citernes. La transmission hydrique a été signalée, à la fois par l'eau de boisson et au cours d'activités récréatives.

La transmission de la bactérie à l'homme peut se faire par contact direct avec une personne infectée, via les matières fécales, avec des animaux contaminés ou avec l'environnement contaminé par leurs excréments. (source: OMS)



Les symptômes de la maladie

Les crampes abdominales et des diarrhées susceptibles d'évoluer vers des diarrhées sanglantes (colite hémorragique) sont les premiers symptômes de la maladie. La fièvre et les vomissements peuvent également s'observer. La période



d'incubation est de 3 à 8 jours, avec une médiane de 3 à 4 jours. Dans la plupart des cas la guérison s'obtient dans les 10 jours, mais chez un petit nombre de patients (en particulier le jeune enfant et la personne âgée), l'infection peut conduire à une affection mortelle comme le syndrome hémolytique-urémique (SHU). Celui-ci est caractérisé par une défaillance rénale aiguë, une anémie hémolytique (les globules rouges sont détruits) et une thrombopénie (le nombre de plaquettes diminue dans le sang). Le SHU peut être à l'origine de complications neurolo-

giques (telles que convulsions, accidents cérébro-vasculaires et coma) et de séquelles rénales chroniques. (source: OMS)

Quelles précautions faut-il prendre?

Nous ne le répéterons jamais assez: respecter les règles d'hygiène de base nous permet de limiter le risque de contamination par la bactérie. En termes d'hygiène du personnel, outre avoir une tenue conforme, propre et un comportement adapté, il faut insister sur le lavage des mains. Cette opération doit

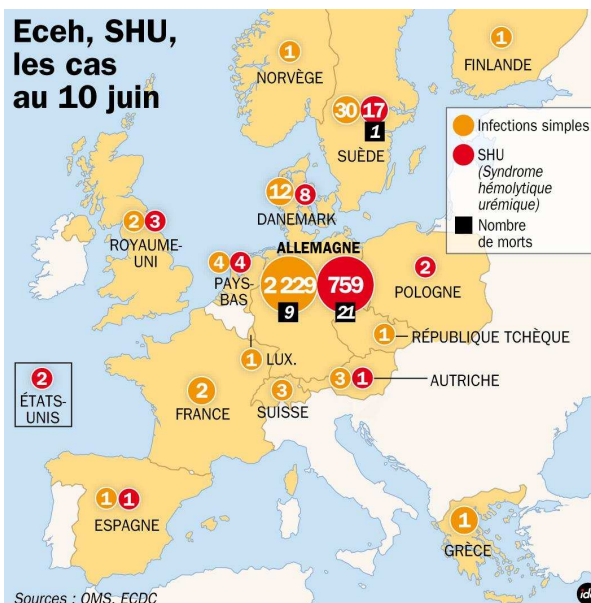
Selon l'OMS, « la formation des employés aux principes des pratiques hygiéniques devrait permettre d'abaisser la contamination à son niveau le plus bas. »

avoir lieu après toute opération contaminante, après passage aux toilettes, après manipulation de viande ou de légumes. En ce qui concerne l'hygiène des manipulations, il convient d'être rigoureux sur le lavage des fruits et légumes, de bien cuire les viandes, de faire bouillir le lait

cru, etc. Enfin, le nettoyage et la désinfection des ustensiles, surfaces et locaux doivent être efficaces. Veillez à respecter les températures et les temps d'application des produits, à les doser correctement. L'OMS ajoute que : « La seule méthode efficace pour éliminer E. coli des aliments est d'appliquer un traitement bactéricide: chauffage (cuisson ou pasteurisation par exemple) ou irradiation. »

La propagation de la bactérie se stabilise

L'Allemagne a annoncé un recul du nombre de cas signalés de contamination à l'E. coli bien que plus de 3 000 personnes infectées par la bactérie ont été recensés en Europe. Le ministre allemand, Daniel Barh, déclare, il y a moins de quinze jours, que « le temps n'est pas encore venu de lever l'alerte mais que le plus dur est maintenant derrière nous au niveau national ». Cela ne veut pas dire qu'il ne peut y avoir de nouveaux cas et malheureusement des morts supplémentaires, selon lui, mais le nombre de nouvelles infections baisse de manière sensible. La traque à l'E. coli continue bel et bien.



Et l'économie dans tout ça?

Après un tel évènement, la consommation de fruits et légumes est en berne en Europe malgré la disculpation des concombres espagnols, qu'on croyait être à l'origine de la contamination. Les dommages sont d'ores et déjà considérables. Sans compter que la Russie a décrété un embargo sur les légumes en provenance de tous les pays de l'Union Européenne, réaction jugée « disproportionnée » par la Commission européenne.

Le 9 juin dernier, conséquemment aux pertes financières esti-

mées à plusieurs centaines de millions d'euros pour les agriculteurs européens, l'Union européenne a relevé à 210 millions d'euros, contre les 150 millions initialement prévus, l'enveloppe allouée aux compensations financières en faveur des producteurs de légumes confrontés à un effondrement de leurs ventes suite à l'épidémie. (source: *Le Quotidien*)

La situation à la Réunion

Alors que plusieurs pays ont décidé de suspendre l'importation des légumes, à la Réunion, les maraîchers tiennent un discours rassurant. Deux variétés de concombre sont commercialisées à la Réunion mais il s'agit de produits cultivés localement.

Il est actuellement difficile de déterminer avec exactitude l'origine de la contamination en Europe. Si la Réunion n'est pour l'heure pas concernée par ce problème de santé publique, la Chambre d'agriculture de la Réunion et les instances sanitaires suivent le dossier de très près.

L'Agence Régionale de Santé Océan Indien a ainsi rappelé que

la prudence est de mise. Tous les professionnels de santé sont prévenus de la procédure à suivre en cas de signalement de symptômes liés à la contamination. Les personnes les plus à risque sont celles qui ont récemment séjourné en Allemagne ou dans l'un des pays où l'épidémie s'est répandue.

Depuis l'apparition de cette bactérie en Europe, un seul voyageur réunionnais a contacté l'ARS mais il a été immédiatement rassuré. Même loin de la contamination, les consommateurs sont appelés à respecter les mesures d'hygiène. Bien laver les légumes avant de les consommer fait par-

tie des bons réflexes à avoir. A la Réunion, la production locale de concombres avoisine les 2500 tonnes par an. La CIRE a activé un réseau de surveillance afin de suivre l'évolution de la situation. (source: *LINFO.RE*)

