



ESCHERICHIA COLI & CONTAMINATION

Peu d'infos objectives & beaucoup d'intox opportunistes

Actualités

Une bactérie sème le trouble depuis quelques jours un peu partout en Europe. Une forme d'Escherichia coli entérohémorragique (Eceh), qui provoque des hémorragies du système digestif et parfois des troubles rénaux extrêmement graves, s'est d'abord propagée en Allemagne du Nord et semble maintenant toucher d'autres pays. En Allemagne, dix personnes en sont mortes à priori, alors que mille malades présentent des symptômes de cette maladie, selon le site d'un quotidien de Hanovre. Les concombres venus de deux exploitations d'Andalousie, au sud de l'Espagne, ont été considérés, apparemment à tort, comme un des vecteurs de la propagation de la bactérie. D'autres sources potentielles sont examinées.

Escherichia coli : Une bactérie intestinale très commune.

Escherichia coli, également appelé colibacille ou E. coli, est une bactérie intestinale des mammifères très commune chez l'être humain. Découverte en 1885 par Théodore Escherich, dans des selles de nourrissons, c'est un coliforme fécal généralement commensal (la bactérie se nourrit chez l'hôte sans entraîner de pathologie). Cependant, certaines souches d'E. coli peuvent être pathogènes entraînant alors des gastro-entérites, infections urinaires, méningites, ou septicémies. Il apparaît ainsi que le fossé qui sépare les E. coli commensales des E. coli pathogènes est dû à l'acquisition de répertoires de gènes de virulence. Il se pourrait que l'acquisition de ces gènes soit facilitée par une importante aptitude à muter.

Présence ordinaire et générale d'E. coli donc grande difficulté de précision de la source de contamination (en production, au transport, au stockage).

Concernant la fertilisation organique, elle est sécurisée par les règlements sanitaires européens R-CE 1774/2002 évoluant avec le R-CE 1069/2009.

Fort de l'expérience des crises alimentaires des années 1990 et faisant appel aux avis scientifiques les plus récents, le règlement vise à assurer l'impossibilité de la propagation de maladies animales transmissibles par le biais des sous-produits animaux. Il couvre le champ de l'utilisation des sous-produits animaux dans le domaine de la fertilisation et de l'alimentation animale. Des catégories sont établies en fonction des niveaux de risque et des traitements adaptés sont imposés. Frayssinet utilise des protéines animales transformées de catégorie 3 (la plus sécurisée) et les fumiers de catégorie 2 sont traités par des méthodes de compostage agréées HACCP. Les fabricants d'organiques respectueux de la réglementation appliquent le principe de précaution assurant l'hygiénisation totale de leurs offres produits. Compte tenu de la présence commune E. Coli dans les eaux résiduaires urbaines et les effluents d'élevages, tout produit de cette origine recyclé en culture peut entraîner des contaminations si la traçabilité est mal maîtrisée.