

Steaks contaminés: une quarantaine de malades

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La bactérie provoque diarrhées et nausées. La filière viande a déjà été éclaboussée par une affaire du même type.

TOUS les consommateurs ayant acheté et congelé des steaks hachés des marques Monoprix et Carrefour (1) mis en vente début mars avec l'identifiant FR 50 147 02 sont invités à les retourner dans leur magasin. Une mesure de précaution indispensable après que l'entreprise Socopa, fournisseur des deux distributeurs, a découvert que ces lots étaient contaminés par la bactérie *Escherichia coli*.

Deux tonnes et demie de viande seraient concernées. Hier, trente personnes dont deux femmes enceintes ayant consommé cette viande hachée se sont fait connaître auprès de Monoprix. «Elles présentent des symptômes liés à la bactérie, il s'agit de diarrhées et de nausées, mais nous n'avons pas de cas critique. Nous allons les suivre en leur faisant faire des analyses. Elles seront traitées avec des antibiotiques», expliquait hier Hubert Hémar, directeur marketing chez Monoprix. Hier en fin de journée, Carrefour avait enregistré une douzaine d'autres cas de personnes souffrant également de troubles similaires parmi ses clients.

Une chose est sûre, plus aucun des steaks incriminés n'est sur les étals, puisque les dates limites de vente étaient fixées aux 17 et 18 mars.

«Sept à dix jours pour effectuer les analyses»

Le problème de cette bactérie est qu'il faut «une durée incompressible de sept à dix jours pour effectuer les analyses», explique Pierre-Yves Perrin, porte-parole du groupe Socopa. Pour cette entreprise, les premiers tests sont effectués par un laboratoire départemental de l'Allier et, en cas de doute, affinés par l'école vétérinaire de Lyon.

Autrement dit, à l'exception des steaks congelés, il est impossible d'attendre les résultats avant de mettre la viande sur le marché. Pour éviter tout risque, le plus sûr est de parfaitement cuire la viande et de ne jamais la manger rouge. «D'ailleurs, nous vendons de la viande pré-cuite aux hôpitaux», poursuit Pierre-Yves Perrin. Les professionnels de la viande ont bon espoir que, d'ici deux ou trois ans, les laboratoires puissent effectuer les tests en deux jours environ, ce qui supprimerait une partie des risques. L'interprofession réfléchit également à l'utilisation de traitements chimiques, déjà employés sur le continent américain.

L'affaire, qui n'est pas une première, est une très mauvaise publicité pour la filière. L'un des principaux concurrents de Socopa, Soviba, est déjà dans le collimateur de la justice. En 2005, des lots de steaks contaminés avaient été commercialisés par l'enseigne Leclerc. Soixante-seize parties civiles ont déposé plainte et le parquet d'Angers a ouvert une enquête pour mise en danger de la vie d'autrui et blessures involontaires. Selon un avocat, l'instruction a démontré qu'un animal malade avait passé les différents contrôles.

Pire, une précédente alerte avait été donnée en juillet 2005

par l'un des sous-traitants de McDonald's qui avait détecté des produits viciés. L'information n'avait pas été communiquée aux services vétérinaires. Le pôle judiciaire de santé publique parisien a hérité de l'instruction Soviba.

Il pourrait se saisir rapidement de cette nouvelle affaire, qui relancerait alors celle de la sécurité alimentaire dans les grands abattoirs industriels.

(1) Renseignements (numéros gratuits): 0805 90 80 70 (Carrefour) et 0800 773 800 (Monoprix).

MARIELLE COURT
et MARIE-CHRISTINE TABEL

Les règles d'or pour manger de la viande hachée sans danger

Bien cuire son steak permet de réduire les risques de gastro-entérite, qui peut être dangereuse chez les personnes fragiles.

LA PROVENANCE du steak haché est primordiale pour la sécurité du consommateur. Acheter sa viande chez un bon boucher est déjà une première garantie. Lorsqu'ils sont mal cuits, les produits industriels risquent de transmettre des germes à l'origine d'épidémies de gastro-entérites, comme la redoutable souche O157:H7 d'*Escherichia coli*, en cause dans le cas révélé hier. Ce colibacille est détruit à la chaleur, il ne résiste pas à une cuisson supérieure à 70 °C. S'il n'y a pratiquement aucun risque de contamination avec un steak entier, le problème est différent avec de la viande hachée. Car du fait des multiples manipulations, les bactéries au lieu de rester à la surface se retrouvent à l'intérieur. Une simple cuisson aller-retour du steak ne suffit alors pas à les éradiquer.

Comment la viande se contamine-t-elle ? Il faut bien comprendre qu'*Escherichia coli* est naturellement présente dans la flore intestinale des bovins et dans leurs bouses (comme d'ailleurs dans l'intestin des humains). Les animaux sont des porteurs asymptomatiques.

Les cas de contamination les plus courants surviennent au cours de l'éviscération, lorsque les

intestins sont percés et que des matières fécales souillées entrent en contact avec les muscles et donc avec la viande sur la carcasse. Mais selon l'abattoir Socopa, aucun incident de ce type ne s'est produit à cette étape.

Autre possibilité: l'une des carcasses peut être contaminée par le cuir d'un bovin sale. Une hypothèse sérieuse selon un porte-parole de l'abattoir Socopa à Coutances, qui ajoute en revanche «qu'en aucune façon il ne s'agit de viande avariée»...

«Syndrome du barbecue»

Aux États-Unis et au Canada, deux gros consommateurs de viande hachée, on connaît fort bien cette maladie dite du hamburger ou encore «syndrome du barbecue». En 2001, on estimait qu'*Escherichia coli* entéro-hémorragique (la souche O157:H7) était responsable de 73 000 diarrhées sanglantes et gastro-entérites plus ou moins sévères. Et qu'elle tuait une soixantaine d'adultes fragilisés ou immunodéprimés et d'enfants en bas âge chaque année. Car ils succombent à la redoutable complication de cette gastro-entérite, à savoir un syndrome hémolytique et urémique sévère, responsable d'une insuffisance rénale aiguë grave, mortelle dans 1 % des cas.

En France, chaque année, de 70 à 100 enfants atteints de ce syndrome, dont 60% chez des moins



Pour éviter d'être contaminé, il faut bien cuire la viande hachée et laver les ustensiles qui ont été en contact avec la viande crue. Gleizes/Rea

de deux ans, sont notifiés à l'Institut de veille sanitaire. Ces enfants doivent être hospitalisés dans des services spécialisés (néphrologie ou réanimation pédiatrique) pour être traités par transfusion sanguine et/ou dialyse.

L'Institut de veille sanitaire a édité en janvier 2006 un petit guide didactique expliquant les recommandations à prendre: bien cuire à cœur la viande hachée de bœuf, laver soigneusement les ustensiles et le plan de travail surtout s'ils ont

été en contact avec de la viande crue.

La dernière affaire ayant incriminé des produits contaminés par la même souche virulente de cette bactérie date de l'année 2005. Dans les départements du Sud-Ouest, 69

personnes, pour la plupart des enfants, avaient été victimes d'une telle intoxication due elle aussi à la consommation de steaks hachés fabriqués cette fois pour l'enseigne Leclerc (lire ci-dessus).

CATHERINE PETITNICOLAS

Une souche particulièrement virulente

■ La souche responsable de cette intoxication à *Escherichia coli* est virulente. Elle peut être responsable de gastro-entérites susceptibles de se compliquer dans un tout petit nombre de cas de défaillance rénale, chez les jeunes enfants, les

personnes âgées ou fragilisées. «Son incubation est relativement courte, de deux à quatre jours mais peut aller jusqu'à une dizaine de jours», précise le Dr Françoise Weber qui dirige l'Institut national de veille sanitaire à l'INVS. En Fran-

ce, il existe deux réseaux de surveillance. L'un sous la houlette des généralistes, l'autre des pédiatres spécialisés en néphrologie. «Lorsqu'un médecin constate plus de deux cas de gastro-entérites chez des personnes ayant consommé le

même aliment, il doit le signaler à l'INVS», ajoute-t-elle. Hier, en dépit de l'annonce de 30 cas suspects, «pouvant» être liés à la consommation de viande hachée contaminée, le réseau restait encore prudent.

C. P.