

température du réfrigérateur pendant de longues périodes et/ou des aliments qui ne sont pas chauffés avant d'être consommés comme des fromages à pâte molle, le lait cru et ses produits dérivés, le poisson fumé, les viandes insuffisamment chauffées telles que le pâté et le jambon et les salades prédécoupées.

À l'échelle européenne, les sources les plus fréquentes d'infection sont les aliments contaminés prêts à être consommés tels que le saumon fumé à froid, les produits à base de viande ou encore les produits laitiers. En moyenne entre 0,11 % et 0,78 % des aliments prêts à être consommés dépassent les limites de contamination pour la bactérie responsable de l'infection.

#### L'impact du vieillissement de la population

Selon les auteurs du rapport, le vieillissement de la population explique en partie la hausse constante observée en Europe entre 2019 et 2023. *“Avec le vieillissement de la population européenne (21,3% de la population européenne a plus de 65 ans) et l'augmentation des maladies chroniques liées à l'âge, davantage de personnes risquent de présenter des symptômes graves”*, appuie Aline Van Den Broeck, porte-parole de l'Afsca (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire).

En Belgique aussi, on observe une hausse des cas depuis plusieurs années. Selon Sciensano, 84 cas humains de listériose ont été recensés par le Centre national de référence en 2023. Cela correspond à un taux d'incidence de 0,72 pour 100 000 habitants. Et en 2022, le triste record du plus grand nombre de contaminations périnatales (pendant la grossesse) a été battu avec seize listérioses diagnostiquées. Six de ces contaminations ont eu une issue fatale pour le fœtus ou nouveau né. Au niveau européen, 96,5 % des cas déclarés de listériose ont entraîné une hospitalisation, avec un taux de mortalité de 19,7 %.

#### Hausse des décès

D'autres zoonoses alimentaires potentiellement dangereuses affichent une augmentation en Europe l'année dernière. L'EASA déclare ainsi une hausse de 16,9 % des cas de salmonellose entre 2022 et 2023 (dix-huit cas pour 100 000 personnes en 2023) tandis que les infections à *Escherichia coli* qui touchent en moyenne 3,1 personnes sur 100 000 affichent une hausse de 30 % par rapport à 2022. Pourtant, le nombre de foyers alimentaires signalés a diminué par rapport à 2022.

Au total, ces maladies ont provoqué 52 127 hospitalisations et 65 décès à travers l'Europe. L'EASA estime que le nombre de décès dus à des épidémies d'origine alimentaire en 2023 a été le plus élevé de ces dix dernières années. La bactérie responsable de la salmonellose, lorsqu'elle est associée à des aliments mélangés ou à de la viande de poulet de chair se classe systématiquement dans le haut du classement en ce qui concerne le nombre de foyers d'origine alimentaire, de cas, d'hospitalisations et de décès.

*“La présence persistante de Salmonella dans les populations de volailles souligne la nécessité d'une vigilance permanente dans la lutte contre les maladies d'origine alimentaire. Des outils de surveillance avancés tels que le séquençage du génome entier sont inestimables pour détecter et contrôler plus efficacement les foyers épidémiques”*, analyse Frank Verdonck, chef de l'unité Dangers biologiques et santé et bien-être des animaux de l'Efsa.

La présence dans l'alimentation de bactéries susceptibles de provoquer des maladies fait l'objet d'une surveillance de l'Afsca. En 2023, les entreprises alimentaires belges ont rappelé 254 produits auprès des consommateurs. 34 % de ces rappels de produits étaient justifiés par un problème microbiologique (comme la présence possible d'une bactérie telle que *Listeria*, *Salmonella*, *STEC*, etc.). Parmi ces 34 %, l'agence fédérale a dénombré en 2023, 39 rappels justifiés par la présence possible de la bactérie *Listeria monocytogenes*.

Maïli Bernaerts

## “De plus en plus de catégories de produits sont concernées”

Selon Nicolas Dauby, plusieurs éléments peuvent expliquer la hausse observée des cas de zoonoses transmissibles via l'alimentation, à commencer par le vieillissement de la population. *“Les cas sont principalement détectés chez les patients à risque, c'est-à-dire des patients plutôt âgés ou immunodéprimés. Ce sont eux qui vont présenter des formes sévères d'infection, c'est-à-dire par exemple une méningite ou une encéphalite. Chez les femmes enceintes, la bactérie peut venir se loger dans le placenta et provoquer la mort du fœtus. Il faut savoir que nos sociétés comptent de plus en plus de personnes âgées et de personnes immunodéprimées parce qu'elles sont par exemple traitées pour une maladie auto-immune”*, explique le spécialiste.

*“Si une personne en bonne santé consomme un aliment contaminé par Listeria, il y a de fortes chances qu'il ne se passe rien ou alors il aura un peu de diarrhée mais on ne va pas chercher à identifier la bactérie. Par contre, si la personne est très malade avec par exemple une méningite, on va faire une culture du sang ou prélever du liquide céphalorachidien et on va identifier Listeria. C'est ça qui est rapporté au niveau de la surveillance. C'est donc en surveillant les cas graves qu'on peut objectiver une augmentation des cas humains”*, précise-t-il.

*“Ce qui se passe dans les élevages intensifs d'animaux destinés à la consommation joue un rôle dans la santé humaine.”*

Nicolas Dauby

Spécialiste des maladies infectieuses au CHU Saint-Pierre

Concernant les cas de salmonellose et d'infections à *Helicobacter*, la hausse des cas peut en partie s'expliquer, selon lui, par une meilleure conscientisation à ces bactéries. *“Aujourd'hui, on testera plus facilement un patient qui a la diarrhée et du sang dans les selles que par le passé.”*

Autre piste évoquée: les habitudes de consommation. *“Dans l'imaginaire collectif, on trouve Listeria dans les produits à base de lait mais on s'aperçoit qu'il y a de plus en plus de catégories de produits qui sont contaminés comme le saumon fumé et les produits congelés et dans le même temps, on voit que la consommation de ces produits augmente”*, souligne l'expert.

#### Résistance aux antibiotiques

Le médecin évoque également une autre problématique plus large, celle de la résistance aux antibiotiques. *“Ce qui se passe dans les élevages intensifs d'animaux destinés à la consommation humaine joue un rôle dans la santé humaine. Il peut y avoir des transferts entre différentes bactéries et des infections qui en découlent. La question de l'antibiorésistance joue un rôle notamment au niveau des salmonelles et Campylobacter. À ce niveau, un concept clé pour la prévention des maladies infectieuses reste le concept du One health (une santé, Ndlr). On le voit avec la grippe aviaire: en Amérique du Nord, il y a une inquiétude croissante sur la circulation du virus H5N1 chez les bovins, avec des cas humains, notamment chez les éleveurs mais pas uniquement. En laissant le virus circuler, on réduit la capacité de le contenir. Nos interactions avec le monde animal ne vont pas aller en diminuant, notamment à cause des élevages intensifs. Tenir compte des liens entre santé animale et humaine est donc essentiel”*, conclut-il.

Ma. Be.

## EN BREF

### Mer du Nord

#### Les espèces exotiques en hausse

Crabes, crevettes, algues... Le nombre d'animaux et de plantes exotiques dans la partie belge de la mer du Nord a plus que triplé en 35 ans, selon l'Institut flamand pour la mer. En cause? La hausse du transport maritime intercontinental. En 1990, on dénombrait 33 espèces exotiques contre 105 aujourd'hui. Certaines peuvent perturber l'écosystème. (Belga)



SHUTTERSTOCK

- 6,8%

#### Production agricole

En France, les *“conditions météorologiques défavorables”* ont conduit à une baisse du volume de production végétale (vin, céréales...) de 6,8 %. Le trop-plein de pluies n'a été bénéfique que pour le fourrage (+16,1 % en volume), selon l'Insee.

#### Santé

#### Le Covid a fait croître les troubles alimentaires

La crise du Covid a provoqué une hausse inquiétante des troubles alimentaires chez les jeunes en Belgique, en particulier chez les filles. C'est l'analyse de la psychologue Kim De Corte, coordinatrice d'un centre de jour dans ce domaine en Flandre. *“La perte de structure durant les confinements a eu un impact majeur.”* Selon Sciensano, le nombre de jeunes avec de tels troubles est passé de 4 % en 2015 à 9 % en 2023.