
Bibliomer n° : S2 – Octobre 2012

Numéro spécial « Conchyliculture »

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Bactéries et virus

Notice n° : 2012-217S



Norovirus et huîtres : de la terre à la mer !

Thomas A., Le Saux J.C., Ollivier J., Maalouf H., Pommepey M. and Le Guyader* F.S.

* Ifremer, laboratoire de microbiologie-LNR, BP 21105, 44311 Nantes cedex 03, France ; E-mail : Soizick.Le.Guyader@ifremer.fr

Virologie, 2011, 15 (6), p. 353-360, Doi : 10.2903/j.efsa.2011.2190

■ <http://archimer.ifremer.fr/doc/00060/17118/14630.pdf>

● **Résumé**

Après une introduction sur la situation actuelle de l'ostréiculture en France, les auteurs décrivent le système de classement des zones de production françaises, et présentent les sources de contamination des coquillages et les virus susceptibles de les contaminer. Ils analysent les épidémies liées à la consommation d'huîtres, à l'échelle mondiale, essentiellement des gastro-entérites et des hépatites.

Les norovirus, constituent les agents majeurs des gastro-entérites, ce sont les pathogènes les plus fréquemment incriminés dans les épidémies liées à la consommation de coquillages contaminés, des huîtres dans la plupart des cas. Ces épidémies s'expliquent par plusieurs facteurs : un important rejet de virus pendant la période hivernale, la résistance élevée des virus dans l'environnement et les caractéristiques physiologiques des mollusques bivalves (leur capacité de filtration et la présence de ligands spécifiques dans les tissus digestifs des huîtres).

Les causes des rejets de virus dans l'environnement sont diverses : déversement accidentel d'eaux usées, pluies importantes ou rejets directs de virus. D'autre part, le non-respect occasionnel de la réglementation peut entraîner la mise sur le marché de coquillages contaminés.

Une meilleure connaissance et gestion de l'ensemble de ces facteurs permettra, à terme, d'améliorer la qualité microbiologique des coquillages et, ainsi, de protéger le consommateur.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM