

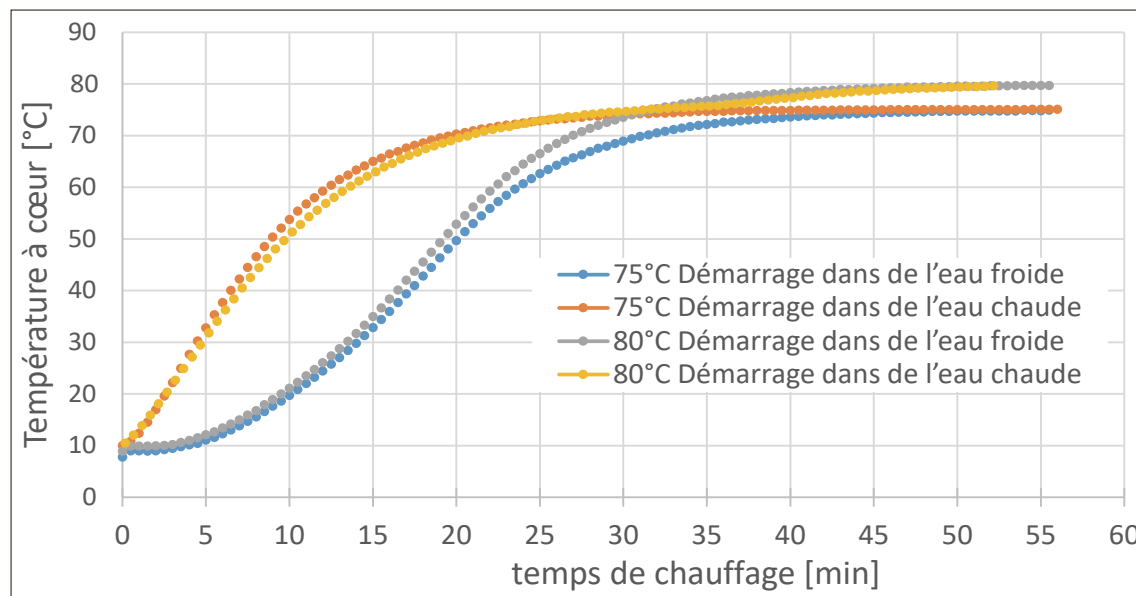
Hépatite E

## Le traitement thermique est crucial

Les virus de l'hépatite E (HEV) sont très répandus chez les porcs domestiques et les sangliers. C'est principalement le foie qui est touché, mais le HEV a également été décelé dans la chair musculaire. Ces virus peuvent être transmis à l'Homme par des produits carnés insuffisamment chauffés. Les bouchers peuvent aussi contribuer à réduire le risque d'infection au quotidien en informant leur clientèle et en lui signalant qu'elle doit cuire les produits carnés contenant du foie de porc conformément aux indications de préparation et ne pas les sortir de l'eau trop tôt.

Depuis quelques années, les cas d'hépatite E sont en augmentation en Europe. En Suisse, c'est une maladie à déclaration obligatoire depuis 2018. Cette année, surtout au cours du premier semestre, on a observé une multiplication par trois du nombre de cas par rapport à l'année dernière. Diverses études et données montrent que le virus de l'hépatite E (VHE) est présent notamment chez les porcs domestiques et les sangliers, et que leur foie semble particulièrement touché. Par conséquent, les produits contenant du foie de porc cru sont considérés comme présentant un risque de contamination par cette maladie infectieuse. Le HEV peut être inactivé par traitement thermique. Des études montrent que le virus ne peut plus être détecté après 20 minutes à 71 °C et que par conséquent, il ne peut donc plus générer de maladie.

En Suisse, il existe différents produits carnés qui contiennent du foie cru, comme la Mortadella di fegato cruda, Lebersalsiz, la sau-



Évolution de la température à cœur des saucisses au foie (calibre 38), qui ont été cuites dans de l'eau respectivement à 75 °C et 80 °C. (Graphiques: Agroscope)

cisse au foie et parfois aussi la saucisse aux choux.

La saucisse au foie, qui est examinée ci-dessous, est embossée dans un boyau de bœuf et son calibre varie entre 38 et 42 mm. Selon les indications du fabricant, les saucisses doivent être cuites dans de l'eau à 75-80 °C pendant 45-50 minutes avant d'être consommées. Mais ces conditions sont-elles suffisantes pour inactiver le HEV éventuellement présent? Agroscope a vérifié cela en mesurant la température au cœur du produit pendant qu'il était cuit de manière habituelle. Pour ce faire, trois saucisses au foie d'un calibre de 38 mm ont été cuites dans une casserole d'eau à 75 °C et 80 °C et la température a été mesurée au centre du produit à l'aide d'une sonde. Dans une autre variante, les saucisses ont été placées dans de l'eau froide et montées en température en même temps que l'eau.

Comme on pouvait s'y attendre, la température à cœur a augmenté beaucoup plus rapidement dans les saucisses placées dans de l'eau déjà chauffée que dans les saucisses qui avaient été placées directement dans de l'eau froide. Les saucisses au foie de la variante «eau chaude» ont atteint une température à cœur de 71 °C après 22-23 minutes. Celles de la variante «eau froide» ont nécessité 28-33 minutes pour atteindre la même température. Si les saucisses sont placées dans de l'eau chauffée au préalable, elles atteignent le temps d'inactivation requis de 20 minutes à 71 °C (température à cœur) en 45-50 minutes. En revanche, si les saucisses sont directement plongées dans de l'eau froide puis chauffées, elles atteignent tout juste la valeur cible.

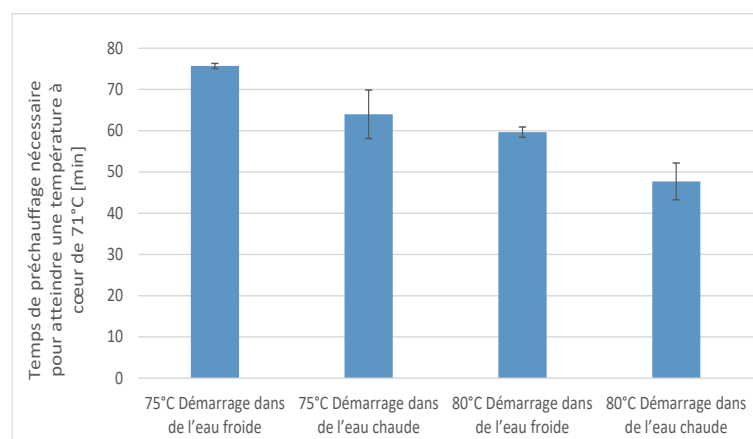
Diverses études récentes ont détecté le HEV non seulement dans le foie mais aussi dans la viande de porc. Il se peut donc que même les saucisses qui ne contiennent pas de foie présentent un certain risque d'infection. Les saucissons d'un calibre de 55 mm n'ont atteint une température à cœur de 71 °C qu'après 48 à 76 min, selon la méthode de préparation (démarrage dans l'eau froide ou chaude) et la température de l'eau (75 ou 80 °C) (figure 2). En fonction de la progression de la température, les saucissons doivent être cuits jusqu'à 20 minutes supplémentaires pour que l'inactivation du virus de l'hépatite E soit garantie.

### Qu'est-ce que cela signifie pour la pratique?

Sur la base des études disponibles, Agroscope recommande aux bou-

chers d'attirer l'attention de leur clientèle sur les points suivants: cuire la saucisse au foie (calibre 38 mm) selon les indications de préparation à 75-80 °C pendant 45-50 min et ne pas retirer les saucisses de l'eau plus tôt. Il est aussi important qu'une température d'eau de 75-80 °C soit effectivement atteinte et contrôlée en conséquence. Pour les saucisses de plus gros calibres - même sans foie - comme le saucisson, il faut augmenter le temps de cuisson et adapter les instructions de préparation si nécessaire.

*Helena Stoffers, Ralf Blase  
et Livia Schwendimann,  
Agroscope*



Temps nécessaire en minutes avec différentes méthodes de chauffage et températures de l'eau jusqu'à ce qu'une température à cœur de 71 °C soit atteinte dans un saucisson (calibre 55).

### Informations générales hépatite E

L'hépatite E est une maladie infectieuse du foie causée par le virus HEV. Le virus se transmet des animaux (p. ex. les porcs domestiques et les sangliers) à l'Homme par la chaîne alimentaire. Diverses études montrent que le HEV pourrait constituer un risque potentiel pour la santé publique en Suisse. Vous trouverez de plus amples informations auprès de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) à l'adresse [www.bag.admin.ch](http://www.bag.admin.ch) (terme de recherche hépatite E) et dans la lettre d'information 2017/2 «Hépatite E: possibilité de transmission via les aliments» de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) à l'adresse [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch).