

5 Une Seule Santé

Activité principale : scénario 15

Guide enseignant



Scénario 15

Rémi est en vacances à la montagne. Il s'ennuie un peu, il n'a pas revu ses camarades depuis la fête du village, la semaine précédente. Il téléphone à son amie Sophie, sa mère lui répond qu'elle a très mal au ventre, de la diarrhée contenant du sang, et qu'elle a dû appeler le médecin. Rémi appelle alors Fabien, qui lui dit qu'il ne se sent pas très bien et qu'il n'a pas trop envie de sortir, et que sa petite sœur est malade aussi. Il essaie de contacter Juliette, dont la grand-mère est malade aussi, puis Laurent et Lucie... tous ont les mêmes symptômes. Quant à Félix, il a dû être hospitalisé. Enfin, Rayan lui répond qu'il va bien et lui propose une partie de tennis. Ensemble, ils discutent de la maladie de leurs copains.

De quel type d'infection souffrent-ils ?
D'une intoxication alimentaire.

Comment peut-on attraper cette infection ?
En ingérant un aliment contaminé.

Comment les copains de Rémi ont-ils pu se contaminer en même temps ?
Au cours de la fête du village.

Rémi et Rayan se demandent pourquoi eux ne sont pas malades. Ils se rappellent du menu : plats de charcuterie, burgers, salades, fromages, glaces, et comparent ce qu'ils ont mangé. Rémi est végétarien, Rayan n'a pas mangé de burger non plus, mais s'est régalé avec la charcuterie.

Quel aliment semble donc être à l'origine de la contamination ?
La viande hachée employée dans les burgers.

Deux semaines plus tard, on apprend que Félix est toujours à l'hôpital, et que ses reins ne fonctionnent pas bien.

De quels microbes peut-il s'agir ?
Des bactéries, Escherichia coli entérohémorragiques (EHEC) qui peuvent être productrice de Shiga-toxine (STEC).

D'où peuvent provenir ces bactéries ?
Les bactéries EHEC sont présentes dans le tube digestif des humains et des animaux, surtout les bovins et les ovins, mais toutes ne provoquent pas d'infection. Elles peuvent être également présentes dans les déjections des animaux et contaminer la végétation (légumes).

Comment la viande a-t-elle pu être infectée ?
Les intestins des bovins constituent le principal réservoir d'EHEC. La contamination de l'aliment provient le plus souvent d'une hygiène défectueuse lors de la traite ou de l'abattage des animaux. Les viandes hachées constituent le risque majeur, en raison d'une possible contamination par ces bactéries lors de l'opération de hachage.



Pourquoi l'intoxication par les bactéries EHEC est-elle dangereuse ?

Ces bactéries produisent une substance toxique qui attaque la muqueuse de l'intestin, et parfois également les globules rouges du sang, en les détruisant (syndrome hémolytique). L'hémoglobine ainsi libérée précipite dans les reins et bloque leur fonctionnement, empêchant notamment l'excrétion de l'urée (d'où le nom de syndrome hémolytique et urémique).

Comment éviter une infection par des EHEC ?

En ne mangeant que de la viande bien cuite car les EHEC sont détruits si la température est suffisamment élevée. Différentes instances de sécurité sanitaire recommandent de maintenir une température à cœur de 70°C pendant 2 minutes pour la cuisson des steaks et steaks hachés de bœuf, pour détruire les EHEC. Il est aussi important de bien laver les légumes, se laver les mains souvent et, en particulier, avant de cuisiner et après avoir manipulé de la viande crue. Il faut aussi laver les plats qui ont contenu de la viande ou des aliments crus, avant de s'en servir de nouveau.

« En France, depuis 1995, une centaine de cas de syndromes hémolytiques et urémique (SHU), majoritairement liés à des EHEC, sont recensés par an, chez les enfants de moins de 15 ans. »

<https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2017SA0224Fi.pdf>

<https://sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/article/syndrome-hemolytique-et-uremique-shu>