

Note au réseau

31/07/2019

Les STEC-AEEC enfin considérées comme non pathogènes !

Depuis quelques années, la filière lait cru doit faire face au défi que posent les *Escherichia coli* productrices de Shigatoxine (dites STEC). Ces bactéries hautement pathogènes, non soumises à un critère microbiologique réglementaire aujourd'hui, sont à l'origine de plusieurs crises sanitaires récentes liées à la consommation de fromages au lait cru. Etant donné l'importance des fromages au lait cru, la FNEC assure un suivi permanent de ces projets de recherche réalisé en partenariat avec Idele, le CNIEL et ACTALIA, ainsi que des questions sanitaires qui touchent la filière caprine.

Les AEEC font partie de la famille des *E.coli* productrices de shigatoxines, appelées STEC, et des 5 sérotypes définis comme Hautement Pathogènes. Cependant, les AEEC ne possèdent pas le gène stx, un des deux gènes permettant de qualifier les STEC de Hautement Pathogènes.

La DGAL avait saisi l'ANSES sur la pathogénicité des ces AEEC pour la viande, et l'avis rendu en mai 2017 s'était largement basé sur les travaux soutenus par le CNIEL et en partenariat avec l'ANSES, Actalia - Produits Laitiers et VetagroSup dans le cadre de l'UMT Armada.

En lien avec la FNEC, le CNIEL a multiplié ses demandes à la DGAL afin que la liste des STEC Hautement Pathogènes du guide de gestion des alertes soit révisée en supprimant les AEEC.

Il faut savoir que les AEEC représentent actuellement environ un tiers du total des non-conformités STEC dans les fromages au lait cru, comme l'a encore montré le plan de surveillance mis en place par l'administration en 2018 sur les fromages au lait cru. Jusqu'à maintenant, les fromages contaminés en AEEC étaient détruits comme le recommandait le guide de gestion des alertes de 2009.

C'est après plus d'un an d'échange sur les AEEC que la DGAL vient de modifier l'annexe XI du guide de gestion des alertes, qui traite de la gestion des E.coli STEC via [une note de service du 8 juillet](#).

Depuis le 8 juillet, les AEEC sont donc enfin considérées comme non pathogènes ! Une vraie avancée puisque cette nouvelle catégorisation n'entraînera donc plus de procédure de retrait/rappel en cas de contamination en AEEC n'étant plus considérées comme un danger.

La modification par la note de service du 8 juillet de l'annexe XI du guide de gestion des alertes est d'application immédiate et précise dans cette annexe :

D'après l'avis de l'Anses du 31 juillet 2017 relatif à la détection d'E.coli producteurs de shigatoxines considérés comme hautement pathogènes (EHEC) en filière viande hachée bovine, les souches d'E. coli AEEC des mêmes sérotypes que les E. coli STEC hautement pathogènes (mais possédant par définition uniquement le gène de virulence eae) ne peuvent être considérées comme des EHEC ; toutefois, l'interprétation des résultats devra tenir compte du contexte épidémiologique dans lequel le prélèvement aura été réalisé.

Étant donné l'importance du sujet, la FNEC se tient à votre entière disposition, n'hésitez pas à nous faire remonter tout problème dans la gestion des alertes sanitaires STEC ou autre.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter Estelle Boullu - 01 49 70 74 33 - eboullu@fnec.fr