



## Briefing Letter

# Norovirus dans les moules et les huîtres

État: 18.03.2020

*Document d'information générale*

Début janvier 2020, l'OSAV a publié une [mise en garde publique](#) sur les norovirus (NoV) dans les moules et les huîtres (Ostreidae) de France. Ces produits avaient été importés en Suisse malgré la fermeture de plusieurs zones de production en France. Bien que le risque de présence de norovirus dans les moules et les huîtres soit bien connu, le nombre de rappels de produits est en augmentation. Les données actuelles indiquent une **tendance à la hausse**.

## 1. Problématique

L'ECDC a publié une [rapid communication](#) sur l'augmentation des cas de **gastro-entérite** aiguë entre décembre 2019 et janvier 2020 en France. Ces cas ont pu être associés à la consommation de coquillages crus, en particulier d'**huîtres**. Au total, **31 zones de production** ont été fermées pour cause de contamination par des norovirus au cours de cette période, ce qui constitue un nombre inhabituellement élevé par rapport aux années précédentes ; en 2019 et 2018, 2 respectivement 11 zones de production avaient été fermées à la même époque<sup>1</sup>. Au total, [plus de 1 000 personnes](#) sont tombées malades en France.

La France semble donc disposer d'un système dans lequel non seulement les zones de production sont contrôlées pour détecter d'éventuels agents pathogènes, mais aussi la fermeture de ces zones est communiquée de manière visible pour le public. Les importateurs devraient donc avoir accès aux informations sur les zones de production fermées.

**Cependant, le problème persiste (État 17 mars 2020).**

Une recherche dans la base de données HorizonScan (Fera Science Ltd) montre que des rappels de norovirus dans les moules et les huîtres en Europe sont fréquents. En outre, le nombre de rappels a augmenté : alors que pour la période entre décembre 2019 et mars 2020, il y a **57 entrées** pour la détection des norovirus dans les moules et les huîtres, il y en a **neuf** pour la même période de l'année précédente<sup>2</sup>.

## 2. Norovirus dans les moules

L'étude britannique [Norovirus Attribution Study](#) (NoVas) offre de nouvelles perspectives sur le lien entre le NoV et la consommation de fruits de mer<sup>3</sup>.

L'étude a analysé les données sur les maladies à norovirus entre janvier 2014 et septembre 2019 pour répondre à la question de savoir comment l'**alimentation** contribue à la transmission des norovirus au Royaume-Uni, par opposition à la transmission d'homme à homme. Résultat : la transmission de norovirus d'origine alimentaire est estimée à **380 000 (12,6 %) de l'ensemble des 3 millions de cas annuels** de norovirus au Royaume-Uni. L'estimation précédente était de 73 000 cas (2,4 %).

<sup>1</sup> Les fermetures actuelles de zones de production en France peuvent être consultées sur [ce site](#).

<sup>2</sup> Il s'agit d'entrées dans la base de données HorizonScan et non d'une liste complète de tous les rappels effectués pendant cette période.

<sup>3</sup> Publication originale (265 pages) disponible [ici](#).

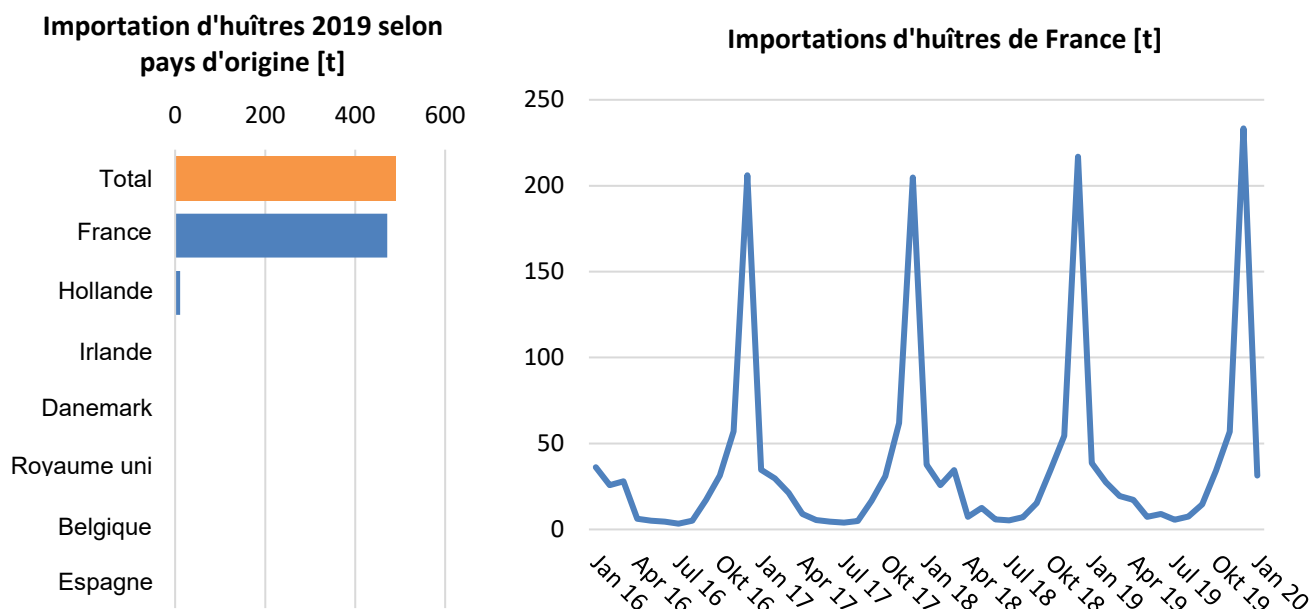
Un risque particulièrement élevé serait posé par les **huîtres**, qui seraient à l'origine d'une **maladie pour 160 portions consommées**.

En même temps, une [étude irlandaise](#) montre que la concentration de NoV dans les huîtres augmente pendant les **mois d'hiver**. Une cause possible est la réduction du métabolisme des huîtres pendant cette période. **Ces données, associées au fait qu'il existe une augmentation saisonnière des importations d'huîtres (voir graphique), indiquent un risque accru pour la population suisse de développer la maladie due au NoV pendant les mois d'hiver**. En outre, le virus peut être transmis **d'une personne à l'autre**, ce qui signifie qu'une maladie d'origine alimentaire présente également un risque pour les personnes qui ne consomment pas elles-mêmes de produits contaminés.

Les NoV peuvent être désactivés par un **traitement thermique** adéquat. Il est recommandé de chauffer dans de l'eau bouillante (>90°C) pendant trois minutes. On ne peut pas supposer qu'un tel traitement (T/t) soit effectué dans tous les cas dans les ménages privés, car les recettes traditionnelles ne le spécifient pas nécessairement. De plus, les huîtres sont des **aliments prêts à consommer**, ce qui signifie que l'inactivation du NoV n'a généralement pas lieu.

### 3. Situation en Suisse

Les huîtres sont principalement importées de France et, en moindre quantité, des Pays-Bas<sup>4</sup> :



[Selon l'OFSP](#), on estime que 400 000 personnes en Suisse souffrent chaque année de diarrhées causées par des norovirus, mais comme il ne s'agit pas d'une maladie à déclaration obligatoire, on ne dispose pas de données exactes.

### 4. Résumé

1. Les norovirus dans les moules et les huîtres constituent un **danger connu**, mais on ne dispose pas de chiffres précis sur les maladies à norovirus en Suisse, car il ne s'agit pas d'une maladie à déclaration obligatoire.
2. Le nombre de rappels de **moules en provenance de France** pour cause de contamination par le NoV est plus élevé que les années précédentes (état hiver 2019/20).
3. **Il s'agit probablement d'un problème saisonnier et il est probable que pendant la saison froide de l'hiver 2020/2021, il y aura une nouvelle accumulation de contamination par le NoV dans les mollusques bivalves, ce qui pourrait entraîner des maladies.**

<sup>4</sup> Données de [l'Office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières \(OFDF\)](#), recherche du 16.03.2020 et 18.03.2020.

Huîtres = CTCL 036.31.