



Seismo Info 05/2023



Source : mvcaspe, Fotolia

L'OSAV compile chaque mois les informations les plus importantes sur la sécurité sanitaire des aliments :

[site internet de l'OSAV](#)

★★★★ Info très importante ★★★ Info importante ★ Info intéressante

Microbiologie

★★★★ **Foyer sévère de *Streptococcus equi ssp. zooepidemicus*** : entre novembre 2021 et mai 2022, une enquête a permis de recenser 37 cas cliniques d'infection à *Streptococcus equi ssp. zooepidemicus* dans le centre de l'Italie. Il ressort des études épidémiologiques et du séquençage du génome entier que des produits laitiers frais non pasteurisés étaient à l'origine du foyer. [Emerg Infect Dis](#), 3 pages. (05.2023).

★★★★ **Des mycotoxines dans le pollen d'abeille vendu dans le commerce** : le pollen d'abeille est un produit naturel populaire. Cependant, nombre de questions subsistent quant à son innocuité. Pour la première fois, une étude a été menée pour évaluer la présence de **cinq mycotoxines** (aflatoxine B1, ochratoxine A, zéaralénone, déoxynivalénol et toxine T2) dans **80 échantillons**. Résultat : **100 %** de ces derniers présentaient des **niveaux quantifiables de mycotoxines**, le **déoxynivalénol** dépassant la limite de sécurité et la concentration d'**aflatoxine B1** étant jugée **très préoccupante** dans **28 %** et **84 %** des cas analysés. [FoodContr](#), 10 pages. (03.05.2023).

★★★ **Espagne – des bactéries multirésistantes dans de la viande vendue en supermarché** : des *E. coli* multirésistantes ont été détectées dans **40 %** des échantillons de **viande vendue en supermarché** testés dans le cadre d'une étude **espagnole**. Par ailleurs, l'étude a mis en évidence la présence, très fréquente, d'*E. coli* susceptibles de provoquer des infections graves. [EurekAlert](#), 3 pages. (15.04.2023). Publication originale : [FoodContr](#).

★★★ **Résistance aux antimicrobiens en Europe – publication d'un nouveau rapport de surveillance** : un récent rapport sur la **surveillance de la résistance aux antibiotiques**, publié conjointement par le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC) et l'OMS/Europe, dresse un tableau inquiétant des niveaux élevés de résistance aux **antimicrobiens de troisième génération**, tels que les céphalosporines et les carbapénèmes, dans de nombreux pays de la **Région européenne de l'OMS**. [Affidia](#), 2 pages. (21.04.2023). Publication originale : [ECDC](#).

★★ **Présence du virus de l'hépatite E dans des produits à base de viande de porc et évaluation de l'exposition** : une étude a permis d'évaluer la contamination de produits par le **virus de l'hépatite E (VHE)** et l'exposition globale à celui-ci en **Belgique**. Les **produits prêts à consommer à base de porc** sont ceux affichant la contamination par le VHE la plus élevée. L'ARN du VHE a été détecté dans 17 des 54 échantillons (31 %), et tous les VHE identifiés étaient du **génotype 3**, sous-type 3c. [IntJFoodMicr](#), 10 pages. (16.07.2023).

★★ **Maladies fongiques dans les cultures – l'urgence grandit** : des centaines de **maladies fongiques** touchent les 168 cultures classées comme importantes pour l'alimentation humaine par la FAO. Malgré l'utilisation généralisée de fongicides et la plantation de cultivars sélectionnés pour mieux résister aux maladies, les producteurs à travers le monde perdent chaque année entre 10 % et 23 % de leurs récoltes à cause de maladies fongiques. À cela s'ajoutent 10 % à 20 % de pertes **post-récolte**. Il est essentiel de **sensibiliser** davantage les décideurs politiques et l'opinion au problème des maladies fongiques touchant les récoltes afin d'écartier une menace majeure pour la **sécurité alimentaire mondiale**. [Nature](#), 5 pages. (02.05.2023).

★ **Risque de passer à côté de cas de yersiniose** : la **yersiniose**, le plus souvent causée par **Yersinia enterocolitica** est l'une des zoonoses bactériennes d'origine alimentaire les plus courantes en Europe, avec une incidence globale de 1,8 cas pour 100 000 habitants en 2020. Cependant, des chercheurs estiment qu'environ 7500 infections à **Yersinia enterocolitica** ne seraient pas diagnostiquées chaque année en **Angleterre**. Les résultats suggèrent qu'un nombre considérable de cas de **yersiniose ne sont pas comptabilisés**, probablement en raison d'un manque de tests de laboratoire. [FSN](#), 1 page. (18.04.2023). Publication originale : [Eurosurveillance](#).

★ **Prévalence et transmission du Cryptosporidium dans les exploitations laitières d'Europe occidentale** : **Cryptosporidium parvum** est un parasite entérique souvent responsable de l'entérite aiguë chez les **veaux** à travers le monde et qui représente une charge économique importante pour les éleveurs. Il constitue une **menace majeure pour la santé publique** du fait de sa transmissibilité à l'être humain. Sa prévalence variait de 23,3 % à 25 % dans les élevages de vaches laitières testés en Belgique, en France et aux Pays-Bas. [Vet. Parasitol.](#), 10 pages. (06.2023).

★ **Des oignons de printemps soupçonnés d'être à l'origine d'un foyer mortel d'ECEI au Danemark** : des **oignons de printemps** importés des Pays-Bas sont soupçonnés d'être à l'origine du premier foyer de **Escherichia coli entéro-invasives (ECEI)** au **Danemark** (voir Seismo Info 04.2023). Ils avaient préalablement été importés d'**Égypte** avant d'être rincés et coupés par l'entreprise néerlandaise. Si aucun lot spécifique n'a pu être identifié comme la source du foyer, l'ambassade du Danemark en Égypte a diffusé des rapports datant de 2021 faisant état de plusieurs **crues du Nil**, cause possible du foyer. [FSN](#), 3 pages. (27.04.2023).

★ **Foyer d'origine alimentaire de Shigella sonnei productrices de BLSE multirésistantes** : en 2021, les systèmes de surveillance de l'Agence britannique de sécurité sanitaire ont détecté un foyer de **Shigella sonnei** productrices de bêtalactamase à spectre étendu (BLSE) multirésistantes. Si les échantillons prélevés sur les aliments et dans l'environnement n'ont pas fourni de preuve microbiologique, des enquêtes de traçabilité ont permis d'identifier des **oignons de printemps contaminés** originaires d'**Égypte** comme vecteur du foyer. [JFoodProt](#), 10 pages. (19.04.2023).

★ **Des melons à l'origine d'un foyer de salmonellose** : aux États-Unis, la Food and Drug Administration (**FDA**) a publié son rapport d'enquête sur un foyer de **Salmonella Typhimurium**, survenu entre juillet et septembre 2022, lié à la consommation de **melons**. Bien que l'enquête n'ait pas permis d'identifier une source ou une voie microbienne spécifique à l'origine du foyer, l'agence a mis en évidence des salmonelles dans l'exploitation, post-récolte et en dehors de l'exploitation. [FoodSafetyMag](#), 2 pages. (27.04.2023). Publication originale : [FDA](#).

★ **Composition bactérienne des réfrigérateurs domestiques** : une étude menée en Corée s'est penchée sur le **microbiote de l'air et de surface des réfrigérateurs**. Résultat : il existe des différences significatives entre les échantillons prélevés dans les appareils équipés d'un **bac à légumes** et ceux prélevés dans des réfrigérateurs **sans bac à légumes**. De plus, des **bactéries pathogènes** ont été mises en évidence, parmi lesquelles *Staphylococcus aureus*, considérée comme un des principaux **agents dangereux présents dans l'air**. [Food Microbiol.](#), 10 pages. (28.04.2023).

★ **Espagne – un foyer de trichinellose fait 16 malades** : un foyer de **trichinellose** a fait au moins 16 malades dans la ville de León. Selon les responsables municipaux de la santé publique, l'incident a touché des personnes qui étaient allées à la **chasse**. Les analyses d'échantillons de viande de sanglier et de saucisses généralement consommées par les chasseurs ont mis en évidence la présence de larves de *Trichinella* dans du chorizo. [FSN](#), 2 pages. (10.05.2023).

★ **Corée – des bactéries antibiorésistantes détectées dans des produits frais** : en Corée, une récente étude révèle qu'il existe une faible possibilité de transfert, via des produits frais, de l'**antibiorésistance** par des **entérobactéries** potentiellement pathogènes. Les auteurs concluent qu'en ce qui concerne la santé publique et la sécurité des consommateurs, les produits frais devraient faire l'objet d'une surveillance continue afin de détecter l'apparition de pathogènes d'origine alimentaire et d'empêcher le transfert de gènes d'antibiorésistance potentiellement présents dans ces bactéries. [Microorganisms](#), 16 pages. (08.05.2023).

Chimie

★★★ **Californie – 40 % des pesticides testés contiennent des PFAS** : selon une étude réalisée par le Center for Biological Diversity et Public Employees for Environmental Responsibility, des **insecticides** et des **pesticides** largement utilisés en Californie contiennent des niveaux élevés de **substances per- et polyfluoroalkylées** (PFAS). Ces produits chimiques contaminent des millions d'hectares de terres agricoles dans la vallée centrale de la Californie, où ils sont utilisés sur des cultures telles qu'**amandes, raisin, pêches** et **pistaches**. [Affidia](#), 2 pages. (10.05.2023). Publication originale : [CBD](#).

★★ **Singapour – exposition aux PFAS et fertilité chez les femmes** : une étude cas-témoins menée à Singapour auprès de femmes en âge de procréer qui essayaient de tomber enceintes a révélé qu'une exposition élevée aux **substances per- et polyfluoroalkylées** (PFAS) était associée à une **baisse de la fertilité**. [Infosperber](#), 4 pages. (24.04.2023). Publication originale : [SciTotalEnviron](#).

★★ **Agents de synthèse de maturation des fruits** : l'Autorité indienne de la sécurité sanitaire des aliments et des normes alimentaires (FSSAI) a émis un avis demandant aux départements de sécurité sanitaire des aliments des États de prendre des mesures contre l'utilisation non autorisée d'**agents de synthèse de maturation des fruits**. À cet égard, elle a interdit l'utilisation du **carbure de calcium**, communément appelé « masala ». [FNB News](#), 1 page. (27.04.2023). Publication originale : [FSSAI](#).

★ **De l'alternariol dans du ketchup** : le magazine allemand de défense des consommateurs *Öko-Test* a récemment analysé en laboratoire plusieurs marques de **ketchup à la tomate**. Résultat : des teneurs en **alternariol** inquiétantes, bien supérieures aux valeurs recommandées par l'UE, ont été mises en évidence chez l'une des marques les plus connues. [Affidia](#), 1 page. (03.03.2023). Publication originale : [Öko](#).

★ **Italie – plusieurs régions demandent à utiliser un pesticide interdit** : pour faire face à la flavescence dorée, une maladie de la vigne qui conduit à la mort des ceps touchés, certaines régions du Nord de l'Italie ont demandé à utiliser, à titre extraordinaire, du **chlорpyrifos**, un **pesticide interdit par l'Union européenne** en 2020 et connu pour ses **graves conséquences sur la santé**, en particulier celle des enfants. Leur requête est examinée par le Ministère italien de la santé. [Affidia](#), 2 pages. (19.04.2023). Publication originale : [Corriere Del Veneto](#).

★ **BPA dans les aliments – réévaluation des risques pour la santé publique** : l'EFSA a réexaminé la sécurité du **bisphénol A** (BPA), la première évaluation complète des risques remontant à 2006. L'**étude** a révélé une augmentation d'un certain type de globules blancs appelés T helpers, qui pourrait conduire au développement d'une inflammation pulmonaire allergique et de troubles auto-immuns. Le groupe d'experts de l'EFSA a considérablement **abaissé la dose journalière tolérable** (DJT) pour le BPA, divisant par 20 000 la DJT précédente, fixée en 2015. [Affidia](#), 2 pages. (19.04.2023). Publication originale : [EFSA](#).

★ **Gommes à base de mélatonine** : une étude révèle que les **gommes à base de mélatonine**, vantées pour favoriser l'endormissement, contiendraient des niveaux potentiellement dangereux de l'hormone ainsi que du **cannabidiol (CBD)**, une substance qui n'apparaît pas sur l'emballage. Autres résultats : 88 % des gommes examinées étaient mal étiquetées, et seulement 12 % contenaient, à plus ou moins 10 % près, la quantité indiquée sur l'emballage. [Kron](#), 2 pages. (27.04.2023). Publication originale : [JamaNeuro](#).

★ **Île-de-France – des œufs provenant de poulaillers domestiques impropres à la consommation** : l'Agence régionale de santé (ARS) d'**Île-de-France** recommande de ne pas consommer d'**œufs provenant de poulaillers domestiques** de la région suite à une alerte sur la concentration de **dioxines** dans des œufs provenant de poulaillers domestiques situés près d'un **incinérateur de déchets**. Les premiers résultats mettent en évidence une contamination de l'ensemble des prélèvements de sols et d'œufs par trois familles de polluants organiques persistants : **dioxines, furanes et PCB**. [ARS Île-de-France](#), 2 pages. (19.04.2023).

★ **Du mercure dans les œufs de poules pondeuses dans une zone minière en Colombie** : l'étude met en évidence la variabilité des concentrations de **mercure** relevées dans plusieurs localités et les **risques liés à la consommation d'œufs**. Les scientifiques ont établi que la teneur en mercure mesurée dans les œufs dépassait la dose hebdomadaire tolérable et que, par conséquent, une **exposition quotidienne** était susceptible de provoquer des **effets indésirables** non cancérogènes au cours de la vie d'un individu. [Emerg. Contam.](#), 15 pages. (20.04.2023).

★ **De l'utilisation de nanoparticules d'oxydes métalliques dans les emballages alimentaires** : ayant fait le constat que seul un **petit nombre d'études** se penchent sur la question de l'utilisation des **nanoparticules d'oxydes métalliques** dans les emballages alimentaires, des chercheurs concluent, dans un article de synthèse, à la nécessité de s'intéresser davantage à ces substances qui auraient des **effets indésirables sur la santé humaine**. [Foods](#), 8 pages. (03.05.2023).

★ **Les nanoparticules utilisées dans les additifs alimentaires pourraient avoir un effet néfaste sur la santé intestinale** : les résultats d'une recherche menée sur le tractus intestinal d'un poulet suggèrent que certaines **nanoparticules d'oxydes métalliques** utilisées comme **additifs alimentaires**, notamment le dioxyde de titane et le dioxyde de silicium, peuvent **avoir un effet néfaste sur le fonctionnement de l'intestin**. Les doses de nanoparticules testées correspondent à la quantité généralement ingérée par l'être humain. [EurekAlert](#), 2 pages. (09.05.2023). Publication originale : [Antioxydants](#).

★ **Des métaux toxiques détectés dans des boissons non alcoolisées** : cinq des 60 boissons disponibles dans le commerce qui ont été testées contenaient des niveaux de **métaux toxiques** supérieurs aux normes fédérales applicables à l'eau potable. Deux jus mélangés présentaient des niveaux d'**arsenic** supérieurs à la limite standard fixée par la Food and Drug Administration (FDA) américaine. Un jus de canneberge, un jus de carotte et de fruits mélangés et un lait d'avoine dépassaient la limite standard applicable au **cadmium**. [EurekAlert](#), 2 pages. (04.05.2023). Publication originale : [J. Food Compos. Anal.](#)

★ **Du cadmium détecté dans des asperges** : le magazine de consommateurs *Markt* de la NDR a fait analyser plusieurs échantillons d'**asperges** (blanches et vertes) originaires d'**Espagne**, de **Grèce**, du **Pérou** et d'**Allemagne** à la recherche d'éventuels contaminants (pesticides, chlorates et métaux lourds tels qu'arsenic et **cadmium**). Aucun pesticide ni chlorate n'a été trouvé. La teneur en cadmium des légumes originaires du Pérou et de l'Espagne était supérieure à la valeur limite autorisée en Allemagne. [NDR](#), 2 pages. (08.05.2023). Publication originale : [Öko](#).

★ **Foyer de toxi-infection alimentaire imputable à la consommation de morilles** : aux États-Unis, un foyer de **toxi-infection alimentaire** s'est déclaré dans un restaurant et a touché au moins 30 personnes qui y avaient mangé. Selon un communiqué du Département de la santé, trois malades se sont retrouvés dans un état grave, deux d'entre eux sont décédés. Une enquête préliminaire a révélé que des **morilles** cultivées en Chine et expédiées à un distributeur californien étaient probablement à l'origine du foyer. [ProMed](#), 3 pages. (09.05.2023). Publication originale : [BDC](#).

Nutrition

★★ **Une consommation fréquente d'aliments frits a un impact sur l'anxiété et la dépression** : à Hangzhou, en Chine, une équipe de recherche a découvert que chez les personnes qui consomment régulièrement des **aliments frits**, en particulier des pommes de terre frites, le risque d'**anxiété** est 12 % plus élevé, et celui de **dépression**, 7 % plus élevé que chez les personnes qui n'en consomment pas. L'**acrylamide** serait en cause selon les chercheurs. [CNN](#), 4 pages. (24.03.2023). Publication originale : [PNAS](#).

★★ **Corée du Sud – un lien est établi entre consommation d'AUT et dépression au sein de la population générale** : dans le cadre de l'enquête nationale sur la santé et la nutrition, à laquelle ont participé 9463 personnes, les chercheurs ont établi un lien significatif entre une consommation importante d'**aliments ultra-transformés** (AUT) et la **dépression** chez les femmes, mais pas chez les hommes, au sein de la population coréenne en général. [Nutrients](#), 6 pages. (28.04.2023).

★ **Selon une étude, les boissons sucrées augmentent le risque de démence** : une étude a montré qu'une consommation importante de **boissons sucrées** et de **boissons édulcorées artificiellement** impliquait un risque plus élevé de **démence** et qu'une consommation modérée de jus naturels était associée à un risque plus faible de démence. [NewsMedLifeSc](#), 2 pages. (17.04.2023). Publication originale : [AJCN](#).

★ **Combattre l'addiction au sucre** : la dépendance au sucre est un **problème de santé** majeur pouvant déboucher sur du **diabète** et des **maladies cardiovasculaires**, des troubles **psychiques** tels que la dépression. Si certains experts estiment que le sucre est aussi **addictif** que la cocaïne, la dépendance à celui-ci n'est souvent pas perçue comme une addiction. [FoodNavigator](#), 3 pages. (14.04.2023). Publication originale : [BMJ](#).

★ **70 % des cas de diabète de type 2 seraient liés à la consommation de viande rouge et de glucides raffinés** : une étude révèle que la **plupart des nouveaux cas de diabète de type 2 à travers le monde** sont attribuables à des **problématiques alimentaires**. Les auteurs de l'étude ont mis en évidence que le **manque de céréales complètes** et la consommation **excessive de céréales raffinées**, de blé et de **viande transformée** étaient les principaux facteurs du diabète de type 2. [MedNewsToday](#), 3 pages. (21.04.2023). Publication originale : [Nature](#).

★ **10 régimes populaires évalués selon leur effet bénéfique sur le cœur** : selon l'American Heart Association, plusieurs régimes alimentaires, notamment le plan d'alimentation DASH (Dietary Approaches to Stop Hypertension) ou les régimes méditerranéen, pescétarien et végétarien, sont conformes aux recommandations alimentaires de l'association en vue d'améliorer la santé cardiometabolique. D'autres en revanche, en particulier les **régimes paléo** et **cétogène**, vont à l'encontre des recommandations et **ne sont pas considérés comme sains pour le cœur**. [EurekAlert](#), 6 pages. (27.04.2023). Publication originale : [Circulation](#).

★ **L'ingestion de microplastiques augmenterait de 145 % l'absorption des graisses** : en utilisant un modèle d'intestin grêle humain, les chercheurs ont découvert que les **micro- et nanoplastiques** (MNP) présents dans les **aliments riches en graisses augmentent de manière significative l'absorption des graisses**. La présence de MNP a augmenté la digestion des graisses de 33 % et leur absorption de 147 % et 145 % respectivement 1 et 2 heures après exposition. [NewScientist](#), 2 pages. (31.03.2023). Publication originale : [EnvSciTech](#).

★ **Lien entre l'excès de graisse viscérale et les performances cognitives** : sur la base d'une analyse des données de santé de près de 9000 Singapouriens d'origine ethnique multiple, les scientifiques ont découvert que les Asiatiques présentant un excès de **graisse viscérale** ont tendance à avoir de **moins bonnes capacités de réflexion, d'apprentissage** et de **mémorisation**. [EurekAlert](#), 3 pages. (03.05.2023). Publication originale : [Lancet Reg. Health West. Pac.](#)

Allergies

★ **Aliments non préemballés – absence d'étiquetage sur les allergènes** : aux **Pays-Bas**, les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de fournir aux consommateurs des informations sur les allergènes présents dans les **aliments non préemballés**. Or, selon l'Autorité néerlandaise de sécurité sanitaire des aliments et des produits de consommation (NVWA), environ **six entreprises sur dix ne fournissent pas correctement ces informations**. [FSN](#), 2 pages. (20.04.2023). Publication originale : [NVWA](#).

★ **Aliments vendus sur internet – le manque d'information pourrait nuire à la santé** : le magazine de défense des consommateurs *saldo* a recensé de nombreux produits disponibles dans des **boutiques en ligne** qui n'étaient pas pourvus de **liste d'ingrédients** ni d'**informations sur les allergènes**. [saldo](#), 2 pages. (29.04.2023).

Fraude et tromperie

★★ **La Chine autorise le premier soja génétiquement modifié** : la Chine a autorisé pour la première fois une **culture génétiquement modifiée**, signe d'un recours croissant aux avancées scientifiques pour améliorer la production alimentaire. Le Ministère chinois de l'agriculture et des affaires rurales a délivré un certificat de sécurité, valable pendant cinq ans à compter du 21 avril, pour un **soja génétiquement modifié**. [Affidia](#), 2 pages. (10.05.2023). Publication originale : [Reuters](#).

★★ **Augmentation du nombre de faux produits « made in Italy »** : pour répondre à la demande de produits alimentaires originaires d'Italie de la part de citoyens russes, les contrefaçons russes se sont multipliées très rapidement. La **production d'imitations** est devenue si importante dans de nombreuses régions, de l'Oural à la région de Sverdlovsk, que des usines spécialisées dans la production de **faux fromages** et de **fausses charcuteries italiennes** ont vu le jour. Les producteurs russes de fromage ont annoncé le début des exportations de **parmesan « made in Russia »** d'ici cinq à sept ans. [Il Quotidiano del Sud](#), 4 pages. (10.05.2023).

★ **Fausses crevettes – une entreprise de la province de Pérouse condamnée à une amende** : plus d'une demi-tonne de **fausses crevettes** et deux tonnes de produits de la pêche ont été saisis lors des derniers contrôles effectués par les **inspecteurs de la pêche** des gardes-côtes de Livourne. Les marchandises devaient être distribuées par un grossiste dans la province de Pérouse, en Italie. [UJ](#), 2 pages. (22.04.2023).

★ **Contrôle d'aliments au bénéfice d'une AOP ou IGP** : l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (**ACCS**) a mené une campagne d'inspection nationale axée sur le contrôle des **produits laitiers et carnés suisses** au bénéfice d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique protégée (**AOP, IGP**). Les contrôles ont eu lieu. Le tableau qui se dessine est rassurant : la plupart des manquements constatés étaient dus à des **lacunes mineures** au niveau de l'étiquetage, et seulement 2 % des produits inspectés étaient désignés de manière trompeuse ou avaient été transformés dans des entreprises non certifiées. [ACCS](#), 2 pages. (25.04.2023).

★ **Italie – aliments achetés en ligne sans étiquetage nutritionnel** : une étude menée par l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVe) visait à évaluer l'exactitude de l'étiquetage nutritionnel des produits alimentaires **achetés en ligne**. Résultat : les **informations nutritionnelles** sur les sites de commerce en ligne sont parfois **incomplètes, inexacts ou fausses**, en particulier pour les aliments produits localement. **35 %** des 80 aliments transformés achetés sur une plateforme de e-commerce populaire **ne comportaient pas d'étiquetage nutritionnel**. [Affidia](#), 3 pages. (27.04.2023). Publication originale : [IZSVe](#).

Souhaitez-vous recevoir la nouvelle édition du Seismo Info dès sa publication ? Si oui, cliquez [ici](#) pour vous abonner à la newsletter Sécurité des aliments et nutrition.

Envoyez vos questions et suggestions à l'adresse e-mail suivante : seismo@blv.admin.ch

Clause de non-responsabilité : la présentation des articles reflète leur présence dans les médias. L'OSAV décline toute responsabilité concernant la validité de l'information issue des canaux d'information consultés. Les points de vue exprimés ne doivent pas être considérés comme l'opinion officielle de l'OSAV.