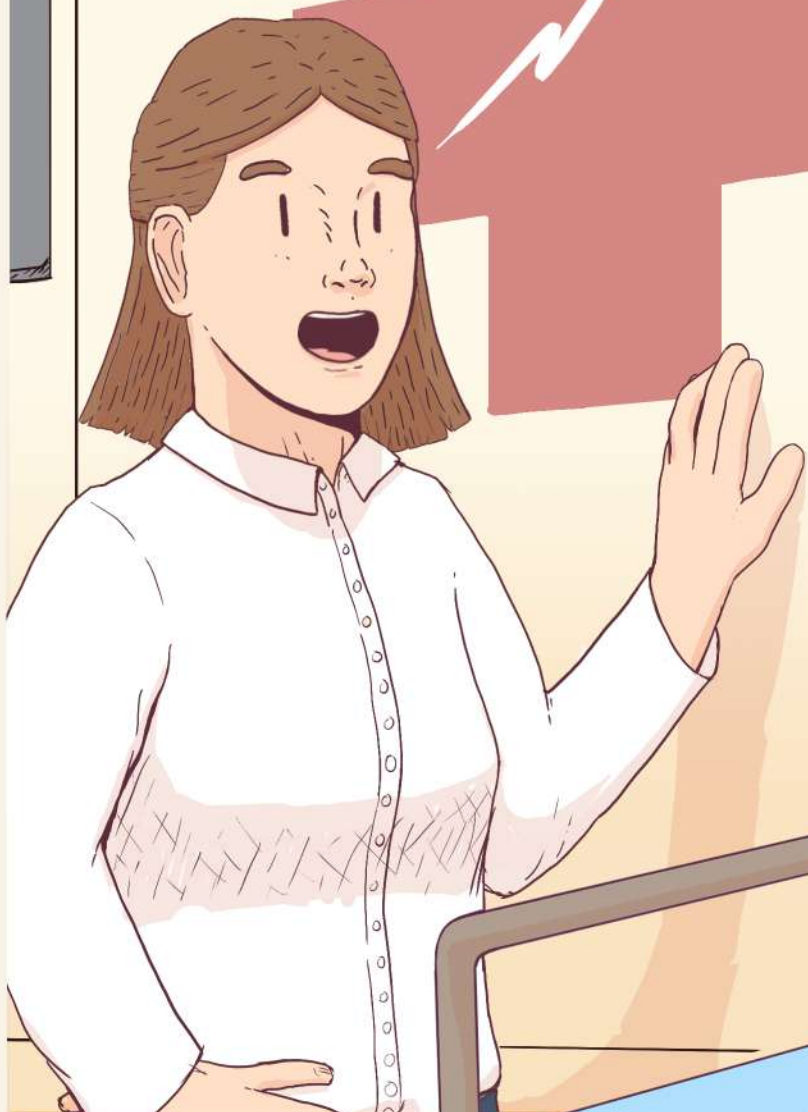


I C'EST QUOI UNE INTOXICATION ALIMENTAIRE ?

QUELS SONT
LES SYMPTÔMES ?

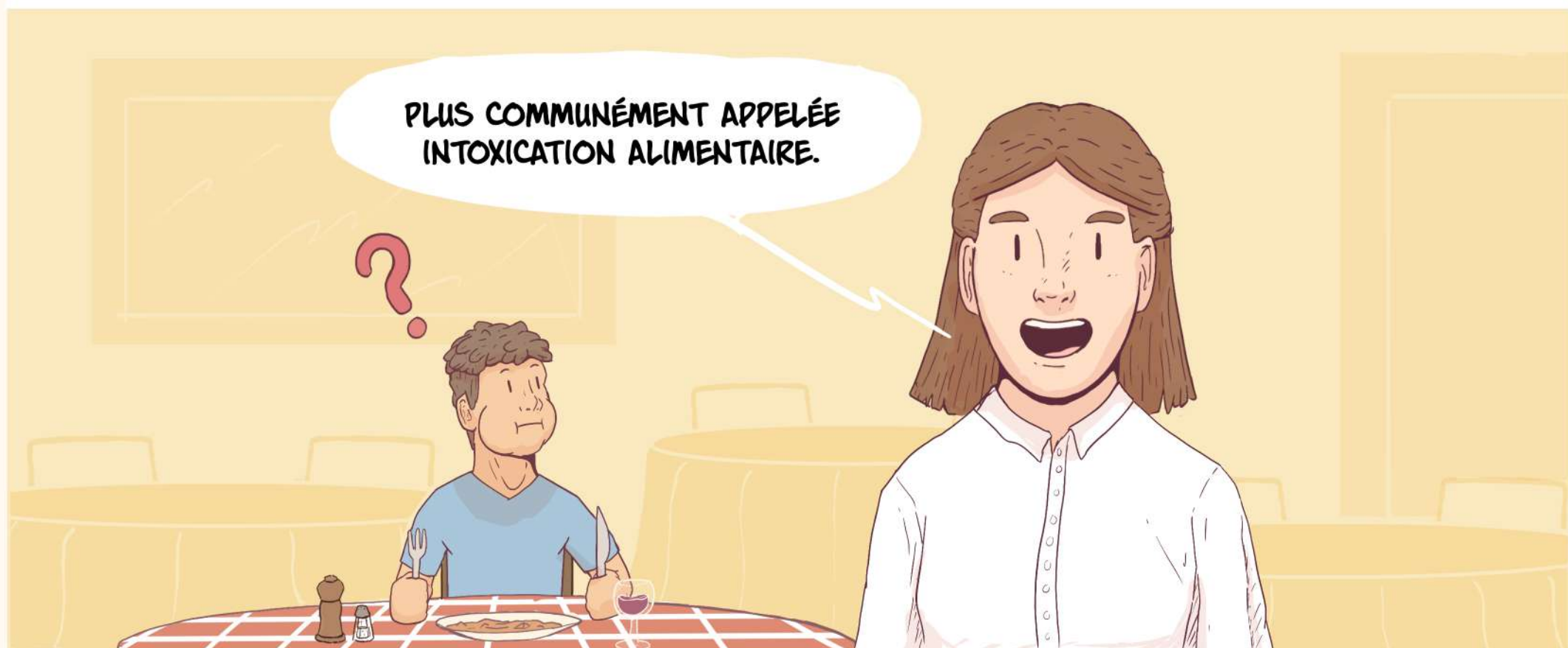
EST-CE
DANGEREUX ?

ET QUI EST LE PLUS
À RISQUE ?



Suite à un repas, vous avez peut-être déjà souffert
d'une maladie infectieuse alimentaire.

PLUS COMMUNÉMENT APPELÉE
INTOXICATION ALIMENTAIRE.



EN TEMPS NORMAL, IL S'AGIT JUSTE D'UN MAUVAIS MOMENT,
PLUS OU MOINS LONG, (JUSQU'À 3 JOURS) À PASSER
DURANT LEQUEL VOUS ALLEZ EXPÉRIMENTER :

des nausées...



...puis
des vomissements

des maux de tête



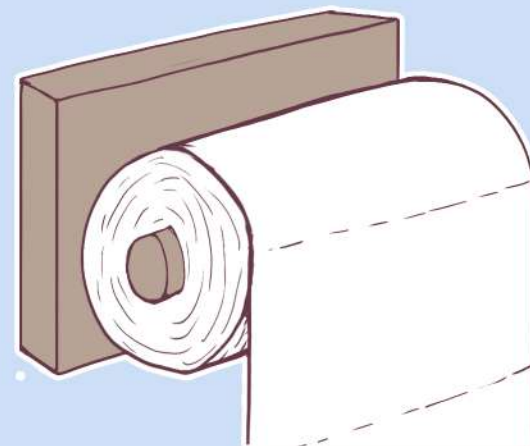
des crampes



de la fièvre

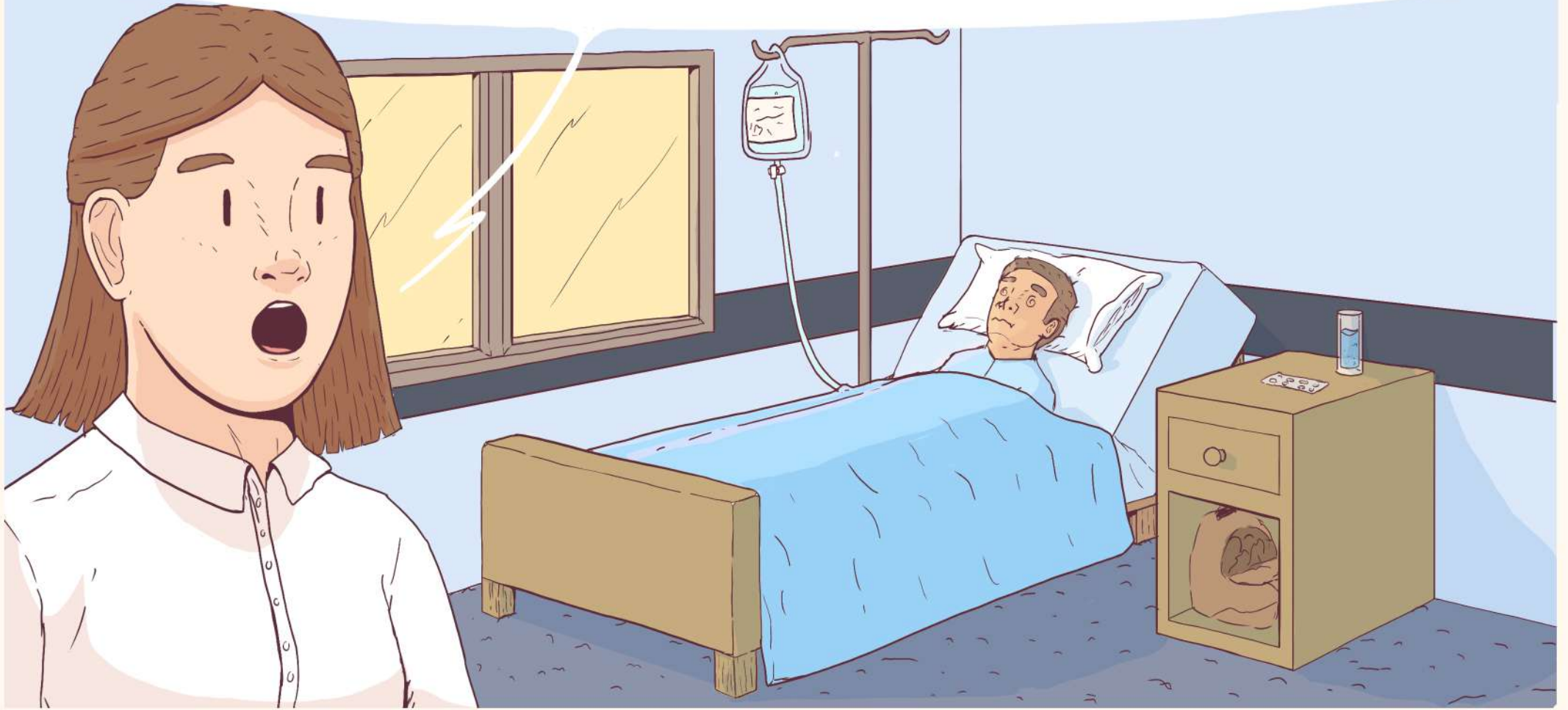


ou encore
des diarrhées



Toutefois, des formes plus graves ou des complications peuvent apparaître.

SUR LES 10 000 À 16 000 CAS COLLECTIFS D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES (AU MOINS 2 PERSONNES ATTEINTES) DÉCLARÉS CHAQUE ANNÉE, 6% FONT L'OBJET D'UNE HOSPITALISATION !



MAIS CE N'EST PAS TOUT !

TOUTES LES INTOXICATIONS NE SONT PAS DÉCLARÉES, DONC LES CHIFFRES RÉELS SONT SANS DOUTE PLUS ÉLEVÉS.



Par exemple, Santé Publique France estime qu'il y aurait en réalité...

1,3 à 2,2 millions
de cas individuels en
France



provoquant entre
15 800 et 21 200
hospitalisations



et 230 à 260 décès
par an



**Nous ne réagissons pas toutes et tous de la même façon
face aux intoxications alimentaires...**

En effet, certaines catégories de la population sont dites "**sensibles**". Cela signifie qu'elles sont **plus à même de développer des complications** ou **des formes graves** suite à une intoxication alimentaire.



les femmes
enceintes



les jeunes
enfants

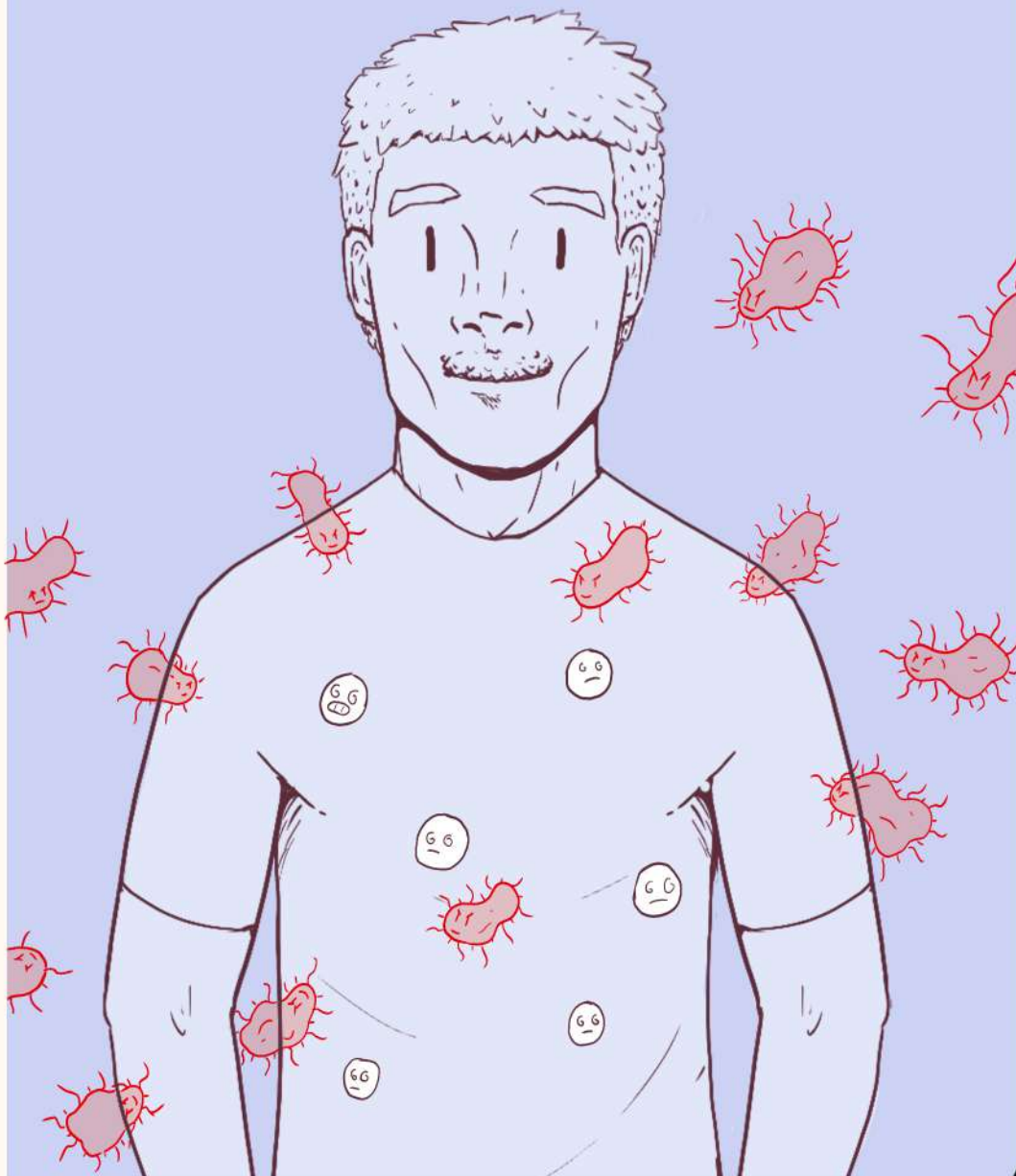


les personnes
âgées



et les personnes
immunodéprimées

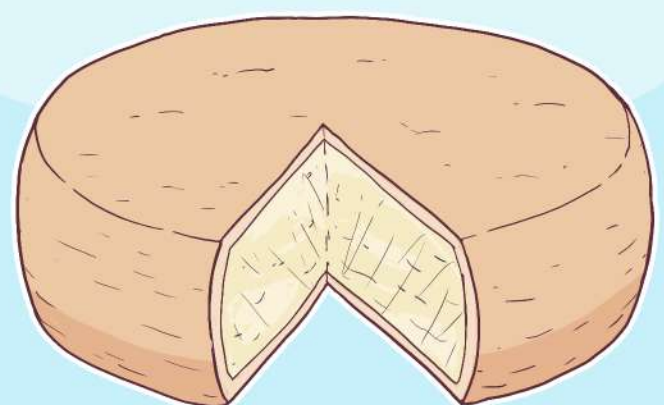
On dit qu'une personne est **immunodéprimée**, lorsque son système immunitaire n'est plus capable de **lutter efficacement** contre les maladies.



**CERTAINES PERSONNES
ONT MÊME DES RISQUES
QUI LEUR SONT SPÉCIFIQUES**



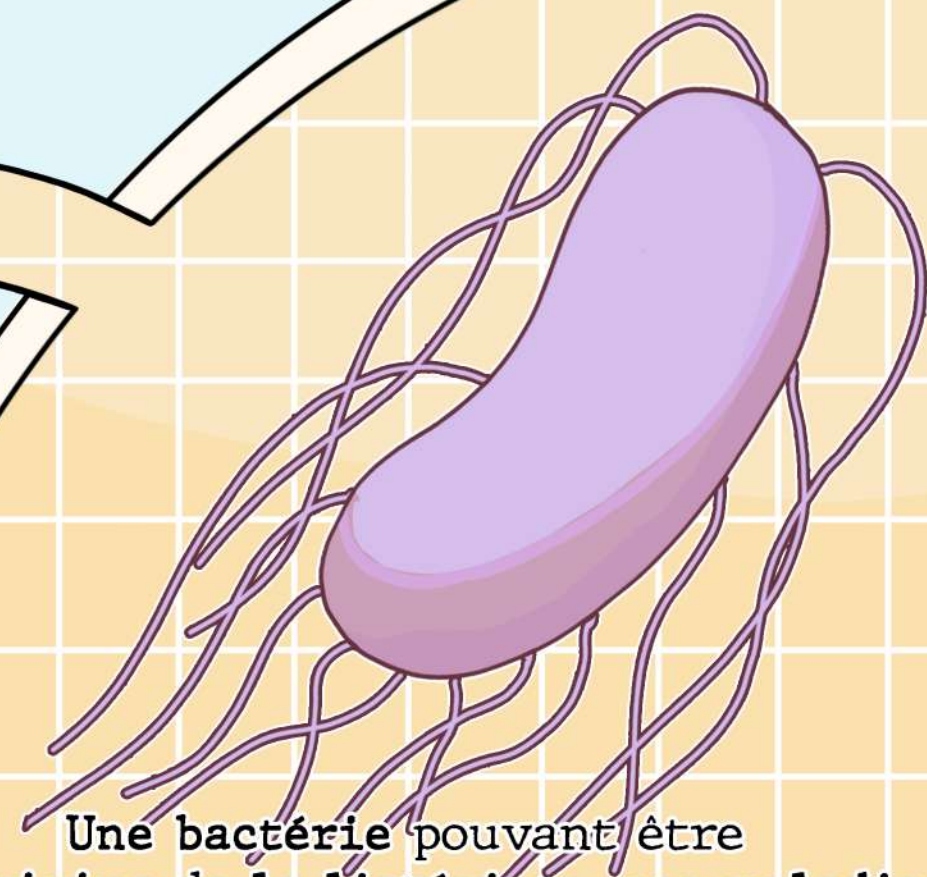
Prenons le cas des **femmes enceintes** et du **fromage au lait cru**.



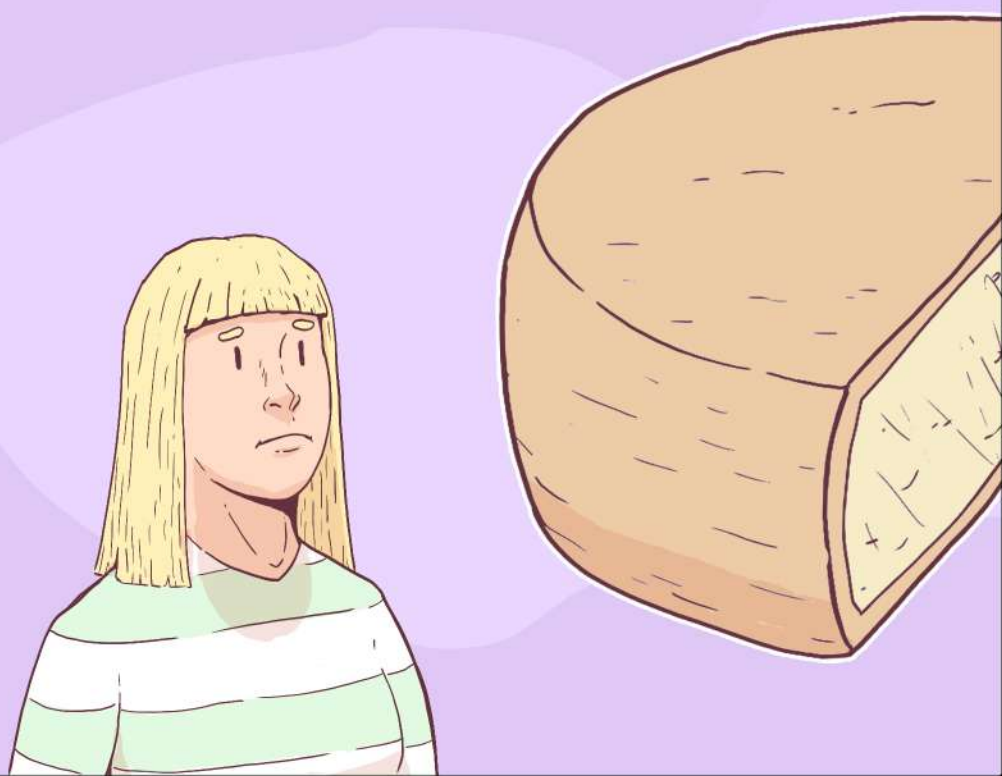
Les fromages au lait cru peuvent contenir la *Listeria Monocytogenes*.



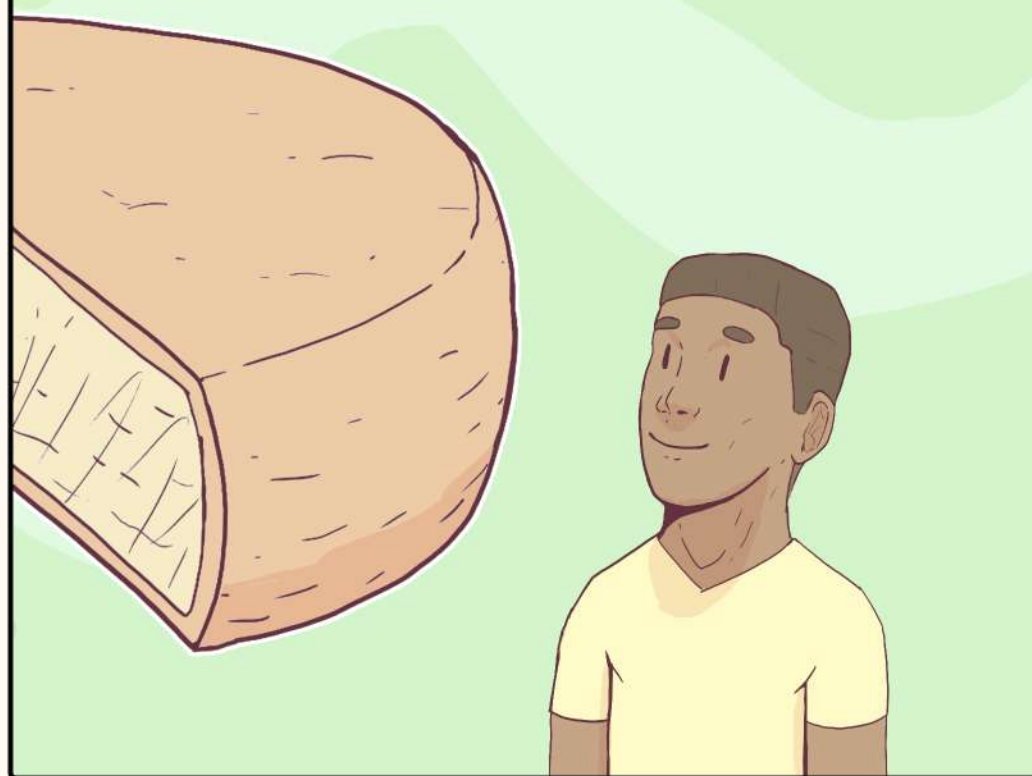
Une bactérie pouvant être à l'origine de la listériose, une maladie qui peut provoquer des fausses-couches, des naissances prématurées voire la mort.



Ce genre de produit est donc fortement déconseillé aux femmes enceintes...



... Tout en étant présenté comme un produit plutôt sain pour les autres adultes en bonne santé.



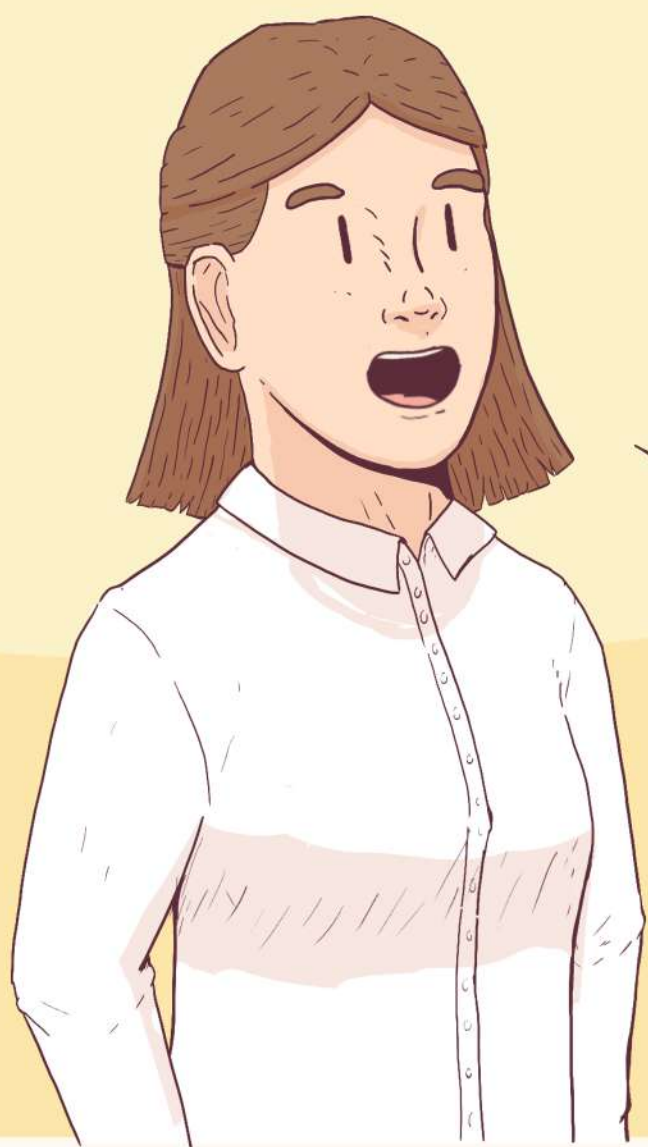
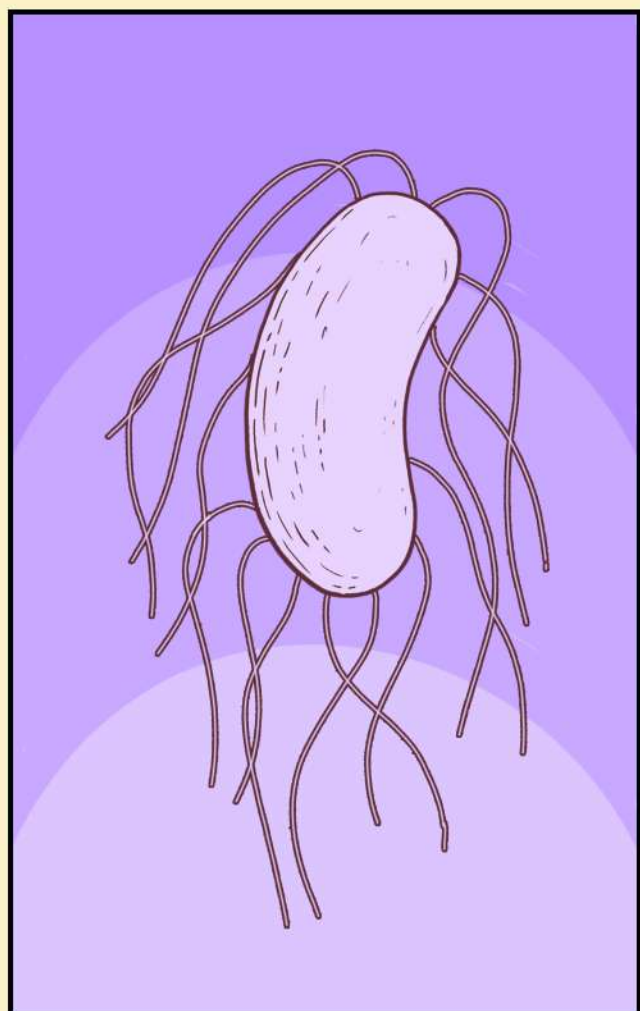
LA GESTION DES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES ET DE LEURS FORMES GRAVES REPRÉSENTE DONC UN ENSEMBLE DE PROBLÉMATIQUES EN MATIÈRE DE SANTÉ PUBLIQUE.



MAIS PAS D'INQUIÉTUDE, IL EXISTE DES MOYENS POUR LUTTER CONTRE CES MALADIES!

2

DANGER, RISQUE ET PRÉVENTION



POUR COMPRENDRE CE QUE L'ON PEUT FAIRE
POUR LUTTER CONTRE LES INTOXICATIONS
ALIMENTAIRES, IL VA FALLOIR QUE L'ON S'ATTARDE
UN PEU SUR CES TROIS CONCEPTS.

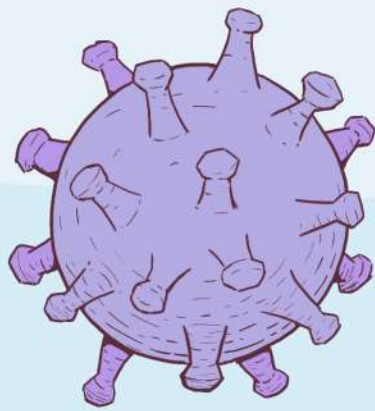
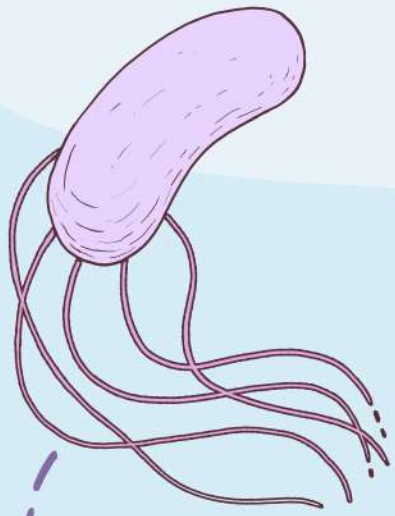
Un danger, c'est quelque chose qui peut nous faire du mal.

Dans le cas des intoxications alimentaires, les dangers qui provoquent ces maladies sont souvent de petits organismes pathogènes :

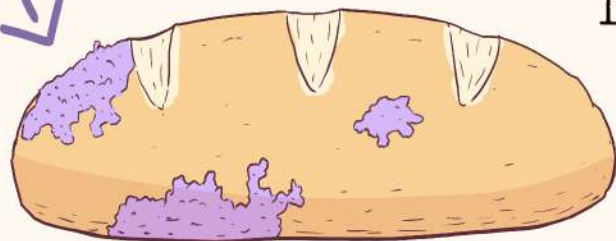
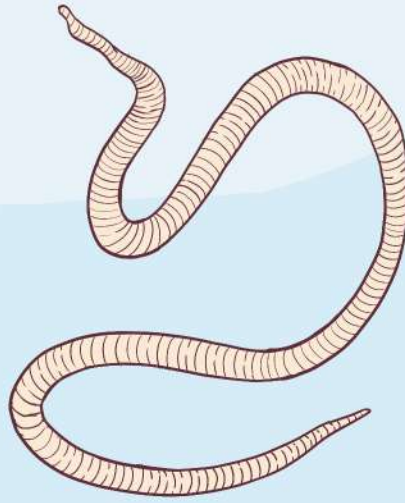
Des bactéries

Des virus

Des parasites



etc.



Il peut arriver que ce genre de micro-organismes entre en contact avec notre nourriture et s'y développe.



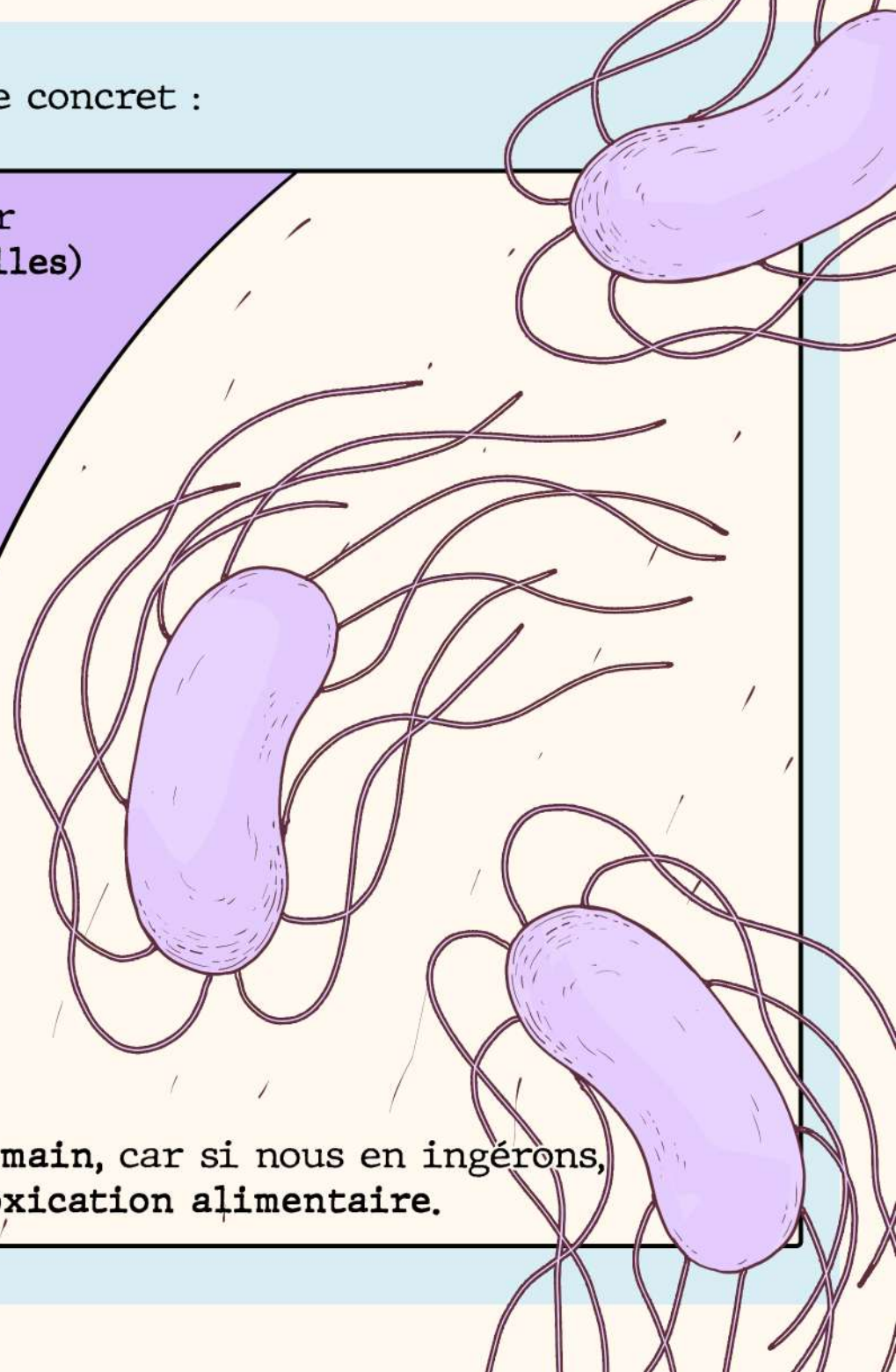
Et c'est lorsque l'on mange de la nourriture ainsi infectée, que nous développons une intoxication alimentaire.

Prenons un exemple concret :

Les coquilles des œufs peuvent héberger des bactéries pathogènes (appelées **Salmonelles**)



Elles représentent un danger pour l'humain, car si nous en ingérons, elles peuvent causer une intoxication alimentaire.



**Le risque, c'est la probabilité qu'un danger nous fasse du mal,
dans une situation donnée.**

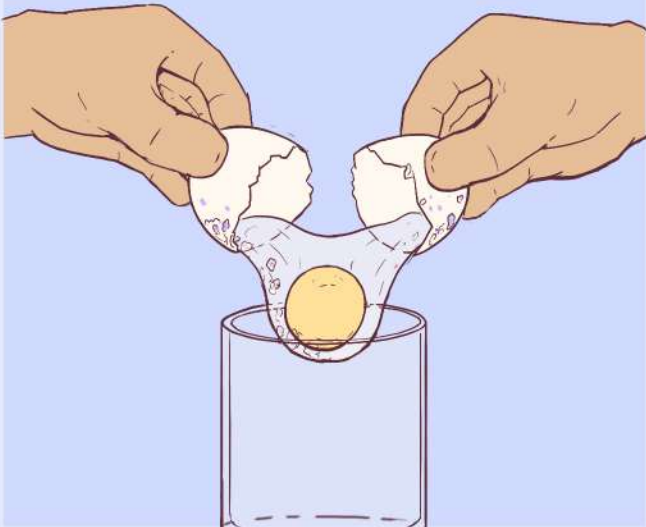


**ET QU'EST-CE QUI VA AUGMENTER OU DIMINUER
LE NIVEAU DE RISQUE D'UNE SITUATION ?**

**NOTRE FAÇON DE RÉAGIR
FACE AU DANGER.**

**Dans le cas de notre œuf, la façon dont nous allons le consommer va conduire à
des niveaux de risque différents.**

**Si l'on consomme l'œuf cru,
dans une mayonnaise
par exemple.**



**C'est prendre le risque
que les bactéries de
la coquille entrent en
contact avec la prépara-
tion...**



**... et que le plat
se retrouve infecté.**



**Alors que si l'on consomme
l'œuf cuit dans l'eau
bouillante...**



**... on est sûr de tuer
les bactéries
durant la cuisson.**



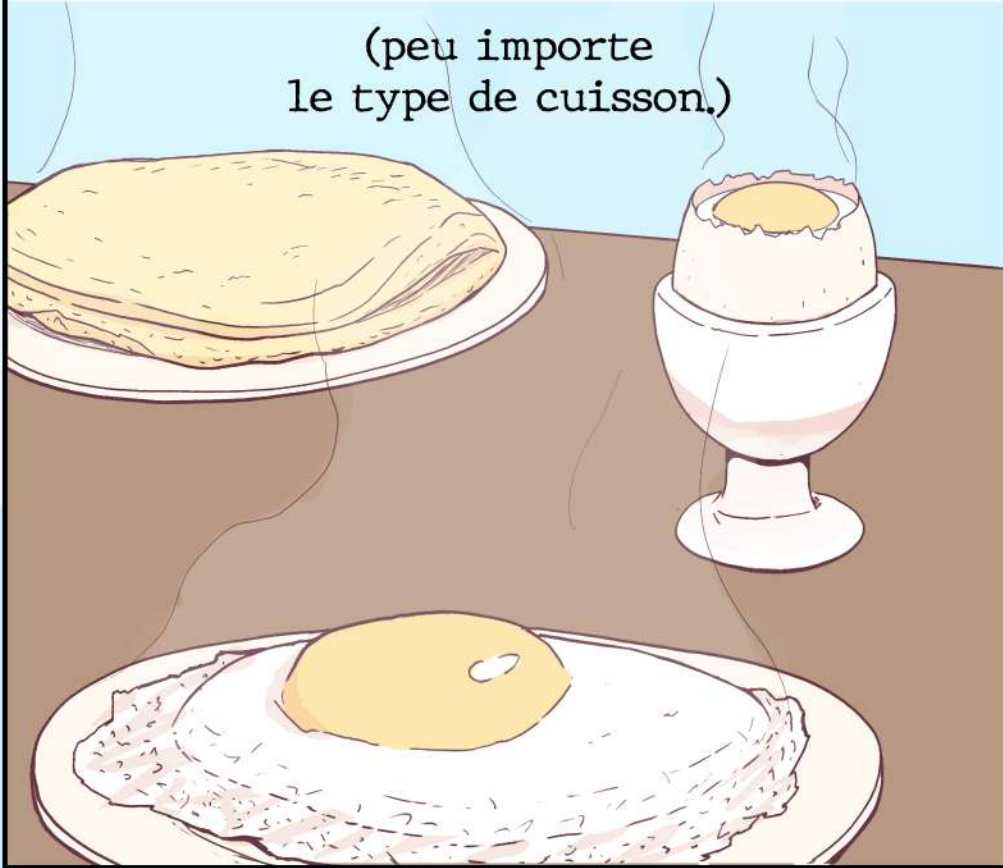
**Et donc de ne pas être
exposé au danger.**



La prévention consiste à essayer d'éviter ou de réduire les risques autant que possible.

La logique de prévention voudrait donc que l'on favorise la consommation cuite de l'oeuf afin d'éviter les intoxications...

(peu importe le type de cuisson.)



... Ou bien de prendre un maximum de précautions si l'on doit le consommer cru.

COMME APPLIQUER DES PRINCIPES DE BASE D'HYGIÈNE.

VEILLER À CE QU'AUCUN BOUT DE COQUILLE NE TOMBE DANS LE PLAT.

NETTOYER SES USTENSILES

ETC.

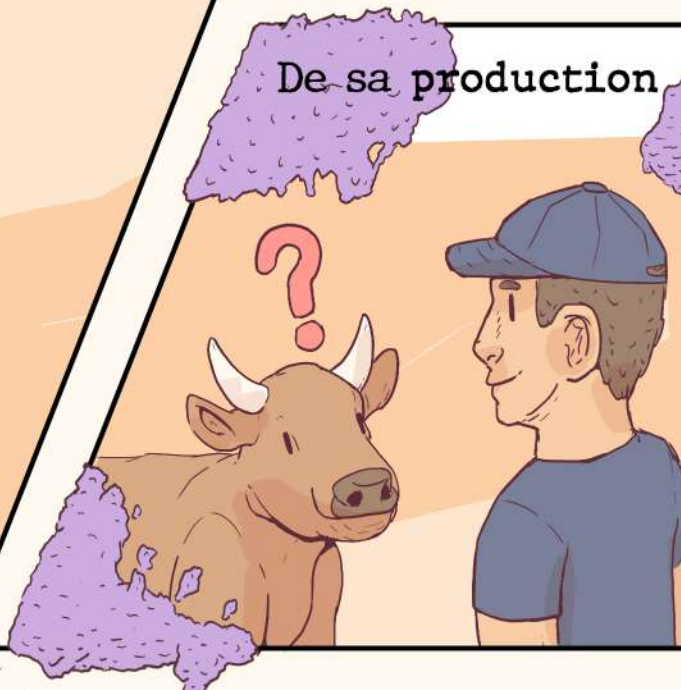


Notre exemple s'est ici principalement concentré sur la préparation des aliments.

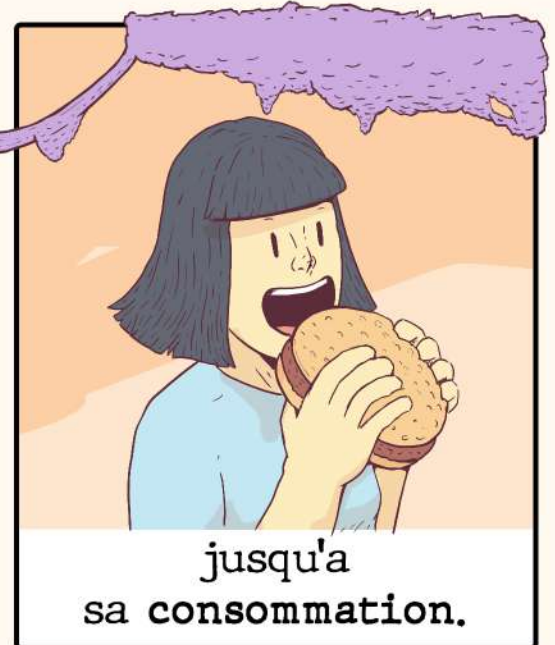


Mais la contamination des aliments par un danger biologique peut avoir lieu à n'importe quel moment de la vie du produit !

De sa production



jusqu'à sa consommation.

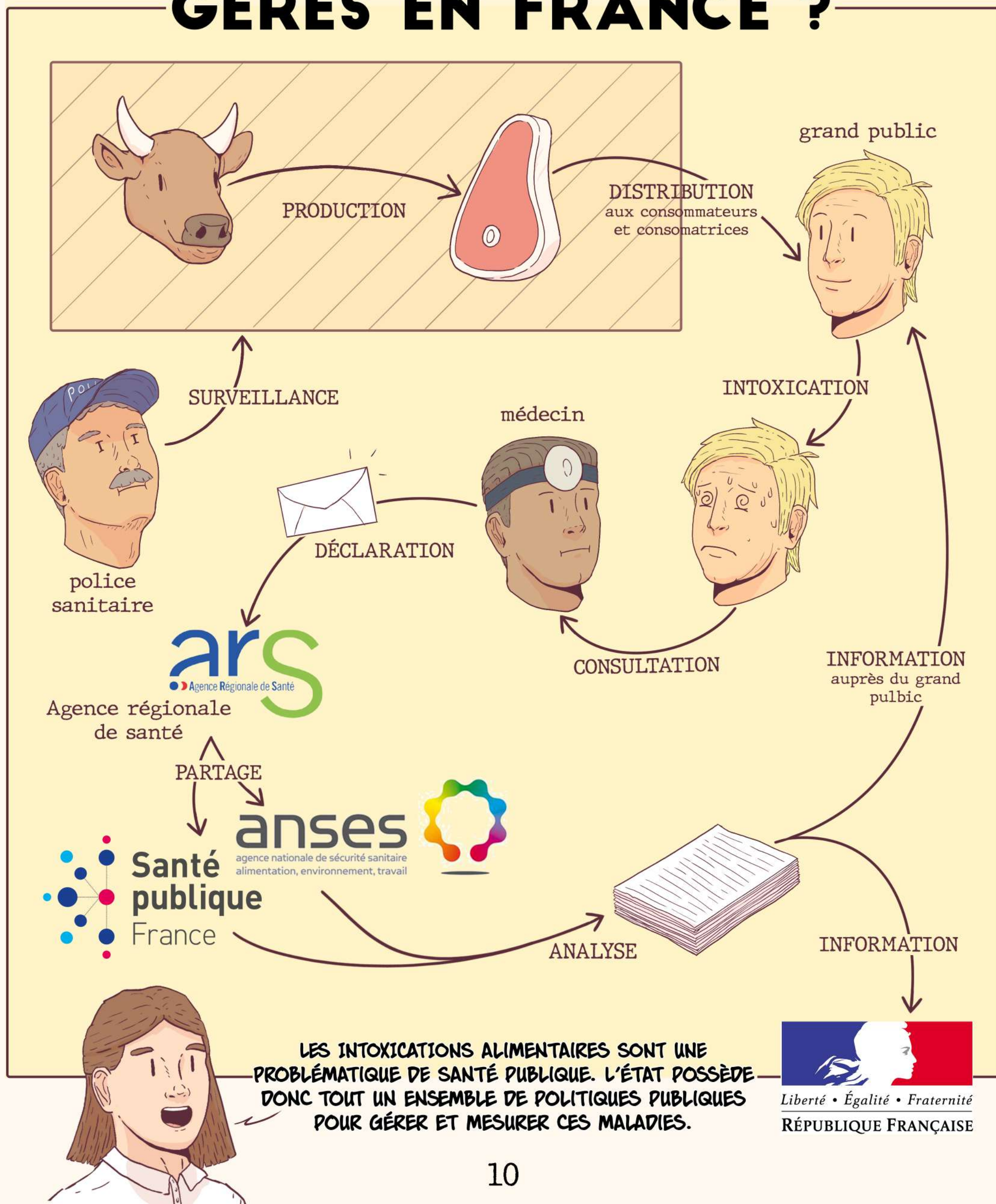


DONC SI NOUS VOULONS ÉVITER UN MAXIMUM D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES (AINSI QUE LEURS CONSÉQUENCES)...

... LA MÊME LOGIQUE DE PRÉVENTION DES RISQUES DOIT ÊTRE APPLIQUÉE DURANT TOUTE LA VIE DE NOS ALIMENTS.



COMMENT LES RISQUES D'INTOXICATION SONT GÉRÉS EN FRANCE ?



En France,

durant la production,



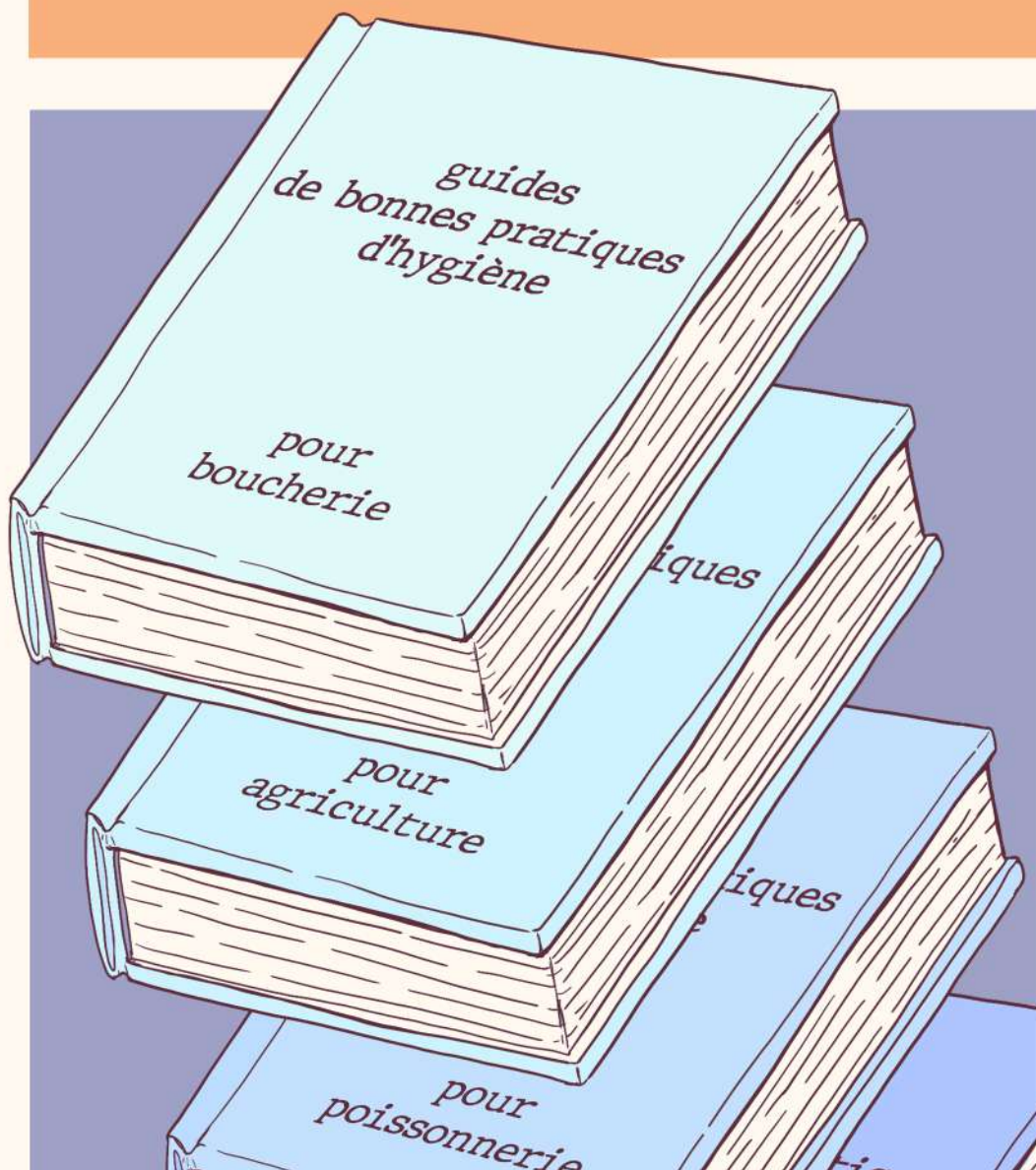
la transformation,



et la distribution
de nos aliments,



Les professionnels et professionnelles de ces secteurs sont les premiers responsables de la qualité de leurs produits. Ils doivent donc éviter autant que possible la contamination de leurs marchandises, et se doivent de suivre la législation qui encadre leur activité en matière d'hygiène.



Pour les aider dans cette tâche, ils peuvent se référer à des guides, disponibles en ligne, construits spécifiquement pour leurs professions.



Et afin de s'assurer que les bonnes pratiques sont mises en œuvre, la France dispose d'un système de contrôle sanitaire.

Toute l'année, et à toutes les échelles de la production et de la transformation, **des contrôles sont effectués par la police sanitaire.**



Il s'agit d'un corps d'inspecteurs et d'inspectrices en région.

Et d'un corps de vétérinaires spécialisés et habilités par l'État.



Les contrôles peuvent prendre plusieurs formes.

Des audits des professionnels pour vérifier leur maîtrise de l'hygiène.

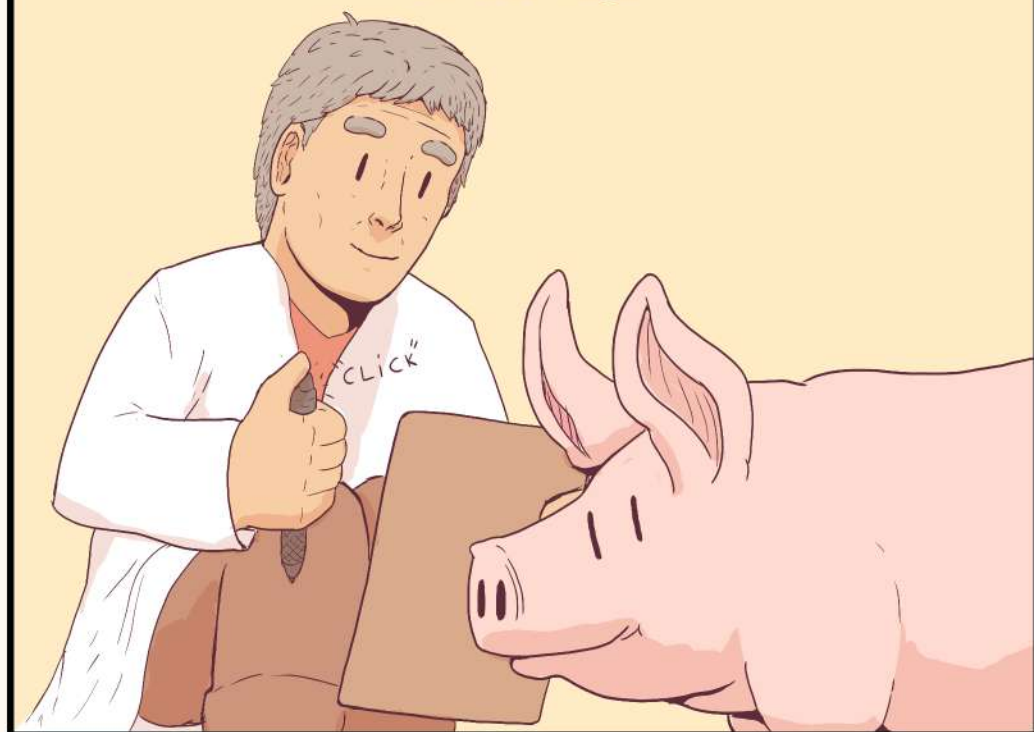


Des contrôles directs pour vérifier la propreté des matériaux et des animaux.



Sur un an, on compte :

Plus de 30 000 inspections en élevage

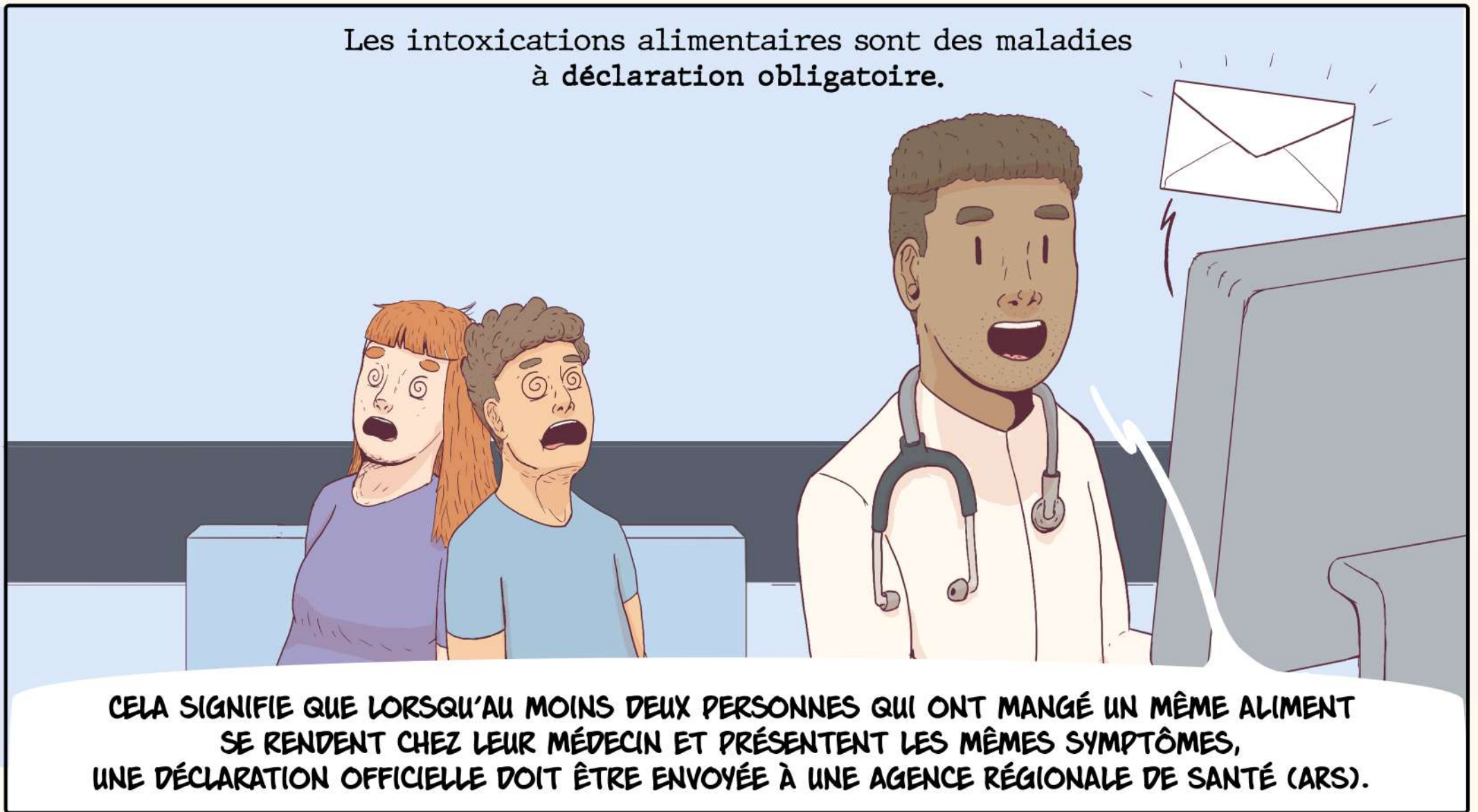


Plus de 58 000 inspections dans les établissements comme les abattoirs, les industries laitières, etc.



Mais la politique de l'État en matière de sécurité alimentaire ne s'arrête pas là !
En complément de ces mesures de prévention, un réseau de surveillance et d'analyse des cas d'intoxication est actif sur tout le territoire.

Les intoxications alimentaires sont des maladies à déclaration obligatoire.

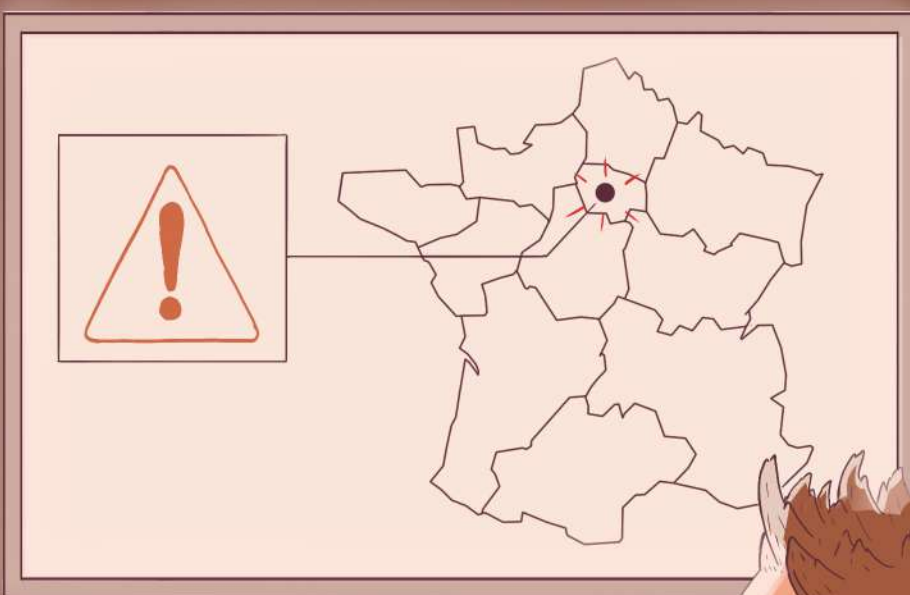


CE GENRE DE RECENSEMENT EST CEPENDANT DIFFICILE À RÉALISER, CE QUI FAIT QU'EN PRATIQUE, LE NOMBRE DE CAS DÉCLARÉS CHAQUE ANNÉE RESTE FAIBLE.

NÉANMOINS, LES DONNÉES AINSI RÉCOLTÉES RESTENT TRÈS PRÉCIEUSES !



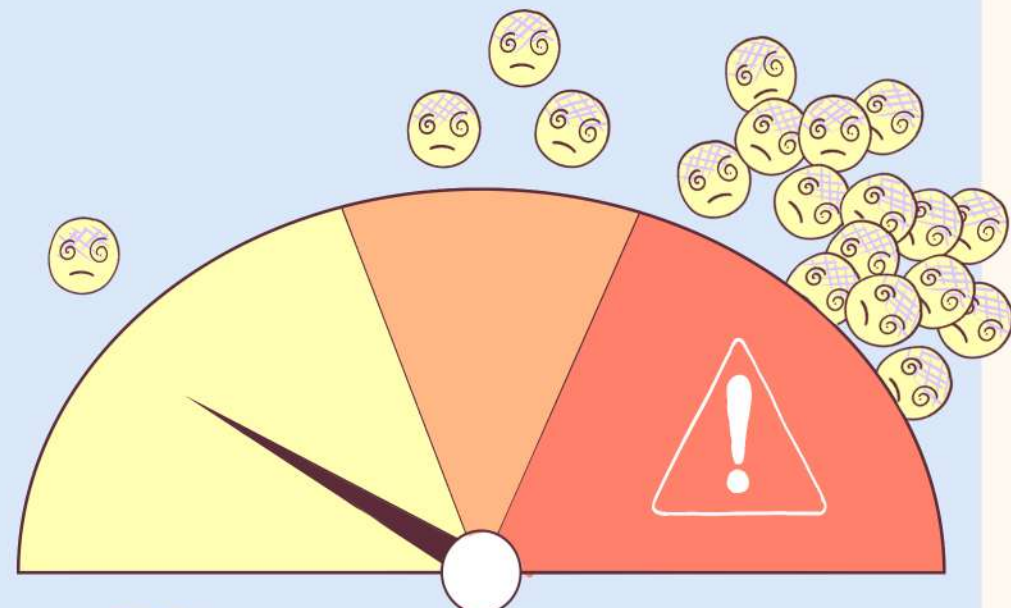
Elles permettent par exemple d'évaluer l'évolution d'un foyer d'intoxication, et de répondre à une éventuelle crise sanitaire si nécessaire.



MONSIEUR LE PRÉSIDENT, ON A UN NOMBRE ANORMALEMENT ÉLEVÉ D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES DANS LES CANTINES PARISIENNES.



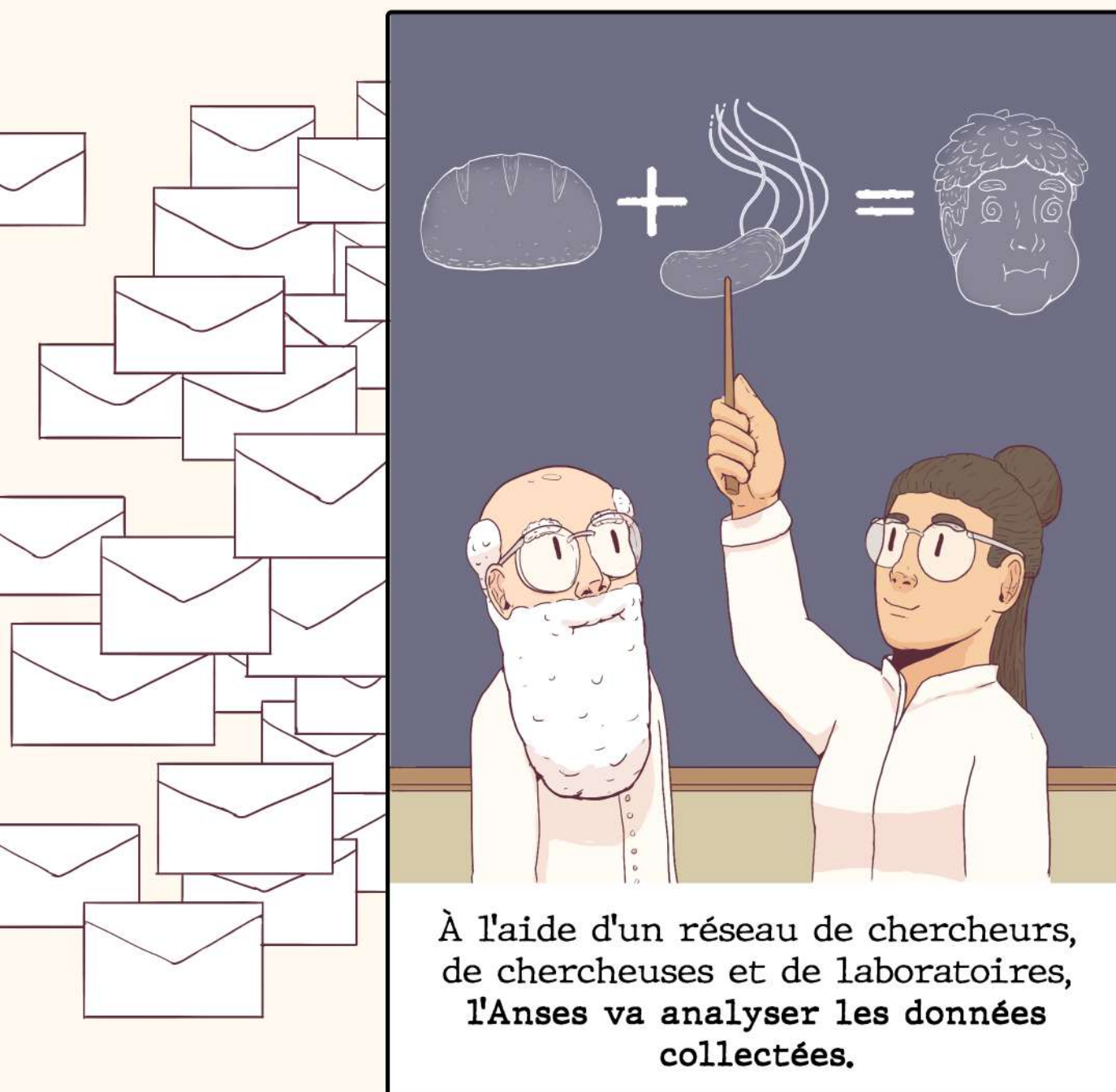
Un foyer d'intoxication est déclaré lorsque le nombre de cas d'une maladie est au-dessus de ce qui est normalement attendu dans une population donnée et dans une zone géographique délimitée.



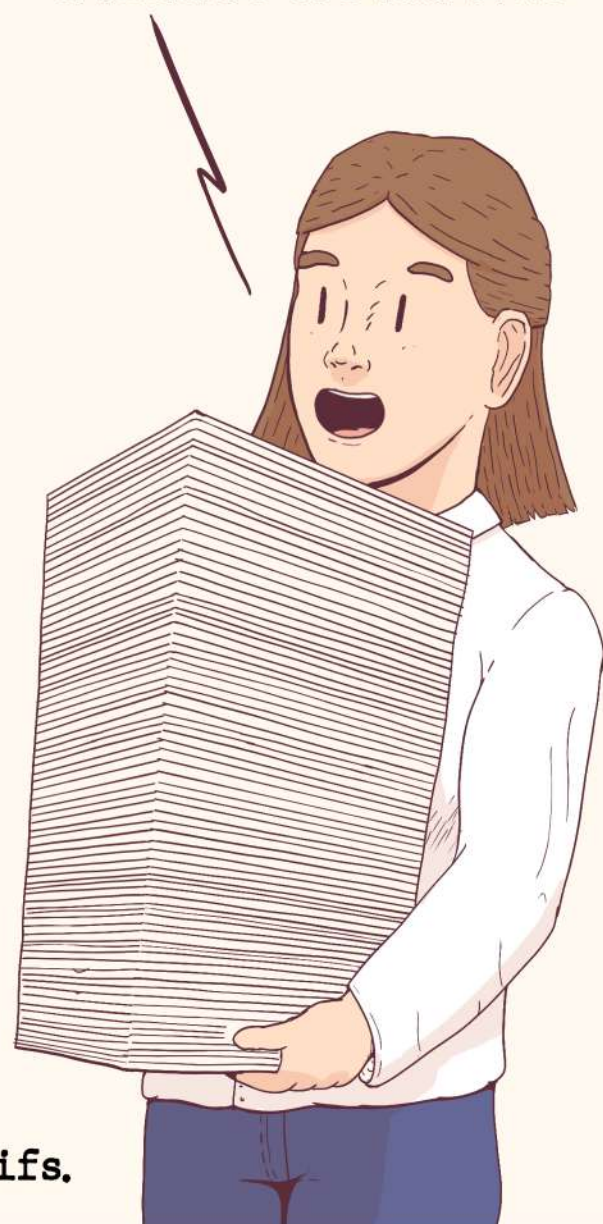
ET L'UTILISATION DE CES DONNÉES NE S'ARRÊTE PAS LÀ!



Les données récoltées vont aussi être utilisées par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (l'Anses). Un organisme ayant pour mission d'évaluer les risques liés à la contamination des aliments par des pathogènes, afin d'en avertir l'état et le grand public.



CES ANALYSES VONT SERVIR À PRODUIRE DES RAPPORTS ET DES EXPERTISES SUR LES RISQUES SANITAIRES DES ALIMENTS.

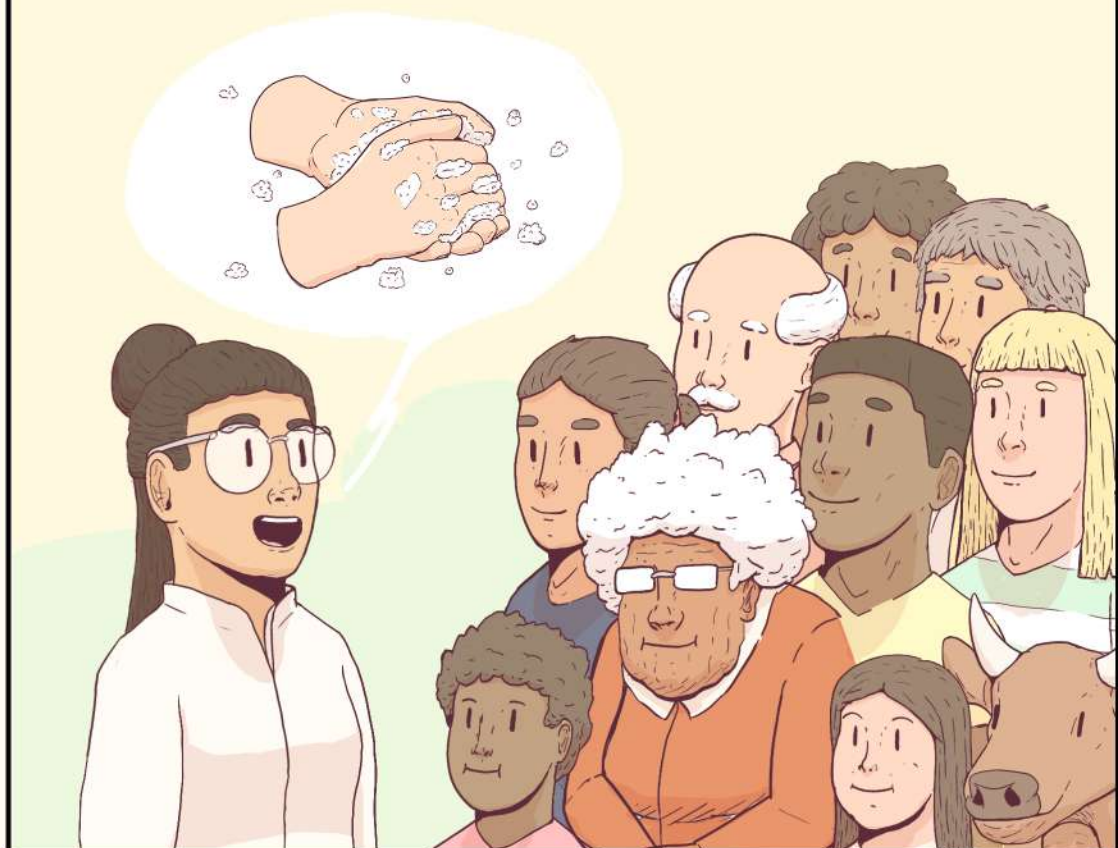


Ces documents ont plusieurs objectifs.

D'une part, offrir une source d'information aux pouvoirs publics afin qu'ils puissent améliorer leurs politiques de santé.



Et d'autre part, informer la population de ce qu'elle peut faire pour se protéger des intoxications alimentaires.

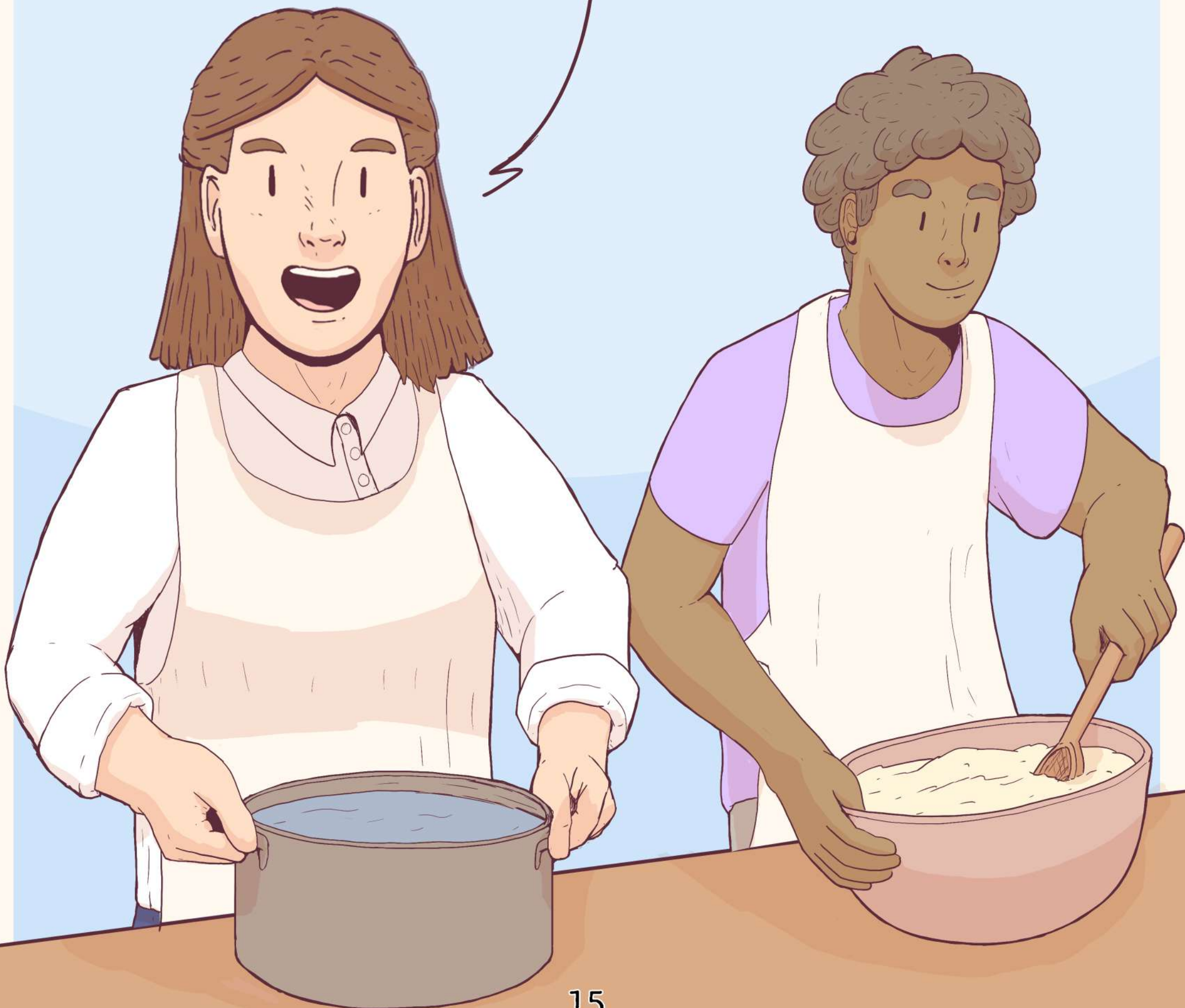


Parce que oui, les individus ont aussi un rôle à jouer dans la prévention des risques.

4 COMMENT PRÉVENIR LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES CHEZ SOI ?

EN EFFET, LE DERNIER MAILLON DE LA SÉCURITÉ
SANITAIRE RELÈVE DE LA RESPONSABILITÉ
INDIVIDUELLE.

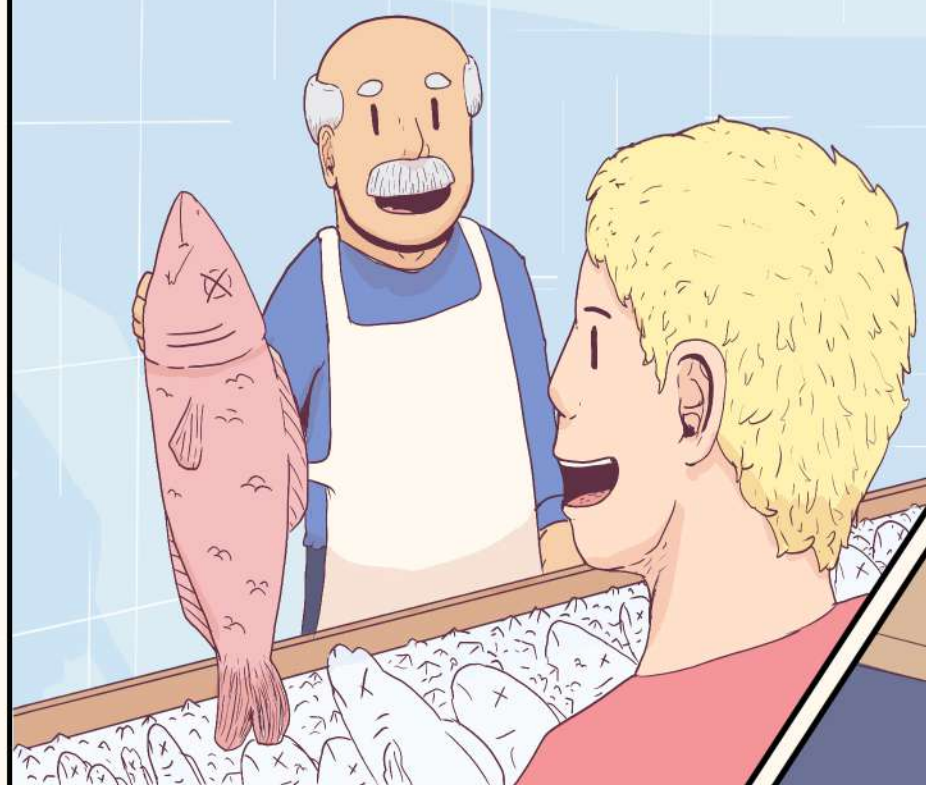
ET IL NE S'AGIT PAS DE QUELQUE CHOSE
D'ANECDOTIQUE



ON ESTIME QU'UN TIERS DES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES
A LIEU CHEZ LES PARTICULIERS.



Cela correspond à toutes les étapes
qui ont lieu entre l'acquisition du produit...



... et sa consommation finale.

Ces intoxications sont liées le plus souvent
à de mauvaises pratiques d'hygiène :

Lors de la conservation,
Comme un problème dans
la chaîne du froid.



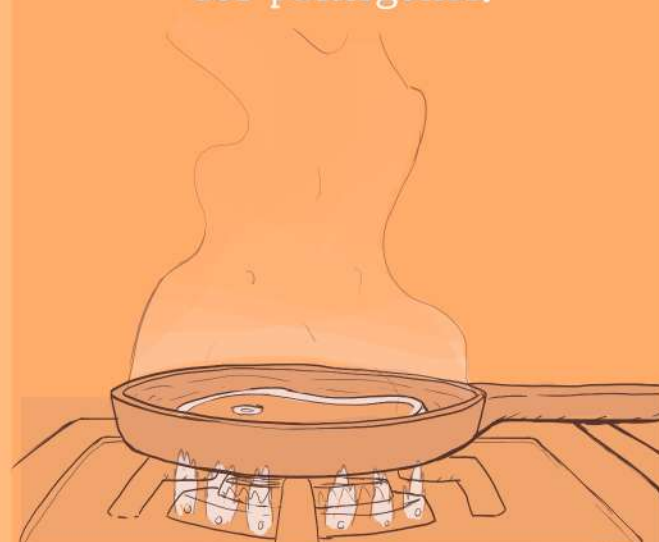
(20% des cas)

de la préparation,
où des pathogènes peuvent
infecter le produit au con-
tact d'ustensiles mal lavés



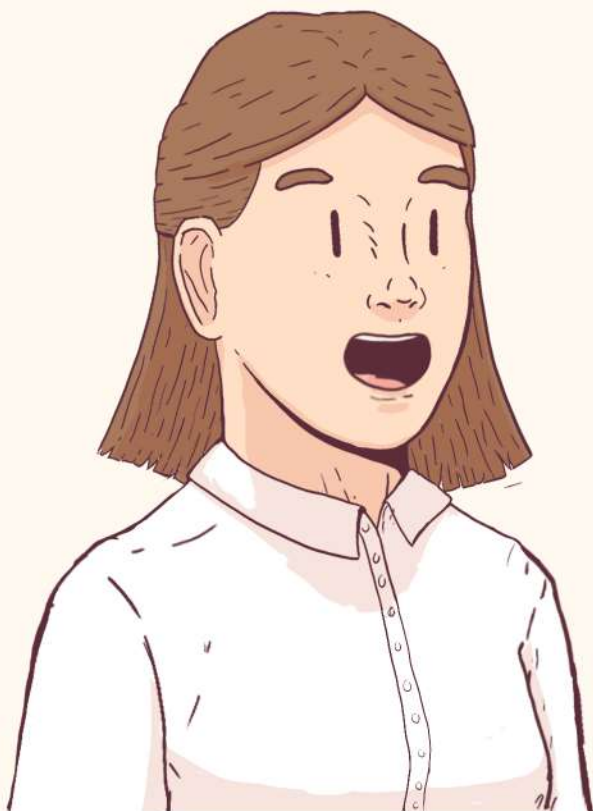
(15% des cas)

ou de la cuisson.
Souvent trop courte
pour détruire
des pathogènes.

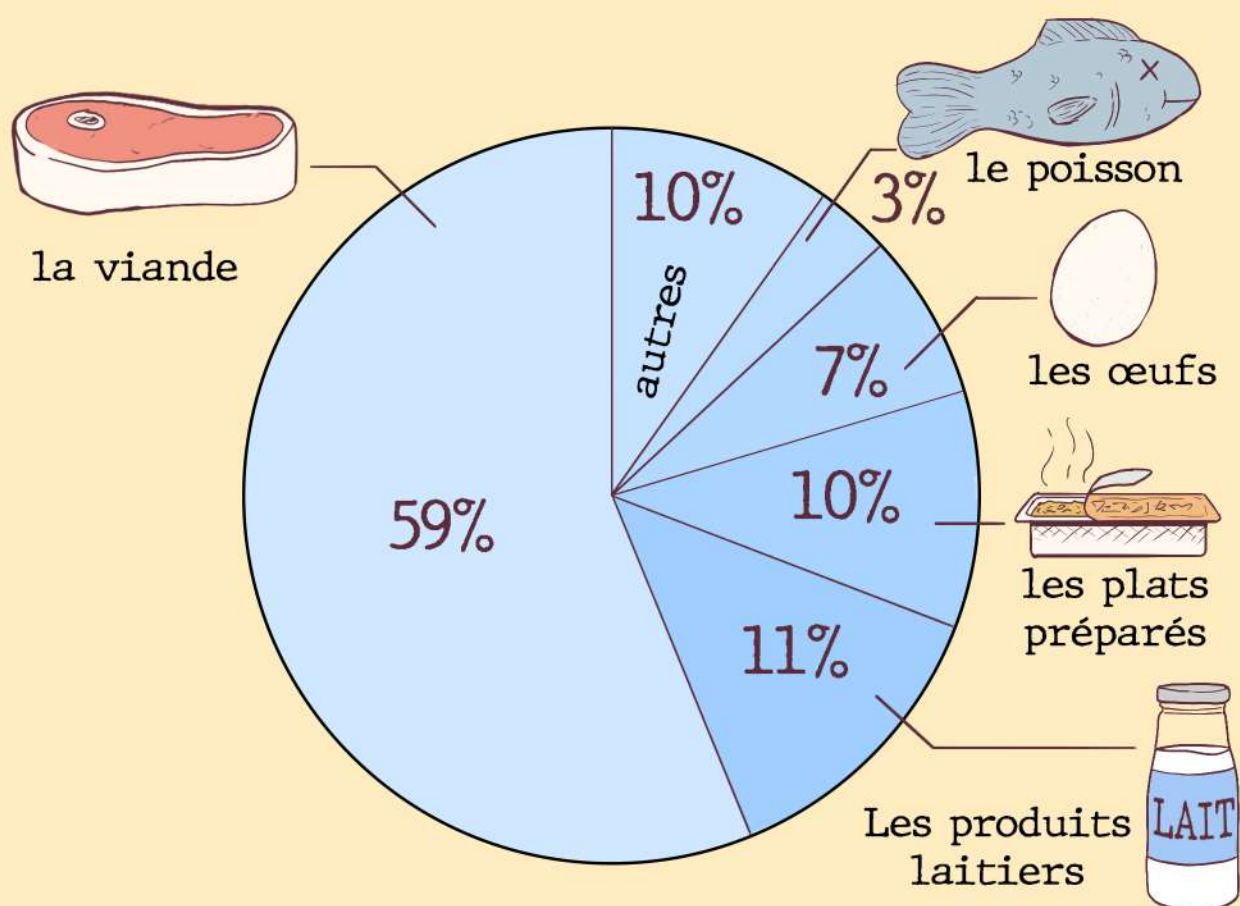


(35% des cas)

COMME NOUS L'AVONS VU
DANS LE CHAPITRE PRÉCÉDENT,
CETTE CONNAISSANCE DES CAUSES
DES INTOXICATIONS DOMESTIQUES NOUS
VIENT DU TRAVAIL D'ANALYSE DES DON-
NÉES RÉALISÉE PAR L'ANSES.



Dans la même lignée, L'Anses nous dit que les aliments
impliqués dans les intoxications domestiques sont :



Cet organisme a aussi produit tout
un ensemble de recommandations formant
un véritable guide de prévention
à destination du grand public.



Donc, pour faire diminuer le nombre
d'intoxications alimentaires
domestiques, les individus peuvent
utiliser cette documentation.



Ce genre de démarche volontaire de la part des citoyennes
et des citoyens pour se renseigner n'est cependant pas courante.



Divers organismes, publics
comme privés, tentent donc
de faire entrer ces bonnes
pratiques dans "les habitudes
alimentaires" des individus.

Le concept "d'habitudes alimentaires" regroupe plusieurs choses :

Les repas que va consommer un individu



Sa manière de cuisiner et de conserver ses aliments.



Et sa perception des risques liée à sa nourriture et ses pratiques.

MA TANTE A TOUJOURS MANGÉ DES STEAKS SAIGNANTS ET POURTANT ELLE N'EST JAMAIS TOMBÉE MALADE.



CES HABITUDES PEUVENT DONC ÊTRE À L'ORIGINE DE PRATIQUES À RISQUE

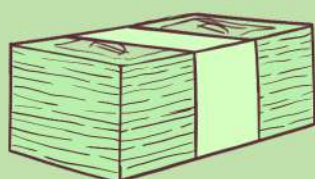
Nous commençons tous à développer nos habitudes alimentaires dès l'enfance.



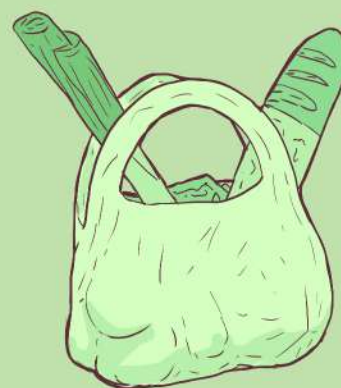
Via ce que nous montrent nos parents et notre éducation de manière plus générale.

De plus, d'autres facteurs influencent aussi l'évolution de ces habitudes tout au long de notre vie.

notre situation économique



notre travail



où nous achetons nos aliments

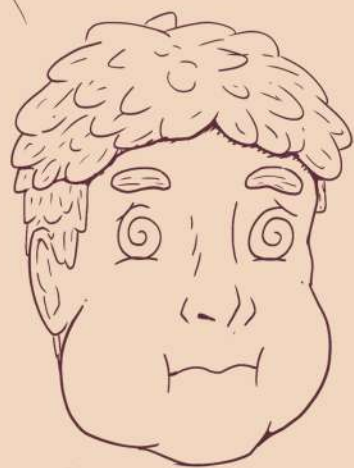
L'endroit où l'on vit et où l'on cuisine



Etc.

Les informations qui nous sont transmises ont un impact sur nos habitudes alimentaires. Pour faire diminuer le nombre d'intoxications alimentaires, plusieurs campagnes d'information à destination du grand public ont été lancées au fil des ans

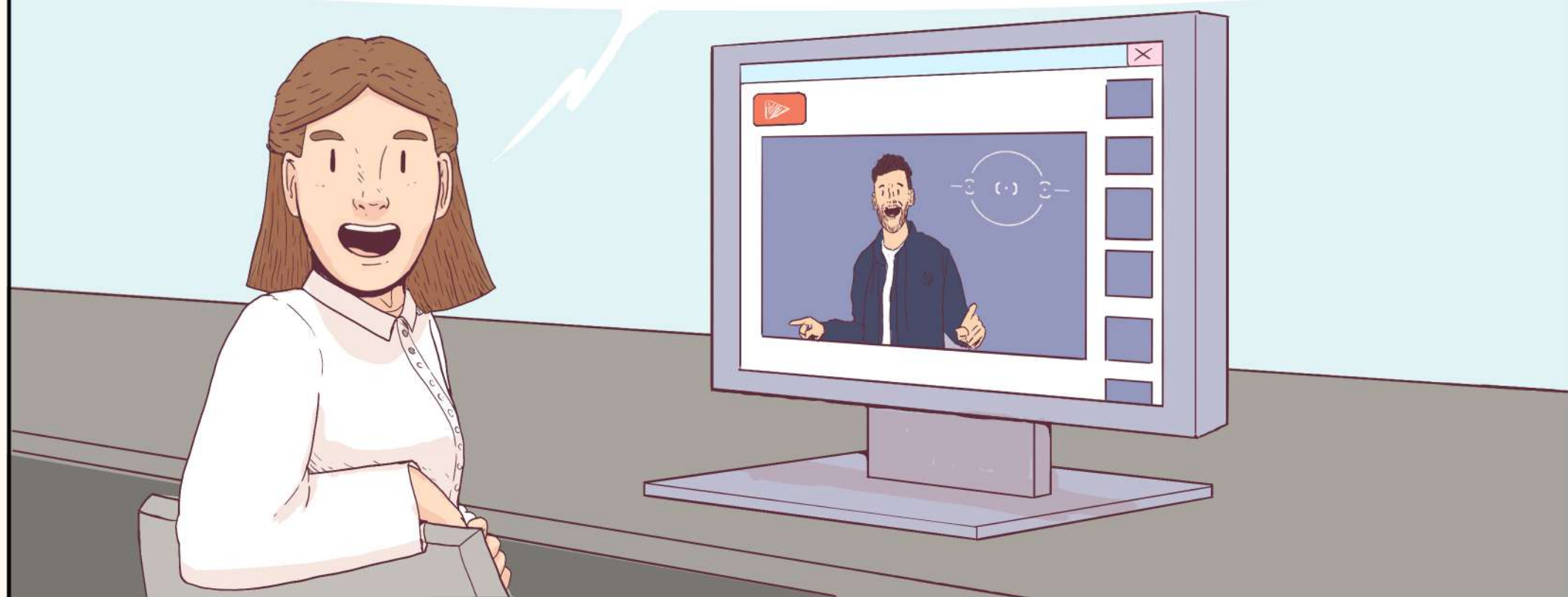
Afin de sensibiliser
aux risques
d'intoxication alimentaire...



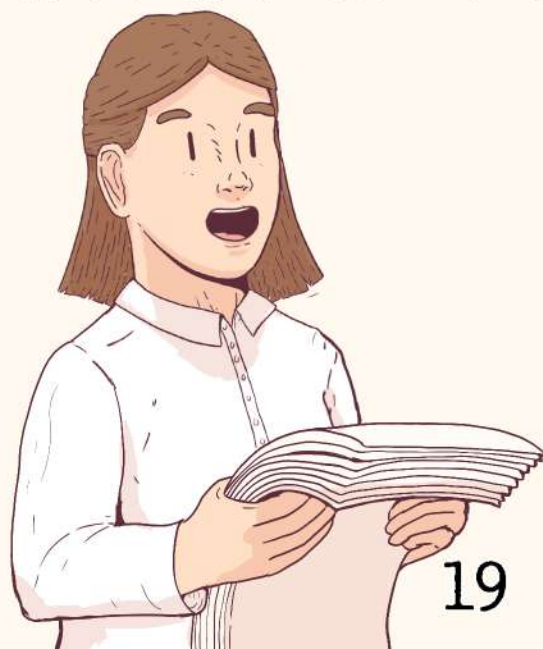
... Et aux bonnes pratiques
à adopter.



ET POUR LA SUITE ? VOUS POUVEZ REGARDER LES VIDÉOS COMPLÉMENTAIRES POUR EN APPRENDRE PLUS SUR LES ACTIONS DE COMMUNICATION ET LES COMPORTEMENTS HUMAINS !



VOUS POUVEZ DE PLUS CONSULTER LE DOSSIER D'INFORMATION SUR LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES, QU'A PRODUIT LE CONSEIL NATIONAL DE L'ALIMENTATION. C'EST D'AILLEURS CE DOCUMENT QUI A SERVI DE SOURCE POUR LA CRÉATION DE CETTE BANDE DESSINÉE.



MA PAROLE A DU POUVOIR



GLOSSAIRE

I C'EST QUOI UNE INTOXICATION ALIMENTAIRE ?

- p 2 les symptômes
- p 3 Les chiffres clés
- p 4-5 les personnes à risques

2 DANGER, RISQUE ET PREVENTION

- p 7 les dangers
- p 8 les risques
- p 9 la prévention

3 COMMENT LES RISQUES D'INTOXICATION SONT GERES EN FRANCE ?

- p 11 la responsabilité des professionnels et professionnelles
- p 12 les contrôles sanitaires
- p 13 la déclaration des intoxications
- p 14 l'analyse des données déclarées
- p 15 les contrôles sanitaires

4 LES INDIVIDUS ET LA PREVENTION DES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

- p 16-17 Les intoxications chez soi
- p 18 les habitudes alimentaires
- p 19 Les actions de communication