



Fiche 8

Virus de l'hépatite E dans la filière porcine : prévalence et maîtrise du danger

Contexte et objectifs

Le virus de l'hépatite E (VHE) est responsable chez l'homme d'hépatites aiguës, dont l'évolution peut être sévère chez les patients immunodéprimés.

Le nombre de **cas d'hépatite E** autochtones diagnostiqués en France a augmenté depuis la mise en place en 2002 d'un système de surveillance par le centre national de référence. Le virus est présent chez de nombreuses espèces animales et le porc est son principal réservoir. Lorsque l'animal est infecté, l'organe cible est le foie. En France, au moment de l'abattage le VHE peut être retrouvé dans les foies, avec une prévalence de 4 % (résultats d'une étude récente HEVZOOONEPI financée par l'ANR). La prévalence dans les élevages évaluée dans cette même étude était de 32 %.

Par ailleurs, dans le sud de la France, des produits à base de foie de porc ont été suspectés, à plusieurs reprises, d'être à l'origine de cas autochtones d'hépatite virale E. En effet, des cas ont notamment été observés chez des personnes ayant consommé des saucisses à base de foie cru de porc dans les **régions Provence-Alpes-Côte-d'Azur et Corse**. L'avis de l'AFSSA n° 2009-SA-0101, complété par l'avis n° 2009-SA-0146, souligne que la consommation de **saucisses de foie de porc (figatelli)** notamment) est susceptible d'exposer les consommateurs au VHE si elles sont consommées crues. Leur procédé de fabrication n'intègre pas, a priori, d'étape permettant d'inactiver le VHE (**ex : cuisson**). Le simple égouttage et le séchage de ces préparations ne constituent pas des étapes assainissantes de ces produits. D'autre part, les résultats d'études sur la dissémination du VHE dans l'organisme au cours d'infections expérimentales chez le porc mettent en évidence la présence non systématique du virus dans les muscles des porcs infectés.

Ces résultats suggèrent que les produits, tels que les **jambons séchés**, pourraient être contaminés par le VHE.

Dans ces conditions, il est important pour la filière porcine de connaître la prévalence du virus dans les foies et muscle de porcs, ainsi que l'impact des **procédés** de cuisson ou de procédés alternatifs, sur l'inactivation du virus, afin de mieux évaluer les risques d'exposition à l'homme et de mieux **les maîtriser**.

Résultats

En 2012, une enquête a été menée par l'Ifip et l'Anses afin d'estimer la prévalence du virus dans les muscles de porc (plus de 1 000 jambons) à l'abattoir, d'évaluer le risque de contamination par la consommation de **produits secs** (jambon, saucisse sèche) ainsi que d'établir un lien entre la charge virale des foies de porc contaminés et le niveau de contamination des muscles. Les résultats ont montré **une absence de VHE dans les muscles testés** tandis que la prévalence sur foies était proche de 0, ce qui correspond à ce qui a déjà été observé au niveau national (ANR HEVZOOONEPI).

Par ailleurs, dans le cadre d'une étude réalisée par l'Ifip et l'Anses en 2010, il a été démontré qu'un **traitement thermique à une température de 71°C pendant 20 min**, appliqué à un **pâté type mousse de foie (matrice complexe)**, permettait d'inactiver le VHE. Cependant, ce traitement engendrait des problèmes de tenue des foies, pour de la fabrication des figatelli.

Dans ces conditions, il est nécessaire d'évaluer l'impact d'un **procédé alternatif d'inactivation du VHE, la pascalisation (Hautes pressions)**, dans des produits contenant du foie.

En effet, dans son avis du 17/02/13, l'Anses précise que ce traitement est efficace sur le virus de l'hépatite A. La réalisation de ce projet est actuellement en cours à l'Ifip.



Partenariats et collaborations

UMR de virologie 1161, INRA-ENVA-ANSES laboratoire de santé animale, Maisons-Alfort, Unité EBEP, Laboratoire de Ploufragan-Plouzané, ANSES Service de production de porcs assainis pour l'expérimentation, ANSES, Ploufragan, France, AREPSA-INPAQ

Financeurs

Inaporc, FranceAgrimer

Contact

Carole FEURER
carole.feurer@ifip.asso.fr

Valorisation

Publications

- Barnaud et al., (2011), Caractérisation de la résistance thermique du virus de l'hépatite E. XIII^{èmes} journées francophones de virologie 28-29 avril 2001-Paris
- Barnaud et al., thermal inactivation of infectious Hepatitis E virus in experimentally contaminated food. Appl. Environ. Microbio. 2012, 78(15) : 5153

Autres transferts

- Note de synthèse pour la FICT
- Comité R&D du SNIV-SNCP