



# Infections à Escherichia coli



## Infections à Escherichia coli producteurs de shigatoxines

L'épidémie d'infections à Escherichia coli producteurs de shigatoxines, aussi appelés **Escherichia coli entérohémorragiques**, qui toucha l'Allemagne (graines germées) et le nord de la France (steaks hachés en provenance d'Allemagne), puis finalement la région d'Aquitaine, est semble-t-il stabilisée.

« C'est l'épidémie bactérienne la plus importante de ces dix dernières années » (Pr. Reinhard, hôpital de Hanovre). Au 2 juin 2011, il y avait plus de 1 700 cas, dont 552 cas de **syndrome hémolytique et urémique** (SHU) et 18 cas mortels. La souche a été identifiée, il s'agit de O104:H4, souche rare, mais déjà rencontrée chez l'être humain.

Le 20 juin, la même souche réapparaît en Aquitaine, à partir de graines germées également. Dix personnes ont été hospitalisées. L'enquête policière met en cause des graines germées de fenugrec, d'origine égyptienne.



Le délai d'incubation est de 3 à 4 jours, mais peut aller jusqu'à 15 jours, la complication SHU se manifestant généralement une dizaine de jours après le début des premiers symptômes.

La Direction Générale de la Santé française rappelle que le réservoir principal des d'E. coli est le tube digestif des ruminants et que la contamination peut se faire par la viande (peu cuite) souillée durant l'éviscération des bêtes ou par la consommation de légumes crus contaminée. Sont aussi impliqués des baignades en eaux contaminées ou des contacts interpersonnels (garderies, institutions ...).

L'alerte au niveau européen a été gérée via le « *Rapid Alert System for Food and Feed* » (RASFF) et le réseau de partage d'informations épidémiologiques entre les pays membres : « *Early Warning and Response System* » (EWRS).

NB. Pour éviter toute contamination, les autorités sanitaires préconisent de cuire pendant dix minutes les légumes à 70°



Le traitement homéopathique de ces patients devrait comprendre un des « cinq remèdes du choléra » caractérisés par une diarrhée fébrile avec atteinte marquée de l'état général :

- **Arsenicum album** ... suite d'ingestion d'aliments avariés = agitation, anxiété, diarrhée brûlante, amélioré par la chaleur mais soif de petites quantités d'eau froide.
- **Cuprum metal.** ... douleurs crampoïdes ++, ténésme, faiblesse, selles noires.
- **Camphora** (stade 1) ... selles peu abondantes, collapsus, mais ne supporte pas d'être couvert.
- **Veratrum alb.** (stade 2) ... sueurs profuses, douleurs crampoïdes, sueurs froides, amélioré par la chaleur.
- **Carbo vegetabilis** (stade 3) ... l'état de choc (algidité).

Il faudra – bien sûr – prescrire des probiotiques et/ou de l'argile alimentaire (ex.: Smecta).

L'épidémiologie de cette bactérie est connue, en 1982, elle a frappé les USA (Orégon et Michigan). Il existe différents groupes d'E. Coli à l'origine de diarrhées de gravité variable, fréquemment impliquées dans les cas de tourista (diarrhée des voyageurs). NB. Avec ses 3000 gènes, sa vitesse de division de 20 minutes à une heure, sa facilité de culture, elle a servi de matériel de clonage et de support à de nombreuses expériences fondamentales !

Références: [www.sante.gouv.fr/intoxication-alimentaire-a-eschericia-coli-en-allemanne-questions-reponses.html](http://www.sante.gouv.fr/intoxication-alimentaire-a-eschericia-coli-en-allemanne-questions-reponses.html)

« *Antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in the European Union in 2009* » Issued on 29 April 2011 – Published on 12 July 2011 – Available online: [www.efsa.europa.eu/efsajournal](http://www.efsa.europa.eu/efsajournal)

A propos de l'auteur

[Jean Yves Henry](#)