

 <p>LABORATOIRE BIOSAGA</p>	<p>Veille sanitaire n°66 - Le virus de l'hépatite E</p>	<p>Page 1 / 2</p> <p>Date d'application :</p>
<p>GEN-COM1-ENR007-72</p>	<p>Version : 1.0</p>	<p>2018-10-13</p>

Bonjour,

Un petit point sur un sujet faisant l'actualité et promis à un bel avenir :

En France métropolitaine, les diagnostics de **l'hépatite E** ont explosé entre 2002 et 2016, passant de 9 à 2.292, selon une nouvelle étude. Le virus se transmet par le foie de porc, d'où l'importance de le cuire suffisamment avant de le consommer.

« L'augmentation des diagnostics recensés par le Centre national de référence (CNR) à Toulouse et ses partenaires est liée à de meilleurs tests et à une plus grande sensibilisation des médecins à l'existence de cette infection en métropole », explique à l'AFP Henriette de Valk, coauteure de l'étude parue dans le Bulletin épidémiologique (BEH) du 11 septembre 2018. Parallèlement, le nombre de personnes hospitalisées pour hépatite E a augmenté (57 *versus* 653), avec des taux d'incidence (nouveaux cas) annuelle plus élevés dans les régions du Sud : Occitanie (Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon), Paca et Corse.

« L'hépatite E est reconnue à ce jour comme une infection autochtone (contractée sur place dans le pays et non importée par des voyageurs) fréquente avec une transmission alimentaire, alors qu'elle était considérée comme une infection importée peu fréquente » il y a une dizaine d'années, constatent les auteurs. Le porc, principal réservoir du virus de l'hépatite E en France, est à l'origine d'une transmission alimentaire, particulièrement les produits à base de foie cru ou peu cuit (comme les figatelli corses, des saucisses de foie de porc).

Une contamination par des foies crus de porc

« Des discussions sont en cours pour l'introduction d'un dépistage génomique viral systématique des dons de sang à partir de 2019 », indiquent les auteurs. Cette technique permet de détecter des infections très récentes, avant même que les anticorps fabriqués par l'organisme, qui a été en contact avec le virus, soient détectables par les tests sanguins.

Dans le monde, l'hépatite E touche chaque année plus de 20 millions de personnes et a été responsable de 44.000 décès en 2015, selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Le virus de l'hépatite E, présent dans les selles des sujets infectés, se transmet en buvant de l'eau contaminée, en mangeant de la viande infectée peu ou pas cuite, essentiellement à base de foie de porc. L'hygiène des mains, insuffisante avant de manipuler les aliments, peut contribuer à propager l'infection. Selon les estimations d'une étude publiée en début d'année, le virus de l'hépatite E serait d'origine alimentaire dans 59.300 cas, dont un peu plus de 500 hospitalisés et 18 décès, chaque année en métropole. La cuisson à cœur (71 °C pendant 20 minutes pour inactiver le virus) des

produits les plus à risque, en particulier ceux à base de foie cru de porc et des produits à base de sanglier ou de cerf, est recommandée.

L'épidémie grippale n'est pas encore annoncée, profitez-en pour vous vacciner et vacciner vos collaborateurs.

A part ça tout va très très bien.

*Dr Hervé MAHOUN
Biologiste Médical (95)*