

TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES LIÉES À LA CONSOMMATION DE COQUILLAGES EN BRETAGNE

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) sont sous-déclarées. Les signalements révèlent que les principaux épisodes ont lieu en décembre, à l'occasion de repas familiaux, après la consommation d'huîtres.

ENTRE 2014 ET 2023, 105 TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES ONT ÉTÉ IDENTIFIÉES EN BRETAGNE



1 041

foyers de TIAC identifiés en France entre 2014 et 2023

dont 10 % en Bretagne



soit 526 personnes malades

Principaux coquillages à l'origine des 105 TIAC

Une forte saisonnalité

Principaux lieux de survenue

25 %
moules



71 %
huîtres



32 %
des foyers
en décembre

26 %
restauration
collective



68 %
repas
familiaux

L'AGENT RESPONSABLE A PU ÊTRE CONFIRMÉ PAR DES ANALYSES EN LABORATOIRE POUR 38 DES 105 TIAC BRETONNES



- Norovirus : 74 %
- Toxines diarrhéiques produites par du phytoplancton marin : 24 %
- Salmonella : 2 %

Les TIAC à coquillages se manifestent majoritairement par des symptômes de gastro-entérite : diarrhée et/ou vomissements accompagnés ou non de nausées, de douleurs abdominales et parfois de fièvre.