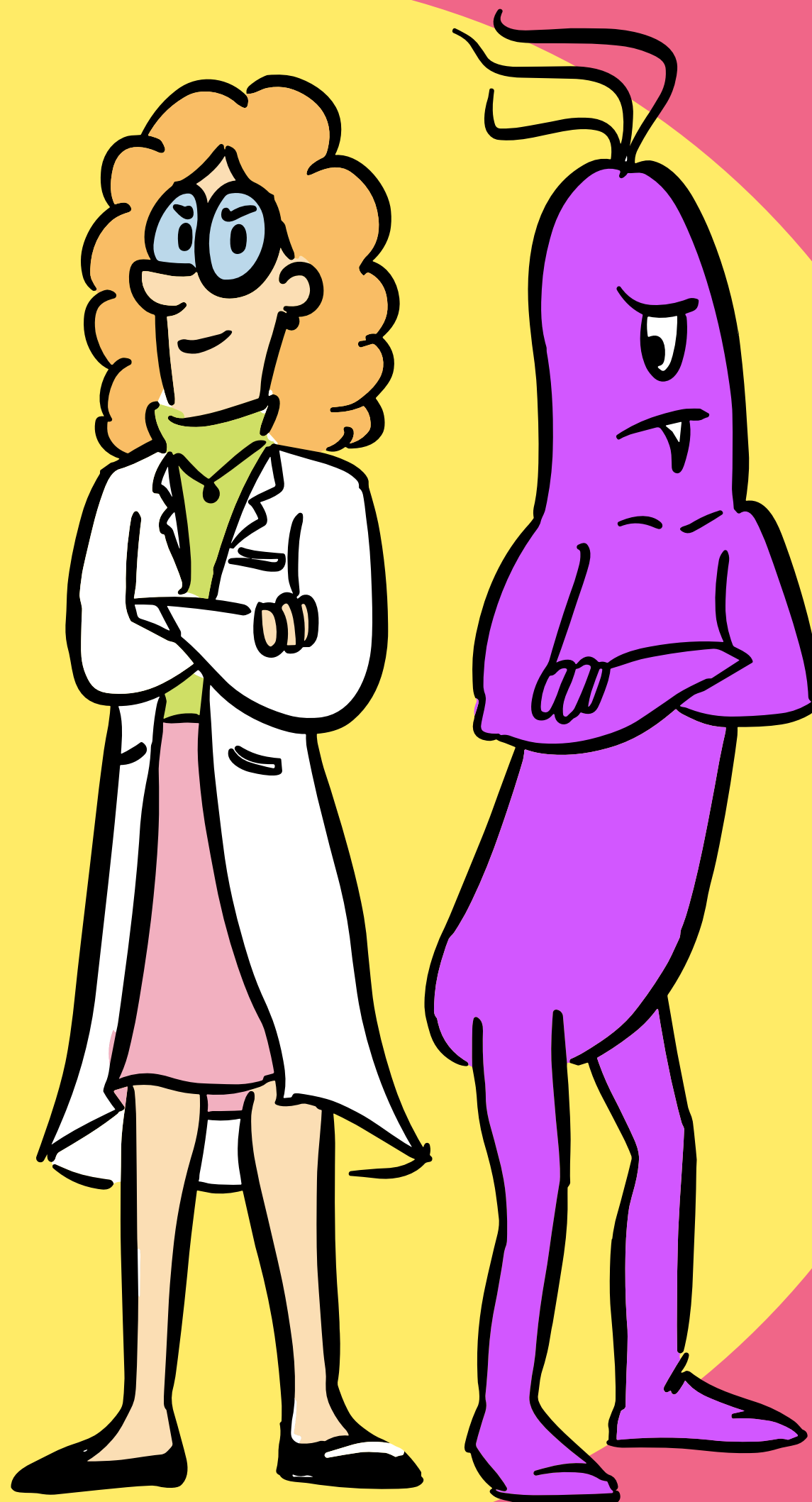


ALIMENTS CRUS

QUE DIT
LA SCIENCE ?

LA BD SCIENTIFIQUE DU BfR



ALORS QUE LE CHIMISTE FRANÇAIS LOUIS PASTEUR ÉTUDIAIT LE PROCESSUS DE LA FERMENTATION EN 1861, IL FIT L'OBSERVATION SUIVANTE ;

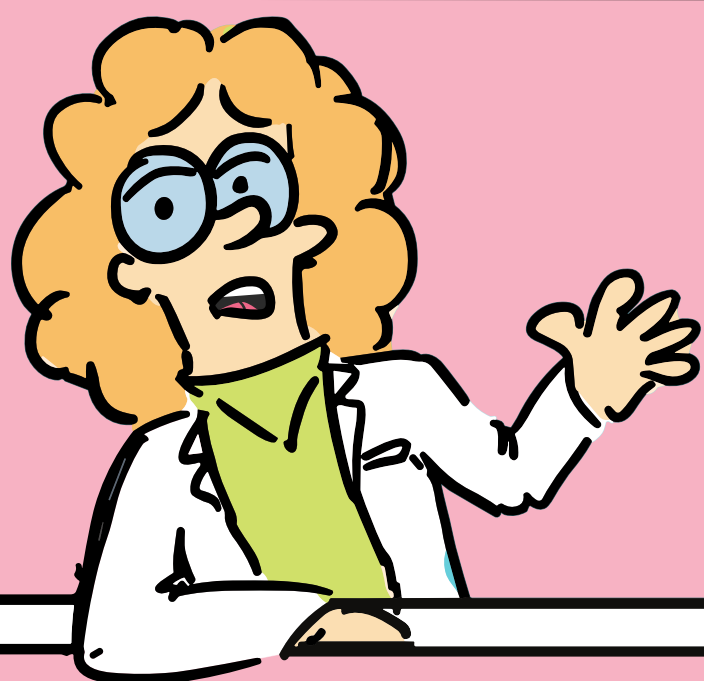


LES MICROORGANISMES ENTRAÎNENT LA DÉGRADATION DES ALIMENTS ET PROVOQUENT ÉGALEMENT DES INFECTIONS ET DES MALADIES.



DES TECHNIQUES VISANT À LIMITER LA PRÉSENCE DES MICROORGANISMES PATHOGÈNES DANS LES ALIMENTS SONT NÉES DE LA THÉORIE DES GERMES DE PASTEUR. L'UNE D'ELLES PORTE SON NOM ;

LA PASTEURISATION *



BEAUCOUP CONSIDÈRENT QUE LES ALIMENTS CRUS SONT SAINS !

LA CONSOMMATION DE PRODUITS CRUS D'ORIGINE ANIMALE, MAIS AUSSI DE FRUITS ET DE LÉGUMES PEUT PROVOQUER DES INFECTIONS.

LES RESPONSABLES ? LES AGENTS PATHOGÈNES TELS QUE LES SALMONELLES, LES LISTERIA, LES CAMPYLOBACTER ET LES VIRUS ...

C'EST VRAI ?

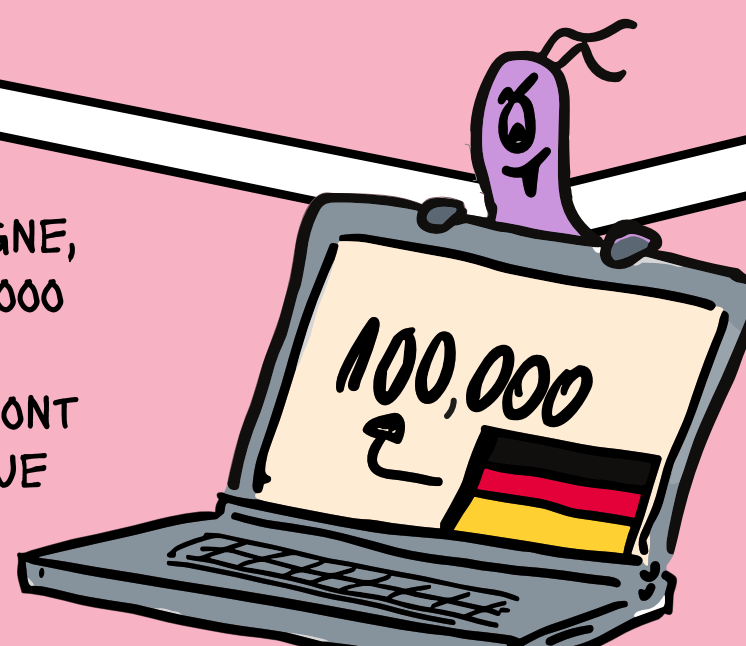
QUE DIT LA SCIENCE ?

SI CES ALIMENTS SONT CONSOMMÉS (PRESQUE) CRUS, S'ILS NE SONT PAS ASSEZ RÉFRIGÉRÉS OU SI, DURANT LA PRÉPARATION D'ALIMENTS CRUS, DES AGENTS PATHOGÈNES MIGRENT VERS D'AUTRES PRODUITS DÉJÀ PRÊTS À ÊTRE CONSOMMÉS, CELA PEUT PROVOQUER DES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES.

SEUL LE FAIT DE CHAUFFER LES ALIMENTS PERMET D'ÉLIMINER LES AGENTS PATHOGÈNES.



EN ALLEMAGNE, PRÈS DE 100 000 INTOXICATIONS ALIMENTAIRES SONT SIGNALÉES CHAQUE ANNÉE.



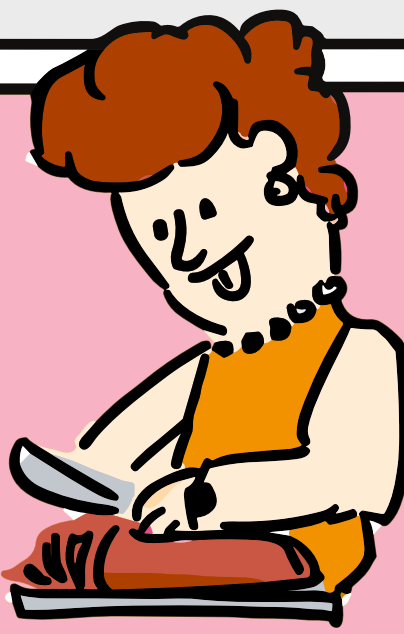
TOUTEFOIS, LE CHIFFRE RÉEL EST PROBABLEMENT BEAUCOUP PLUS ÉLEVÉ.

SOURCE :
1 004 PERSONNES INTERROGÉES,
BAROMÈTRE DES CONSOMMATEURS DU BFR 2023,
SPÉCIAL ALIMENTS CRUS

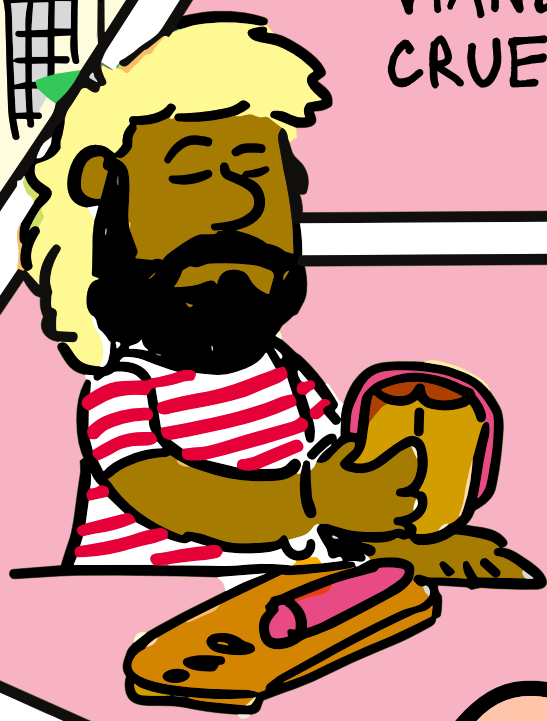
HABITUDES ALIMENTAIRES

PART DE LA POPULATION
QUI CONSOMME AU MOINS 1 FOIS PAR MOIS DES
ALIMENTS CRUS OU NON CHAUFFÉS.

38%
VIANDE
CRUE



73%
SAUCISSE
CRUE OU
JAMBON CRU

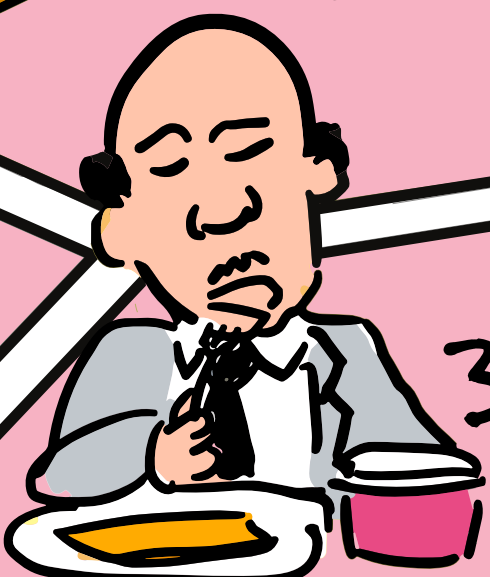


57%
FROMAGE À PÂTE
MOLLE AU LAIT CRU



33%

BAIES CONGELÉES
ET POISSON
FUMÉ À FROID

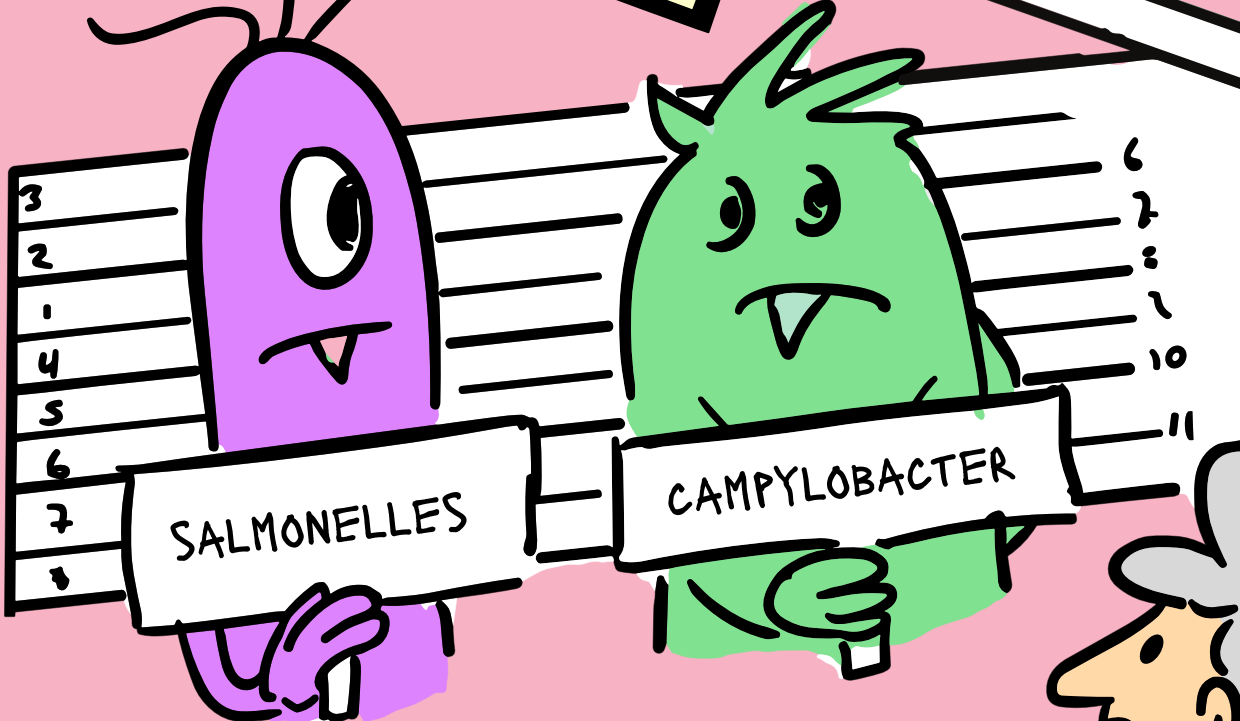


23%

CONNAISSENT LE CAMPYLOBACTER,
DÉCLENCHEUR DES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES
BACTÉRIENNES QU'ON TROUVE LE PLUS
EN ALLEMAGNE ET EN EUROPE.

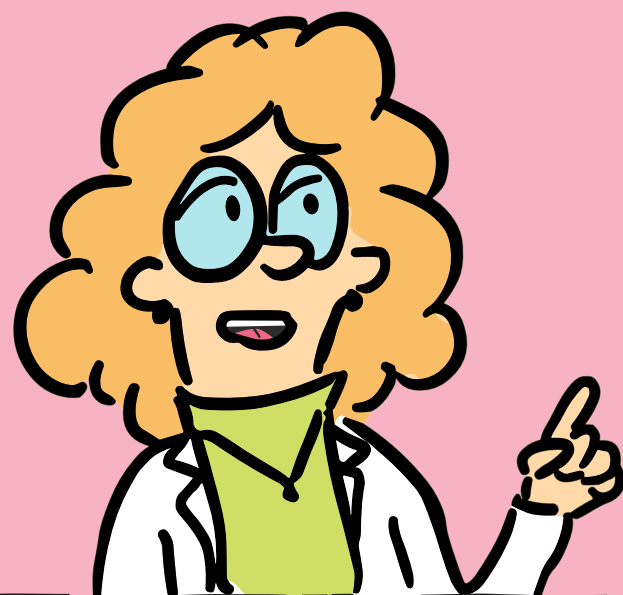
98%
CONNAISSENT LES SALMONELLES

AGENTS PATHOGENES CONNUS



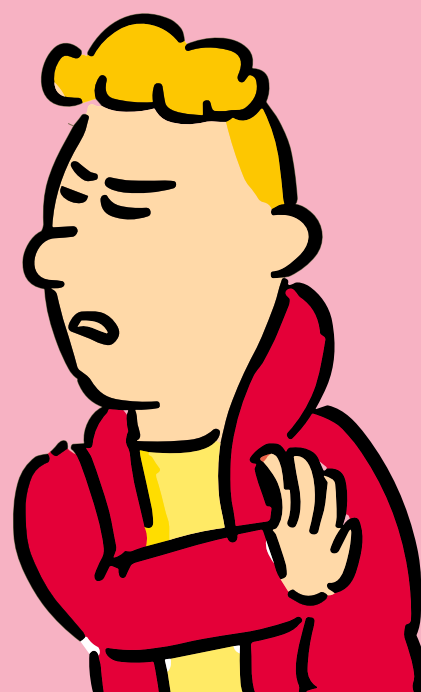
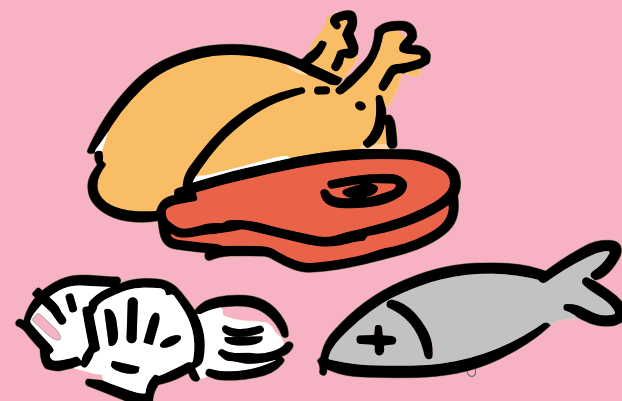
CONSCIENCE DES RISQUES

« COMMENT LE RISQUE POUR LA SANTÉ EST-IL ESTIMÉ POUR LA CONSOMMATION DES ALIMENTS SUIVANTS »



45%

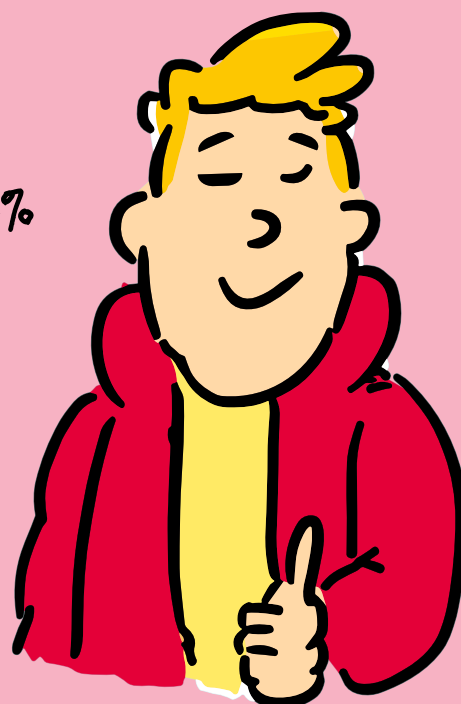
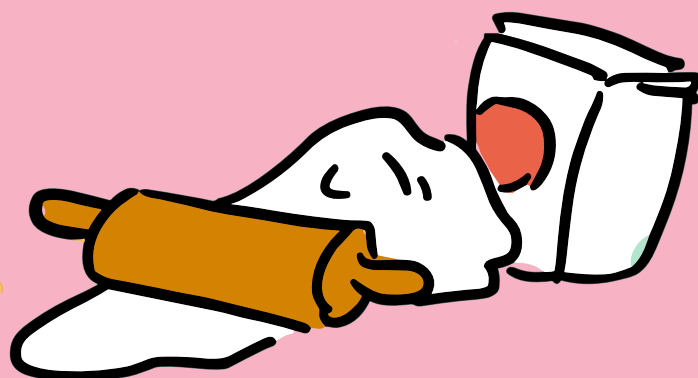
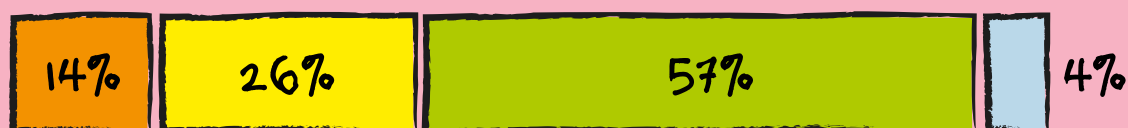
DES GENS PENSENT QUE MANGER DU POISSON CRU OU DES FRUITS DE MER, C'EST (TRÈS) RISQUÉ POUR LA SANTÉ !
ET 42 % DISENT LA MÊME CHOSE POUR LA VIANDE OU LES ŒUFS CRUS.



79%

PENSENT QUE LES BAIES CONGELÉES NE SONT PAS DU TOUT RISQUÉES POUR LA SANTÉ.

LES FRUITS ET LES LÉGUMES CONTIENNENT DES SUBSTANCES PRÉCIEUSES. TOUTEFOIS, SUR LE CHEMIN QUI LES MÈNE DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE, DES AGENTS PATHOGÈNES PEUVENT LES CONTAMINER.



57%

ESTIMENT QUE LA CONSOMMATION DE PÂTE CRUE SUCRÉE ET SANS ŒUFS COMPORTE PEU DE RISQUES.

MÊME SI ÇA DONNE ENVIE, IL VAUT MIEUX NE PAS GÔTER UNE PÂTE CRUE PENDANT QU'ON LA PRÉPARE, AVEC OU SANS ŒUFS.

POURQUOI ? PARCE QU'ELLE PEUT CONTENIR DES BACTÉRIES EHEC/STEC. LES ŒUFS POURRAIENT CONTENIR DES SALMONELLES.

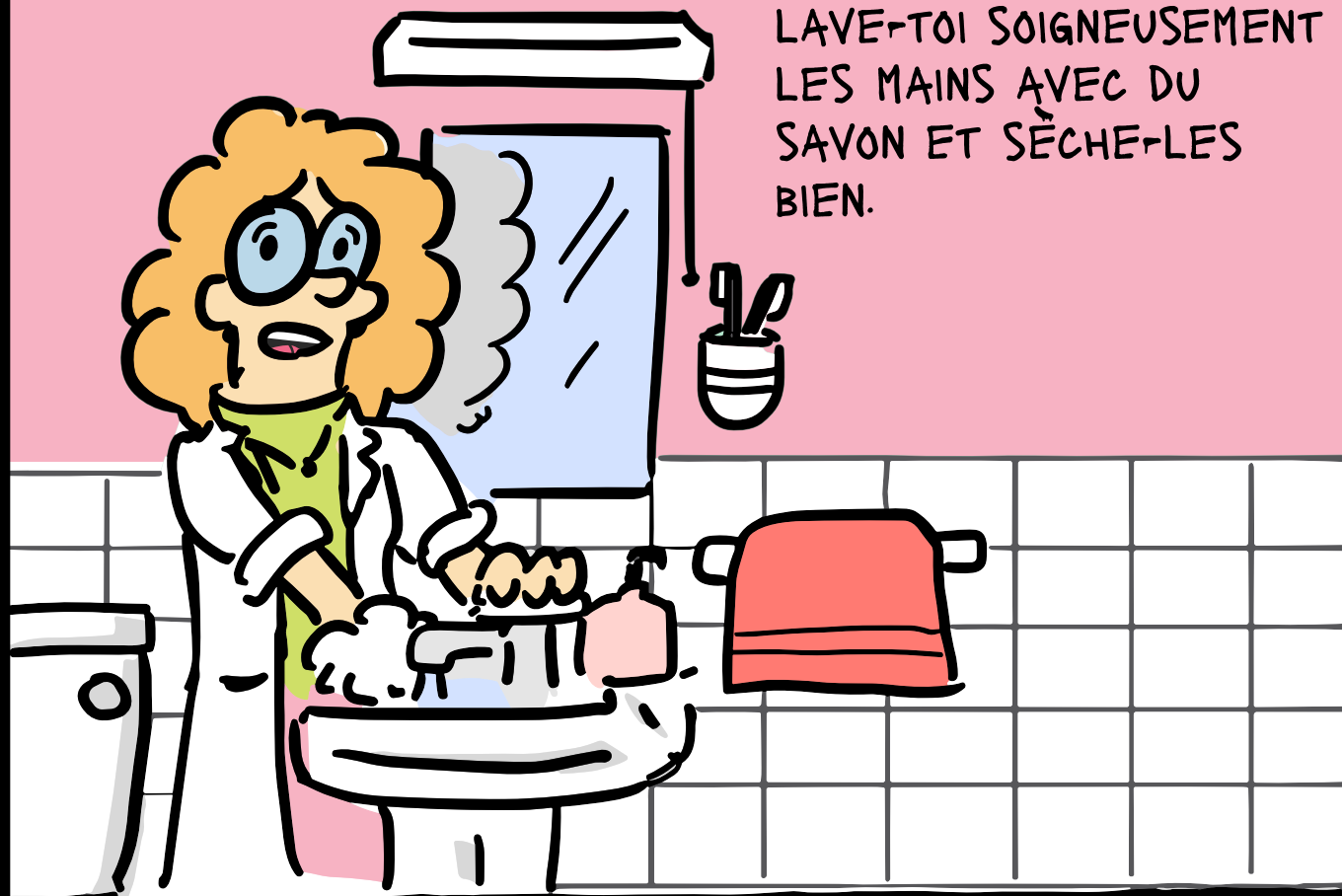
SOURCE ;
1 004 PERSONNES INTERROGÉES,
BAROMÈTRE DES CONSOMMATEURS DU
BFR 2013,
SPÉCIAL ALIMENTS CRUS

(TRÈS) ÉLEVÉ MOYEN (TRÈS) FAIBLE SANS RÉPONSE

LA BASE DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

SE LAVER LES MAINS

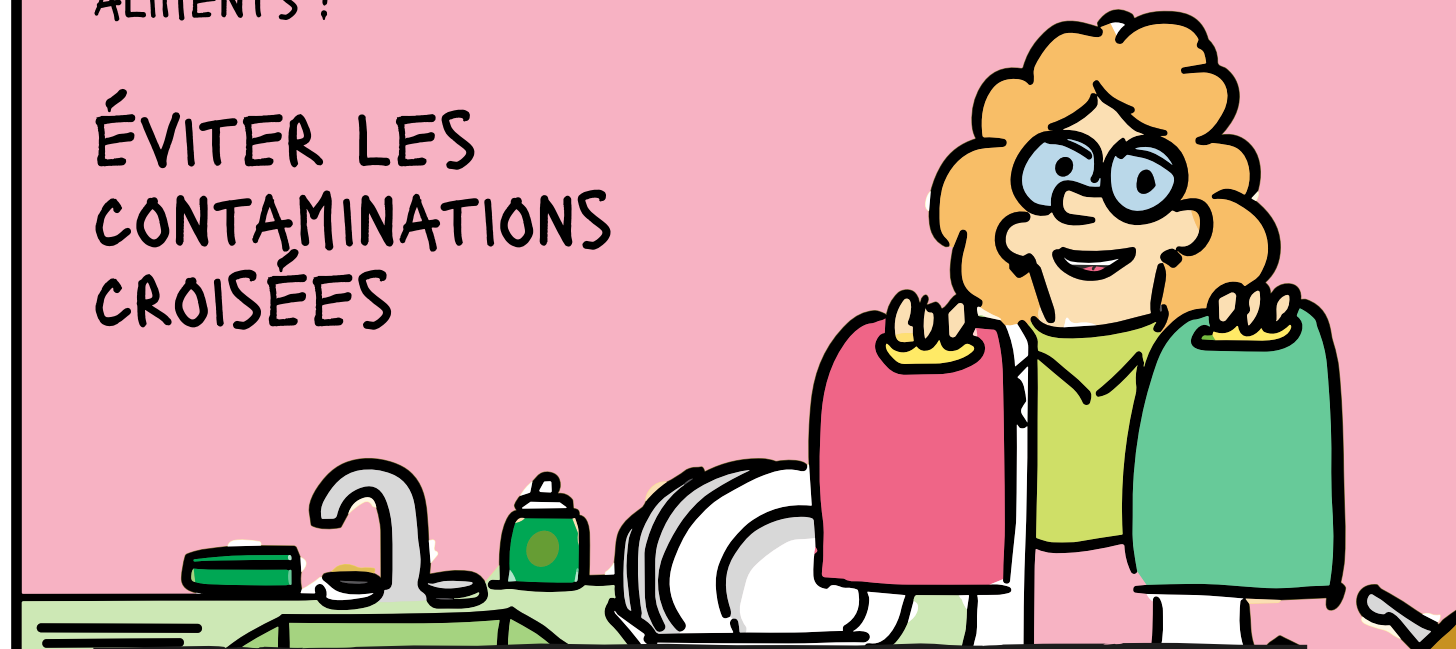
AVANT DE PRÉPARER DES ALIMENTS, LAVE-TOI SOIGNEUSEMENT LES MAINS AVEC DU SAVON ET SÈCHE-LES BIEN.



IL FAUT AUSSI SE LAVER LES MAINS ENTRE CHAQUE ÉTAPE, SURTOUT APRÈS AVOIR TOUCHÉ DES ALIMENTS CRUS.

SUIS LES RÈGLES D'HYGIÈNE EN CUISINE POUR QUE LES MICROBES NE PASSENT PAS SUR D'AUTRES ALIMENTS !

ÉVITER LES CONTAMINATIONS CROISÉES

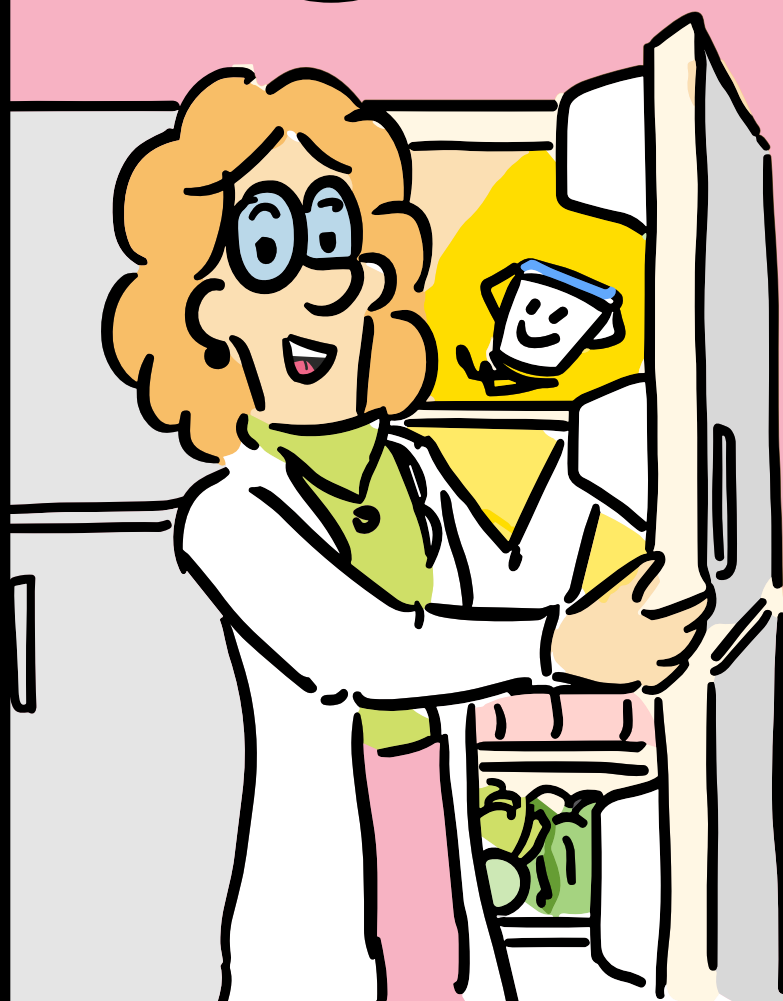


POUR PROTÉGER LES ALIMENTS QUI NE SERONT PAS CUITS, UTILISE SEULEMENT DES USTENSILES BIEN LAVÉS (PLANCHE À DÉCOUPER, COUTEAUX, ETC.).



RESPECTER LA CHAÎNE DU FROID

CONSERVER LES ALIMENTS QUI SE PÉRIMENT VITE DANS UN RÉFRIGÉRATEUR ENTRE 2 °C ET 7 °C MAX.



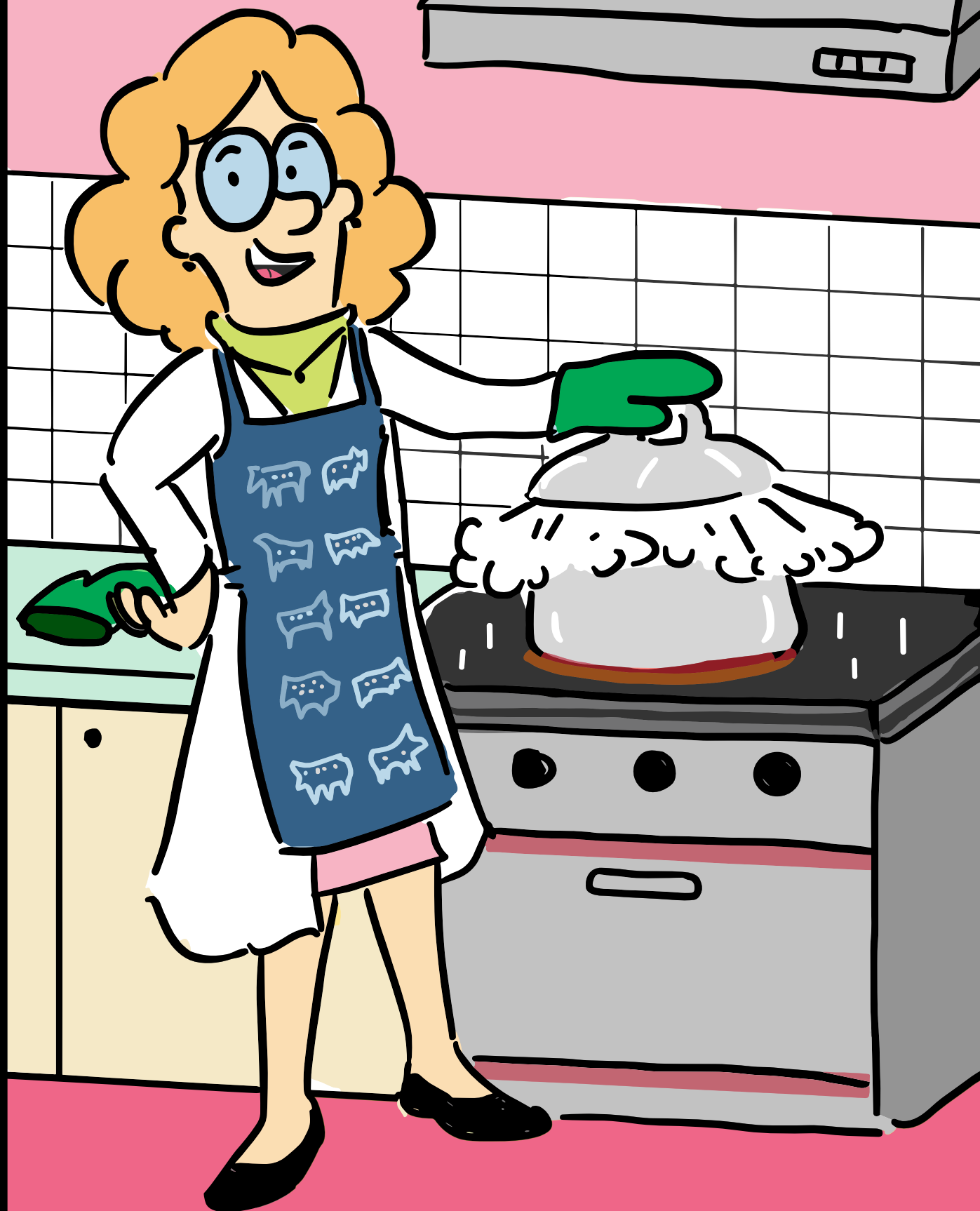
REFROIDIR ÉGALEMENT À L'EXTÉRIEUR

POUR LES BARBECUES, LES PIQUE-NIQUES OU LES FÊTES DANS LE JARDIN ; SI DES ALIMENTS QUI SE PÉRIMENT VITE DOIVENT RESTER LONGTEMPS DEHORS, ASSURE-TOI DE POUVOIR LES GARDER AU FRAIS.



CHAUFFER LA NOURRITURE

LES ALIMENTS CRUS D'ORIGINE ANIMALE DOIVENT ÊTRE BIEN CUITS ; TOUTES LES PARTIES DOIVENT ATTEINDRE AU MOINS 70 °C PENDANT 2 MINUTES.

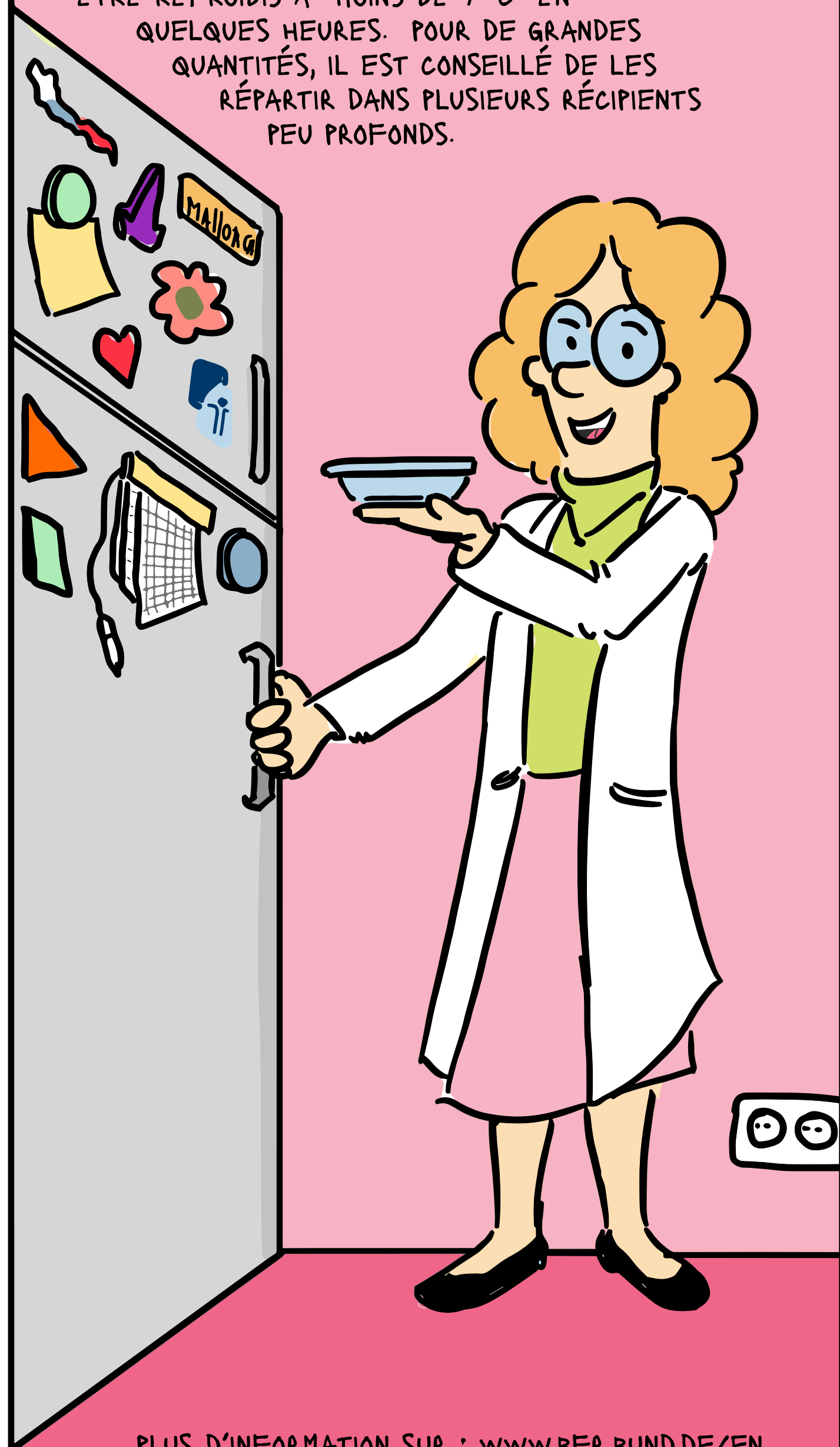


MAINTENIR LA NOURRITURE CHAUDE

LES PLATS CHAUDS DOIVENT ÊTRE GARDÉS À BONNE TEMPÉRATURE (AU MOINS 60 °C SUR TOUTES LES PARTIES DU PRODUIT) OU ...

REFROIDIR LA NOURRITURE

...POUR ÊTRE CONSERVÉS PLUS LONGTEMPS, ÊTRE REFROIDIS À MOINS DE 7 °C EN QUELQUES HEURES. POUR DE GRANDES QUANTITÉS, IL EST CONSEILLÉ DE LES RÉPARTIR DANS PLUSIEURS RÉCIPIENTS PEU PROFONDS.



PLUS D'INFORMATION SUR ; WWW.BFR.BUND.DE/EN

Cette version du texte est une traduction de l'original allemand, dont seule la version allemande fait foi.

Mentions légales

Éditeur :

German Federal Institute for Risk Assessment | BfR

Institut fédéral d'évaluation des risques | BfR

Max-Dohrn-Straße 8-10

10589 Berlin, Germany

T +49 30 18412-0

F +49 30 18412-99099

bfr@bfr.bund.de

bfr.bund.de/en

Établissement de droit public

Représenté par son président, le professeur Dr. Dr. Dr. h. c. Andreas Hensel

Autorité de contrôle : Ministère fédéral de l'Agriculture, de l'Alimentation et de l'Identité régionale (BMLEH)

Responsable au sens du droit de la presse : Dr. Suzan Fiack

N° de TVA : DE 165 893 448

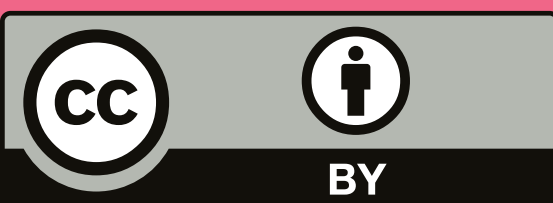
ISSN: 3053-9048 (Online) | 3053-9080 (Print)

DOI: 10.17590/20251110-093122-0

État : juillet 2025

À propos du BfR

L'Institut fédéral d'évaluation des risques (BfR) est un établissement scientifique indépendant relevant du ministère fédéral de l'Agriculture, de l'Alimentation et de l'Identité régionale (BMLEH). Il protège la santé des personnes de manière préventive, dans les domaines d'activité de la santé publique et de la santé publique vétérinaire. Le BfR conseille le gouvernement fédéral et les Länder sur des questions traitant de la sécurité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, de la sécurité chimique et de la sécurité des produits. Le BfR effectue des recherches propres sur des thèmes étroitement liés à ses missions d'évaluation.



**BfR | Identifying Risks –
Protecting Health**

