



Yersiniose

🕒 paru le 13/12/2019 • adapté au contexte belge francophone • dernière vérification de mise à jour le 23/11/2020

Un guide-patient est un outil réalisé pour vous aider à faire des choix pour votre santé. Il vous propose des informations basées sur la recherche scientifique. Il vous explique ce que vous pouvez faire pour améliorer votre santé ou ce que les professionnels peuvent vous proposer lors d'une consultation. Bonne lecture !

De quoi s'agit-il ?

La yersiniose est une infection du système digestif (système gastro-intestinal). Le symptôme principal est une diarrhée aiguë causée par une bactérie du groupe « Yersinia ». Les principales bactéries responsables sont Yersinia Enterocolitica et Yersinia Pseudotuberculosis.

La yersiniose est ce qu'on appelle une zoonose : cela signifie que la maladie est transmissible des animaux contaminés à l'homme. La contamination à l'homme est principalement due à l'ingestion de viande de porc contaminée, ce qu'on appelle une intoxication alimentaire. Le fait de boire de l'eau ou du lait contaminé(e) par Yersinia peut également causer une yersiniose.

En Belgique, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) contrôle la viande de porc pour y détecter la présence éventuelle de Yersinia. La procédure suivie lors de l'abattage des porcs est strictement contrôlée.

Quelle est sa fréquence ?

On rencontre des cas de yersiniose dans le monde entier, et plus fréquemment chez les enfants que chez les adultes. Jusqu'au milieu des années 1980, la maladie était assez courante dans le Nord-Ouest de l'Europe, donc aussi en Belgique et aux Pays-Bas. Les chiffres diminuent sans cesse depuis lors. C'est probablement liés aux meilleures conditions d'hygiène dans les abattoirs et à l'adaptation des habitudes alimentaires.

Il est difficile de mesurer la fréquence à laquelle la yersiniose survient précisément au sein de la population, de nombreux cas n'étant en effet jamais enregistrés. Entre 2012 et 2016, Y. enterocolitica a été responsable de 5789 cas enregistrés¹.

Comment la reconnaître ?

La yersiniose présente surtout les caractéristiques suivantes : maux de ventre aigus, fièvre et diarrhée sévère. Après la contamination par la bactérie Yersinia, il faut compter 24 à 48 heures avant de voir apparaître les premiers symptômes. Chez les enfants, la diarrhée est souvent sanguinolente et glaireuse. Les malades se plaignent souvent de douleurs dans le bas du ventre, ce qui fait penser aux symptômes d'une appendicite. Mais la douleur est généralement causée par une inflammation des ganglions dans cette région.

La yersiniose se caractérise par la réapparition possible des symptômes, même une fois l'infection guérie. Par exemple, une à trois semaines après l'inflammation intestinale, vous pouvez ressentir des symptômes articulaires, avoir une infection aux yeux ou développer une inflammation des reins, du pancréas et de la glande thyroïde. La peau peut présenter des gonflements rouges douloureux plusieurs jours voire quelques semaines après l'infection.

Comment le diagnostic est-il posé ?

Le médecin ne parviendra pas à diagnostiquer la maladie en se basant uniquement sur les symptômes. En cas d'infection aiguë, il peut envoyer un peu de selles au laboratoire pour y analyser la présence éventuelle de Yersinia. Il est aussi possible de faire une prise de sang pour y détecter spécifiquement Yersinia ; cet examen sera surtout pratiqué une fois la phase des diarrhées passée (par exemple en cas de problèmes articulaires).

Que peut faire votre médecin ?

Malgré les symptômes parfois très sévères, la maladie guérit en général d'elle-même. Si un traitement est prescrit, c'est juste pour aider à passer le cap en attendant que la maladie guérisse. Mais la diarrhée peut occasionner une déshydratation et de l'épuisement. Dans ce cas, vous serez envoyé à l'hôpital pour une perfusion. Dans certains cas très sérieux, le médecin peut prescrire des antibiotiques. Mais ils ne sont pas nécessaires pour les cas moins graves.

Que pouvez-vous faire ?

Cuisez bien les aliments (la viande). Ne mangez que de la viande de porc bien cuite. Gardez la viande de porc crue au frais (< 4° C) et ne la conservez pas trop longtemps au frigo. Faites bouillir l'eau qui n'a pas été traitée avant de la consommer. Lavez-vous soigneusement les mains après tout contact avec de la viande crue. Nettoyez aussi minutieusement la planche à découper pour éviter toute contamination.

Si vous avez la diarrhée, buvez beaucoup d'eau pour éviter la déshydratation. Si les diarrhées sont sanguinolentes ou glaireuses et que la personne est fiévreuse, il vaut mieux consulter le médecin généraliste.

En savoir plus ?

- [Hygiène des mains – Vous êtes en de bonnes mains – SPF Santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement](#)

Sources

- [Guide de pratique clinique étranger 'Yersiniose' \(2000\), mis à jour le 07.02.2017 et adapté au contexte belge le 05.09.2019 – ebpracticenet](#)
- ¹ ['De ziekte van Yersinia enterocolitica in België' – Sciensano](#)