

COMITÉ NATIONAL DE LA CONCHYLICULTURE	Eléments de langage sur les coquillages et <i>Vibrio vulnificus</i>	
	Note interne	Version du 09/07/2026

Propos introductifs

- Proposition d'éléments de langage destinés à un professionnel conchylicole (ostréiculteur, mytiliculteur, vendeur, etc.) pour répondre aux consommateurs
- Objectif : être rassurant sans minimiser le risque, en restant conforme aux connaissances scientifiques
- Cas du *Vibrio vulnificus* : adopter une communication à la fois transparente sur la gravité potentielle des formes sévères et rassurante sur leur rareté sans créer de fausses sécurités
- Eviter les formulations contre-productives ou scientifiques inexactes, exemples :
 - « Il n'y a aucun risque. »
 - « Les huîtres sont parfaitement sûres pour tout le monde. »
 - « Les vibrions sont dus à la pollution » (ils sont naturellement présents dans le milieu marin).

Questions / réponses

Vibrions

« J'ai entendu parler des vibrions. Qu'est-ce qu'un vibron ? »

Les vibrions sont des bactéries naturellement présentes dans le milieu marin, en particulier dans les eaux côtières et les estuaires. Leur présence n'est pas liée à une pollution ou à un défaut de qualité des coquillages : elles font partie de l'écosystème marin. Leur développement dépend notamment de la température de l'eau, de la salinité et d'autres paramètres naturels.

« Toutes les espèces de vibrions sont-elles dangereuses ? »

Non. Le genre *Vibrio* comprend de nombreuses espèces, naturellement présentes dans le milieu marin. Les contrôles officiels ciblent les espèces reconnues comme pathogènes pour l'Homme. D'autres espèces, réputées non pathogènes, peuvent être présentes sans représenter le même enjeu sanitaire.

« Pourquoi parle-t-on davantage des vibrions en été ? »

Les vibrions se développent davantage lorsque la température de l'eau augmente. C'est pourquoi le risque est plus élevé pendant les mois les plus chauds de l'année.

C'est pour cette raison que les professionnels portent une attention particulière au maintien des produits au froid dès la récolte et tout au long du transport et de la commercialisation.

« Les huîtres sont-elles dangereuses ? »

Non. Les huîtres sont des aliments dont la consommation est sûre pour la très grande majorité des consommateurs lorsqu'elles sont produites, transportées et conservées dans le respect des règles sanitaires. Comme tout aliment consommé cru, elles nécessitent toutefois des précautions particulières de production, de conservation et de consommation.

« Est-ce que tous les consommateurs sont concernés ? »

Pour la très grande majorité des personnes en bonne santé, les infections alimentaires dues aux vibrions se traduisent, lorsqu'elles surviennent, par une gastro-entérite généralement bénigne et de courte durée.

En revanche, certaines personnes présentent un risque plus élevé de développer une forme grave. Il s'agit notamment des personnes immunodéprimées ou avec des maladies chroniques. Pour elles, les autorités sanitaires recommandent d'éviter la consommation de coquillages crus.

Focus *Vibrio vulnificus*

Pourquoi entend-on parler de *Vibrio vulnificus* ?

Vibrio vulnificus est l'une des espèces de vibrions pouvant provoquer des infections chez l'Homme. Il fait l'objet d'une attention particulière car certaines infections peuvent être graves chez des personnes présentant des facteurs de risque médicaux importants.

Est-ce que *Vibrio vulnificus* peut être mortel ?

Oui, mais essentiellement chez des personnes particulièrement vulnérables, notamment celles atteintes d'une maladie chronique du foie, d'une immunodépression, d'un diabète, de certains cancers ou d'une surcharge en fer. Chez ces personnes, une infection peut exceptionnellement évoluer vers une septicémie grave.

Chez les personnes en bonne santé, les infections alimentaires sont beaucoup plus rares et se traduisent le plus souvent par une gastro-entérite bénigne.

Pour cette bactérie, la principale voie d'infection est le contact d'une plaie avec de l'eau de mer contaminée.

Ce risque est-il fréquent en France ?

Les infections alimentaires à *Vibrio vulnificus* sont exceptionnelles en France métropolitaine. Selon l'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses), aucun cas de transmission alimentaire n'y a été rapporté ; les cas recensés concernent principalement des contaminations par voie cutanée.

Peut-on attraper *Vibrio vulnificus* autrement qu'en mangeant des huîtres ?

Oui. Pour cette bactérie, la principale voie d'infection est le contact d'une plaie avec de l'eau de mer contaminée. La voie alimentaire est beaucoup plus rare.

Qui doit être particulièrement vigilant ?

Les autorités sanitaires recommandent aux personnes immunodéprimées ou avec des maladies chroniques d'éviter la consommation de coquillages crus.

Mesures mises en œuvre par la filière

« Est-ce que les professionnels prennent des précautions ? »

Oui. Toute la filière applique des règles strictes d'hygiène afin de limiter le développement des bactéries : réduction du temps entre la récolte et la réfrigération, maintien des coquillages à basse température (inférieure à 10°C), respect de la chaîne du froid et bonnes pratiques de manipulation.

« Est-ce qu'il suffit de bien conserver les huîtres ? »

La conservation est essentielle. Il est important de conserver les produits au froid jusqu'à leur consommation.

Pourquoi la chaîne du froid est-elle si importante ?

Le froid limite le développement des vibrions. C'est pourquoi la maîtrise de la température constitue l'une des principales mesures de prévention.

« Est-ce que les huîtres sont contrôlées pour les vibrions ? »

Oui. Les autorités sanitaires réalisent des contrôles officiels, notamment dans le cadre des plans de surveillance, de contrôles renforcés ou lors d'investigations faisant suite à une toxi-infection alimentaire. Les analyses sont réalisées par des laboratoires nationaux de référence selon des méthodes normalisées.

« Que se passe-t-il si un vibrio pathogène est détecté ? »

Lorsqu'un contrôle officiel met en évidence la présence d'un *Vibrio* pathogène, le lot est considéré comme non conforme. Il est immédiatement pris en charge selon une procédure réglementaire : il est retiré du marché et ne peut pas être commercialisé tel quel.

« Les produits contaminés peuvent-ils quand même être vendus ? »

Non, pas sous leur forme initiale. Selon les situations, les lots sont soit retirés du marché, soit orientés vers un traitement thermique assainissant lorsque la réglementation le permet et que des conditions très strictes sont remplies et validées par les autorités compétentes.

« Les professionnels attendent-ils qu'il y ait un problème pour agir ? »

Non. Les professionnels mettent en œuvre des mesures préventives au quotidien : maîtrise de la chaîne du froid, bonnes pratiques d'hygiène, réduction du délai entre la récolte et la réfrigération. Les contrôles officiels viennent compléter ces mesures de prévention.

« Comment les analyses sont-elles réalisées ? »

Les analyses sont effectuées selon une méthode normalisée internationale dans des laboratoires nationaux de référence spécialisés.

« Peut-on garantir qu'il n'y aura jamais de vibrions ? »

Les vibrions étant naturellement présents dans le milieu marin, il n'est pas possible de garantir leur absence permanente dans l'environnement. En revanche, toute la filière met en œuvre des mesures destinées à limiter leur développement et les autorités disposent de procédures de contrôle et de gestion lorsqu'un lot est détecté non conforme.

Conseils aux consommateurs

« Que conseillez-vous aux consommateurs ? »

Nous recommandons de conserver les coquillages au froid jusqu'à leur consommation, de respecter les règles d'hygiène en cuisine et d'éviter les contaminations croisées entre produits crus et aliments cuits. Pour les personnes présentant des facteurs de risque (maladie du foie, immunodépression, etc.), il est préférable de ne pas consommer de coquillages crus, conformément aux recommandations de l'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses).

La cuisson réduit-elle le risque ?

Oui. Les recommandations vis-à-vis des Vibrions concernent principalement les produits consommés crus ou insuffisamment cuits. La chaleur permet de réduire fortement la présence des vibrions.

Le changement climatique a-t-il un impact ?

Les connaissances scientifiques montrent que le réchauffement des eaux favorise le développement des vibrions. Cette évolution renforce l'importance des mesures de prévention déjà mises en œuvre par les professionnels et de la vigilance des autorités sanitaires.

Messages clés à retenir

- Les vibrions sont naturellement présents dans le milieu marin ; leur présence n'est pas synonyme de pollution.
- Le risque augmente lorsque la température de l'eau est élevée, d'où une vigilance renforcée en période estivale.
- La présence naturelle de vibrions dans le milieu marin est connue et fait l'objet de mesures de prévention à chaque étape de la filière : de la récolte jusqu'à la vente.
- A cette fin, la filière met en œuvre des mesures de maîtrise : hygiène, réfrigération rapide et respect de la chaîne du froid.
- Lorsqu'un contrôle officiel détecte un vibron pathogène, la réglementation prévoit des mesures immédiates : le lot est retiré du marché ou orienté vers un traitement assainissant validé. Cela constitue une barrière de sécurité supplémentaire pour le consommateur.
- Pour les personnes en bonne santé, les infections sont le plus souvent bénignes lorsqu'elles surviennent. De plus, la principale voie d'infection est le contact d'une plaie avec de l'eau de mer contaminée.
- Les personnes fragiles doivent suivre les recommandations des autorités sanitaires et éviter les coquillages crus.

Contacts

Si vous souhaitez plus d'informations, vous pouvez contacter le pôle communication du CNC : communication@cnc-france.com.