

# **Symposium international de bactériologie alimentaire**

**(Institut Pasteur, Lille, 10-14 Octobre 1954)**

par A. NÉVOT

---

Organisé par la 21<sup>e</sup> section de l'Association internationale des Sociétés de microbiologie, avec le concours du Comité international permanent de la Conserve, sous le haut patronage de M. le Ministre de l'Agriculture, de M. le Ministre de la Santé publique et de la Population, de l'Académie nationale de Médecine de France, de l'Académie vétérinaire de France, un Symposium international consacré à la bactériologie des semi-conserves de viandes s'est tenu à l'Institut Pasteur de Lille, du 10 au 14 octobre 1954.

Le Comité scientifique était présidé par le docteur INGRAM, chef du Département des recherches scientifiques et industrielles, à Cambridge; le docteur BURRIAX, chef de service à l'Institut Pasteur de Lille, assurait les lourdes fonctions de Secrétaire général de ce Comité (1).

Les exposés scientifiques ont débuté par une proposition de définition des semi-conserves soutenue par M. MAILLET, de la direction technique des établissements Olida, de Paris. Une courte discussion s'est engagée à ce sujet, mais, pour limiter le débat, il a été convenu que les travaux qui seraient exposés se rapporteraient presque exclusivement aux jambons en boîte qui constituent les semi-conserves les plus importantes, faisant l'objet d'échanges commerciaux de forts tonnages. Ces produits de charcuterie sont fréquemment la cause de litiges entre exportateurs et importateurs de différents pays, et ce fait justifie la priorité qui leur a été accordée.

De nombreuses communications savantes d'auteurs allemands, américains, anglais, australiens, français, hollandais ont été exposées durant les deux premières journées du Congrès. Elles ont eu pour objet :

— les bases thermiques pour la destruction des bactéries au cours de la fabrication des semi-conserves;

---

(1) L'Académie Vétérinaire y avait délégué, pour la représenter, son président M. FORGEOT.

— la diffusion de la chaleur dans les jambons en boîte;

— les facteurs intervenant sur le développement de *Cl. botulinum*, des *Clostridium* mésophiles et thermophiles, autres que les toxigènes, du *Staphylococcus aureus*, des *Bacillus*, des *Streptococci*, des *Salmonella* et autres *Entérobactériaceæ*, des *Lactobariaceæ*, des *Corynebacterium*, des *Pseudomonas*, des *Achromobacteriaceæ*..., dans les semi-conserves de viandes.

Tous les rapports présentés étaient de haute qualité bactériologique et leur publication constituera un précieux document sur la prévention des altérations dans les produits alimentaires fabriqués.

Les techniques de l'examen bactériologique des semi-conserves ont fait l'objet d'importants rapports durant le troisième jour du Symposium. Successivement, des auteurs anglais (docteur BETTY C. HOBBS), allemand (professeur RIEVEL), hollandais (docteur CLARENBURG) et français (M. J. PANTALÉON, docteurs BUTTIAUX et H. BEERENS) ont exposé leur conception à ce sujet.

Les auteurs des premières communications avaient présenté des études bactériologiques visant à la *prévention des altérations des semi-conserves*; les rapporteurs ci-dessus nommés ont abordé un problème un peu différent : celui de la *prévention des accidents chez les consommateurs*.

Commentant le rapport de M. PANTALÉON, le docteur NÉVOT a signalé que, depuis quinze ans, au Laboratoire départemental d'hygiène alimentaire des Services vétérinaires de Paris et du département de la Seine, le contrôle sanitaire des denrées alimentaires, à la consommation, est orienté beaucoup plus sur le résultat du métabolisme bactérien dans la denrée, notamment sur l'action de la flore bactérienne sur les matières protéiques (production de  $\text{SH}_2$ , d'indol, de bases aminées volatiles) que sur une identification rigoureuse des germes rencontrés; ceci bien entendu en dehors de quelques espèces nettement pathogènes comme *Cl. Botulinum* et les *Salmonella*.

L'établissement d'une liste de germes saprophytes à tolérer ou à proscrire dans une denrée s'avère très difficile. C'est la résultante de l'action d'associations microbiennes sur un produit alimentaire qu'il faut tenter de connaître pour savoir si, dans la denrée, il a pu se produire des substances nocives pour le consommateur.

Cette opinion s'est trouvée affirmée par les vives discussions qui ont suivi la présentation des rapports du dernier jour du Congrès sur l'établissement des normes bactériologiques pour

l'examen des semi-conserves de viandes. Des controverses animées sont nées à propos du rejet de jambons en boîte contenant telle ou telle espèce saprophyte et il n'a pas été possible de trouver une solution acceptable par les divers techniciens. Ces divergences d'opinions, orientées sous l'angle exclusivement bactériologique, étaient à prévoir. Elles s'atténueront vraisemblablement à la suite de nouvelles confrontations de spécialistes du contrôle bactériologique des denrées alimentaires à la consommation.

Il ne peut être question dans ce compte rendu sommaire d'étudier à fond les problèmes exposés à ce symposium ainsi que les commentaires qu'ils ont suscités. Ils feront l'objet d'un numéro spécial des *Annales de l'Institut Pasteur* de Lille, qui constituera un riche document sur la bactériologie des semi-conserves de viandes.

L'organisation de ce symposium a été des plus réussies et tous les congressistes français et étrangers gardent un excellent souvenir de l'accueil qu'ils ont reçu à l'Institut Pasteur de Lille. Au cours d'une réunion finale ils n'ont pas manqué de témoigner à son directeur : M. le professeur GERNEZ-RIEUX, leur vive reconnaissance pour toutes les facilités qui leur ont été accordées pour assister à ce Congrès et pour la grande cordialité qui a présidé à toutes les réunions.

---

---