Recherche du Norovirus dans les huîtres

16 janvier 2024

Depuis le début du mois de décembre, les autorités sanitaires multiplient les interdictions de vente d'huîtres sur la façade atlantique. En cause, le norovirus.



Depuis le début du mois de décembre, les autorités sanitaires multiplient les interdictions de vente d'huîtres sur la façade atlantique. En cause, le norovirus.

Le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée (LEAV), service du Département, est mobilisé pour répondre aux besoins des professionnels de la conchyliculture et des autorités sanitaires afin de prévenir les risques de gastro entérites et ainsi permettre dès que possible la reprise de la commercialisation des coquillages.

Comment se déroule la recherche des norovirus dans les huîtres ?

Agréé par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, le LEAV utilise la méthode PCR qualitative et quantitative permettant la détection, l'identification et la quantification des norovirus GI et GII.

- La recherche s’effectue sur 2 g de glandes digestives d’huîtres. Il faut au minimum 10 huîtres pour obtenir cette quantité (Nous vous conseillons donc d’en envoyer une douzaine au laboratoire afin d’assurer la qualité de l’analyse).
- Les coquillages doivent parvenir vivants au Laboratoire à une température comprise entre 0°C et 10°C en moins de 72h ou congelés à une température inférieure à -18°C, accompagnés d’un bon de commande des autorités ou d’une demande d’analyse en cas d’autocontrôles.
- L’analyse nécessite de préparer chaque coquillage individuellement au laboratoire, puis d’analyser le mélange des glandes digestives pour vérifier s’il contient – ou non – la signature génétique du Norovirus.
- L’ensemble de la préparation et analyse dure près de 7 heures.

Pour tout renseignement, contacter labo@vendee.fr