

# De bonnes bactéries pour conserver la viande

Par *admin*

Créé le 25/10/2005 - 23:00

## De bonnes bactéries pour conserver la viande

Mardi, 25/10/2005 - 22:00 [0 commentaire](#)

- [Diminuer la police](#)
- [Augmenter la police](#)
- [Imprimer](#)
- [Version PDF](#)

•

- [Tweeter](#)

•

•

0 avis :



[zoom](#)

Récemment, 26 cas d'intoxication dus à la consommation de steaks hachés ont été enregistrés dans le sud-ouest de la France. Les lots avaient été contaminés par la bactérie *Escherichia coli* lors de leur fabrication. Cette contamination aurait pu être évitée, expliquent des chercheurs de l'Inra, grâce à une autre bactérie présente dans la viande. Ils parient sur son utilisation industrielle au cours des prochaines années. « Notre étude ne pouvait pas tomber plus à pic », reconnaît à regret Monique Zagorec, de l'Inra (Institut national de recherche agronomique). Le laboratoire qu'elle dirige vient de publier une étude sur *Lactobacillus sakei*, une bactérie de la viande.

Ce micro-organisme a tout le profil d'une « bonne bactérie », susceptible d'empêcher la contamination de la viande par des bactéries pathogènes comme *Escherichia coli* qui avaient envahi les steaks vendus par les supermarchés Leclerc. A l'évidence, cette bactérie pourrait intéresser dans les années à venir tous les laboratoires qui rêvent de se lancer dans la lutte microbiologique pour la qualité des aliments, ce que l'on appelle en anglais la bioprotection.

Depuis longtemps, *L. sakei* est utilisé dans la fermentation des produits carnés comme le saucisson. Elle est massivement mise à contribution en Europe, tandis qu'en Amérique du Nord on fait appel à une de ses lointaines cousines. *L. sakei* sert aussi à la fermentation de poissons et même à la fabrication d'alcool (le saké japonais, d'où elle tire son nom). Pour faire le fameux saucisson sec, elle estensemencée à raison

de 10 millions de bactéries par gramme de viande, sous forme lyophilisée. Mais on s'est aperçu récemment que *L. sakei* avait aussi d'autres vertus : placée à de «faibles» concentrations (10 000 par gramme) sur un morceau de viande, elle peut protéger contre l'invasion des «mauvaises bactéries». Le séquençage du génome d'une souche isolée dans les années 70 sur un saucisson français a permis aux chercheurs de l'Inra d'analyser de façon systématique toutes les performances potentielles de *L. sakei*. En effet, il n'était pas question pour eux de mettre au point des bactéries OGM pour l'alimentation, compte tenu du rejet actuel de ce type de produits. *Lactobacillus sakei*, qui est une bactérie dominante de la viande, présente trois caractéristiques essentielles que le séquençage a permis de mettre en évidence.

D'abord, cette bactérie se développe parfaitement dans la chair animale, ce qui lui permet d'occuper le terrain au détriment des autres. Elle a en plus la particularité de résister au froid, au sel et à des variations de concentration d'oxygène, ce qui permet d'éviter la présence de bactéries qui ne peuvent pas se développer dans ces milieux. Enfin, et c'est fondamental, elle peut aussi tuer les autres bactéries.

[Figaro](#)

**Noter cet article :**

**Recommander cet article :**

- 
- [Tweeter](#)
- 
  
- **Nombre de consultations :** 205
- **Publié dans :** [Médecine](#)
- **Partager :**
  - [Facebook](#)
  - [Viadeo](#)
  - [Twitter](#)
  - [Wikio](#)

[Médecine](#)

---

URL source: <https://www.rtflash.fr/bonnes-bacteries-pour-conserver-viande/article>