

Communiqué de presse – 11 mai 2021

## Sécurité alimentaire et préparation de la viande : l'hygiène des mains des Européens au cœur de la prévention

Le lavage des mains est plus que jamais au cœur des campagnes de prévention du gouvernement, notamment pour lutter contre la Covid-19. Mais d'autres pathogènes profitent de notre manque de vigilance sur l'hygiène des mains, particulièrement des bactéries de la surface des viandes crues, comme le poulet. Des chercheurs d'INRAE et de l'École Supérieure d'Agricultures d'Angers, en collaboration avec le consortium de chercheurs européens du projet H2020 [Safeconsume](#), ont mené une étude sur le lavage des mains lors de la préparation à la maison d'un repas à base de poulet cru. Leurs résultats, parus le 9 mai 2021 dans *Food control*, soulignent un manque de connaissances des risques liés à la manipulation de viande crue au sein de la population en France. Ces travaux mettent en lumière des différences nettes entre les pays européens, montrant l'importance d'adapter les campagnes de prévention en fonction des pratiques et connaissances de chaque pays.

Se laver les mains, une tâche qui paraît simple mais qui montre des écarts lors de sa mise en application. Certains se lavent assidûment les mains 30 secondes avec du savon, d'autres les passent simplement sous l'eau, ou encore les essuient uniquement avec un torchon ou une serviette. La question du lavage des mains est particulièrement importante lors de la manipulation de viande crue, pour prévenir les infections alimentaires dues à des "contaminations croisées" à partir de bactéries pathogènes (*Campylobacter* et salmonelles notamment) présentes sur la viande crue. En effet, ces bactéries seront tuées par la cuisson de la viande, mais elles peuvent infecter le consommateur s'il porte par exemple ses mains à sa bouche après avoir manipulé la viande crue, ou s'il contamine avec ses mains souillées un aliment consommé cru (une salade par exemple).

### Les Européens se lavent-ils vraiment les mains ?

Des chercheurs d'INRAE et de l'École Supérieure d'Agricultures d'Angers, ont mené une étude dans le cadre du projet H2020 [Safeconsume](#) dans 5 pays européens (Portugal, France, Norvège, Angleterre, Roumanie) en observant 15 consommateurs par pays lors de l'élaboration d'un repas à partir de poulet cru et de salade et en interrogeant via internet un échantillon de 1889 citoyens européens. Leurs résultats montrent des différences très nettes entre les ressortissants de différents pays européens dans la manipulation du poulet et dans les pratiques du lavage des mains, bien que les déclarations de pratiques de lavage soient similaires entre pays, ce qui révèle un décalage entre les intentions et les pratiques. Ces différences sont associées à des disparités dans les aspects matériels (équipements des cuisines, format du poulet acheté, entier ou en filets), de savoir-faire (recettes de cuisine, lavage du poulet, usage ou non du savon) et de connaissances (risques microbiologiques liés à la viande crue, importance du savon). Les Anglais et les Norvégiens sont ici les bons élèves, puisqu'ils déclarent savoir que la manipulation du poulet cru peut rendre malade et par conséquent se lavent les mains avec du savon après l'avoir manipulé. Au sein des mauvais élèves, les Portugais, les Français et les Roumains, moins de 2 personnes sur 15 se sont lavé les mains avec du savon après la manipulation du poulet cru. Beaucoup d'entre eux ne semblent pas connaître l'importance du savon pour se laver les mains et se contentent de les passer sous l'eau. D'autres utilisent du savon, à différentes occasions au cours de la préparation du repas (notamment avant de commencer à cuisiner, après avoir touché la poubelle, leur téléphone, leur

animal domestique ou après s'être mouché !), mais pas après avoir manipulé le poulet cru car ils n'ont pas conscience des risques provenant du poulet cru. Une cuisine mal équipée, ou un savon peu accessible, sont aussi associés à l'absence de lavage des mains.

Ces résultats démontrent l'importance de prendre en compte l'ensemble des aspects, matériel, savoir-faire et connaissances, pour développer une stratégie de communication pour améliorer les pratiques de lavage des mains des consommateurs et limiter les infections alimentaires, qu'elles soient d'origine bactérienne ou virale.

### L'art et la manière de se laver les mains

Rappelons que pour lutter contre la transmission des virus et des bactéries il est nécessaire de se laver les mains à l'eau et au savon pendant 30 secondes. Plus d'informations sur [Santé Publique France](#)

### Une étude européenne sur le lavage des mains

Cette étude a été menée dans le cadre du projet H2020 Safeconsume (2017-2022, <https://safeconsume.eu/>), qui a pour objectif d'étudier et d'améliorer les pratiques des consommateurs en lien avec les risques de toxi-infections alimentaires. Elle associe les résultats d'une enquête en ligne à grande échelle menée en 2019 et des enquêtes anthropologiques réalisées en 2018 auprès de consommateurs, dans leurs pratiques d'achats et de préparation des aliments. Ce travail est le résultat d'une étroite collaboration entre microbiologistes, sociologues et anthropologues. Il a été réalisé avant la crise de la Covid 19, mais la question du lavage des mains prend depuis une résonance particulière.



Projet H2020 n° 727580

### Référence

Pierrine Didier, Christophe Nguyen-The, Lydia Martens, Mike Foden, Loredana Dumitrascu, Augustin Octavian Mihalache, Anca Ioana Nicolau, Silje Elisabeth Skuland, Monica Truninger, Luís Junqueira, Isabelle Maitre, **Washing hands and risk of cross-contamination during chicken preparation among domestic practitioners in five European countries**, Food Control, Volume 127, 2021, 108062, ISSN 0956-7135, <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108062>.

### Contact scientifique :

Christophe NGUYEN THE – christophe.nguyen-the@inrae.fr  
Unité de recherche « Sécurité et qualité des produits d'origine végétale » (SQPOV)  
Département scientifique MICA  
Centre INRAE Provence-Alpes-Côte d'Azur

### Contact presse :

Service de presse INRAE : 01 42 75 91 86 [presse@inrae.fr](mailto:presse@inrae.fr)

---

INRAE, l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, est un acteur majeur de la recherche et de l'innovation créé le 1er janvier 2020. Institut de recherche finalisé issu de la fusion entre l'Inra et Irstea, INRAE rassemble une communauté de 12 000 personnes, avec 268 unités de recherche, service et expérimentales implantées dans 18 centres sur toute la France. L'institut se positionne parmi les tout premiers organismes de recherche au monde en sciences agricoles et alimentaires, en sciences du végétal et de l'animal, et en écologie-environnement. Il est le premier organisme de recherche mondial spécialisé sur l'ensemble « agriculture-alimentation-environnement ». INRAE a pour ambition d'être un acteur clé des transitions nécessaires pour répondre aux grands enjeux mondiaux. Face à l'augmentation de la population, au changement climatique, à la raréfaction des ressources et au déclin de la biodiversité, l'institut construit des solutions pour des agricultures multi-performantes, une alimentation de qualité et une gestion durable des ressources et des écosystèmes.

## la science pour la vie, l'humain, la terre

Rejoignez-nous sur :



[www.inrae/presse](http://www.inrae/presse)