



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Bactéries pathogènes et organismes indicateurs dans la pâte d'herbes fraîches réfrigérée - Du 1er avril 2021 au 31 mars 2024

Microbiologie des aliments - Études ciblées - Rapport final



© Sa Majesté le Roi du chef du Canada, représenté par la ministre de la Santé, 2026.

No de catalogue : A104-683/2026F-PDF

ISBN : 978-0-660-97681-5

Also available in English.

Résumé

Dans le cadre d'une étude ciblée¹ menée sur 3 ans, du 1er avril 2021 au 31 mars 2024, 147 échantillons de pâtes d'herbes fraîches réfrigérées ont été analysés aux fins de détection de la présence des agents pathogènes *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*), *Salmonella* spp. et *E. coli* O157. Tous les échantillons ont également été analysés pour détecter la présence d'*E. coli* générique, qui est un indicateur des conditions hygiéniques et sanitaires générales de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la production au point de vente.

Tous les 147 échantillons analysés (100 %) ont donné des résultats satisfaisants. Les bactéries *L. monocytogenes*, *Salmonella* spp. et *E. coli* O157 n'ont été trouvées dans aucun des échantillons. *E. coli* générique à des concentrations élevées ($> 10^2$ nombre le plus probable [NPP]/g) n'a été détecté dans aucun échantillon.

Dans l'ensemble, les résultats de notre étude ciblée indiquent que les pâtes d'herbes fraîches réfrigérées qui sont vendues au Canada sont généralement sans danger pour la consommation. Cependant, comme c'est le cas pour tous les aliments, en particulier les aliments prêts-à-manger (PAM), de bonnes pratiques d'hygiène sont recommandées pour les producteurs, les détaillants et les consommateurs.

Pourquoi l'étude a été menée

L'étude a été menée pour générer des informations sur la qualité et la salubrité des pâtes d'herbes fraîches réfrigérées qui sont vendues au détail au Canada.

La pâte d'herbes est un mélange d'herbes fraîches mélangées à d'autres ingrédients comme de l'huile, de l'ail, des noix ou des épices pour former une pâte lisse et épaisse. Elle est couramment utilisée comme base pour les sauces, les vinaigrettes, les marinades ou les tartinades et peut également améliorer la saveur des soupes, des ragoûts et des viandes. La pâte d'herbes aide à intensifier les saveurs des herbes et facilite leur intégration dans divers plats.

L'utilisation de pâte aux herbes fraîches réfrigérée comme ingrédient culinaire a gagné en popularité, car il s'agit d'un moyen pratique et sain d'ajouter des nutriments et des saveurs aux aliments. En conséquence, une variété croissante de produits dans la catégorie des pâtes d'herbes fraîches réfrigérées est apparue sur le marché canadien de la vente au détail au cours des dernières années.

La contamination par des bactéries pathogènes peut survenir à n'importe quelle étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, dont la production primaire, la récolte, la transformation et/ou l'emballage. Par conséquent, si des agents pathogènes sont présents, il y

a un risque de maladies d'origine alimentaire, car les pâtes d'herbes fraîches réfrigérées sont des produits PAM.

Quand l'étude a été menée

L'étude a été menée sur une période de 3 ans, du 1er avril 2021 au 31 mars 2024.

Où les échantillons ont été prélevés

Les échantillons ont été prélevés dans des chaînes nationales de vente au détail et dans des épiceries locales ou régionales situées dans les 6 grandes villes canadiennes suivantes :

- Québec
- Montréal
- Ottawa
- Toronto
- Calgary
- Vancouver

Le nombre prévu d'échantillons à prélever dans chaque ville a été déterminé en fonction de la population de la province dans laquelle la ville est située par rapport à la population totale du Canada.

Nombre total et description des échantillons prélevés

En tout, 147 échantillons de pâtes d'herbes fraîches réfrigérées ont été prélevés. Un échantillon était constitué d'un ou de plusieurs emballages de formats de détail issus du même lot et pesant au moins 200 g.

Ce que l'on a recherché dans les échantillons

Tous les échantillons ont été analysés pour y détecter *L. monocytogenes*, *Salmonella* spp., *E. coli* O157 et *E. coli* générique. *L. monocytogenes*, *Salmonella* spp. et *E. coli* O157 sont des bactéries pathogènes, tandis qu'*E. coli* générique est un indicateur des conditions hygiéniques et sanitaires générales dans lesquelles les produits échantillonnés ont été produits, transformés, entreposés et transportés.

Méthodes utilisées pour analyser les échantillons

Les échantillons ont été analysés selon les méthodes du *Compendium de méthodes pour l'analyse microbiologique*² de Santé Canada qui convenaient à l'analyse des pâtes d'herbes fraîches réfrigérées.

Comment les échantillons ont été évalués

Les échantillons ont été évalués à l'aide de critères fondés sur les principes des documents suivants de Santé Canada : *Normes et lignes directrices de la direction générale des produits de santé et des aliments (DGPSA) sur l'innocuité microbiologique des aliments – sommaire explicatif*³, paragraphe 4(1) de la *Loi sur les aliments et drogues*⁴ et *Politique sur la présence de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à manger*⁵.

Tableau 1 - Critères d'évaluation

Bactérie	Satisfaisant	Investigatif	Insatisfaisant
<i>L. monocytogenes</i>	Non détecté / 25 g	Sans objet (catégorie 1 ^a) Détecté et $\leq 10^2$ unités formant colonies [UFC]/g (catégorie 2 ^a)	Détecté / 25 g (catégorie 1 ^a) > 10^2 UFC/g (catégorie 2 ^a)
<i>Salmonella</i> spp.	Non détecté / 25 g	Sans objet	Détecté / 25 g
<i>E. coli</i> O157	Non détecté / 25 g	Sans objet	Détecté / 25 g
<i>E. coli</i> générique	$\leq 10^2$ NPP/g	> 10^2 et $\leq 10^3$ NPP/g	> 10^3 NPP/g

Au moment de la rédaction du présent rapport, il n'existait pas de lignes directrices établies au Canada relativement à la présence de *Salmonella* spp., d'*E. coli* O157 ou d'organismes indicateurs dans les pâtes d'herbes fraîches réfrigérées.

Comme les bactéries *Salmonella* spp. et *E. coli* O157 sont pathogènes pour l'humain, la présence de l'un ou l'autre de ces organismes pourrait être considérée comme une infraction à l'alinéa 4(1)a) de la *Loi sur les aliments et drogues*⁴ et donne lieu à une évaluation insatisfaisante.

Contrairement aux bactéries pathogènes, la plupart des souches d'*E. coli* générique sont sans danger. *E. coli* générique est considéré comme un organisme indicateur, car les concentrations trouvées dans un produit alimentaire servent à évaluer les conditions sanitaires générales de la chaîne de production alimentaire, depuis la production jusqu'au point de vente. Sa présence est tolérée dans une certaine mesure, mais les concentrations élevées ont été jugées

^a Le pH et l'activité de l'eau de l'échantillon ont été utilisés pour déterminer la catégorie de produit.

« investigatif », ce qui peut donner lieu à des mesures de suivi. Les concentrations élevées d'*E. coli* générique ont été jugées insatisfaisantes, car elles peuvent indiquer un relâchement des mesures sanitaires et, par conséquent, justifier des mesures de suivi.

Résultats de l'étude

Tous les échantillons (100 %) analysés ont donné des résultats satisfaisants. Les bactéries *L. monocytogenes*, *Salmonella* spp. et *E. coli* O157 n'ont été trouvées dans aucun des échantillons. *E. coli* générique à des concentrations élevées ($> 10^2$ NPP/g) n'a été détecté dans aucun échantillon.

Tableau 2 – Évaluation des résultats de l'analyse

Analyses bactériologiques	Nombre d'échantillons analysés	Satisfaisant	Investigatif	Insatisfaisant
<i>L. monocytogenes</i>	147	147	0	0
<i>Salmonella</i> spp.	147	147	Sans objet	0
<i>E. coli</i> O157	147	147	Sans objet	0
<i>E. coli</i> générique	147	147	0	0

Les résultats de l'étude sont également présentés selon la méthode de production (tableau 3), le pays d'origine (tableau 4) et le type de produit (tableau 5).

Tableau 3 – Évaluation des résultats selon la méthode de production

Méthode de production	Nombre d'échantillons analysés (%)	Satisfaisant
Conventionnelle	110 (74,8)	110
Biologique	37 (25,2)	37
Total	147 (100)	147

Tableau 4 – Évaluation des résultats selon le pays d'origine

Pays d'origine	Nombre d'échantillons analysés (%)	Satisfaisant
Australie	66 (44,9)	66
Inconnue ^b (préparé au Canada à partir d'ingrédients canadiens et importés)	67 (45,6)	67
Inconnue ^b (préparé au Canada)	14 (9,5)	14
Total	147 (100)	147

^b Le pays d'origine n'a pu être déterminé à partir de l'étiquette du produit ou de l'information disponible.

Tableau 5 – Évaluation des résultats selon le type de produit

Type de produit	Nombre d'échantillons analysés (%)	Satisfaisant
Basilic	54 (36,7)	54
Coriandre	43 (29,3)	43
Aneth	26 (17,7)	26
Mélange italien	21 (14,3)	21
Mélange d'herbes	1 (0,7)	1
Persil	1 (0,7)	1
Mélange thaïlandais	1 (0,7)	1
Total	147 (100)	147

Ce que les résultats de l'étude signifient

Au moment de la rédaction du présent rapport, aucune étude publiée antérieurement sur la qualité microbiologique ou l'innocuité des pâtes d'herbes fraîches réfrigérées n'a été trouvée.

Dans l'ensemble, les résultats de notre étude ciblée indiquent que les pâtes d'herbes fraîches réfrigérées qui sont vendues au Canada sont généralement sans danger pour la consommation. Cependant, comme c'est le cas pour tous les aliments, en particulier pour les aliments PAM, de bonnes pratiques d'hygiène sont recommandées pour les producteurs, les détaillants et les consommateurs.

Que fait-on des résultats de l'étude

Tous les résultats servent à :

- orienter les décisions relatives à la gestion des risques;
- soutenir la conception et la refonte de programmes.

Où accéder aux données de l'étude

Les données seront accessibles sur le [Portail du gouvernement ouvert](#).

Références

1. Agence canadienne d'inspection des aliments, [Microbiologie alimentaires](#).
2. Santé Canada, [Compendium de méthodes](#). 2011.
3. Santé Canada, [Normes et lignes directrices de la Direction générale des produits de santé et des aliments \(DGPSA\) sur l'innocuité microbiologique des aliments – Sommaire explicatif](#). 2008.
4. Santé Canada, [Loi sur les aliments et drogues, LRC 1985, ch F-27](#). 1985.
5. Santé Canada, [Politique sur la présence de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à manger](#). 2011.