Agence canadienne d'inspection des aliments
Canadian Food Inspection Agency

Salmonella dans les graines de pavot entières importées - Du 1er avril 2023 au 31 mars 2025

Microbiologie des aliments - Études ciblées - Rapport final



Canada

Also available in English under the title:
Salmonella in Imported Whole Poppy Seeds - April 1, 2023, to March 31, 2025

Publié par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)
1400, chemin Merivale
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9
inspection.canada.ca

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

Date de publication : juin 2026

Nº de catalogue : A104-720/2026F-PDF
ISBN : 978-0-662-42458-1

Ce document est disponible en médias substituts sur demande.

Résumé

Dans le cadre d'une étude ciblée[1] menée sur 2 ans, du 1er avril 2023 au 31 mars 2025, 108 échantillons de graines de pavot entières ont été analysés aux fins de détection des agents pathogènes du genre *Salmonella*.

Les 108 échantillons analysés (100 %) ont été jugés satisfaisants. Aucun échantillon ne contenait de *Salmonella* spp.

Dans l'ensemble, les résultats de notre étude indiquent que les graines de pavot entières vendues au Canada sont généralement sans danger pour la consommation. Néanmoins, comme dans le cas de tous les aliments, et en particulier ceux qui peuvent être consommés sans autre préparation, l'observation de bonnes pratiques d'hygiène est recommandée aux producteurs, aux détaillants et aux consommateurs.

Pourquoi l'étude a été menée

L'étude visait à générer des informations sur la salubrité des graines de pavot entières importées qui sont vendues au détail au Canada. Les graines de pavot sont populaires auprès des Canadiens, car elles constituent un ingrédient polyvalent qui ajoute saveur et texture à une variété d'aliments. Par exemple, les graines de pavot peuvent être utilisées comme garniture ou ingrédient dans des aliments prêts-à-manger (PAM), comme des produits de boulangerie, des salades ou des vinaigrettes. Elles sont également populaires en raison de leur valeur nutritive et de leurs présumés bienfaits pour la santé[2], comme l'amélioration de la santé cardiaque, la réduction de la tension artérielle, l'augmentation du niveau d'énergie, l'amélioration de la digestion, et l'atténuation du stress.

La production des graines de pavot comprend leur culture, leur récolte, leur séchage, leur extraction, leur nettoyage, et leur emballage. Les graines de pavot ont une longue durée de conservation, qui peut être de plusieurs années.

Malheureusement, les graines de pavot ont déjà été associées à des rappels liés à la salubrité des aliments[3,4,5]. La contamination par des bactéries pathogènes peut survenir à n'importe quelle étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, dont la production, la récolte, la transformation, l'emballage, la distribution, la vente, et/ou pendant la préparation en vue de la consommation. Par conséquent, si des agents pathogènes sont présents, il y a un risque de maladies d'origine alimentaire, car les graines de pavot peuvent être consommées sans autre préparation.

Quand l'étude a été menée

L'étude a été menée sur une période de 2 ans, du 1er avril 2023 au 31 mars 2025.

Où les échantillons ont été prélevés

Des 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 était déterminé en fonction du rapport entre la population de la province dans laquelle la ville était située par rapport à la population totale du Canada.

Nombre total et description des échantillons prélevés

Au total, 108 échantillons de graines de pavot entières importées ont été prélevés au cours de la période d'étude de 2 ans. Tous les échantillons prélevés étaient préemballés. Un échantillon était constitué d'une ou de plusieurs unités de vente au détail du même lot qui pesaient au moins 150 g.

Ce que l'on a recherché dans les échantillons

Tous les échantillons ont été soumis à des analyses de dépistage des bactéries pathogènes du genre *Salmonella*.

Méthodes utilisées pour analyser les échantillons

Les échantillons ont été analysés selon les méthodes du *Compendium de méthodes pour l'analyse microbiologique des aliments*[6] de Santé Canada qui convenaient à l'analyse des graines de pavot.

Comment les échantillons ont été évalués

Les échantillons ont été évalués à l'aide de critères fondés sur les principes énoncés dans le document suivant 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*[7].

Tableau 1 - Critères d'évaluation

Bactérie	Satisfaisant	Insatisfaisant
Salmonella spp.	Non détecté dans 25 g	Détecté dans 25 g

Résultats de l'étude

Les 108 échantillons analysés (100 %) ont été jugés satisfaisants. Les *Salmonella* spp. n'ont donc été détectés dans aucun des échantillons.

Tableau 2 - Évaluation des résultats de l'analyse

Analyse microbiologique	Nombre d'échantillons analysés	Satisfaisant	Insatisfaisant
Salmonella spp.	108	108	0

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

Tableau 3 – Nombre d'échantillons analysés par pays d'origine

Pays d'origine	Nombre d'échantillons analysés (%)
Australie	6 (5,6)
Inde	35 (32,4)
Pays-Bas	1 (0,9)
Turquie	9 (8,3)
Inconnu[a] (emballé au Canada)	7 (6,5)
Inconnu[a]	50 (46,3)
Total	**108 (100,0)**

Tableau 4 – Nombre d'échantillons analysés par méthode de production

Méthode de production	Nombre d'échantillons analysés (%)
Conventionnelle	106 (98,1)
Biologique	2 (1,9)
Total	**108 (100,0)**

Ce que les résultats de l'étude signifient

Dans le cadre d'une étude antérieure[8] menée au Royaume-Uni, des graines séchées comestibles (y compris des graines de pavot) provenant du commerce de détail ont été échantillonnées et soumises à des analyses de dépistage des *Salmonella* spp. et de l'*E. coli* générique. Les résultats de l'étude menée au Royaume-Uni étaient semblables à ceux de la présente étude, les *Salmonella* spp. n'ayant été détectés dans aucun des 202 échantillons analysés.

Dans l'ensemble, les résultats de notre étude indiquent que les graines de pavot entières importées vendues au Canada sont généralement sans danger pour la consommation. Toutefois, comme dans le cas de tous les aliments, et en particulier ceux qui peuvent être consommés sans autre préparation,

[a]Le pays d'origine n'a pu être déterminé à partir de l'étiquette du produit ou des informations disponibles sur l'échantillon.

l’observation de bonnes pratiques d’hygiène est recommandée aux producteurs, aux détaillants et aux 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 des 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, Chimie et microbiologie alimentaires.
2. Muhammad, A. *et al.*, Review on physicochemical, medicinal and nutraceutical properties of poppy seeds: a potential functional food ingredient. (en anglais seulement), 2021.
3. Agence canadienne d'inspection des aliments, Rappel de diverses graines de pavot en raison de la bactérie Salmonella. 2022**.**
4. Agence canadienne d'inspection des aliments, Rappel de certain « Organic Blue Poppy Seeds » en raison de la présence de Salmonella. 2022.
5. Agence canadienne d'inspection des aliments, Rappel de certaines graines de pavot biologiques en raison de la bactérie Salmonella. 2022.
6. Santé Canada. Compendium de méthodes. 2023.
7. 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.
8. Willis, C. *et al.*, Assessment of the microbiological safety of edible dried seeds from retail premises in the United Kingdom with a focus on *Salmonella* spp. (en anglais seulement), Food Microbiology, volume 26, numéro 8, pages 847-852, 2009.