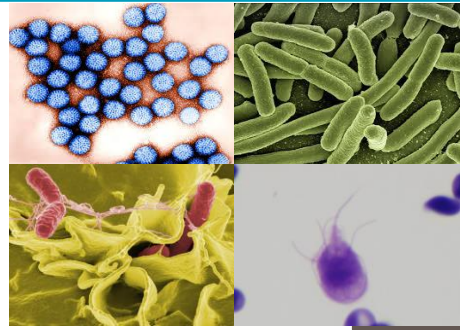




LES GASTRO-ENTÉRITES AIGUES



DEFINITION

Chaque année, les épidémies de gastro-entérites touchent des milliers de personnes en France.

La gastro-entérite est une infection du système digestif. Elle peut causer des nausées, vomissements, douleurs abdominales et diarrhées.

Les personnes les plus à risque sont :

- Les **jeunes enfants** (de 6 mois à 3 ans) parce que leur système immunitaire est immature et qu'ils portent tout à leur bouche.
- Les **personnes âgées**, parce que leur système immunitaire s'affaiblit avec l'âge.
- Les **insuffisants et transplantés rénaux**, les **immunodéprimés** et les **patients traités par immunosuppresseurs ou corticoïdes**

LES CAUSES

Les causes sont multiples, il peut s'agir de virus, bactéries ou parasites qui se transmettent principalement par les mains mal lavées, l'eau et les aliments contaminés.

Les virus

Les gastro-entérites virales sont les plus fréquentes.

Les virus en cause peuvent appartenir à la famille des **rotavirus**, adénovirus ou norovirus principalement.

Les bactéries

Les gastro-entérites peuvent aussi être bactériennes.

Les bactéries les plus fréquentes sont **Campylobacter**, **Salmonella**, **Shigella** et **Yersinia**.

En cas de voyage à l'étranger récent, d'autres bactéries peuvent également être impliquées, notamment **E. coli entéro-toxinogène** responsable de la « turista ».

Certaines diarrhées peuvent être provoquées par **Clostridium difficile**, notamment après l'utilisation prolongée d'antibiotiques.

Les parasites

En France on retrouve essentiellement **Giardia intestinalis**.

Au retour de voyage à l'étranger des amibes et d'autres parasites peuvent être retrouvés.



QUELS SONT LES SYMPTOMES ?

SYMPTOMES

- 1 - Diarrhée
 - 2 - Crampes abdominales
 - 3 - Nausées et vomissements
 - 4 - Selles glaireuses ou/et sanglantes
- sont fortement évocateurs



QUELS SONT LES MODES DE CONTAMINATION ?

- Contamination interhumaine par les mains sales ou par un objet contaminé
- Contamination par défaut d'hygiène
- Contamination alimentaire = **intoxication alimentaire** (gastro-entérites bactériennes). Viande de porc ou de volaille insuffisamment cuite (*Campylobacter*/barbecue), œufs (*Salmonelles*), crustacés, fruits et légumes mal lavés... Y penser si plusieurs personnes ont les mêmes symptômes.

COMMENT DIAGNOSTIQUER ?

L'examen de référence est l'analyse de selles par un examen bactériologique et/ou parasitologique et/ou virologique. Il faut transmettre à votre laboratoire des selles fraîchement émises.

Tous les renseignements tels que : la prise d'antibiotiques éventuelle, les symptômes et leur durée, un voyage à l'étranger, le nombre de personnes ayant les mêmes symptômes après un repas ensemble... nous seront **indispensables** pour le **diagnostic**.

QUEL TRAITEMENT ?

En fonction des résultats, rapprochez-vous de votre médecin.



Le traitement d'une diarrhée infectieuse dépend de la cause et de l'intensité des signes. Nous vous rappelons que les antibiotiques sont inutiles pour les gastro-entérites virales et pas toujours nécessaires pour les gastro-entérites bactériennes.

En **cas de signes de gravité** (fièvre très élevée, déshydratation importante...), de syndrome dysentérique (émission de glaires, pus, sang), de persistance des diarrhées au-delà de 5 jours ou de toxi-infection alimentaire collective, **une consultation médicale est nécessaire**.

Il est important d'éviter la déshydratation causée par la diarrhée en buvant suffisamment (bouillon, tisane...). Il peut être conseillé d'utiliser une solution de réhydratation orale (SRO) en particulier pour les jeunes enfants. Un régime pauvre en résidus, bien salé et sans produit laitier est recommandé.

COMMENT LES PRÉVENIR ?

La prévention repose sur l'hygiène. Se laver les mains à l'eau et au savon (avant de manger, de préparer les repas, après être allé aux toilettes...).

L'utilisation de gels ou solutions hydro-alcooliques en période épidémique est fortement recommandée. Renforcer les mesures d'hygiène avec les personnes malades.

Consommer la viande bien cuite, notamment porc et volaille. Bien nettoyer les plats ayant contenu de la viande crue avant d'y remettre la viande cuite