

Zeitschrift: Technique agricole Suisse
Herausgeber: Technique agricole Suisse
Band: 80 (2018)
Heft: 6-7

Rubrik: L'eau : un facteur de risque

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

L'eau, un facteur de risque

D'un point de vue microbiologique, l'eau d'irrigation et l'eau destinée au nettoyage de produits traités, comme les salades à couper lavées et emballées, doivent être de bonne qualité pour que la consommation de ces aliments ne présente pas de risques.

Ruedi Hunger

La salade peut être contaminée par des microbes provenant de l'eau irriguée pendant sa culture ou de l'eau de lavage servant au traitement. Les maladies humaines dues à la consommation de produits frais chargés de pathogènes légitiment les valeurs scientifiques de référence, élaborées par Agroscope. Les analyses de risques sont en rapport avec ces valeurs. Dans le contexte de l'eau d'irrigation, il n'est donc pas dénué de tout fondement de parler d'un certain facteur de risque ou, pour le formuler autrement, d'un risque subsistant. Différentes souches de salmonelles et de listéria font partie des agents pathogènes bactériens. En provenance de sources environnementales, elles passent sur les salades qu'elles peuvent contaminer.

Minimisation des risques

Grâce à des mesures préventives, le producteur de légumes peut réduire à un minimum le risque de bactéries pathogènes en tenant compte de deux points :

- Aucun amas, ni stockage ou dispersion de fumier, de lisier et de substrats de fermentation ne doivent se trouver aux alentours des cultures de légumes. On peut utiliser des engrais organiques avant la plantation et après la récolte. Toutefois, il faut tenir compte des particularités de l'engrais et de son aptitude à la culture des légumes, du moment et de la forme de son épandage ainsi que de l'intervalle de temps par rapport à la culture suivante.



Normalement, l'eau provenant d'une source d'approvisionnement propre ne présente aucun risque pour les cultures de légumes.

Photo: ldd

Tableau 1 : évaluation générale des eaux d'irrigation

Origine de l'eau	Évaluation générale de cette origine
Eau potable	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation universelle, adaptée à toutes les situations • Nettoyage final inclus
Nappe phréatique	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité microbiologique le plus souvent bonne à très bonne • Risque de contamination du puits
Réservoir d'eau	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité globalement suffisante • Risque de possibles contaminations locales
Cours et plans d'eau	<ul style="list-style-type: none"> • Grandes différences de paramètres biologiques selon les saisons et les cours d'eau • Risque de contamination élevé

Source : Agroscope, fiche technique N° 61 / 2017 (n'existe encore qu'en allemand)

Tableau 2 : fréquence d'échantillonnage recommandée selon l'origine de l'eau

Eaux	Paramètres	Fréquence	Moment
Nappe phréatique	E. coli, entérocoques	Tous les 3 ans	Juillet
Eau de pluie et de réservoirs de drainage, étangs	E. coli, entérocoques	1x par an	Juillet
Eaux courantes, canaux	E. coli, entérocoques	2x par an	Mai, juillet

- On doit utiliser rigoureusement de l'eau adaptée pour l'irrigation et de l'eau potable pour le lavage de la salade récoltée.

Ressources en eau pour l'irrigation

Les quantités de précipitations varient fortement selon les régions et les années. Une culture de légumes de grande qualité non irriguée est inconcevable de nos jours. Le tableau 1 ci-dessus indique la provenance de l'eau d'irrigation et en propose une évaluation globale.

Période précédant la récolte

L'eau d'irrigation doit être analysée à la fréquence spécifiée dans le tableau 2. Le prélèvement et le transport vers le laboratoire sont à effectuer de manière appropriée. Il faut prélever l'eau à différents endroits d'un plan ou d'un cours d'eau. Dans l'intérêt de la prévention de la santé du consommateur, l'analyse microbiologique du produit récolté est tout aussi importante que celle de l'eau d'irrigation. Si les valeurs indicatives de l'eau d'irrigation sont dépassées (selon DIN 19650), il faut renouveler l'analyse de l'eau et de la salade dans un délai de quatre semaines. Si les valeurs sont nettement plus élevées,

il faut observer une période d'attente de deux semaines avant la récolte.

Parmi les mesures générales d'hygiène, on doit laver la salade récoltée dans l'exploitation avec de l'eau potable et la chaîne du froid est à respecter strictement. Le personnel doit être sensibilisé aux questions d'hygiène dans les travaux des champs, le transport et le stockage. Pendant cette dernière opération, les tuyaux de conduite d'eau ne doivent pas être en contact avec le sol. Les tuyaux à fond doivent être rincés soigneusement avant la mise en service.

Conclusion

L'eau d'irrigation n'entraîne pas automatiquement des niveaux élevés de bactéries dans le produit récolté. Mais le lavage avec de l'eau potable de qualité après la récolte a une importance cruciale. Il est obligatoire quand on utilise de l'eau d'irrigation contenant de grandes quantités de bactéries. Le refroidissement pendant le transport, la vente et le stockage est tout aussi essentiel pour garantir un nombre réduit de germes sur le produit.

Source : Agroscope, fiche technique n° 61 / 2017 (n'existe encore qu'en allemand)