



HUILE À L'AIL

Enjeu

L'huile à l'ail est un aliment maison très populaire qui peut causer des problèmes de santé graves si elle n'est pas bien conservée. Si vous préparez et utilisez de l'huile à l'ail à la maison, vous pouvez prendre des mesures pour protéger votre famille contre les risques d'intoxication alimentaire.

Contexte

L'huile à l'ail est un mélange d'huile végétale et d'ail entier, coupé ou haché. Lorsque vous préparez ce condiment et l'utilisez immédiatement, il ne présente aucun danger. Il est également sûr si vous le conservez toujours au réfrigérateur et l'utilisez au cours de la semaine suivante.

Les problèmes apparaissent lorsque vous conservez l'huile à l'ail maison à la température de la pièce ou au réfrigérateur trop longtemps. Cela peut entraîner la contamination du produit par les spores de la bactérie qui cause le botulisme.

Lien entre l'huile à l'ail maison et le botulisme

Les spores de la bactérie qui cause le botulisme – le *Clostridium botulinum* – sont répandues dans la nature, mais elles causent rarement des problèmes parce qu'elles ne peuvent se développer si elles sont exposées à l'oxygène et, si

elles ne se développent pas, elles ne peuvent produire les toxines qui nous rendent malades.

Cependant, quand de l'ail qui contient ces bactéries est recouvert d'huile, il n'y a pas d'oxygène. Cela signifie que les conditions sont idéales pour les spores qui peuvent alors se développer et produire des toxines. Il est possible de ralentir la croissance des bactéries (et la production de toxines) en mettant le produit au réfrigérateur, mais cela peut ne pas être suffisant pour empêcher la détérioration du produit.

Le pire, c'est qu'il n'y aura pas de signes évidents qui vous indiquent que l'huile à l'ail s'est détériorée. Vous ne serez pas en mesure de dire si elle est dangereuse parce que l'apparence, l'odeur et le goût du produit n'auront pas changé.

Si vous mangez de l'huile à l'ail qui contient les toxines, vous pouvez attraper le botulisme, une intoxication alimentaire potentiellement mortelle qui peut causer les symptômes suivants :

- étourdissements;
- vision floue ou double;
- difficulté à avaler, à respirer et à parler;
- paralysie qui empire avec le temps.

Huile à l'ail commerciale

Les produits commerciaux d'huile à l'ail ont été associés à deux poussées de botulisme; une à Vancouver en 1985 et l'autre à New York en 1989.

Dans les deux cas, des personnes ont été gravement malades après avoir mangé des aliments préparés avec de l'huile à l'ail sans agent de conservation qui n'avait pas été conservée à la bonne température.

Depuis lors, les entreprises commerciales qui fabriquent ces produits ont adopté de meilleures techniques de conservation afin de faire en sorte que les produits ne contiennent pas les toxines qui causent le botulisme.

Vérifiez l'étiquette des produits commerciaux d'huile à l'ail. Si la liste des ingrédients comprend des acides ou du sel, cela signifie que le produit contient des agents de conservation. Vous n'avez pas à craindre une intoxication alimentaire à condition de respecter les instructions sur la conservation du produit.

Initiatives de Santé Canada

Santé Canada continue de travailler en étroite collaboration avec l'industrie alimentaire pour s'assurer que les huiles à l'ail commerciales sont sûres. De plus, Santé Canada aide à renseigner les consommateurs sur les façons de s'assurer que les huiles à l'ail maison sont aussi sans danger.

Si vous préparez de l'huile à l'ail à la maison

Vous pouvez protéger la santé de votre famille et réduire les risques d'intoxication alimentaire en suivant les règles ci-dessous :

- préparez l'huile à l'ail fraîche et utilisez-la immédiatement;
- il est préférable de jeter tout reste d'huile à l'ail; si vous décidez de la conserver, mettez-la au réfrigérateur immédiatement et utilisez-la au cours de la même semaine;
- ne conservez jamais l'huile à l'ail à la température de la pièce; jetez tout reste d'huile à l'ail qui est au réfrigérateur depuis plus d'une semaine.

Pour en savoir plus

Pour obtenir des conseils sur la préparation des huiles aromatisées, procurez-vous la publication intitulée «Put a Lid on It» (E. Topp, M. Howard, McMillan, Canada, 1977).

Pour obtenir d'autres renseignements sur la sûreté de tout produit alimentaire, communiquez avec le bureau de Santé Canada le plus proche.

Santé Canada: programme des aliments

http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/f_index.html

l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Siège social

59, promenade Camelot
Ottawa (Ontario)

K1A 0Y9

Télé : (613) 225-2342

Télec : (613) 228-6601

1-800-442-2342

<http://www.inspection.gc.ca/francais/tocf.shtml>