



bioMérieux lance une technologie révolutionnaire de détection de *Salmonella* pour améliorer la sécurité alimentaire

La technologie VIDAS® UP de protéine recombinante de phage apporte une spécificité et une sensibilité remarquables pour une analyse rapide et fiable

Marcy l'Étoile, France – 22 juin 2011 — bioMérieux, acteur mondial du diagnostic *in vitro*, a annoncé aujourd'hui le lancement d'un nouveau test innovant pour la sécurité alimentaire, VIDAS® UP *Salmonella* (SPT). Cette nouvelle solution repose sur des protéines recombinantes de bactériophages (phages) qui présentent une spécificité et une sensibilité exceptionnelles pour la capture et la détection ciblées des bactéries *Salmonella* dans des échantillons alimentaires et des échantillons de l'environnement. Elle enrichit ainsi la gamme qui utilise la technologie des protéines de phage et qui comprend déjà le test VIDAS *E. coli* O157 (incluant H7) mis au point pour détecter *Escherichia coli* O157:H7.

Salmonella est une bactérie qui provoque l'une des infections intestinales les plus fréquentes dans le monde, la salmonellose. D'après un rapport des CDC* américains paru en 2011, cette bactérie est la cause de plus d'un million de cas d'intoxications alimentaires chaque année aux Etats-Unis, parmi lesquelles environ 20 000 aboutissent à une hospitalisation et 378 à un décès.

« La sécurité alimentaire est un problème de santé publique majeur dans le monde, et les industriels de l'agroalimentaire ont besoin d'approches plus perfectionnées, plus exhaustives et plus scientifiques pour garantir la sécurité de leurs aliments », a déclaré Jean-Marc Durano, directeur de l'unité Microbiologie industrielle de bioMérieux. « VIDAS SPT, la toute dernière solution de la gamme VIDAS UP, affiche des performances idéales : elle permet de simplifier les flux de travail des laboratoires agro-alimentaires et de donner une information rapide afin d'optimiser l'efficacité globale de la production alimentaire. Nous sommes très heureux d'être une nouvelle fois en mesure d'apporter une solution innovante pour lutter contre l'un des problèmes de sécurité alimentaire les plus importants de notre époque. »

Le nouveau test VIDAS SPT, qui repose sur la technologie des protéines de phage, peut détecter de faibles niveaux de contamination par *Salmonella*. En outre, il représente l'un des outils diagnostiques les plus rapides et les plus faciles à utiliser qui existent pour le dépistage de *Salmonella* dans des échantillons de l'environnement et des échantillons alimentaires standards et de grande taille. Cette technologie est extrêmement simple et ne nécessite qu'une seule étape de préparation des échantillons, ce qui permet de réduire le temps de manipulation du laboratoire et de donner des résultats en un temps record de 19 heures alors que les méthodes de référence nécessitent jusqu'à trois jours.

« Comme les phages présentent une spécificité très importante vis-à-vis de leur hôte, ils peuvent apporter une spécificité et une sensibilité inégalées pour capturer, détecter et différencier de manière ciblée les bactéries d'un échantillon donné », a déclaré le Dr. Lawrence Goodridge, maître de conférences en microbiologie alimentaire à l'Université d'État du Colorado. « Les méthodes de détection des pathogènes alimentaires, qui reposent sur la technologie du bactériophage, peuvent permettre aux industriels de l'agroalimentaire de détecter les pathogènes bactériens qui sont présents dans leurs produits avec une vitesse et une fiabilité sans précédent. Il s'avère essentiel de réduire l'ampleur et la gravité des maladies d'origine alimentaire qui sont provoquées par la consommation d'aliments contaminés par des bactéries dangereuses. »

* Centers for Disease Control and Prevention

Pour plus d'informations : www.biomerieux-industry.com/vidasup

À propos des bactériophages

Les bactériophages, l'une des formes de vie les plus abondantes sur terre, sont des virus extrêmement spécifiques qui sont programmés pour reconnaître et infecter exclusivement des bactéries, leur hôte. Les phages ont évolué parallèlement aux bactéries pendant plus d'un milliard d'années et sont capables de survivre dans les environnements les plus extrêmes dont les sols, les déchets d'origine animale et le tractus intestinal. Les résultats des recherches menées jusqu'ici indiquent que lorsqu'ils sont utilisés dans les systèmes d'analyse microbiologique, les bactériophages présentent un certain nombre de propriétés remarquables telles qu'une spécificité et un pouvoir de fixation supérieurs. Il a été démontré que les protéines de phage donnent des résultats fiables dans de nombreuses applications différentes, même avec les matrices alimentaires les plus exigeantes et les plus complexes.

bioMérieux possède la licence exclusive de cette technologie développée par la biotech allemande Hyglos GmbH.

À propos de bioMérieux et de la sécurité alimentaire

Acteur mondial depuis plus de 20 ans, bioMérieux propose des solutions innovantes pour répondre aux questions liées à la sécurité alimentaire et à l'analyse microbiologique. Dans ce cadre, bioMérieux axe ses efforts sur la prévention, la détection et l'assurance qualité. La société dispose de ressources mondiales considérables et d'une expertise interne en microbiologie et en sécurité alimentaire, laquelle repose sur des travaux de recherche et scientifiques de pointe, l'objectif étant d'apporter de nouveaux outils puissants à l'industrie agroalimentaire. Les solutions d'analyse alimentaire de bioMérieux, incluant les milieux de culture, VIDAS[®], TEMPO[®], BacT/ALERT[®], VITEK[®] 2 et DiversiLab[®], reflètent l'engagement de la société à améliorer la santé publique grâce à une production alimentaire sûre et substantielle accessible partout dans le monde. Pour en savoir plus sur les solutions de bioMérieux relatives à la sécurité et à la qualité alimentaires : www.biomerieux-industry.com.

A propos de bioMérieux

L'innovation pour un diagnostic au service de la santé publique

Acteur mondial dans le domaine du diagnostic *in vitro* depuis plus de 45 ans, bioMérieux est présente dans plus de 150 pays au travers de 39 filiales et d'un large réseau de distributeurs. En 2010, le chiffre d'affaires de bioMérieux s'est élevé à 1,357 milliard d'euros, dont 87 % ont été réalisés à l'international.

bioMérieux offre des solutions de diagnostic (réactifs, instruments et logiciels) qui déterminent l'origine d'une maladie ou d'une contamination pour améliorer la santé des patients et assurer la sécurité des consommateurs. Ses produits sont utilisés dans le diagnostic des maladies infectieuses et apportent des résultats à haute valeur médicale pour le dépistage et le suivi des cancers et les urgences cardiovasculaires. Ils sont également utilisés pour la détection de micro-organismes dans les produits agroalimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques.

bioMérieux est une société cotée sur NYSE Euronext Paris. (Code : BIM - Code ISIN : FR0010096479).

Site Internet : www.biomerieux.com.

Contacts

Relations presse

bioMérieux
Koren Wolman-Tardy
Tél. : + 33 4 78 87 20 08
media@biomerieux.com

Image Sept
Laurence Heilbronn
Tél. : + 33 1 53 70 74 64
lheilbronn@image7.fr

Albane de La Tour d'Artaise
Tél. : + 33 1 53 70 74 84
adelatour@image7.fr