



LLUCS  
27, rue Henri Koch  
L-4354 Esch-sur-  
Alzette  
(Luxembourg)

## INFORMATIONS ANALYSES : MOISSURES

Ref : COM-COM-FORM-025  
Version : 01

VERSION ELECTRONIQUE FAISANT FOI



## Moissures

Le mot Moisissure est un terme très général du vocabulaire courant en français qui ne correspond pas exactement à un niveau de classification scientifique. C'est-à-dire qu'il s'agit d'un nom vernaculaire dont le sens est ambigu en biologie car utilisé seulement pour désigner certains microorganismes au développement filamenteux. Le plus souvent il s'agit de champignons de la classe des mycètes, bien que le nom ait été longtemps employé pour désigner des espèces d'un règne assez éloigné et aujourd'hui distingué, comme celui des chromistes, plus proches des végétaux que des champignons. Il existe des milliers d'espèces de moisissures. Ce sont en général des organismes pluricellulaires. La plupart des moisissures sont hétérotrophes, c'est-à-dire que ces organismes fondent leur développement sur l'assimilation de composés organiques produits par d'autres espèces. Cependant ce n'est pas toujours le cas, certaines espèces possèdent un métabolisme mixte qui leur permet également de se développer soit en symbiose avec une autre espèce, soit en synthétisant de façon autotrophe les produits organiques à partir de nutriments minéraux et d'une source d'énergie ; nous pouvons citer les moisissures chromistes capables d'une forme limitée de photosynthèse, et certaines moisissures acidophiles ou basophiles.

Les moisissures peuvent être sources de pollution et de contamination de l'air intérieur (pollution intérieure) et d'aliments.

Deux facteurs sont en cause :

- les composés organiques volatils (COV) qu'elles produisent lors de leur développement et qui sont notamment responsables de l'odeur de moisi
- les spores, parfois allergènes et alors responsables d'irritations des muqueuses, d'urticaire, d'asthme voire d'un choc anaphylactique avec Œdème de Quincke.

Une infection pulmonaire (aspergillose invasive) peut affecter les personnes aux défenses immunitaires diminuées (et/ou auxquelles on a prescrit un puissant antibiotique). Certaines activités exposent les professionnels (agriculture, fromagerie) à des pneumopathies d'hypersensibilité, lorsqu'une quantité massive de spores est inhalée (manipulation de foin mal séché et moisi par exemple).

La France comptait 40 % de logements touchés par ce problème en 2007 (un pourcentage proche de celui des autres pays européens), avec des fuites ou des problèmes d'humidité dans 60 % environ des cas<sup>2</sup>). Bien que certaines moisissures et/ou leurs spores soient adaptées à l'air sec, la plupart se développent de manière optimale dans un air humide et mal renouvelé.

Certaines moisissures, qui sécrètent des mycotoxines, sont responsables d'intoxications alimentaires, mais pas seulement. La patuline peut aussi par exemple causer chez l'homme des lésions congestives au niveau des poumons, des reins et de la rate et éventuellement une



LLUCS  
27, rue Henri Koch  
L-4354 Esch-sur-  
Alzette  
(Luxembourg)

**INFORMATIONS ANALYSES :  
MOISSURES**

Ref : COM-COM-FORM-025  
Version : 01

**VERSION ELECTRONIQUE FAISANT FOI**



dégénérescence des neurones du cortex cérébral, d'où peuvent résulter divers symptômes nerveux, dont une paralysie.

Les toxines produites par les moisissures sont plus résistantes que ces dernières et sont souvent toxicologiquement actives même à faible dose ; elles résistent par exemple à la pasteurisation et sont souvent indétectables au goût et à l'aspect dans les aliments consommés.

Comprendre leur métabolisme et le maîtriser par des techniques précises de préparation et des mesures d'hygiène dans les laboratoires de préparation puis dans la conservation des aliments, permet de limiter très fortement voire d'éviter la production des toxines par les moisissures, et donc la contamination des aliments produits par ces sous-produits dangereux.