

Campylobactériose : cause du pic hivernal élucidée

La campylobactériose est l'infection alimentaire la plus fréquemment signalée en Suisse. Elle enregistre un pic au moment des fêtes de fin d'année. Son origine? La viande de poulet, surtout consommée sous forme de fondue chinoise. C'est ce que montre une étude récente.

Les déclarations de cas de campylobactériose ont augmenté ces dernières années. La bactérie à l'origine de l'infection est très répandue. Elle touche surtout les animaux sauvages (oiseaux, rongeurs), de rente (volaille, bétail) et domestiques (chiens, chats).

Afin de tester l'hypothèse que la consommation de viande de poulet est à l'origine de la transmission de la bactérie à l'homme, l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) d'entente avec l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a commandé une étude cas-témoins. L'Institut tropical et de santé publique suisse (Swiss TPH), sis à Bâle, a été chargé de sa réalisation. Concrètement, il s'agissait d'étudier le pic des cas de campylobactériose au moment des fêtes de fin d'année.

Etude menée de décembre à février

L'étude s'est déroulée de décembre 2012 à février 2013. Elle portait sur les cas de campylobactériose déclarés et confirmés en laboratoire chez des patients qui ont ensuite été comparés à des sujets de contrôle sains. L'équipe de recherche s'est concentrée sur les facteurs de risque favorisant l'infection, le recours à des soins médicaux et sur le ressenti de la maladie chez les patients.

Comme le montrent les recherches, deux facteurs sont responsables du risque accru de campylobactériose : la consommation de fondue à la viande, surtout de fondue chinoise, multiplie le risque par 4 (matched odds ratio [mOR] = 4,0 ; intervalle de confiance [IC] de 95 %, 2,3–7,1), et les voyages à l'étranger par 2,7 (mOR = 2,7 ; IC de 95 %, 1,1–6,4). Pour les consommateurs de fondue chinoise, la viande de poulet présente le principal

risque d'infection (mOR = 3,8 ; IC de 95 %, 1,1–13,5).

La campylobactériose n'est pas une maladie bénigne

Diarrhée (98 %), douleurs abdominales (81 %), fièvre (66 %), nausées (44 %) et vomissements (34 %) sont les symptômes le plus fréquemment rapportés. Sur une échelle de 1 à 10 points (1 correspondant à bénin et 10 à très grave), la gravité ressentie de la maladie était de 8 points et plus pour la moitié des patients. La durée moyenne de la maladie était, selon les patients, de sept jours, et environ 15 % d'entre eux ont dû être hospitalisés.

Nécessité de prendre des mesures

Conclusion de Swiss TPH : la fondue à la viande, souvent consommée chez nous sous forme de fondue chinoise pendant les fêtes de fin d'année, est la principale cause de l'augmentation des cas de campylobactériose en hiver. L'infection est surtout due à la préparation dans l'assiette des morceaux de poulet, la bactérie présente dans la viande crue pouvant contaminer les autres aliments. Il faut donc rigoureusement séparer la viande crue des autres aliments (en utilisant des assiettes différentes ou des assiettes à plusieurs compartiments) et la congeler avant de la préparer.

A noter que l'étude ne recense que les patients ayant consulté un médecin pour lesquels une campylobactériose a été confirmée en laboratoire. Elle montre toutefois clairement que les cas de maladie confirmés en laboratoire (plus de 7000 cas chaque année en Suisse) sont graves, compte tenu du taux élevé d'hospitalisation. Des mesures de santé publique (par exemple, la décontamination de la viande de poulet) et d'hygiène (lors

de la préparation et de la consommation) doivent donc être prises.

De plus amples informations concernant les résultats de l'étude figurent dans le *European Journal of Epidemiology*[1].

Renseignements complémentaires sur la campylobactériose sous :

www.bag.admin.ch/themen/medizin/00682/00684/01020/index.html?lang=fr. ■

Contact

Office fédéral de la santé publique
Unité de direction Santé publique
Division Maladies transmissibles
Téléphone 058 463 87 06

Référence

1. Bless PJ, Schmutz C, Suter K, Jost M, Hattendorf J, Mäusezahl-Feuz M, Mäusezahl D. A tradition and an epidemic: determinants of the campylobacteriosis winter peak in Switzerland. *European Journal of Epidemiology*. 2014. DOI: 10.1007/s10654-014-9917-0