



Questions et réponses

Etude de l'Institut Tropical et de Santé Publique Suisse (Swiss TPH) sur la campylobactériose

Les contaminations par *Campylobacter* comptent parmi les premières causes mondiales de maladies diarrhéiques d'origine alimentaire. En Suisse, les laboratoires attestent chaque année entre 7000 et 8000 pathologies de ce type. Une étude de l'Institut Tropical et de Santé Publique Suisse (Swiss TPH) lève enfin le voile sur l'origine de ce phénomène.

1) Publiée le 3 juillet 2014, l'étude en question se focalise sur la période de décembre à février et en particulier sur les fêtes de Noël. Pourquoi?

Parce qu'on observe régulièrement une accumulation marquée des cas de campylobactériose durant les fêtes de fin d'année. Jusqu'ici, ce phénomène a toujours été mis en relation avec certains mets, par exemple la fondue chinoise. Il s'agit en effet d'un plat très prisé en Suisse durant la saison d'hiver, et tout spécialement durant les fêtes de fin d'année. Il faut donc étudier cette période pour comprendre les sous-jacents de ce phénomène.

2) Quelle est la répartition annuelle des cas de contamination?

Son profil est caractérisé par deux pics annuels. Le premier pic, assez prolongé, se manifeste durant la période estivale. En été, la volaille de chair est naturellement exposée à une contamination accrue par *Campylobacter*, notamment parce que les possibilités de sortie en plein air et de libre parcours sont plus nombreuses. De plus, les températures estivales et le manque d'hygiène dans la conservation et la préparation de la viande de volaille pendant la saison des grillades jouent un rôle concomitant non négligeable. Un pic secondaire, plus court, intervient durant la période du Nouvel An. On ne note toutefois aucune différence dans l'évolution pathologique des patients entre les contaminations d'été et celles d'hiver.

3) 7000 à 8000 cas de campylobactériose par année en Suisse: c'est peu, beaucoup, trop?

La Suisse se situe dans une situation similaire à l'Europe en ce qui concerne la fréquence de la campylobactériose. De part et d'autre, la campylobactériose figure parmi les principales causes annoncées de contamination alimentaire et sa prévalence affiche une progression lente, mais continue. De plus, on admet un certain nombre de cas occultes, compte tenu du fait que toutes les contaminations ne sont pas correctement diagnostiquées et/ou annoncées.

4) Comment expliquer l'augmentation des contaminations par *Campylobacter* au cours de ces dernières années?

Le risque de contamination augmente proportionnellement à la faveur croissante dont jouit la viande de poulet auprès des consommateurs. Il est également favorisé par le manque d'hygiène culinaire, en particulier dans la conservation et la préparation de la viande de poulet.



5) Combien coûte la campylobactériose?

Les coûts annuels de cette pathologie sont certainement très élevés, mais il est impossible d'avancer des chiffres précis. Pourquoi? Parce que toutes les personnes contaminées ne vont pas chez le médecin, et que tous les cas de campylobactériose ne sont pas diagnostiqués comme tels, et que seuls les cas attestés en laboratoire sont pris en compte dans la statistique, la déclaration de ces cas étant obligatoire. Il y a donc un certain nombre de patients qui restent occultes. Ce facteur est pertinent dans la mesure où il faudrait comptabiliser les coûts de santé non seulement directs, mais aussi indirects (p. ex. congés pour cause de maladie).

6) La campylobactériose est une maladie grave. Peut-elle avoir des conséquences létales?

La maladie a très rarement une issue fatale - en général seulement chez les patients très jeunes ou assez âgés, ou chez ceux qui sont déjà affaiblis par une autre pathologie grave. Elle peut entraîner des complications (paralysies aiguës, arthrite) qui restent rares.

7) Faut-il immédiatement consulter le médecin dès les premiers symptômes de campylobactériose?

En général, la campylobactériose se résout spontanément. A l'instar des autres maladies diarrhéiques, le plus important est de compenser la perte d'eau et de sels minéraux. Il faut consulter le médecin dans les cas graves, lorsque la maladie évolue trop lentement, lorsqu'elle se greffe sur des pathologies préexistantes ou en cas d'incertitude.

8) Pourquoi la viande de volaille est-elle davantage exposée aux contaminations par *Campylobacter* que les autres sortes de viande?

Parce que l'intestin des volailles est un réservoir naturel pour les bactéries *Campylobacter*. Elles n'ont toutefois aucun effet pathologique sur les animaux. A l'abattage, les agents pathogènes peuvent survivre à la surface du corps de l'animal, grâce aux conditions humides qui y règnent.

9) Quel est le risque d'infection par les autres sortes de viandes?

De nombreuses études réalisées dans le monde entier montrent que la viande de volaille joue un rôle prépondérant dans la transmission de *Campylobacter* à l'être humain. A contrario, elles montrent aussi que les autres sortes de viande jouent un rôle sinon négligeable, du moins secondaire.

10) Le risque de contamination est-il plus élevé selon la provenance suisse ou étrangère de la viande de volaille?

Campylobacter pose un problème de santé mondial. L'exposition des poulets est toutefois variable selon les pays. D'après une étude du marché suisse en 2009/2010, les viandes de volailles ne présentent aucune différence pertinente par rapport à leur origine suisse ou étrangère. La viande de volaille importée est souvent surgelée, ce qui réduit le risque de contamination.

11) Comment se protéger contre les infections par *Campylobacter*?



De simples mesures d'hygiène suffisent pour réduire le risque d'infection. Il diminue par exemple lorsque la fondue chinoise est préparée exclusivement à partir de viande surgelée, lorsque les viandes crues sont disposées sur des assiettes différentes ou compartimentées. De manière générale, la préparation de poulet frais requiert une hygiène culinaire irréprochable. La viande crue ne doit en aucun cas entrer en contact avec des aliments prêts à consommer (par exemple les accompagnements dans le cas de la fondue chinoise).

Pour en savoir davantage sur les règles d'hygiène à suivre dans les ménages privés pour la conservation et la préparation de la viande crue ainsi que pour la préparation de la fondue chinoise, consultez (<http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04817/04828/04829/index.html?lang=fr>).

En Grande-Bretagne, une recommandation publiée en juin 2014 invite le consommateur à ne pas rincer la viande de poulet crue, étant donné que cette opération favorise la prolifération des bactéries. Pour sa part, l'OSAV recommande de suivre strictement les règles d'hygiène mentionnées ci-dessus. De la sorte, toute propagation d'agents pathogènes par un éventuel lavage est également évitée.

12) Le risque d'infection est-il moins grand lorsqu'on utilise de la viande surgelée?

Oui, la viande surgelée présente effectivement un risque moins grand.

13) Des mesures de lutte ont-elles déjà été prises?

Plusieurs dispositions ont été introduites à cet effet dans la législation sur les denrées alimentaires à partir du 1^{er} janvier 2014. L'industrie est actuellement en train de les mettre en œuvre. Ces mesures sont assorties d'un délai transitoire jusqu'à fin 2015:

- Les règles d'hygiène à suivre dans la conservation et la préparation de la viande de volaille devront désormais obligatoirement figurer sur les emballages de viande de volaille. Elles doivent notamment préciser que celle-ci doit être consommée bien cuite.
- Les foies de volaille provenant de cheptels présentant un fort taux de *Campylobacter* doivent obligatoirement être surgelés pour la vente.

La prochaine révision introduira des mesures d'hygiène supplémentaires à l'abattage, visant à exclure toute commercialisation de la viande de poulet présentant un taux élevé de *Campylobacter*.

14) A-t-on déjà pu mesurer les effets de ces mesures?

Ces mesures étant en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2014, leur mise en œuvre est en cours et il est encore trop tôt pour en juger l'efficacité. En ce qui concerne les mesures d'hygiène à l'abattoir, des études préliminaires sont en cours pour en évaluer le potentiel.

15) Ne vaudrait-il pas mieux interdire la viande de volaille à la vente?

Interdire la viande de volaille à la vente serait une mesure disproportionnée. Des mesures ciblées conviennent mieux dans une telle situation. L'objectif est triple: instaurer une hygiène d'abattage irréprochable, fixer des mesures correctives appropriées et incisives et, enfin, sensibiliser le public. Pour les consommateurs, la règle de base est simple: l'hygiène prime dès qu'il s'agit de viande de volaille!



16) Le problème de fond n'est-il pas la détention d'animaux de rente infectés?

Tant les animaux de rente que les animaux de compagnie sont porteurs de la bactérie *Campylobacter*. Les animaux de rente peuvent être infectés, mais ne sont pas malades pour autant. Une tolérance zéro est impossible au niveau de la détention d'animaux. Certaines mesures préventives sont possibles, notamment celles qui visent à éviter l'introduction de viande contaminée dans la filière alimentaire. Toutefois, ces mesures vont souvent à l'encontre d'un élevage respectueux (libre parcours). Il est pratiquement impossible d'éviter le contact avec les oiseaux et les insectes qui peuvent transmettre l'infection.

17) Dans quelle mesure les deux offices fédéraux concernés, l'OFSP et l'OSAV, collaborent-ils pour enrayer le phénomène?

L'OFSP et l'OSAV organisent régulièrement des séances communes pour faire le point de la situation dans le domaine des infections d'origine alimentaire ainsi que pour définir et coordonner leurs programmes de mesures. De plus, les autorités tant cantonales que fédérales, les chercheurs et les acteurs de la branche avicole se sont regroupés fin 2008 pour constituer un forum d'échange baptisé Plateforme Campylobacter. Il s'agit d'enrayer la prolifération des agents pathogènes et de réduire le nombre de cas pathologiques. La Plateforme Campylobacter sert également de tremplin pour divers projets de recherche et de mesures visant à réduire le taux de Campylobacter.

Informations complémentaires:

<http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04711/04777/index.html?lang=fr>