

Campylobacter dans la viande de poulet: une information de Proviande

Des souches de *Campylobacter* sont présentes chez pratiquement tous les animaux domestiques et le gibier. Cette bactérie est identifiée le plus souvent chez les volailles, les moutons, les chèvres, les chats, les hamsters et les lapins. Elle colonise le tractus gastro-intestinal de l'animal et peut alors être retrouvée dans la viande crue et le lait. La volaille est une denrée alimentaire problématique en raison de la concentration des abattages et de l'augmentation des élevages en plein air.

L'eau est le principal vecteur de la transmission. La bactérie ne peut pas se multiplier dans l'aliment. Elle supporte en effet des températures de congélation mais est néanmoins détruite par le chauffage. L'infection survient souvent suite à la consommation de denrées alimentaires insuffisamment cuites ou après la cuisson d'un aliment contaminé secondairement.

Une augmentation des contaminations peut être enregistrée au cours des mois d'été et le nombre de cas annuels augmente continuellement. Les cas surviennent le plus souvent dans les ménages privés. Les ménages collectifs et les groupes de restauration collective disposent aujourd'hui d'un bon concept d'hygiène ce qui fait que les épidémies

de masse, connues précédemment, ont pratiquement disparu.

Les grands distributeurs s'occupent en partie depuis des années de façon intensive du problème de la contamination des cheptels de volailles par *Campylobacter*. Par exemple, des études ont été réalisées sur ce sujet conjointement par le département des volailles de l'hôpital vétérinaire de Zurich et l'Institut pour la sécurité et l'hygiène des denrées alimentaires de l'Université de Zurich. Un grand distributeur paye en outre à ses producteurs des bonus pour les inciter à combattre les souches de *Campylobacter* dans la volaille.

L'article publié dans le *Sonntags-Zeitung* du 7 décembre 2008 repose sur un rapport interne non publié de l'Office vétérinaire fédéral (OVF). L'année 2008 est la première année au cours de laquelle on a, d'une part, recensé directement les cas d'infection par *Campylobacter* (annonces des médecins) et où l'on a, d'autre part, étudié les poulets. Une augmentation massive des cas de maladie chez l'homme au cours de l'été 2008 s'est développée parallèlement à l'augmentation accrue de l'épidémie chez les gallinacés. L'importance de cette augmentation a surpris les autorités ad-

ministratives. La question se pose maintenant de savoir si cette augmentation était exceptionnelle au cours de l'été dernier (on ne dispose d'aucun chiffre comparatif par rapport aux autres années), ou si fondamentalement une épidémie plus importante se produit l'été. Scientifiquement, il n'a pas encore été totalement élucidé dans quelle mesure il existe une causalité entre l'ampleur de l'épidémie de *Campylobacter* chez les gallinacés et les infections humaines.

L'OVF organise le 18 décembre une orientation destinée aux producteurs de volailles. L'objectif est d'informer et de sensibiliser les producteurs. Comme pour le problème des salmonelles, le poulet n'est pas malade en principe, mais il faut savoir d'où vient la contamination afin de pouvoir la minimiser.

Le fait est que, comme pour les salmonelles, il n'existe aucun risque de maladie lorsque l'hygiène de la cuisine est bonne et que la cuisson de la viande de volaille est appropriée. La bactérie ne peut se multiplier dans les denrées alimentaires et meurt lorsque que la cuisson est suffisante.

Regula Kennel, Proviande ■