

Exposé du Prof. Hoop à l'occasion de la SuisseTier 2009

Campylobacters chez la volaille – que va-t-on faire?

Agents bactériens responsables des toxi-infections alimentaires les plus fréquentes chez l'homme, les campylobacters sont aussi souvent présents dans l'engraissement de poulets qu'ils sont difficiles à combattre. Les mesures d'hygiène prises habituellement dans la détention avicole ne s'avèrent souvent pas suffisantes contre les campylobacters. Il est donc nécessaire de disposer d'autres stratégies de lutte. Le Prof. Richard Hoop a présenté des stratégies possibles à l'occasion d'un exposé lors de la SuisseTier.

Agents bactériens responsables de toxi-infections alimentaires, les campylobacters thermophiles (qui aiment le chaud) comptent parmi les agents pathogènes responsables de diarrhée les plus fréquents dans les pays développés. En Europe de l'Ouest, on enregistre environ 1'000-3'000 cas par 100'000 habitants chaque année. Ce sont le plus souvent de jeunes adultes qui sont touchés. Ils présentent des diarrhées, nausées et fièvre récidivantes. Ce qui est particulièrement sournois, c'est que la dose infectieuse de l'agent pathogène est minime : 100 à 10'000 germes suffisent à déclencher la maladie, qui dure 5 à 10 jours. Parmi les sources d'infection pour l'homme, on compte la viande et le foie de volaille, le lait et les produits laitiers, la viande de bœuf, la viande de porc, les moules et l'eau. La maladie ayant nettement augmenté l'année dernière en Suisse selon l'estimation des offices fédéraux, une «task force» a été créée pour examiner des stratégies de contrôle dans le secteur avicole, échanger de la littérature et intensifier les recherches.

Expériences des pays scandinaves

En matière de lutte contre les campylobacters dans l'engraissement de volaille, ce sont surtout les pays scandinaves qui ont collecté le plus d'expérience durant les 10 dernières années. Il est donc légitime d'étudier de plus près les mesures appliquées, parfois de manière obligatoire, dans ces pays et d'examiner si elles peuvent être appliquées en Suisse. Pour que la stratégie réussisse chez la volaille, il faut agir à trois échelons.

Mesures dans la ferme avicole

D'après les expériences faites au Danemark dans la détention en halle, la maîtrise des campylobacters dans la ferme avicole semble très prometteuse. Les mots-clés à ce propos sont: amélioration des mesures d'hygiène dans et autour du poulailler; recherches sur les compléments alimentaires et les vaccinations; vider le poulailler en une fois plutôt que de manière partielle. Ainsi, par exemple, la pose de moustiquaires sur les portes du poulailler, aux fenêtres et aux ouvertures de ventilation a provoqué

une nette réduction des troupeaux de volaille d'engraissement infectés (- 60 %). D'autres mesures telles que l'utilisation de bactériophages (virus qui affectent les campylobacters et les détruisent) ou l'administration de prébiotiques et de probiotiques ont été fructueuses dans certaines exploitations. Mais il arrive souvent que ces mesures ne réduisent que d'un facteur de 10 à 100 le nombre de germes campylobacters présents dans l'intestin, sans pour autant les éliminer. A ce propos, il faut noter que certaines des mesures décrites n'auront guère de chances de succès en Suisse en raison de la détention SST et de la détention au pâturage.

En collaboration avec un groupe de travail de l'EPF conduit par le Prof. Markus Aebi, notre groupe de recherche va étudier un vaccin complètement nouveau contre les campylobacters au cours d'une expérience sur les animaux – ce qui nous permettra peut-être d'avancer d'un pas vers une production de viande de volaille ne contenant que peu de campylobacters. Parmi les conditions préalables au succès d'un tel vaccin, on compte notamment une bonne tolérance et la simplicité d'administration (par ex. dans l'eau de boisson).

Facteurs défavorables en Suisse

Il est déjà ressorti que, en Suisse, certains facteurs agissent de manière négative par rapport à la présence de

Tableau: Stratégies potentielles en Suisse (évaluation personnelle de l'auteur)

Echelon	Mesures	Priorité	Coûts	Problèmes
Ferme	Biosécurité (désinfection de l'eau de boisson, moustiquaires)	1	moyens	Détention en plein air;
	Formation des détenteurs d'animaux	1	bas	
	Vider le poulailler en une seule fois	1-2	moyens	Production de coquelets comme spécialité suisse de niche
	Système de bonus-malus	2	bas	
	Vaccination	3	moyens	
Abattoir	Abattage logistique	1-2	moyens	Coûts élevés
	Technologie de transformation	3	élevés	
Consommateur	Campagne sur la manière correcte de manipuler la viande de volaille (principe des 2 assiettes)	1	bas	Focalisation
	A l'école: les enfants doivent apprendre la manière correcte de manipuler la denrée alimentaire viande	1	bas	

campylobacters chez la volaille d'engraissement: notamment un climat plus chaud qu'en Scandinavie – ces pays sont considérés comme des modèles pour leur lutte exemplaire contre les campylobacters chez la volaille. En outre, la détention en plein air, la détention d'autres espèces d'animaux de rente dans les exploitations d'engraissement et les poulaillers vidés en plusieurs fois (production de coquelets) sont largement répandus en Suisse.

Mesures à l'abattoir

A l'abattoir, la lutte se concentre sur des mesures permettant de réduire le nombre de germes durant et après le processus d'abattage. Les mots-clés sont ici: abattage logistique; recherches sur les méthodes de décontamination telles que la congélation-choc, la vapeur bouillante, les ultrasons ou faire mariner la viande; viande fraîche provenant uniquement de troupeaux d'engraissement indemnes de campylobacters ainsi que promotion de la vente de cette viande.

Mesures à l'échelon du consommateur

Le dernier échelon est l'information, respectivement l'éducation du consommateur concernant l'hygiène à adopter en cuisine. Les campagnes sur la manière correcte de manipuler la viande de volaille en cuisine et les explications données surtout aux jeunes adultes masculins doivent permettre de réduire nettement le risque de contamination croisée en cuisine. Les mots-clés sont: principe des 2 assiettes; informations lors des cours de cuisine à la TV; rapports dans la presse tabloïde comme «20 minutes».

Une mesure radicale telle qu'elle est pratiquée en Islande n'entre pas du tout en ligne de compte pour la Suisse. Là-bas, on ne vendait que de la viande de volaille congelée jusqu'en 1996. La suppression de cette prescription a conduit à une augmentation massive du nombre de cas humains (facteur 10) jusqu'en 2000. Des mesures telles que l'amélioration de l'hygiène dans les fermes avec formation des détenteurs d'animaux et abattage des troupeaux infectés à la fin de la journée d'abattage ont été prescrites. Mais c'est

seulement en réintroduisant la commercialisation exclusive de viande de volaille congelée que l'on a pu faire diminuer les cas humains (-72%). Si l'on procédait de la même manière, ce serait la fin de la production de viande de volaille suisse!

Autres aspects; perspective

Outre les 3 échelons auxquels il faudrait appliquer des mesures, il y a encore quelques points qui mériteraient d'être améliorés, tels que la caractérisation des germes des isolats humains et des isolats de volaille et le mode d'annonce en médecine humaine et chez les animaux de rente qui vont être examinés de près par la «task force».

Il faut également garder à l'œil l'aspect économique: de nombreuses mesures sont actuellement tout simplement trop coûteuses, car le consommateur n'est probablement pas prêt à payer plus pour un produit à base de viande de volaille sans campylobacters. La task force n'a pas la tâche facile, mais les premières expériences des différents groupes de travail montrent que les nouvelles connaissances de la recherche et de la pratique peuvent représenter un premier pas vers l'amélioration de la situation. Il faut toutefois se garder de faire des projections trop optimistes, car l'effet des différentes mesures sur la cause du problème n'est pas encore prouvé de manière concluante.

Dr Richard Hoop,
Vetsuisse Faculté Zurich ■

Contrôle de performance de ponte en Allemagne

A la page 14 de la version allemande, vous trouvez un tableau en deux langues des principaux résultats d'un contrôle de performances chez les pondeuses à Kitzingen en Allemagne. ■