

Conférence de presse sur la problématique des germes résistants aux antibiotiques chez la volaille

Production de volaille: les faits réfutent les jugements à l'emporte-pièce

Dans le cadre de la semaine mondiale pour un bon usage des antibiotiques, la branche avicole suisse a organisé une conférence de presse le 17 novembre sur la situation relative aux résistances aux antibiotiques dans la production de viande de volaille. Expert éminent dans ce domaine, le Prof. Dr Roger Stephan a présenté dans son exposé des faits scientifiques qui réfutent les jugements négatifs à l'emporte-pièce des médias et du public. Des représentants de renom de la branche avicole ont confirmé la très bonne situation chez la volaille suisse en comparaison internationale et les efforts importants consentis par la production indigène pour réduire à un minimum l'utilisation d'antibiotiques et la propagation de germes résistants.

Aviforum/gl. Pour la conférence de presse organisée le 17 novembre à Zollikofen, Aviforum a réussi à s'adjoindre une personne extrêmement compétente dans le domaine des résistances aux antibiotiques pour présenter un exposé d'introduction: le Prof. Dr Roger Stephan de l'Institut pour la sécurité alimentaire de l'Université de Zürich. Il a dirigé plusieurs études sur la problématique des résistances chez la volaille et dans la viande de volaille et a été sollicité à plusieurs reprises pour donner des renseignements dans les médias.

Les jugements à l'emporte-pièce ne sont pas confirmés scientifiquement

Le Prof. Stephan a présenté la problématique sous l'angle scientifique et a commencé par expliquer les différents mécanismes d'action des antibiotiques et des résistances. Les germes multi-résistants les plus fréquents chez la volaille sont des germes qui forment des BLSE qui, tels des «ciseaux», découpent et inactivent ainsi un large groupe de principes actifs antibiotiques. Au début de 2016, des résistances ont été découvertes pour la première fois contre la colistine, un antibiotique de réserve important ; mais ces résistances redoutées ont jusqu'ici été mises en évidence uniquement dans la viande de volaille importée et ne concernaient pas la viande de volaille suisse.

Le fait que des bactéries formatrices de BLSE soient fréquemment trouvées chez les volailles a suscité à maintes reprises un large écho dans les médias: chaque fois que l'on évoque les germes multi-résistants, la volaille est présentée comme mauvais exemple, a relevé R. Stephan. Par manque de connaissances approfondies de la situation, des conclusions hâtives sont tirées dans les médias et dans l'opinion publique, postulant que:

1. la situation est due à une utilisation excessive d'antibiotiques dans la production animale,
2. la volaille est la principale responsable des résistances chez l'homme,
3. l'on trouve des quantités importantes de germes multi-résistants sur la viande de volaille.

Aucune de ces trois affirmations ne se justifie du point de vue scientifique, comme R. Stephan a pu le prouver avec des résultats d'études à ce sujet, menées en partie dans son institut. Ses connaissances et arguments se résument comme suit:

- En comparaison internationale, le taux de traitement antibiotique dans les troupeaux de volaille suisses est très bas; moins d'un troupeau sur dix requiert un traitement. On ne peut donc pas parler d'une utilisation abusive généralisée d'antibiotiques.
- Les gènes de résistance se trouvent sur des plasmides qui peuvent se transmettre facilement entre les bactéries. Ces plasmides peuvent déjà être trouvés chez les poussins de souche parentale importés et sont transmis verticalement aux poussins par le biais de l'œuf à couvrir. Ces résistances sont transmises chez la volaille par le biais de la pyramide de multiplication opérant au niveau international et n'apparaissent donc pas seulement dans les troupeaux de volaille suisses.
- Les principes actifs utilisés dans les troupeaux de volailles suisses (principalement les fluoroquinolones) n'engendrent en général pas les résistances décelées chez les germes se trouvant sur la viande de volaille.

- La typisation précise des germes multi-résistants permet de déduire leur mode de propagation. Les études menées à ce sujet ont montré que les types de BLSE dominants chez l'homme ne sont pas les mêmes que chez la volaille; le type que l'on trouve le plus fréquemment chez l'homme (41 %) n'a pas été mis en évidence chez la volaille.

- Le procédé astreignant de l'analyse par enrichissement permet certes de mettre souvent en évidence la présence de germes formateurs de BLSE sur la viande de volaille. Mais il s'est avéré que ces germes ne se trouvent qu'en faible quantité sur les échantillons de viande de volaille. Une étude menée par le Prof. Stephan a révélé la présence de germes formateurs de BLSE sur seulement 1,8% des échantillons de viande de volaille examinés (analyse quantitative par comptage des germes avec la limite de détection habituelle).

R. Stephan relève que la problématique des résistances est très complexe et que la branche avicole suisse s'investit déjà beaucoup pour contrer le problème. Il évoque en particulier la réalisation d'une analyse scientifique en fonction des risques qui a montré que les chiffres présentés à propos de la présence de germes formateurs de BLSE chez la volaille n'ont qu'une portée très limitée et que les affirmations sommaires ne reflètent pas la situation.

Responsabiliser les consommateurs aussi

R. Stephan a relevé que dans la production de viande de volaille, les abattoirs peuvent également être intégrés comme échelon d'intervention supplémentaire. Le procédé de décontamination des carcasses (réduction de la teneur en germes, par ex. avec de l'acide peracétique) n'est pas encore autorisé mais est en cours de discussion). Ces mesures ont l'avantage d'être efficaces à la fois contre les germes résistants et contre les campylobacters.

Enfin, il faut également faire appel à la responsabilité des consommateurs: des règles élémentaires d'hygiène en cuisine permettent d'empêcher la transmission de germes à des denrées alimentaires prêtes à la consommation, et la cuisson détruit à la fois les campylobacters et les germes résistants. La Confédération mène une campagne d'information sur les règles d'hygiène à respecter en cuisine («savourensecurite.ch»).

Table ronde avec les représentants de la branche

La table ronde qui a suivi a réuni des représentants de renom de toute la chaîne de valeur de la viande de volaille – des producteurs aux acheteurs, en passant par les transformateurs:

- Adrian Waldvogel, président ad intérim de l'Association suisse des producteurs de volaille (ASPV),
- Hans Baumann, conseiller agricole du transformateur de volaille E. Kneuss Geflügel AG,
- Dr Franz Renggli, président de l'Association suisse pour la médecine de la volaille (ASMV) et vétérinaire praticien spécialiste des volailles,
- Christoph Schatzmann, responsable de la gestion de la qualité et du développement durable chez Bell Suisse SA,
- Manfred Bötsch, responsable de la direction Développement durable et gestion de la qualité de la Fédération des coopératives Migros (FCM).

Dans leurs brefs exposés, tous les représentants de la branche étaient unanimes à reconnaître que le problème des résistances aux antibiotiques dans la branche avicole était pris très au sérieux. La branche a ainsi lancé et cofinancé des études scientifiques sur cette problématique et travaille en étroite collaboration avec les autorités, dans le cadre aussi bien de la stratégie nationale contre la résistance aux antibiotiques (StAR) que de la campagne d'information «savouer en sécurité».

De plus, il a été relevé que dans la production de volaille, le respect rigoureux des règles d'hygiène et des «bonnes pratiques de production» font partie du quotidien (voir encadré). Cela aide à réduire à un minimum l'introduction de germes pathogènes et par conséquent, l'éventuelle nécessité de

traitements du troupeau. Cette stratégie porte aussi ses fruits: la situation chez la volaille suisse est très bonne par rapport à la situation à l'étranger et chez les autres espèces d'animaux de rente: 90 à 95 pourcents des troupeaux de volaille en Suisse ne requièrent jamais de traitement antibiotique. Une organisation d'engraissement a même indiqué que pas un seul traitement n'avait été nécessaire jusqu'ici dans l'année en cours (2017).

Comme l'ont relevé les représentants de la branche, la structure organisationnelle typique dans la branche de la volaille, avec une collaboration très étroite entre les producteurs, les transformateurs et les négociants, garantit que chaque échelon est intégré aux efforts d'optimisation de la santé animale et de l'hygiène alimentaire – une condition indispensable pour pouvoir relever les défis ensemble et avec efficacité. Ainsi, de grands efforts sont également consentis dans les abattoirs de volailles pour juguler la propagation de germes pathogènes ou résistants – que ce soit en appliquant des processus et techniques modernes de pointe ou en effectuant ses propres analyses.

Pour conclure, les efforts consentis par la branche ont également pour objectif de renforcer la confiance que les consommateurs accordent à la viande de volaille. Le bien-être des animaux constitue la préoccupation principale des consommateurs, avec pour corollaire, l'attente que les volailles soient en bonne santé et détenues conformément aux besoins de l'espèce et ne requièrent pas d'utilisation excessive d'antibiotiques. Il est donc compréhensible que l'on s'irrite des communiqués parus dans la presse qui donnent à tort une toute autre image de la situation.

La conférence de presse de la branche avicole a donné l'occasion de présenter des faits et de les expliquer et de montrer les efforts et mérites de la branche. Elle a en outre prouvé de manière exemplaire la bonne collaboration entre la branche, le milieu scientifique et les autorités.

Andreas Gloor, Aviforum

«Les bonnes pratiques de production» dans l'engraissement de volaille

Les points élémentaires des «bonnes pratiques de production» qui sont appliqués dans l'engraissement de volailles et qui sont surveillés par les organisations d'engraissement de volailles sont présentés ci-après.

- Le poulailler tout entier ainsi que le jardin d'hiver sont nettoyés à fond et désinfectés avant chaque nouvelle série, c'est-à-dire jusqu'à 8 fois par année.
- Hygiène et conditions optimales à toutes les étapes jusqu'à la mise en place des poussins (parentaux, œufs à couvrir, couvoir, transport des poussins, préparation/chauffage préalable du poulailler)
- Tous les animaux d'un troupeau (de la même provenance et du même âge) sont mis en place ensemble dans le poulailler.
- Le contrôle de la circulation des personnes, des animaux et des marchandises permet de minimiser le risque d'introduction des germes.
- Une barrière d'hygiène est installée dans le local de service du poulailler, barrière qui ne peut être franchie qu'après avoir changé de bottes et de vêtements et après s'être désinfecté les mains / avoir désinfecté les ustensiles.
- Des conditions de garde optimales (avec un pilotage moderne de pointe de la température et du climat du poulailler) ainsi qu'une alimentation adaptée aux besoins garantissent la bonne santé des animaux.
- Les traitements éventuels du troupeau ne se font qu'après avoir clarifié la situation et selon les instructions des vétérinaires spécialistes de la volaille des organisations d'engraissement de volailles.