

France

>> Santé publique

>> L'AUTEUR

Valérie DUPHOT

Rédactrice permanente de La Dépêche Vétérinaire

Campylobacter : pas encore de surveillance dans les filières animales en France

La surveillance des Campylobacters dans les filières animales – volailles et porcs – n'est pas encore instaurée au plan communautaire. Dans les pays nordiques qui l'ont déjà mise en place en filière volailles, la prévalence a diminué. 80 % des cas de cette zoonose sont d'origine alimentaire.

« Une directive européenne (CE 99/2003) prévoit la surveillance des Campylobacters dans les filières animales mais pour l'instant, aucun critère microbiologique de sécurité, ni d'hygiène des procédés, n'a été défini », a déclaré Philippe Fravallo (Afssa* Ploufragan) lors des premières rencontres de l'Association française des laboratoires d'analyses de biologie vétérinaire, le 18 mars, à Maisons-Alfort, sur le thème « Le rôle des laboratoires privés dans la lutte contre les grandes maladies animales et les zoonoses ».

« Les Campylobacters sont des bactéries Gram – qui sont fréquemment présentes dans la flore digestive des animaux sauvages et domestiques. En France, 40 à 100 % des lots de volailles à l'abattoir, 100 % des porcs charcutiers et 20 % des bovins seraient porteurs de Campylobacters », précise Philippe Fravallo.

18 000 cas humains par an

Selon une estimation de l'Afssa et de l'Institut de veille sanitaire, on recense 18 000 cas par an de campylobactériose humaine, dont 80 % d'origine alimentaire. Une partie des cas humains serait due à un contact avec des animaux. La campylobactériose provoque une gastro-entérite aiguë. Les cas sont plutôt sporadiques que groupés. « La contamination s'effectue généralement en cuisine. La maladie touche surtout les enfants, les personnes âgées ou immunodéprimées. La létalité est inférieure à 0,1 % », indique Philippe Fravallo.

Des facteurs de risque identifiés

Le syndrome de Guillain-Barré (paralysie flasque du système nerveux périphérique) est une séquelle possible de la campylobactériose.

Présentant le risque lié aux Campylobacters en filière avicole, Philippe Fravallo explique qu'il s'agit surtout de *Campylobacter jejuni* et *C. coli*. Dans la filière volailles, la contamination apparaît à la deuxième-troisième semaine d'élevage et s'étend à l'ensemble des oiseaux du lot en quelques jours. « Les contaminations ont surtout lieu en été et en automne. D'autres facteurs de risque ont été identifiés : l'absence de traitement de l'eau de boisson, la présence de plusieurs bâtiments dans l'exploitation, l'absence de barrière sanitaire dans le sas », souligne-t-il.

Des programmes de maîtrise dans certains pays

Les Campylobacters ne forment pas de biofilms et sont sensibles à la désinfection, notamment en abattoir. Les contaminations des volailles avec peau à l'étal ne sont pas négligeables.

« La filière porc ne serait pas impliquée dans les campylobactérioses humaines, au contraire de la filière volailles », précise Philippe Fravallo. Rappelant l'absence actuelle de surveillance de cette bactérie dans les filières animales au plan communautaire, il indique que certains pays européens ont déjà mis en place des programmes de maîtrise des Campylobacters en filière volailles : volontaires au Danemark et en Suède, obligatoires en Norvège et en Finlande. Ceci s'est traduit par une baisse de la prévalence des Campylobacters dans les lots de volailles au cours des trois dernières années. ■

* Afssa : Agence française de sécurité sanitaire des aliments.