

International

>> Santé publique

>> L'AUTEUR

Michel JEANNEY

Secrétaire général de rédaction de La Dépêche Vétérinaire

La viande de poulet, principale source de campylobactériose chez l'Homme

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a rendu public, fin janvier, un avis confirmant que la viande de poulet est la principale source de cas de campylobactériose chez l'Homme.

Le groupe scientifique de l'EFSA sur les risques biologiques (BIOHAZ) a conclu en effet que la manipulation, la préparation et la consommation de viande de poulet de chair seraient à l'origine de 20 à 30 % des cas de campylobactériose chez l'Homme dans l'Union européenne.

Probable sous-estimation du nombre de cas

En Europe, la campylobactériose est la plus courante des maladies infectieuses transmissibles des animaux à l'Homme à travers l'alimentation.

BIOHAZ souligne que le nombre de cas réels chez l'Homme est probablement sous-estimé. « *Nous devons interpréter nos conclusions avec prudence car les données sur les sources de Campylobacter sont rares dans la plupart des États membres, voire non disponibles dans certains* », commentent les experts.

Ils recommandent donc d'établir une surveillance active de la campylobactériose dans tous les États membres et, en particulier, de veiller à mieux quantifier le nombre de cas humains non diagnostiqués. Afin d'améliorer notre compréhension de l'épidémiologie de la maladie, ils préconisent également de collecter des isolats en provenance d'humains et de réservoirs potentiels et de typer les différentes souches ainsi obtenues. Les recherches à venir devront aussi s'attacher à identifier des marqueurs de virulence de *Campylobacter*, à mieux définir les facteurs de survie et l'écologie du germe et à quantifier l'impact de l'immunité acquise.

L'examen par l'EFSA des différentes sources d'infection à *Campylobacter* constitue la première étape d'un travail plus large dans ce domaine qui devrait être terminé pour la fin 2010. À la demande de la Commission européenne, l'autorité devra identifier et classer les mesures de contrôle possibles pour réduire la contamination par *Campylobacter* aux différentes étapes de la chaîne de production de la viande de poulet de chair.

Rappelons que la maladie provoque chez l'Homme de la diarrhée, des crampes abdominales et de la fièvre, affecte les enfants, les jeunes adultes et les personnes âgées. ■



La consommation de viande de poulet de chair serait à l'origine de 20 à 30 % des cas de campylobactériose chez l'Homme dans l'Union européenne.