

Campylobacter, viande et hygiène

Chez l'homme, les Campylobacter provoquent de la fièvre, des douleurs abdominales, des vomissements et des diarrhées qui perdurent quelques jours. Si l'infection n'a généralement pas d'issue fatale, son incidence n'en a pas moins progressé ces derniers temps en Suisse et en Europe.

Répandu dans le monde entier, le germe est présent dans le tractus intestinal d'animaux sains. Lors de leur abattage, la contamination de la viande ne peut pas toujours être évitée. Aussi le Campylobacter est-il souvent mis en évidence, notamment sur la viande de volaille crue. La prise de mesures d'hygiène simples lors de la préparation de la viande permet néanmoins de réduire fortement le risque pour les consommateurs.



Le germe et la maladie

Parmi les affections gastro-intestinales d'origine bactérienne, celles dues au Campylobacter sont de loin les plus fréquentes. Dans la majorité des cas (90%), seuls deux germes (Campylobacter jejuni et C. coli) sont impliqués.

Les Campylobacter sont des bactéries de forme spiralée qui se déplacent à l'aide d'un flagelle. Ils se multiplient dans l'intestin et sont éliminés avec les fèces. Leur température de croissance optimale est d'environ 42°C. Des températures supérieures à 60°C les détruisent. Par ailleurs, la congélation détériore leurs cellules et réduit le nombre des germes.

Le Campylobacter est présent partout où vivent des animaux et des hommes. Il est donc difficile de le contrôler et des mesures de prévention, même importantes, ne peuvent éviter que des denrées alimentaires contaminées se retrouvent mises en vente. Naturellement, c'est la viande – et en particulier celle de volaille – qui est la plus touchée.

L'absorption de 500 germes suffit à provoquer une campylobactériose. Cette affection se manifeste par de la fièvre, des douleurs abdominales, des vomissements et des diarrhées. En général, cette gastro-entérite ne dure que trois ou quatre jours, et de nombreux patients ne consultent même pas un médecin. En 2011, l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) a enregistré 7886 infections, le nombre des cas non recensés serait toutefois nettement supérieur. Les affections graves sont rares et concernent surtout les enfants en bas âge et les personnes à risque. Les voyages constituent un facteur de risque moins important que par le passé. En effet, si en 1991 46% des infections étaient dues à un séjour à l'étranger, la proportion n'était plus que de 18% en 2009.

Une augmentation inquiétante

Après avoir constaté une baisse du nombre des infections au Campylobacter entre 2000 et 2005, l'OFSP recense à nouveau une progression continue depuis 2006 (exception faite de l'année 2010). Les raisons sont difficiles à identifier, car de nombreux facteurs peuvent avoir une influence: importations, tourisme, détention d'animaux, hygiène, modes culinaires, etc. Dans les élevages de poulets, les infections sont fréquentes depuis des années, notamment en été, d'où l'existence de viande contaminée.

Pour enrayer ce phénomène, une plateforme Campylobacter a été créée sous la direction de l'Office vétérinaire fédéral (OVF). Elle réunit à une même table les producteurs, les

transformateurs, les restaurateurs, les organisations de consommateurs, des chercheurs universitaires, les services concernés de l'OVF et de l'OFSP ainsi que des services cantonaux. Leur objectif commun est la lutte systématique contre le *Campylobacter* tout au long de la chaîne alimentaire, c'est-à-dire de l'étable à la table. La coordination des mesures doit permettre d'aboutir à une baisse de l'infestation à tous les niveaux et donc du risque d'affection chez l'homme.

Les principales affections gastro-intestinales d'origine bactérienne en Suisse

GERME	FRÉQUENCE	CONTAMINATION/CAUSES	SYMPTOMES/RISQUES
<i>Campylobacter</i>	83,9% des cas recensés	Contamination: possible en Suisse et à l'étranger. Causes: manque d'hygiène, cuisson de la viande à une température trop basse.	Fièvre, douleurs abdominales, vomissements et diarrhées pendant 3 à 4 jours. Risque: normalement modéré, sauf pour les groupes à risque.
<i>Salmonella enteritidis</i>	14,0% des cas recensés	Contamination: possible en Suisse et à l'étranger. Causes: manque d'hygiène.	Diarrhées à guérison spontanée, en général, traitement ne nécessitant pas d'antibiotiques. Risque: normalement modéré sauf pour les groupes à risque.
<i>Shigella</i> (shigellose)	1,8% des cas recensés	Contamination: dans le monde entier pour les espèces les plus inoffensives, uniquement dans les pays tropicaux pour les espèces les plus virulentes. Causes: manque d'hygiène, eau insalubre, transmission par les denrées alimentaires.	Fièvre et fortes diarrhées. Risque: variable selon l'espèce (<i>S. sonnei</i> cause plutôt des affections sans problèmes, <i>S. dysenteriae</i> plutôt des affections graves).
<i>Salmonella typhi</i> /paratyphi	0,3% des cas recensés	Contamination: hors de la Suisse, en particulier dans les pays tropicaux. Causes: manque d'hygiène, eau insalubre, transmission par les denrées alimentaires.	Augmentation progressive de la fièvre, douleurs abdominales, constipation, bradycardies relatives (ralentissement du rythme cardiaque). Risque: important, en l'absence de traitement, peut entraîner la mort.

Source: Office fédéral de la santé publique OFSP (11.2012)

Une tâche difficile pour les producteurs

Le *Campylobacter* est très répandu dans la nature. Il est fréquemment identifié dans le tractus gastro-intestinal des mammifères et quasiment toujours chez les oiseaux. Dangereux pour l'homme, le *C. jejuni* est particulièrement bien adapté aux oiseaux, mais le germe est également présent chez les reptiles, les insectes et dans d'autres organismes. Il existe un échange permanent entre les animaux et l'homme. C'est pourquoi il demeure un risque résiduel malgré l'intensification des efforts en matière d'hygiène.

Les producteurs avicoles élèvent les animaux dans des conditions conformes aux besoins de l'espèce et mettent en œuvre des indicateurs d'hygiène vérifiables. Cependant, même dans les conditions les meilleures, il n'est pas possible d'évincer totalement cette bactérie des élevages avicoles. Une vaccination efficace pourrait constituer une stratégie alternative qui permettrait d'éviter la multiplication et l'excrétion des germes.

Le département d'aviculture de Vetsuisse de l'Université de Zurich et l'Institut de microbiologie de l'ETH de Zurich ont donc lancé un projet de recherche pour le développement d'un nouveau vaccin. Un effet de protection a déjà pu être mis en évidence sur les souris. Actuellement, le vaccin est testé sur des poussins d'élevage et adapté en permanence. S'il s'avère efficace, il sera introduit sur le marché, toutefois dans quatre ans au plus tôt.

Barrière 1: les transformateurs

Jusqu'à présent, les transformateurs de viande devaient toujours s'attendre à avoir de la viande contaminée – en premier lieu, de la volaille – dans leur production. Ils devaient donc mettre en œuvre des mesures d'hygiène strictes pour éviter que les bactéries ne soient transportées au sein de l'entreprise. Les BPF (bonnes pratiques de fabrication) énoncent les conditions de base requises en matière de fabrication et d'hygiène. Ces directives définissent les standards applicables aux abattoirs afin d'assurer des conditions techniques, d'hygiène et de construction répondant au plus haut niveau d'exigence. Le respect de ces règles est contrôlé régulièrement par les administrations compétentes ainsi que par des auditeurs.

Barrière 2: la restauration et le consommateur final

C'est la préparation des repas qui fournit les moyens les plus efficaces pour éviter les infections au *Campylobacter*. En effet, une hygiène systématique et une cuisson de la viande à une température suffisante (pour plus de sécurité, au minimum 70°C) ne laissent à la bactérie pratiquement aucune chance de se développer.

Le problème réside dans la prise de conscience des cuisiniers – que ce soit dans le secteur de la restauration ou à la maison. La disponibilité de denrées alimentaires pouvant être préparées toujours plus vite et toujours plus facilement nous incite tous à une certaine insouciance. La viande fraîche est un produit naturel avec tous ses avantages et ses inconvénients. Sa préparation exige beaucoup de soin. Si certaines nouvelles créations culinaires sont un plaisir pour le palais, elles exigent toutefois un regard critique en termes d'hygiène lors de l'utilisation de viande crue. Il convient, partout, d'inciter à repenser les habitudes et de veiller à l'information et à la sensibilisation de groupes cibles spécifiques.

Hygiène fondamentale

Certaines règles d'hygiène fondamentales doivent être respectées lors de l'utilisation de denrées alimentaires fraîches ou congelées, de la viande en particulier:

- Se laver soigneusement les mains après tout contact avec de la viande ou des ustensiles contaminés.
- Veiller à la propreté de tous les ustensiles de cuisine. Nettoyer notamment avec soin les planches à découper et les couteaux avant de les utiliser pour découper d'autres denrées alimentaires.
- Changer de torchons après tout contact avec des ingrédients frais et les laver à 95°C.
- Remplacer chaque jour lavettes et éponges.



Hygiène et manipulation de viande

Toutes les sortes de viande et tous les modes de préparation ne présentent pas les mêmes risques en termes de contamination. La consommation de viande et de volaille crues exige un respect particulier de l'hygiène.

Pour toutes les sortes de viande

- Jeter le jus de la viande (et l'eau de décongélation des produits congelés) et bien nettoyer les récipients utilisés.
- Veiller à ne jamais conserver la viande crue avec d'autres denrées alimentaires.

- Pour la fondue chinoise, observer le «principe des deux assiettes» et séparer systématiquement la viande crue de la viande cuite.
- Toujours bien faire cuire la volaille et le porc, la température à cœur doit être de 70°C.

Consommation de viande crue

- A consommer rapidement après l'achat ou la décongélation.
- Consommer le tartare immédiatement après sa préparation. Utiliser uniquement des œufs suisses frais pour la recette.

Conclusion

Le Campylobacter peut porter atteinte à notre santé. La maladie évolue généralement sans grandes complications mais ne doit pas être prise à la légère. Grâce à quelques règles de cuisson, le problème peut être éliminé et tous les plats de viande consommés sans réserve.

Informations complémentaires et sources

- [Informations détaillées sur le Campylobacter et les contre-mesures auprès de l'Office vétérinaire fédéral OVF](#)
- [Maladies infectieuses à déclaration obligatoire auprès de l'Office fédéral de la santé publique](#)
- [Source d'informations sur les mesures d'hygiène](#)
 - [Règles d'hygiène pour la préparation d'une fondue chinoise \(PDF\)](#)
 - [Règles de base pour une préparation hygiénique des aliments destinés aux ménages \(PDF\)](#)
 - [Préparer la viande crue chez soi \(PDF\)](#)
 - [Hygiène et cuisson au barbecue \(PDF\)](#)

Auteurs: Proviande Viande Suisse en collaboration avec l'Office fédéral de la santé publique