

ETUDE DES FACTEURS DE RISQUES CAMPYLOBACTER EN ELEVAGE DE POULET STANDARD

Julie PUTERFLAM

En partenariat avec l'AFSSA

Et avec l'aide financière de l'OFIVAL et de l'ADAR

Depuis plusieurs décennies, les toxi-infections d'origine alimentaire ne cessent d'augmenter dans la plupart des pays développés, constituant la cause la plus fréquente de maladies intestinales chez l'homme. Parmi les bactéries impliquées, Salmonella et Campylobacter sont à l'origine de plus de 90% des cas signalés de toxi-infections alimentaires d'origine bactérienne dans le monde. L'incidence des gastro-entérites causées par Campylobacter dépasse désormais les cas de salmonelloses et augmente dans de nombreux pays européens.

La campylobactériose est une zoonose, maladie transmise à l'homme par les animaux ou les produits qui en dérivent. Parmi les sources d'infection identifiées telles que l'eau ou le lait cru, la principale est l'ingestion d'aliments contaminés et en particulier la viande crue ou insuffisamment cuite, notamment la volaille.

Si la contamination de la viande est possible à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, la période d'élevage représente une étape critique d'implantation de la bactérie. La connaissance des modalités de colonisation des poulets de chair au cours de cette période est donc primordiale pour permettre une meilleure compréhension de l'épidémiologie de la bactérie au sein de cette filière et à terme la réduire. C'est dans ce but que l'ITAVI a réalisée cette étude, afin d'identifier et de quantifier les facteurs de risque d'introduction de Campylobacter dans les élevages de poulets de chair standard. Les facteurs de risque étudiés sont relatifs à la conduite d'élevage, aux mesures sanitaires pratiquées, au bâtiment d'élevage. L'étude a pour but d'étudier la liaison entre ces facteurs et la présence ou absence de contamination par Campylobacter en fin d'élevage.

174 élevages ont été visités entre avril 2003 et septembre 2004, en Bretagne et Pays de Loire, afin d'approfondir certains points : le détassage, l'acidification de l'eau, l'importance des barrières sanitaires, l'aspect saison. Le travail a été réalisé sous forme d'enquêtes auprès d'éleveurs de poulets de chair standard des principales organisations de production du grand ouest. Parallèlement, des prélèvements de fientes fraîches ont été réalisés pour analyse pour chaque élevage avant l'abattage, et après le détassage pour les élevages concernés. Les animaux visités étaient âgés en moyenne de 35 jours, et logés dans des bâtiments de taille moyenne de 1100 m². La bactérie Campylobacter était présente dans 53% des élevages, et dans 29% d'entre eux, les 10 échantillons prélevés étaient positifs.

Selon les résultats obtenus et les analyses de liaison entre les différentes variables étudiées, la prévalence de *Campylobacter* dans les élevages est réduite lorsque :

- la durée du vide sanitaire augmente,
- la première désinfection est réalisée par une entreprise spécialisée,
- la mise en place est effectuée en hiver,
- il n'y a pas de détassage du lot,
- les prélèvements sont effectués avant 45 jours,
- l'ouverture des volets est automatique,
- la désinfection est réalisée par thermo-nébulisation
- la densité à la mise en place est inférieure à 22.5 animaux par m².

Il est donc fondamental de respecter certaines pratiques d'hygiène telles qu'un nettoyage-désinfection efficace dans le bâtiment, accompagné d'un changement de litière et d'un vide sanitaire de durée conséquente. En cours de lot, les personnes entrant dans le bâtiment doivent se munir de tenues propres (cotte, charlotte, surbottes ou bottes spécifiques au bâtiment) et se laver les mains. Le matériel introduit, par exemple lors du détassage, doit être décontaminé d'un site à un autre afin d'éviter toute contamination croisée. Une grande attention doit être portée à l'eau, potentiel vecteur de contaminants. Sa qualité chimique et microbiologique doit être régulièrement contrôlée à l'aide d'outils efficaces, de même que l'efficacité des traitements effectués.

Le consommateur doit lui aussi être acteur de cette tentative de réduction de la présence de *Campylobacter*, en respectant certaines pratiques : ne pas rompre la chaîne du froid, séparer la viande des autres produits alimentaires, désinfecter les ustensiles et les surfaces de préparation. Enfin, il est important de se rappeler que la destruction de *Campylobacter jejuni* sur la viande est assurée lors d'une cuisson à une température de 74°C pendant une minute.