

Tout savoir sur ... *Campylobacter*

Campylobacter est une des premières causes d'infection d'origine alimentaire chez l'Homme en Europe, devant les salmonelles. Les infections à *Campylobacter* sont généralement bénignes, mais peuvent être mortelles chez les très jeunes enfants, les personnes âgées et les individus immunodéprimés.

Les 2 souches les plus fréquemment associées aux infections humaines sont *Campylobacter Jejeuni* et *Campylobacter Coli*. Elles sont infectieuses à très faibles doses. La durée d'incubation est en moyenne de 2 à 5 jours. Les symptômes sont des diarrhées, douleurs abdominales, entérites aiguës, vomissements pendant des durées de 3 à 4 jours.

Source et voie de transmission

Campylobacter est une bactérie normale du tube digestif des volailles (mais on en retrouve chez le porc ou les bovins). La bactérie va donc se retrouver dans leurs excréments et de là contaminer leurs plumes et leur carcasse.

La contamination se fait ingestion d'aliments contaminés et insuffisamment cuits, ou par contamination croisée pour les produits cuits.

Facteurs influençant la présence de la bactérie dans les échantillons :

Des études de la DGAl et de l'ANSES ont montré que la présence de la bactérie était élevée (proche de 100 % des cas) aussi bien dans le tube digestif que sur la peau des volailles. 2 facteurs jouent principalement sur la présence de la bactérie :

- l'âge : la bactérie est détectée dans le caecum à partir de 15 à 20 jours d'élevage et se retrouve de manière quasiment systématique chez les volailles de plus de 68 jours (10 semaines environ).
- La saison : *Campylobacter* est également présente de manière systématique pendant l'été.

Viennent ensuite :

- Le détassage (enlèvement partiel) : pratique de division de lots en élevages de la filière longue.
- Température de la salle d'éviscération : au-delà de 15°C, *Campylobacter* est trouvé plus fréquemment
- Accident d'éviscération : logique !

A noter : *Campylobacter* a la faculté de coloniser rapidement le matériel (couteau, planche, plumeuse...). Si l'échaudage a tendance à réduire le nombre de *Campylobacter*, les phases de plumaison et d'éviscération sont contaminantes. Le refroidissement a également une action assainissante.

Conditions de développement :

La bactérie est sensible aux désinfectants usuels : Les composés phénoliques, les iodophores, ammonium quaternaire, l'alcool à 70 %, le glutaraldéhyde appliqués aux concentrations usuelles permettent plus de 7 réductions décimales (réduction de 10 millions de bactérie à 1 bactérie) de *Campylobacter* en moins d'1 minute.

Sur de la viande de volaille, le nombre de bactéries est divisé par 10 par l'application d'un traitement thermique de 20 minutes à 49°C, 45 secondes à 57°C.

Les *Campylobacter* se développent en l'absence de sel (NaCl) mais la bactérie peut se développer jusqu'à une concentration en sel de 2 % de NaCl (optimum : 0,5%). *C. jejuni* survie jusqu'à 6,5 % de NaCl.

Donc : la cuisson ou l'application d'un désinfectant réduiront fortement le nombre de *Campylobacter* sur les produits ou les surfaces. A contrario, le sel n'aura que peu d'effet sur la bactérie (il pourra au mieux freiner le développement).

Méthodes de lutte :

Vouloir éradiquer *Campylobacter* est illusoire, c'est la bactérie normale du tube digestif de la volaille. L'Union Européenne l'a bien compris en l'inscrivant comme critère d'hygiène en abattoir, mais en n'obligeant pas une recherche en élevage (comme pour la salmonelle). Mais elle cherche à faire diminuer le nombre de *Campylobacter* sur les carcasses de volailles. Cela passe par l'application des bonnes pratiques :

- En élevage : Mise en place des mesures de biosécurité, suivi sanitaire du troupeau, paillage, vide-sanitaire...pour réduire la contamination initiale des volailles avant abattage.
- En abattoir : bonnes pratiques d'abattage (mise à jeun, éviscération principalement), refroidissement rapide des carcasses, nettoyage et désinfection...
- En salle de découpe : limiter les contaminations croisées entre les produits via la matière première (viande avec peau/sans peau, produits crus/produits cuits), le matériel (couteau, planche de découpe...) et le personnel (lavage des mains...). Nettoyage et désinfection,...

Critère réglementaire¹ :

A rechercher sur peau de cou en carcasse de poulets de chair :

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
«2.1.9 Carcasses de poulets de chair	<i>Campylobacter</i> spp.	50 (5)	c = 20 À partir du 1.1.2020, c = 15; à partir du 1.1.2025, c = 10	1	000 ufc/g	EN ISO 10272-2	Carcasses après le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage, réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine»

Le Laboratoire Vétérinaire Départemental de l'Isère devrait être en mesure de réaliser cette analyse au cours du 1^{er} trimestre 2018.

Sources bibliographiques :

- Plan de surveillance *Campylobacter* et salmonella dans les volailles (Dinde et Poulet) Bilan 2004 Dgal
- Enquête sur la contamination de *Campylobacter* spp. Des carcasses de poulets de chair en France en 2008 et les facteurs associés. Anses- Dgal
- *Campylobacter*- Fiche technique « les zoonoses expliquées » EFSA
- *Campylobacter* Jejeuni et Coli. Anses
- Appréciation des risques alimentaires liées aux *Campylobacter*. AFSSA
- Maîtrise des agents pathogènes dans la filière alimentaire et son environnement : exemple de *Campylobacter* dans la filière volaille. Bulletin de l'Académie Nationale de Médecine. 2012. n°8.

¹ Règlement CE 2017/1495 du 23/08/2017