

Faut-il se méfier du poulet ?

Les experts tirent la sonnette d'alarme : une nouvelle bactérie se répand par la volaille, mettant la santé publique en danger. Vaut-il dès lors mieux renoncer à cette appétissante cuisse de poulet ?

CAROLINE DE RUYCK

Poulet compote, pilon de poulet au barbecue, poulet rôti à la broche du marché... Le Belge adore le poulet ! Et même si juste après la crise de la dioxine en 2006, la vente de volaille a connu un creux, elle a repris son essor ces derniers temps, pour retrouver une consommation moyenne de 9 kilos par personne et par an. Et c'est tant mieux ! Car le poulet présente de nombreux atouts : facile à préparer, bon marché, savoureux et surtout pauvre en graisse et en cholestérol. Mais depuis plusieurs années, on entend aussi des voix s'élever pour attirer l'attention sur certains aspects moins engageants de la volaille, et notamment les dangers potentiels de l'usage d'antibiotiques dans les élevages. Il n'y a pas de miracle : si le poulet rôti ne coûte que 2 à 3 euros au supermarché, c'est pour la bonne raison que ces animaux sont élevés via un mode de production à grande échelle, intensif et en grande partie automatisé. Entassés toujours en plus grand nombre dans de gigantesques exploitations, ils sont engraisés de manière à atteindre leur maturité en six semaines en moyenne, pour un maximum de rentabilité. Des méthodes indispensables, aux dires du secteur avicole, pour pouvoir répondre à la demande importante de viande de volaille bon marché.

Promiscuité néfaste

Etant donné la promiscuité dans laquelle les poulets sont élevés, d'éventuelles maladies infectieuses risquent de se répandre dans les élevages en moins de temps qu'il ne faut pour le dire. Pour cette raison, les volatiles sont souvent traités préventivement par antibiotiques. « *Le degré et la manière dont on utilise les antibiotiques varie*

considérablement d'une exploitation à l'autre, nuance le Pr Freddy Haesebrouck du laboratoire de Bactériologie de la faculté vétérinaire de l'UGent. En fonction des maladies bactériennes rencontrées par l'exploitation, les poulets à rôtir reçoivent en moyenne des antibiotiques pendant 4 à 5 jours, parfois plus, parfois moins. Les affections intestinales et articulaires ainsi que les infections provoquées par le colibacille sont les plus fréquentes. Ces maladies

peuvent occasionner des douleurs, voire le décès des poulets. Elles doivent donc être traitées par antibiotiques, ne serait-ce que pour des raisons de bien-être des animaux. Nous ne remettons pas en question l'utilité de ces médicaments dans ce cas. Mais les antibiotiques sont parfois aussi utilisés comme une sorte d'assurance contre l'apparition de problèmes bactériens. Comme ils ne sont pas directement actifs sur l'homme ni sur l'animal, mais sur les bactéries, les éleveurs les administrent à leurs animaux en se disant que cela ne peut pas faire de tort. »

Dures à cuire !

Or, c'est précisément cet usage « préventif » des antibiotiques qui pourrait avoir de graves conséquences pour la santé publique. Récemment, des experts réunis lors d'un congrès sur les maladies infectieuses à Vienne ont tiré la sonnette d'alarme : ils prévoient l'émergence imminente d'une nouvelle superbactérie productrice de bêta-lactamase à spectre étendu (ESBL) que les principaux antibiotiques tels que la pénicilline et la céphalosporine ne pourront plus contrer. Ces ESBL sont des enzymes qui

Les bactéries meurent lorsque le poulet est bien cuit ou rôti.



Le bio joue la sécurité

Les éleveurs de volaille bio **ne peuvent pas utiliser d'antibiotiques**, conformément à la loi. Et ce n'est d'ailleurs pas nécessaire, d'après un rapport de l'*Animal Sciences Group* de l'Université de Wageningen (*). Entre autres parce que les poulets bio reçoivent une **nourriture de qualité** et qu'ils sont **bien logés** : à la lumière du jour, dans de vastes poulaillers, ils sont plus résistants et tombent moins vite et moins gravement malades. A cela s'ajoute que le secteur bio recourt à des races qui **arrivent plus lentement à maturité** et sont de ce fait plus actives et moins angoissées. Ces poulets sont dès lors moins (vite) confrontés à des problèmes de santé.

(* Source : www.asg.wur.nl/NR/rdonlyres/F81D8745-6596-4296-A292-8553950E2B98/40397/39.pdf

peuvent se transmettre entre bactéries et donc rendre d'autres souches résistantes à leur tour. Plus de la moitié des poulets à rôtir seraient déjà porteurs de cette bactérie ESBL. L'augmentation de la résistance aux antibiotiques parmi les bactéries hébergées par les animaux d'élevage peut poser problème en premier lieu dans le traitement des animaux eux-mêmes puisque les remèdes habituellement utilisés n'auront plus aucun effet.

Mais cette résistance peut aussi s'étendre de l'animal à l'homme. « *Les bactéries dites zoonotiques (causant des zoonoses, maladies qui se transmettent de l'animal à l'homme) dont la plus connue est la salmonelle, peuvent se disséminer à partir d'animaux ou de produits d'origine animale, avertit le Pr Haesebrouck. A leur tour, les personnes infectées ne peuvent donc plus être traitées par les antibiotiques auxquels ces germes sont devenus résistants.* »

Par ailleurs, les bactéries résistantes peuvent aussi aboutir chez l'homme via la nourriture ou par contact direct sans déclencher de maladies (porteur sain). Mais une fois dans l'organisme

humain, elles peuvent transmettre leur résistance à des bactéries typiquement « humaines », comme les *Escherichia coli* de nos intestins. « *Celles-ci peuvent alors provoquer des infections urinaires, pulmonaires et intestinales allant jusqu'à la septicémie et même au décès du porteur. Les pouvoirs publics belges ont d'ailleurs créé une taskforce nationale chargée de déterminer l'ampleur du problème de résistance et de définir une politique générale à ce sujet.* »

Mesures d'hygiène et de gestion

La faculté de Médecine vétérinaire de l'UGent plaide ouvertement pour davantage de retenue dans l'usage des antibiotiques chez les animaux, pour une plus grande transparence (au moyen entre autres d'un système d'enregistrement) et pour une vaste campagne d'information et de sensibilisation à l'intention des vétérinaires et des éleveurs. « *Une alternative à l'utilisation d'antibiotiques, c'est la prévention, assure le Pr Haesebrouck. On doit s'évertuer à empêcher les agents pathogènes d'entrer dans les élevages avicoles et faire en sorte que les animaux y vivent dans des conditions optimales. C'est possible en combinant des mesures d'hygiène et de gestion.* »

En d'autres mots : mieux vaut s'attaquer aux racines du problème que d'essayer d'endiguer et de combattre ses

conséquences éventuelles. Pour le Pr Haesebrouck, « *le secteur doit comprendre que les antibiotiques n'agissent pas seulement contre d'éventuels agents pathogènes de leurs volatiles, mais aussi contre la microflore bactérienne intestinale qui constitue justement notre protection la plus efficace. Si cette microflore est perturbée, l'homme comme l'animal deviennent plus sensibles aux bactéries nocives. Si vous ajoutez à cela le problème de l'extension de la résistance aux antibiotiques, vous avez comme résultat que les bactéries sensibles meurent, tandis que les germes résistants continuent à se développer !* »



Plus de danger après cuisson

Alors, en pratique, est-ce encore une bonne idée de glisser un poulet au four, ou de le rôtir au barbecue ? N'est-il pas préférable de remplacer ce traditionnel volatile par des alternatives plus saines ? Le Pr Haesebrouck ne se veut pas du tout alarmiste : « *Après un éventuel traitement par antibiotiques, il y a toujours un délai d'attente avant l'abattage de l'animal, pour que sa chair ne contienne plus de résidus. Ce point fait l'objet de contrôles stricts dans les abattoirs. Concernant le transfert des bactéries productrices d'ESBL, on ne mange pas la viande de volaille crue, et les bactéries – aussi résistantes soient-elles – sont sensibles au réchauffement. Donc, quand on cuit ou grille convenablement un morceau de poulet, elles meurent. L'infection n'est donc possible que si vous manipulez de la viande crue sans mesures d'hygiène suffisantes, ou si les bactéries pénètrent en grand nombre dans les intestins et les colonisent. Pour contracter une infection à salmonelles, il faut ingurgiter au moins 1 million de ces bactéries.* »

En pratique donc, de la viande de poulet crue infectée pourrait contaminer des légumes crus via les mains ou via fourchettes, couteaux ou essuies contaminés. C'est pourquoi les mesures d'hygiène sont tellement importantes quand on manipule de la volaille crue : « *Si par exemple vous faites décongeler du poulet sur une assiette ou une planche et que vous la réutilisez sans la laver pour couper ensuite des légumes, cela peut effectivement donner lieu à des problèmes.* » Nous voilà prévenus ! 

