

## Question et Réponse

### Certains clients me posent des questions sur la présence de la bactérie ESBL sur la viande.

#### Qu'en est-il ?

Fin du mois passé il y avait beaucoup de bruit au sujet de la bactérie-ESBL puisque cette bactérie contribuerait à la résistance aux antibiotiques. Vu que nous ne sommes pas des scientifiques il est très difficile et peut-être pas souhaitable de prendre position en la matière. Il n'y a pas de doute, la résistance aux antibiotiques est un (grand) danger pour la

santé publique puisque cette résistance à comme effet que dans certains cas lors d'un traitement avec des antibiotiques n'a plus de résultat avec tout ce qui s'ensuit. Afin de s'armer contre cette situation il y a lieu de consommer le moins possible d'antibiotiques. En ce qui concerne la présence de la bactérie ESBL dans la viande tout le monde est d'accord que par cuisson des deux côtés de la viande toutes ces bactéries sont tuées et qu'il n'y a dès lors aucun risque. Pour autant que la bactérie soit présente on risque toutefois de

la consommer si on mange de la viande crue. Apparemment dans les Pays-Bas 13 % de la viande bovine et 40 % de la viande de veau seraient contaminées. Il est nécessaire que cette affaire soit tirée au clair et que les mesures éventuelles qui s'imposent soient prises, non seulement pour la santé publique mais également pour le secteur de la viande dont la boucherie est encore une fois confrontée vis-à-vis de sa clientèle d'un problème dont elle n'est pas à l'origine.

## L'AFSCA et le SPF Santé publique, partenaires dans la lutte contre l'antibiorésistance (28/05/2013)

**L** Agence alimentaire (AFSCA) et le SPF (Service public fédéral) Santé publique souhaitent clarifier leurs rôles et leur collaboration dans la problématique de l'antibiorésistance ESBL. L'AFSCA et le SPF Santé publique souhaitent réagir aux différents commentaires qui ont été publiés aujourd'hui dans certains médias.

ESBL est un nom collectif pour un groupe d'enzymes fabriquées par des bactéries (bactéries productrices d'ESBL). Ces enzymes peuvent hydrolyser certains types d'antibiotiques, ce qui les rend inefficaces.

Les deux institutions soulignent qu'elles sont bien conscientes que la réduction de l'utilisation d'antibiotiques est nécessaire tant chez l'homme que chez les animaux d'élevage et que tous les secteurs concernés doivent faire les efforts nécessaires. La résistance aux antibiotiques est un problème qu'il ne faut pas sous-estimer et il est important de fournir des informations correctes aux citoyens.

Les déclarations du porte-parole de l'AFSCA selon lesquelles une première amélioration de la situation dans la volaille est visible, sont également correctes, même si le nombre de cas positifs reste élevé.

Il y a une diminution du nombre de bactéries

ESBL	2011		2012		2013 (jan-mai)	
	Nombre testé	% ESBL +	Nombre testé	% ESBL +	Nombre testé	% ESBL +
Volaille	289	77%	386	53%	170	37%

productrices d' ESBL (bêta-lactamases à spectre élargi) dans la volaille de 77,5% en 2011, 53% en 2012 à 37% en 2013.

Le tableau ci-dessous présente les résultats de la détection d'E. coli dans la viande de différentes espèces animales. E. coli est utilisé comme indicateur de l'hygiène générale.

L'AFSCA co-finance depuis 2 ans l'AMCRA (Antimicrobial Consumption and Resistance in Animal) qui est sous la présidence du Prof. Dr. Jeroen De Wulf. Ce centre d'expertise réalise des actions de sensibilisation des agriculteurs et vétérinaires, fait un état des lieux de la situation et prépare des guides pour une utilisation responsable des antibiotiques.

L'AMCRA donne également des conseils en vue de diminuer l'utilisation d'antibiotiques en médecine vétérinaire par la mise en place de mesures préventives telles que la vaccination, une meilleure alimentation, une bonne hygiène, la biosécurité, ...

Il est tout-à-fait correct que la cuisson de la

viande crue tue les bactéries et rend impossible le transfert de résistance.

Déjà dans son rapport annuel 2012, l'AFSCA donnait de nombreuses informations utiles sur la résistance aux antibiotiques :

[http://www.favv-afsc.fgov.be/rapports-annuels/\\_documents/2012-06-26\\_RA2011Fr\\_S.pdf](http://www.favv-afsc.fgov.be/rapports-annuels/_documents/2012-06-26_RA2011Fr_S.pdf) (Page 136)

L'AFSCA tient également à souligner que son programme de surveillance actuel devance une décision européenne. Dès 2014, cette décision imposera à tous les Etats membres la réalisation d'un programme de surveillance de la résistance antimicrobienne d'entre autres Salmonella, Campylobacter, E. coli dans les volailles, les porcs et les bovins. De cette façon, la Commission européenne disposera d'une vue d'ensemble de la situation en Europe.

En ce qui concerne les critiques sur la méthode d'analyse, il est à noter que celle-ci a été scientifiquement étayée par l'ISP (l'Institut

E. coli	2011			2012			2013 (jan-mai)		
	Nombre testé	< limite de détection	> limite de détection	Nombre testé	< limite de détection	> limite de détection	Nombre testé	< limite de détection	> limite de détection
Volaille	1567	360 (23%)	1207 (77%)	1109	162 (14.6%)	947 (85.4%)	761	176 (23.1%)	585 (76.9%)
Bovins et veaux	1102	925 (83.9%)	177 (16.1%)	712	551 (77.4%)	161 (22.6%)	288	250 (86.8%)	38 (13.2%)
Porcs	580	480 (82.7%)	100 (17.3%)	401	322 (80.3%)	79 (19.7%)	268	224 (83.6%)	44 (16.4%)