

10 CHOSES À SAVOIR SUR L'ANTIBIORÉSISTANCE DE LA FERME AU CONSOMMATEUR

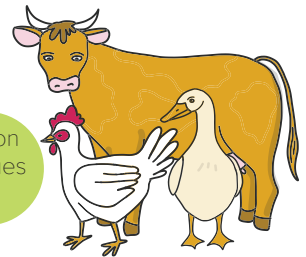
On estime que chaque année, dans l'Union européenne, 25 000 personnes meurent d'infections causées par des bactéries résistantes aux antibiotiques.

On entend souvent que les antibiotiques ne doivent pas être « automatiques ». Mais saviez-vous que cette règle s'applique aussi aux animaux d'élevage?

1

LES ANIMAUX REÇOIVENT PLUS D'ANTIBIOTIQUES QUE LES HUMAINS

Les animaux d'élevage reçoivent en moyenne plus d'antibiotiques que les humains dans l'Union européenne. En Espagne, Italie, Allemagne et à Chypre par exemple, l'utilisation des antibiotiques chez les animaux d'élevage était deux fois plus élevée que chez les humains en 2014.¹



DONNER DES ANTIBIOTIQUES À DES ANIMAUX SAINS ALIMENTE L'ANTIBIORÉSISTANCE

2

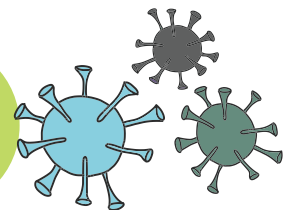


Il est commun d'administrer des antibiotiques aux animaux d'élevage, parfois même s'ils sont en bonne santé, pour prévenir les maladies dans des conditions de surpopulation ou de mauvaise hygiène. Cette utilisation excessive et inappropriée alimente l'antibiorésistance. Les bactéries détectées sur les poulets ou les porcs en Europe sont souvent résistantes à un ou plusieurs antibiotiques. 70% des bactéries *Campylobacter* retrouvées sur la viande de poulet résistent à un antibiotique très fréquemment utilisé pour traiter les infections des articulations ou la diarrhée.²

3

LES ANTIBIOTIQUES NE TUENT PAS LES VIRUS

Lorsque vous attrapez une infection virale, comme un rhume, une grippe, un mal de gorge ou une bronchite, les antibiotiques ne pourront rien pour vous. Ils ne sont efficaces que contre les infections bactériennes, comme la pneumonie, la tuberculose, ou les infections urinaires. Vous ne devez prendre des antibiotiques que sur ordonnance. Il en va de même pour les animaux d'élevage.



CE SONT LES BACTÉRIES QUI RÉSISTENT AUX ANTIBIOTIQUES, PAS LES HUMAINS OU LES ANIMAUX

4

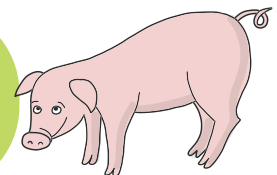


On a tendance à penser à tort que ce sont les humains ou les animaux qui développent une résistance aux antibiotiques. Ce sont en fait les bactéries qui deviennent résistantes, et les infections qu'elles provoquent chez les humains et les animaux sont plus difficiles à traiter que celles provoquées par des bactéries non-résistantes.

5

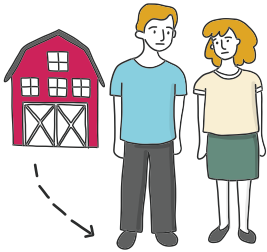
COMMENT LES BACTÉRIES DÉVELOPPENT-ELLES LEUR RÉSISTANCE ?

Que ce soit naturel ou suite à une mutation, certaines bactéries possèdent des gènes qui les rendent insensibles aux antibiotiques. On les appelle « superbactéries » (superbugs en anglais). Les antibiotiques tuent la plupart des bactéries, mais les superbactéries y survivent et se multiplient, et ce d'autant plus lorsque les antibiotiques sont utilisés à mauvais escient. Les superbactéries peuvent transmettre leurs gènes de résistance aux autres bactéries, encore plus dangereuses.



¹ ECDC, EFSA and EMA (2017). Second joint report on the integrated analysis of the consumption of antimicrobial agents and occurrence of antimicrobial resistance in bacteria from humans and food-producing animals (p. 31).

² EFSA and ECDC (2016). The European Union summary report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2014.



LES BACTÉRIES RÉSISTANTES ISSUES DE L'ÉLEVAGE PEUVENT VOUS CONTAMINER

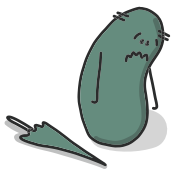
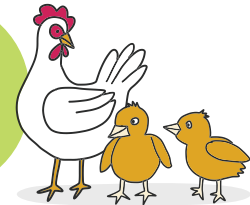
6

Les bactéries résistantes peuvent voyager de la ferme jusqu'à vous de plusieurs manières. Manger de la viande pas assez cuite en est une. Le contact direct avec des animaux d'élevage contaminés, la consommation de produits agricoles qui ont poussé sur des sols traités avec leur fumier, ou encore la consommation d'eau contaminée par leurs excréments sont d'autres voies de contamination.

7

EN EUROPE, LES ANTIBIOTIQUES « STIMULATEURS DE CROISSANCE » SONT INTERDITS

Quand bovins, porcs et poulets reçoivent régulièrement des antibiotiques à faible dose, leur croissance s'accélère. Cette pratique rend la production de viande plus lucrative mais augmente le risque de résistance aux antibiotiques, car les bactéries résistent plus facilement à ces doses non mortelles. Contrairement aux Etats-Unis ou à la Chine, l'UE a banni cette pratique en 2006. Des contrôles plus stricts sont néanmoins nécessaires pour s'assurer que l'interdiction est bien respectée.



MOINS D'ANTIBIOTIQUES DANS L'ÉLEVAGE = MOINS D'ANTIBIORÉSISTANCE

8

Dans les pays (surtout en Europe du Nord) qui ont pris des mesures pour réduire l'utilisation des antibiotiques dans l'élevage, la résistance aux antibiotiques a diminué. Cela veut dire que les bactéries perdent progressivement leur résistance aux antibiotiques, qui redeviennent efficaces. Cependant, certains pays européens sont à la traîne. Par exemple, en 2014, les ventes d'antibiotiques vétérinaires ont été 36 fois plus importantes en Espagne qu'en Suède.³

9

LES BACTÉRIES RÉSISTANTES NE CONNAISSENT PAS DE FRONTIÈRES

La résistance aux antibiotiques atteint des niveaux dangereux aux quatre coins du monde. Les bactéries, qu'elles soient résistantes ou non, ne connaissent pas de frontières et se propagent à travers les pays, les espèces, les aliments, etc. La lutte contre l'antibiorésistance nécessite une action à tous les niveaux de la société : des individus au secteur agricole, en passant par les décideurs politiques d'Europe et d'ailleurs.



UNE CUISINE PROPRE DIMINUE LE RISQUE DE CONTAMINATION

10

Décongelez toujours la viande au réfrigérateur	Lavez toujours vos mains et les ustensiles qui ont été en contact avec de la viande crue, en particulier avant de toucher de la salade, des crudités ou des fruits	Cuisez la viande à cœur. La cuisson détruit les bactéries, même résistantes
--	--	---



Une amélioration des pratiques d'élevage et de l'hygiène ainsi qu'une interdiction de l'utilisation purement préventive des antibiotiques vétérinaires permettraient de diminuer leur usage.

La CLCV et les organisations de consommateurs à travers l'Europe demandent aux décideurs européens d'agir.

Suivez [#SuperbugTour](#) sur les réseaux sociaux