

# PLAN DE SURVEILLANCE *CAMPYLOBACTER* ET *SALMONELLA* DANS LES VOLAILLES (DINDE ET POULET) - BILAN 2004

Françoise KREMER, Direction générale de l'alimentation, Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments

Un plan de surveillance a été mis en place en 2004 par la DGAI, dans le cadre des plans coordonnés communautaires, afin d'évaluer la prévalence des contaminations par *Campylobacter* (thermophile), au niveau des carcasses de dinde et de poulet de chair ainsi que la prévalence du portage de ce germe au niveau du tube digestif de ces espèces de volailles. La recherche de *Salmonella* a été également prévue afin de préparer l'application du règlement "zoonoses" destiné à remplacer la directive 92-117.

Plus précisément, les recherches suivantes ont été réalisées :

- *Campylobacter* thermophile dans 5 prélèvements de peau de cou de 10 grammes chacun et dans 5 écouillons cloacaux, identification de l'espèce (*jejuni*, *coli*...) en cas de résultat positif,
- *Salmonella enterica* dans 5 prélèvements de peau de cou de 10 grammes chacun, avec sérotypage en cas de résultat positif.

Analyte/matrice/volaille chair	Dinde	Poulet de chair "Standard"	Poulet de chair "Plein air"
<i>Salmonella</i> /peau de cou/fin de chaîne d'abattage	102	128	151
<i>Campylobacter</i> /peau de cou/ après ressuage	43	53	89
<i>Campylobacter</i> /écouvillons cloacaux/début de chaîne d'abattage	44	57	91

**Tableau I :** nombre de prélèvements réalisés par couple analyte/matrice.

Les résultats sont les suivants :

	<b>Dinde</b>	<b>Poulet de chair "Standard"</b>	<b>Poulet de chair "Plein air"</b>
Nb de prélèvements positifs <b><i>Campylobacter spp</i></b> /peau de cou/après ressuage	22	41	75
Proportion de <i>Campylobacter jejuni</i> *	68 % IC95 [46 - 85]	62 % IC95 [46 - 75]	31 % IC95 [21 - 42]
<b>Estimation* de la prévalence des contaminations par <i>Campylobacter jejuni</i>/peau de cou/après ressuage</b>	35 % IC95 [24 - 43]	48 % IC95 [36 - 58]	26 % IC95 [18 - 35]
Nb de prélèvements positifs <b><i>Salmonella</i></b> /peau de cou/fin de chaîne d'abattage	43	43	5
Estimation de la prévalence des contaminations par <i>Salmonella</i> /peau de cou/fin de chaîne d'abattage	42 % IC95 [33 - 52]	34 % IC95 [26 - 42]	3,3 % IC95 [1,4 - 7,5]
<b>Estimation de la prévalence des contaminations par <i>Salmonella</i> sérotypes Typhimurium et Enteritidis /peau de cou/fin de chaîne d'abattage</b>	2,9 % IC95 [1,0 - 8,3]	0 % IC95 [0 - 2,9]	1,3 % IC95 [0,03 - 4,7]

\* toutes les identifications d'espèce n'ont pas été réalisées pour les prélèvements positifs en *Campylobacter spp*

**Tableau II** : estimation de la prévalence de la contamination par *Campylobacter jejuni* et par *Salmonella enterica*

Les contaminations par *Campylobacter thermophile* sont élevées, aussi bien au niveau du tube digestif des volailles avant éviscération que sur la peau de cou, après ressuage des carcasses.

Ces résultats sont cohérents avec les données de la littérature (Appréciation des risques alimentaires liés aux *campylobacters* - rapport Afssa). Si *Campylobacter jejuni*, espèce incriminée dans les cas humains de campylobactériose, est retrouvé dans environ deux tiers des prélèvements positifs en dinde et en poulet de chair standard, cette proportion n'est que d'un tiers chez le poulet de chair plein air. Les estimations de prévalence de contamination des lots abattus par *Campylobacter jejuni* apparaissent alors de l'ordre de 26 % en filière poulet de chair "plein air", 35 % en filière dinde et 48 % en filière poulet de chair "Standard".

La contamination des filières "volailles chair" en salmonelles est variable : de 42 % en dindes, 33 % en poulet "standard" à 3 % en poulet "plein air"; cependant, les sérotypes concernés par le règlement zoonoses sont peu représentés (5 sérotypes Typhimurium pour 379 prélèvements réalisés au total, aucun sérotype Enteritidis). Les résultats de prélèvements de peau de cou de volailles à la fin de la chaîne d'abattage sont significativement plus faibles dans la filière poulet de chair "plein air". Globalement le pourcentage de prélèvements positifs en filière dinde et en filière poulet de chair "standard" doit pouvoir être amélioré.

Il n'existe pas actuellement de critère microbiologique pour *Campylobacter jejuni*. Un rapport de l'Autorité européenne de sécurité des aliments rendu public en début d'année conduira le cas échéant la Commission européenne à proposer des critères pour ce germe dans certaines denrées. Par ailleurs, L'institut de veille sanitaire conduit actuellement une étude cas témoins dont les conclusions orienteront les mesures de gestion et éventuellement la mise en œuvre d'autres plans d'investigation spécifiques pour ce micro-organisme.