De nouvelles menaces pour la santé liées à l'usage d'antibiotiques chez le bétail

18 septembre 2012

L'usage des antibiotiques en élevage fait face à des contrôles de plus en plus stricts liés aux r**isques de développement de résistances** à des antibiotiques majeurs en médecine humaine. Mais une nouvelle étude, menée par des chercheurs des université de Copenhague (Danemark) et de Cork (Irlande), donne à penser que même en respectant les limites imposées par les règlements des États-Unis et de l'Union européenne, l'usage d'antibiotiques chez le bétail peut compromettre la salubrité de produits de charcuterie fermentée tels que salami et pepperonni.

La fabrication de ces charcuteries implique l'inoculation de la chair à saucisse avec des bactéries productrices d'acide lactique, afin de sécuriser la fermentation en neutralisant les bactéries pathogènes susceptibles d'être présentes dans la viande crue. En rajoutant à l'inoculat de bactéries lactiques des antibiotiques (oxytetracycline ou eryhtromycine) ainsi que des bactéries pathogènes (E.coli O157 H7 et Salmonella enterica), les chercheurs ont constaté que les germes lactiques ne se développaient pas, contrairement aux germes pathogènes.

Les équipes souhaitent pouvoir travailler avec les industriels afin de **développer des cultures de bactéries productrices d'acide lactique capables de résister à de faibles concentration d'antibiotiques.** Les antibiotiques sont interdits en tant qu'additifs dans l'alimentation animale sur le territoire communautaire mais sont autorisés en tant que médicaments vétérinaires. Aux États-Unis, leur usage en alimentation animale reste autorisé, mais la FDA a établi en 2012 des recommandations incitant les éleveurs à le limiter.

Madeleine Lesage, Centre d'études et de prospective

Sources : Revue mBio , ADIT