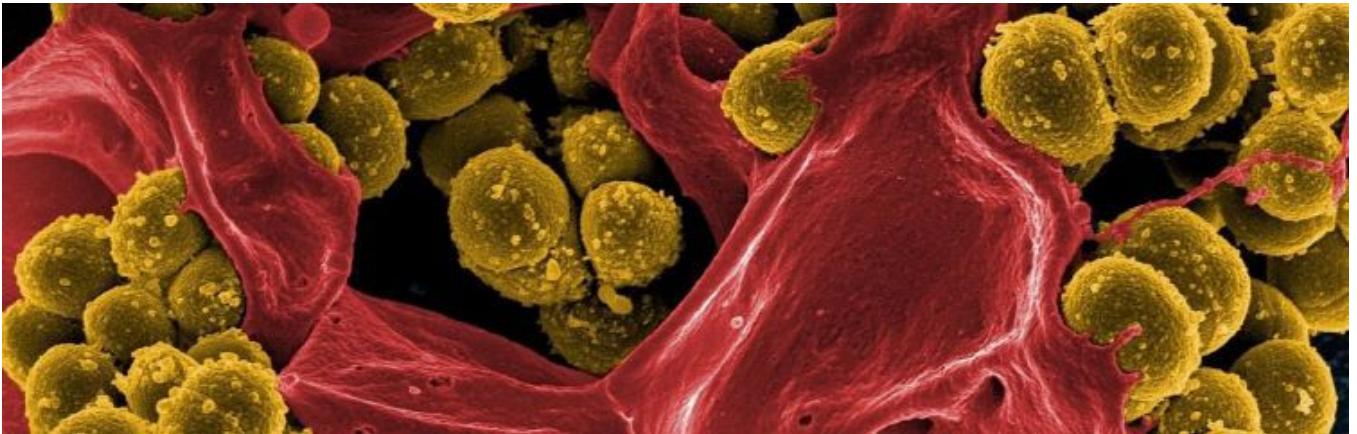


Risque de bactéries provenant de l'élevage intensif



[1]

Afin de pouvoir offrir de la viande aussi bon marché que possible, l'élevage intensif présuppose un élevage d'animaux dans un espace minimal, comme son nom le dit. Les animaux subissent leur courte vie serrés étroitement les uns contre les autres. À part les conditions indignes de ce type d'élevage, le risque d'infection pour des maladies est très élevé. Pour éviter les épidémies on donne aux animaux des médicaments les plus divers. Malgré tout, il y a toujours des cas où les hommes se contaminent par des bactéries infectieuses provenant de la viande. A ce terme, il est tout à fait possible que les mêmes bactéries ne représentent pas de problème pour l'animal lui-même pendant qu'elles causent de sérieux incidents chez quelques personnes. En l'occurrence, les salmonelles ne causent aucune souffrance aux poules, alors que chaque année plus d'un demi million de personnes meurent suite aux effets d'une infection de salmonelles.

Avertissement alimentaire en raison de staphylocoques

En France, il y a eu des cas de contaminations suite à la consommation de certaines saucisses crues. À Koblenz, la direction d'enquête a alors prononcé un avertissement urgent quant à la consommation de ces produits qui étaient contaminés par des entérotoxines - staphylocoques. Or vu que ces produits avaient été délivrés le 24 juillet 2006 et dorénavant vendus dans leur totalité, il est probable que quelques personnes aient reçu cet avertissement trop tard. Cette erreur semble d'autant plus irresponsable lors que l'on sait que des quantités minimales de ces bactéries peuvent causer de graves maladies. Le symptôme principal est un vomissement plus ou moins violent. Les signes cliniques de la maladie sont le vertige, des douleurs de la tête et du corps ainsi que des symptômes vasculaires. L'intensité des troubles vasculaires est très variable; au pire des cas ils peuvent aboutir à un collapsus circulatoire. La meilleure protection de staphylocoques, c'est de renoncer à la viande en préférant une alimentation végétale.

Études prouvant la résistance aux antibiotiques

Chez les consommateurs de viande, les symptômes mentionnés peuvent être manifestes pendant longtemps. La raison : les personnes contaminées par les staphylocoques sont traités en premier lieu avec des antibiotiques. Il est alors vrai qu'une étude américaine récente a trouvé que les bactéries sont déjà résistantes contre les antibiotiques les plus courants. Dans l'expérience, on avait testé les bactéries staphylocoques provenant de viande crue de boeuf, de porc et de volaille sur douze différents antibiotiques. On a alors constaté qu'un grand nombre de bactéries était devenu résistant contre les antibiotiques. Ceci semble évident étant donné que la multiplication des bactéries staphylocoques dans les élevages est un grand problème pour la prévention duquel on traite les animaux avec un antibiotique. Au cours de plusieurs années, les bactéries se sont cependant habituées aux antibiotiques et continuent de se multiplier librement. Pour éviter une épidémie de staphylocoques, il faut injecter aux animaux de nouveaux antibiotiques en permanence. Le problème dans ce traitement : dès que les bactéries atteignent l'organisme humain par le biais de la viande, les antibiotiques habituels n'auront plus d'effet.[1](#)

Pollution de l'eau par des déchets provenant de l'élevage

Des exemples actuels montrent que par le biais de l'élevage intensif, les bactéries peuvent même atteindre les plantes et l'eau. Ceci cause une contamination directe d'aliments dont on croit qu'ils sont peu problématiques. Cette contamination s'explique par le lisier animal qui est éliminé sur les prés en tant qu'engrais. C'est ainsi que les bactéries contenues dans le lisier sont absorbées par la terre et par les nappes phréatiques.

En l'occurrence, une chaîne gastronomique aux États-Unis a dû retirer tous les oignons dans la totalité de ses restaurants. Des contrôles avaient décelé des bactéries coli dans trois essais.²

En outre, aux Îles canaries il y a eu 70 bébés atteints de salmonellose qui avaient été traités à l'Hospital Materno Infantil de Gran Canaria. C'était par « l'élimination » problématique de déchets fécaux d'origine animale que les bactéries avaient finalement gagné l'eau minérale, utilisée pour la préparation d'aliments pour bébés.

Dernière mise-à-jour: 03.01.2017

Notes de bas de page:

1. Food Control, Volume 18, Issue 3, March 2007
2. LME Aktuell – Lebensmittel und Ernährung (6.12.2006)
3. LME Aktuell – Lebensmittel und Ernährung (24.11.2006)

Source URL (modified on 03.01.2017 - 10:43): <https://www.swissveg.ch/bacteries?language=fr>

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/bacteries?language=fr>