

Inforum

Avril 1998

Volume 2, numéro 1

La résistance aux antibiotiques au Canada: survol de la question

Il ne fait aucun doute que les responsables de la santé publique sont inquiets de l'apparition de cas de résistance aux antimicrobiens dans les infections bactériennes nosocomiales. On impute généralement cette augmentation de la résistance aux facteurs suivants

- la surutilisation des antimicrobiens en médecine humaine,
- le fait d'interrompre les antibiothérapies avant la fin du traitement prescrit,
- le regroupement croissant de gens dans des endroits comme les hôpitaux et les centres de jour

De récentes études ont révélé la progression de la résistance chez plusieurs types de bactéries pouvant être transmises des animaux aux humains par l'intermédiaire des produits alimentaires. On procède maintenant à des recherches plus poussées sur l'émergence de bactéries résistantes afin d'obtenir une meilleure compréhension de l'usage des antimicrobiens dans le secteur de l'agriculture.

À l'heure actuelle, la réglementation sur l'approbation et l'emploi d'agents antibiotiques en agriculture est ciblée de façon à éviter la présence de résidus d'antibiotiques, plutôt que la résistance à ces agents. Toutefois, le Bureau des médicaments vétérinaires, l'agence gouvernementale qui étudie tous les nouveaux médicaments vétérinaires avant de permettre leur mise en marché au Canada, a établi depuis longtemps que tout antimicrobien utilisé en médecine humaine et destiné aux productions agricole ou animale ne peut être vendu que par un vétérinaire.

LA RÉSISTANCE AUX ANTIMICROBIENS *Réponses à certaines questions fréquentes*

Que sont les antimicrobiens et les antibiotiques ?

Ces deux termes sont généralement utilisés de façon interchangeable, bien qu'il existe une différence : les antibiotiques constituent une classe de spécialités pharmaceutiques comprenant des substances produites à partir des microbes. Les antimicrobiens sont semblables aux antibiotiques, à la différence qu'ils englobent aussi des substances d'origine synthétique.

Qu'est-ce que l'antibiorésistance ?

L'antibiorésistance est la faculté qu'ont certaines bactéries de survivre à l'exposition à un antimicrobien particulier qui devrait normalement les détruire.

Comment la résistance survient-elle ?

L'antibiorésistance peut survenir de trois façons :

1. dans tout groupe donné de bactéries, certaines sont plus fortes que les autres et peuvent survivre au traitement antimicrobien, puis se reproduire, créant ainsi une nouvelle génération de bactéries fortes;
2. un faible pourcentage de bactéries peut présenter une résistance naturelle à certains antimicrobiens;
3. l'antibiorésistance peut être transmise d'un type de bactéries à un autre par l'intermédiaire d'éléments génétiques appelés plasmides.

Que fait l'industrie des médicaments vétérinaires face au problème de la résistance aux antimicrobiens chez les animaux de ferme ?

L'industrie de la santé animale a financé de multiples études indépendantes sur cette question et continue d'élaborer de nouveaux programmes de recherche. Lorsqu'ils développent un nouveau médicament vétérinaire, les fabricants déterminent comment ce produit doit être utilisé pour répondre de façon responsable non seulement aux besoins des animaux, mais aussi à ceux des humains qui consomment de la viande, des œufs et du lait. En outre, les fabricants sont résolument engagés à poursuivre l'élaboration de nouveaux produits de façon à maintenir l'efficacité de l'arsenal médicamenteux en santé animale.

Que font les agriculteurs et les vétérinaires face au problème de la résistance aux antimicrobiens chez les animaux de ferme ?

Les programmes d'assurance de la qualité élaborés par des éleveurs de bétail et de volailles en collaboration avec l'industrie des produits de santé animale font la promotion de l'utilisation appropriée et efficace de tous les produits de santé animale, y compris les antimicrobiens. Ces programmes font notamment valoir l'importance d'étroites relations de travail entre les producteurs et les vétérinaires. Ils diffusent aussi l'enseignement de pratiques de régie efficaces et insistent sur l'importance de l'usage approprié des médicaments en vue d'améliorer la sécurité de l'approvisionnement alimentaire.

Les vétérinaires jouent un rôle crucial dans l'utilisation judicieuse des produits de santé animale, dont les antimicrobiens. Les vétérinaires conservent des données détaillées sur les animaux et les troupeaux traités afin d'être en mesure de choisir des traitements sûrs et efficaces. L'industrie agricole explore également de nouvelles méthodes de traitement pouvant contribuer à éliminer les bactéries nuisibles.

Qu'entend-on par résidus d'antimicrobiens et comment surveille-t-on leur présence ?

Les résidus d'antimicrobiens sont d'infimes quantités (ou traces) de ces agents retrouvées dans la viande ou le lait après leur traitement. Santé Canada a établi les niveaux de résidus d'antibiotiques considérés sans risque et dont la présence est acceptable dans les tissus de l'animal ou dans le lait au moment de la transformation. Les autorités provinciales assurent la surveillance des produits laitiers, alors que l'Agence canadienne d'inspection des aliments procède à l'inspection d'installations de transformation de la viande afin de s'assurer que toute la viande est exempte de résidus dangereux.

Les résidus d'antibiotiques augmentent-ils le risque de développement de l'antibiorésistance ?

Non. On confond souvent résidus d'antimicrobiens et résistance aux antimicrobiens, bien que ces deux phénomènes ne soient pas liés. Lorsqu'ils parlent de la transmission de l'antibiorésistance des animaux aux humains, les scientifiques font référence à la transmission de bactéries résistantes, et non à la présence de traces d'agents antimicrobiens.

Peut-on faire quelque chose pour réduire le risque d'infections bactériennes d'origine alimentaire ?

Oui. Comme les bactéries sont naturellement présentes dans les aliments, il est important d'apporter beaucoup de soins à la préparation, à la manipulation et à l'entreposage des aliments. La cuisson complète peut éliminer la présence de bactéries dans la nourriture, alors que la réfrigération rapide peut empêcher les bactéries de contaminer les restes. Le fait de se laver les mains avant et après la manipulation de viandes crues permet en outre de prévenir la transmission des bactéries à d'autres aliments.