

L'utilisation d'antibiotiques dans l'agriculture en Suisse

Point presse du 12 avril 2012 sur la ferme «Fondlihof» à Dietikon

En collaboration avec le Groupe de réflexion pour la souveraineté alimentaire, avec un projet de médecine vétérinaire et la Konsumentenvereinigung Nordwestschweiz (Fédération Suisse du Nord-Ouest des consommateurs), la section Uniterre Zurich-Winterthur a organisé un point presse sur le thème de l'utilisation d'antibiotiques dans l'agriculture en Suisse. Récemment, les médias alémaniques ont traité ce sujet à plusieurs reprises en remettant en question l'élevage intensif et les médecins tirent la sonnette d'alarme, car le nombre de patient-e-s porteurs de bactéries résistantes aux antibiotiques traditionnelles augmente sans cesse.

Quelques chiffres:

- Kathrin Mühlemann, professeure à l'Université de Berne, s'est spécialisée en maladies infectieuses. Elle est responsable d'une banque de données pour la surveillance des effets d'antibiotiques. **Elle souligne que la résistance BLSE (elle inactive un grand nombre d'antibiotiques) est actuellement le problème le plus grave en Suisse.**
- **Au cours des dernières années, les cas de résistance BLSE se sont multipliés.** En 2010, l'Hôpital universitaire de Zurich a enregistré 161 cas. Cinq ans plus tôt, il n'y en avait que 30. Et en septembre 2011 à l'Hôpital universitaire de Bâle, les cas enregistrés de résistances BLSE se montaient à 170.
- **Six pour cent** de la population suisse sont porteurs de cette résistance, selon les études effectuées par Herbert Hächler de l'Institut pour la sécurité et l'hygiène alimentaire de l'Université de Zurich.
- **« Dans 69% des échantillons provenant d'excréments de poules, on retrouve tous les indicateurs d'une résistance »**, précise H. Hächler¹.
- Dans l'agriculture suisse, les antibiotiques sont utilisés de façon intensive et c'est absolument légal : en Suisse, on utilise chaque année 66 tonnes d'antibiotiques pour les humains et les animaux, **58 tonnes d'antibiotiques (87%) sont utilisées dans l'agriculture** – principalement sous forme d'additifs dans les aliments à des fins de prévention contre des maladies.
- Par exemple, **certains veaux d'engraisement boivent du lait aux antibiotiques pendant 34 jours, sur une durée de vie totale de 100 jours.**
- **« Lorsqu'on utilise des antibiotiques, les bactéries développent rapidement des résistances »**, affirme Andreas Widmer de l'Hôpital cantonal de Bâle. De plus en plus souvent, les patients dans les hôpitaux doivent être mis en quarantaine, puisqu'ils sont porteurs de bactéries résistantes. À l'Hôpital universitaire de Bâle, **le nombre de journées d'isolement s'est multiplié par dix, de 200 à 2000, au cours des dernières années**².

Nous sommes profondément préoccupés

Dernièrement, les résistances aux antibiotiques ont suscité mainte discussion et un nombre important de reportages dans les médias. Ces résistances concernent toute la chaîne alimentaire et tout ce qui s'y rapporte : l'agriculture, les animaux, le sol, l'eau, les paysans et les paysannes, les employé-e-s agricoles, les

¹ S. Stöcklin (2011) : *Lutte contre les résistances*, Beobachter 2011/9

² SF Rundschau (mars/avril 2012) : Reportages *Antibiotiques dans l'étable* et *Résistance contre les antibiotiques*

transformateurs/-trices, les consommateurs/-trices et finalement les patient-e-s dans les hôpitaux – donc toute la population. Le sujet est repris par les médias très régulièrement (presque chaque année), mais on observe également que tout le monde se renvoie la patate chaude : de la médecine humaine à la médecine vétérinaire, à l'agriculture et de cette dernière de nouveau à la médecine humaine.

L'objectif de notre point presse était de reprendre cette thématique et de réunir les principaux concernés autour d'une table. «Nous espérons donner le coup d'envoi d'un travail approfondi qui vise à trouver des solutions et de les mettre en œuvre. Il ne s'agit pas de trouver des coupables, mais d'appeler à l'action, afin que nous puissions sortir de notre consternation et intervenir à notre échelle» explique Samuel Spahn, paysan bio qui accueillait le point presse. «Il ne faut pas que le problème soit «régulé» sans consultation publique; il est indispensable que les milieux concernés puissent juger des solutions proposées et les valider. Une telle procédure requiert une politique d'information sans ambiguïté» poursuit Köbi Alt, du groupe de réflexion Souveraineté alimentaire.

Nous, paysannes et paysans, devons assumer une responsabilité à de nombreux égards. Toutefois, nos fermes périclitent en raison de la forte pression sur les prix exercée par nos acheteurs. S'ils continuent à nous demander des produits moins chers, nous ne pourrions plus tenir compte des critères de qualité. Si, par exemple, la Suisse conclut un accord de libre-échange avec la Chine, la pression sur les prix de nos produits augmentera énormément. Uniterre est contre de tels accords et espère que le gouvernement suisse ne sacrifiera pas l'agriculture sur l'autel de ces accords.

Nous, paysannes et paysans, voulons produire des denrées alimentaires savoureuses, bénéfiques pour la santé et sans effets nuisibles pour l'Homme et la nature. En travaillant main dans la main avec les personnes qui achètent et mangent nos produits, nous devons trouver une solution pour produire des aliments sains dans des conditions équitables. Nous ne devons pas permettre à l'industrie de nous dicter ses conditions pour la garde respectueuse des animaux. Si nous tenons à la qualité des produits et au bien-être des animaux, l'agriculture industrielle fournit les mauvaises réponses. À l'exemple de l'utilisation des antibiotiques, nous devons comprendre que la nature nous impose des limites.

Ulrike Minkner