



Groupe professionnel
des travailleurs-euses
de l'agriculture et de la
division viande
de l'UITA

La résistance aux antimicrobiens (RAM)

Un risque professionnel

Les travailleurs-euses de la chaîne alimentaire courent le risque de contracter des maladies et des infections résistantes aux antimicrobiens

Travailleurs-euses de l'agriculture : travail au contact d'animaux d'élevage/ de produits animaux – viande, volaille, produits laitiers, œufs, miel

Travailleurs-euses de l'aquaculture : manutention de poissons, mollusques, crustacés – dans les étangs, lacs, rivières, les milieux humides, les eaux côtières ou en haute mer

Travailleurs-euses des abattoirs de viande et de volaille : manutention de carcasses, de viande crue ou d'abats

Travailleurs-euses des transports et de la distribution : manutention de produits d'origine animale crus

Travailleurs-euses du commerce de détail : manutention d'aliments et d'emballages contaminés, contact avec de la viande crue.

Préparation des aliments : travailleurs-euses des cuisines de restaurants et de la restauration collective

Qu'est-ce que la résistance aux antimicrobiens (RAM) ?

La résistance antimicrobienne est l'aptitude d'un micro-organisme à résister à l'action toxique des antimicrobiens. Elle comprend les infections bactériennes qui deviennent résistantes aux antibiotiques et qui peuvent se transformer en des bactéries superpuissantes provoquant des infections incurables.

Si toute utilisation d'antibiotiques peut entraîner l'apparition d'une résistance, leurs utilisations inadéquates et incontrôlées sont particulièrement inquiétantes. Une grande partie de l'emploi d'antibiotiques dans la production alimentaire d'origine animale est jugée injustifiée et est l'une des principales causes des maladies résistantes aux antimicrobiens qui peuvent infecter les êtres humains. Des bactéries résistantes aux médicaments sont ainsi présentes dans l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la ferme à la table. Les travailleurs-euses des exploitations agricoles et des abattoirs présentent un risque élevé d'infection par des « super-bactéries » qui peuvent être multirésistantes aux antimicrobiens, dans les pires cas jusqu'à 12 classes différentes d'antibiotiques. **Les travailleurs-euses peuvent transmettre ces microbes dangereux à leur famille et les propager au sein de leur communauté.**

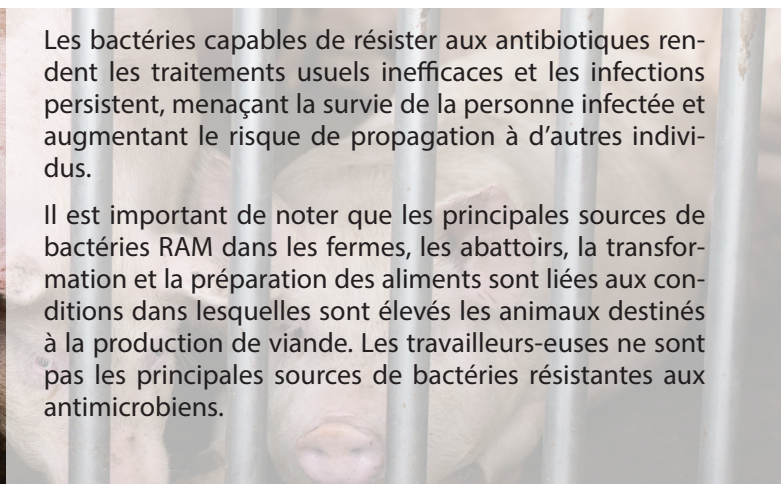
Une grande partie des informations relatives à la RAM dans l'agriculture et le conditionnement de la viande provient des études sur le *Staphylococcus aureus* résistant à la méticilline (SARM). Les souches de cette bactérie sont résistantes à plusieurs antibiotiques importants, dont les pénicillines. Le staphylocoque doré peut entraîner des infections cutanées et transmises par le sang. Les lésions cutanées augmentent le risque de voir les bactéries passer dans le sang et développer des foyers infectieux. Les conditions de travail dans les abattoirs comprennent à la fois l'exposition aux staphylocoques dorés et le risque de lésions cutanées. **Dans le cas d'une infection par cette bactérie, les antibiotiques ordinaires n'agissent pas.**

Les microbes continuent à muter et à devenir plus résistants aux traitements et l'utilisation, souvent abusive, des antibiotiques dans l'élevage de la viande et de la volaille place les travailleurs-euses en première ligne de l'exposition aux risques. Les infections résistantes aux antimicrobiens augmentent à la fois les taux de maladies et de mortalité.

Les souches d'E.Coli, de staphylocoques, de salmonelle et de campylobacter résistantes aux antimicrobiens sont autant d'agents pathogènes de la chaîne alimentaire qui présentent un risque pour les travailleurs-euses.

Les bactéries capables de résister aux antibiotiques rendent les traitements usuels inefficaces et les infections persistent, menaçant la survie de la personne infectée et augmentant le risque de propagation à d'autres individus.

Il est important de noter que les principales sources de bactéries RAM dans les fermes, les abattoirs, la transformation et la préparation des aliments sont liées aux conditions dans lesquelles sont élevés les animaux destinés à la production de viande. Les travailleurs-euses ne sont pas les principales sources de bactéries résistantes aux antimicrobiens.



L'ampleur du problème

Au cours des cinq dernières années, la communauté internationale de la santé a fait état d'une inquiétude croissante concernant la multiplication de maladies résistantes aux antimicrobiens, présentant une grave menace pour la santé publique. A moins d'une action mondiale concertée, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) estime que des millions de personnes succomberont à des infections ordinaires qui depuis plus de 80 ans ont été traitées avec succès par des antibiotiques.

Àux États-Unis, 2 millions de personnes sont infectées chaque année par des bactéries résistantes aux antimicrobiens et 23 000 en meurent. Le taux de mortalité est similaire en Europe.

L'administration d'antibiotiques à des doses inférieures au seuil thérapeutique pour des raisons injustifiées, no-

tamment pour favoriser la croissance des animaux et prévenir les maladies dans le cadre de l'élevage intensif du bétail et de la volaille, a donné lieu à l'émergence d'agents pathogènes multi-résistants dans l'ensemble de la chaîne alimentaire.

En dépit des efforts entrepris dans certains pays pour réduire la quantité d'antibiotiques utilisés dans la production de viande, de volaille et de poisson, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a estimé que leur utilisation pourrait augmenter de deux tiers entre 2010 et 2030.

Les infections peuvent se produire en raison de coupures ou d'abrasions cutanées lors du travail dans les fermes, les abattoirs et les usines de transformation des aliments, ou en respirant de l'air contaminé dans les espaces confinés où sont élevés les animaux.

Les risques pour les travailleurs-euses

La santé et la sécurité des travailleurs-euses n'ont quasiment pas été prises en compte dans la lutte mondiale pour contenir la RAM. La résistance antimicrobienne, et en particulier la résistance aux antibiotiques, est un risque professionnel et les syndicats doivent activement plaider en faveur de la reconnaissance de ce risque et de mesures pour le réduire et faire en sorte que les travailleurs-euses bénéficient d'une prise en charge médicale et d'une indemnité en cas de perte de revenus.

Les travailleurs-euses employé-e-s dans l'élevage de porcs et de volailles peuvent être exposé-e-s de façon répétée à des agents pathogènes pharmacorésistants. Si l'exposition continue provoque une infection, des traitements répétés peuvent contribuer à l'augmentation de la résistance des agents pathogènes aux antibiotiques. Cela signifie que pour un-e travailleur-euse ayant contracté une infection résistante aux antibiotiques, le seul espoir de bénéficier d'un traitement efficace est de cesser de travailler dans un environnement contaminé.

Les travailleurs-euses du conditionnement de la viande et de la volaille courent le risque de contracter des maladies RAM lors de la manutention des carcasses, par le biais du contact avec des outils de travail infectés et de la viande crue. Le risque est multiplié en cas de lésions cutanées (aussi petites soient-elles) parce qu'une grande partie des micro-organismes vecteurs de maladies ne peuvent entrer dans le corps qu'en franchissant la barrière de la peau. D'autres maladies résistantes aux antimicrobiens peuvent être contractées par ingestion et inhalation.

En sus des risques qu'ils et elles courent personnellement, les travailleurs-euses peuvent être à leur insu des « porteurs » sains d'agents pathogènes et transmettre des maladies à d'autres. Ces porteurs ne tombent pas malades et ne présentent pas de symptômes de maladies bactériennes, mais les agents pathogènes contractés au contact d'animaux ou de carcasses présentent des risques pour leurs collègues, leur famille et leur entourage.



Les travailleurs-euses sont souvent accusé-e-s de propager les infections, en étant malades, en ne se lavant pas les mains, et par le biais de plaies et de vêtements contaminés. L'exposition au risque est toutefois due à un environnement de travail dangereux et insalubre. Si le lavage régulier des mains et le soin immédiat des coupures et lacérations sont importants, le manque supposé d'hygiène personnelle ne doit pas être rendu responsable de la propagation des infections quand ce sont en réalité des conditions de travail peu hygiéniques qui le sont. **Ce ne sont pas les travailleurs-euses qui contaminent les lieux de travail, mais les lieux de travail qui contaminent les travailleurs-euses.**

De plus, les équipements sanitaires sont souvent insuffisants dans les usines de conditionnement de la viande et de la volaille, leur accès peut être restreint et un temps limité alloué à l'hygiène personnelle, autant de facteurs essentiels pour prévenir la propagation d'agents pathogènes.

Des efforts soutenus doivent être déployés pour contenir ce grave risque sanitaire professionnel et pour minimiser ses conséquences potentielles pour la santé des travailleurs-euses. La mise à disposition et l'utilisation adéquate d'équipements de protection individuelle, des changements des méthodes de travail et la réduction de la vitesse des lignes de production des filières viande et volaille figurent parmi les mesures pouvant être prises pour réduire le risque d'infections RAM.

De bonnes pratiques de santé et de sécurité impliquent une forte participation des travailleurs-euses à l'acquisition et au partage des connaissances et leur droit à négocier la sécurité en milieu de travail.

Ces risques professionnels des filières viande, de l'élevage aux ateliers de conditionnement, sont l'illustration explicite du lien flagrant entre la sécurité des travailleurs-euses et la sécurité de notre alimentation.



Lorsque des maladies résistantes aux antimicrobiens sont présentes dans la chaîne alimentaire, les employeurs et les autorités de réglementation doivent prendre des mesures d'urgence pour protéger les travailleurs-euses :

- Les agences de réglementation doivent reconnaître les infections résistantes aux antimicrobiens comme des maladies professionnelles.
- Des expert-e-s de la santé et sécurité au travail, conjointement avec les comités et les représentant-e-s SST élu-e-s, doivent évaluer les risques d'infections RAM sur les lieux de travail. Tout risque détecté doit conduire à l'adoption de saines pratiques de gestion des risques afin de protéger les travailleurs-euses des menaces posées par les germes résistants aux antimicrobiens.
- L'employeur et votre syndicat doivent être promptement informés de toutes coupures et lacérations, qui doivent être soignées et pansées pour réduire le risque d'une nouvelle propagation d'une infection.
- Les vêtements de protection des travailleurs-euses doivent être lavés quotidiennement par une entreprise de blanchisserie. Les vêtements potentiellement contaminés doivent être lavés à au moins 70°C, hors domicile. Les bottes de travail doivent être désinfectées à la fin du travail.
- Des équipements de protection individuelle (EPI) doivent être fournis et régulièrement inspectés. Les travailleurs-euses doivent être formé-e-s à l'utilisation adéquate des EPI.
- Un temps rémunéré doit être accordé pour les activités de formation nécessaires.
- Les travailleurs-euses et leur famille doivent régulièrement faire des tests de dépistage de maladies pharmacorésistantes. Tout traitement nécessaire doit être à la charge de l'employeur.
- La notification de la présence d'agents pathogènes RAM sur les lieux de travail aux agences de réglementation et aux représentant-e-s syndicaux-ales doit être rendue obligatoire, que ce soit dans les exploitations agricoles ou les usines de transformation des aliments.

- Une formation sur les maladies résistantes aux antimicrobiens, en particulier sur les infections bactériennes, et sur les manières dont les travailleurs-euses peuvent se protéger ainsi que tous ceux et celles qui consomment la nourriture qu'ils et elles produisent, doit être fournie.

Dans les exploitations agricoles

- Nettoyer et désinfecter les bottes – jeter les couvre-chaussures.
- Ôter les vêtements de travail avant de quitter la ferme.
- Se laver soigneusement les mains au savon et à l'eau chaude.
- Se sécher les mains avec du papier essuie-tout.
- Lorsque les mains sont complètement sèches, désinfecter et frotter avec un gel antibactérien pendant au moins 30 secondes.
- Toujours prendre une douche avant de rentrer chez soi.
- Mettre des vêtements propres conservés dans un endroit fermé.
- Éviter de laisser des affaires personnelles, comme les téléphones portables, dans les endroits où sont élevés le bétail et la volaille.

Dans les usines de conditionnement de la viande et de la volaille

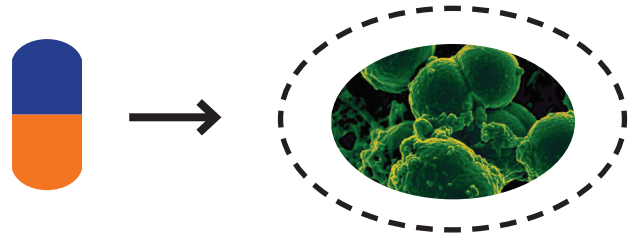
- Réduire la vitesse des lignes d'abattage et de conditionnement pour réduire le nombre de lacérations et améliorer la capacité à conserver les surfaces libres de produits contaminés. Les outils tranchants, les arêtes vives et les os des animaux sont autant de sources de contamination des travailleurs-euses.
- Installer des stations de lavage des mains, comprenant savon et désinfectant.
- Mettre des douches gratuites à disposition pour usage quotidien à la fin du temps de travail.



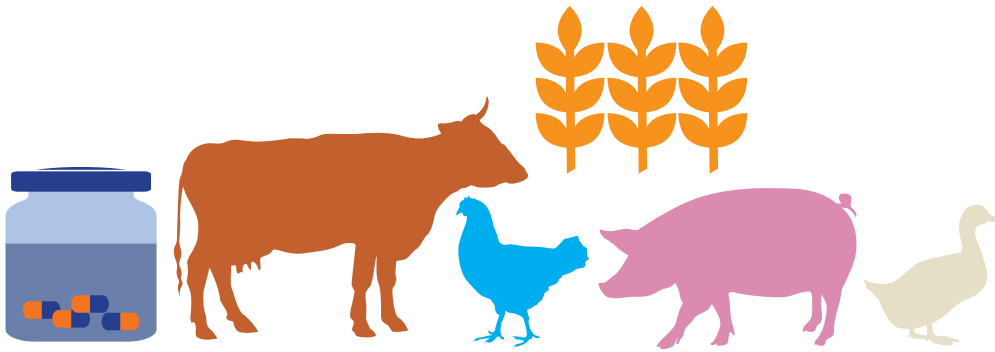
INFECTIONS RÉSISTANTES AUX MÉDICAMENTS

La résistance aux antimicrobiens (RAM) désigne la résistance aux traitements qui ciblent les infections d'origine microbienne.

Il s'agit d'un phénomène naturel : les microbes évoluent pour développer une résistance aux traitements auxquels ils sont exposés.



MAIS LES ACTIVITÉS HUMAINES AGGRAVENT CETTE RÉSISTANCE...



... par une utilisation inappropriée ou excessive de médicaments antimicrobiens, que ce soit pour la santé humaine ou l'élevage des animaux.

Adapté du Groupe Banque mondiale

Gérer les risques sur le lieu de travail

Le principal objectif de la lutte pour un lieu de travail sûr est de supprimer les dangers. L'UITA invite instamment les autorités de réglementation à interdire l'utilisation infra-thérapeutique et inutile d'antibiotiques dans l'élevage du bétail et de la volaille. Ces médicaments ne devraient être utilisés qu'avec parcimonie pour soigner des animaux malades sous la supervision directe d'un vétérinaire.

L'UITA invite instamment les autorités de réglementation à reconnaître la transmission d'agents pathogènes résistants aux antimicrobiens comme une maladie professionnelle et qu'elle doit à ce titre faire l'objet d'une prise en charge médicale adaptée, assortie d'une indemnité pour perte de revenus.

L'Organisation internationale du travail (OIT) doit participer au groupe de coordination inter-institutions établi pour surmonter la menace posée à la santé mondiale par la résistance aux antimicrobiens.

Des lieux de travail dangereux produisent des aliments dangereux.

Nous ne pouvons protéger l'intégrité des aliments que nous mangeons sans protéger les travailleurs-euses qui les produisent.

