

Colloque : « Quelle communication pour l'antibiorésistance »
Ministère des Solidarité et de la Santé
16 novembre 2017

De l'antibiorésistance à la production *sans antibiotique*



**Les discours de l'industrie agro-alimentaire
américaine et leur médiatisation**



Estera BADAU

Aspects méthodologiques



Sources: *The New York Times*
The Washington Post

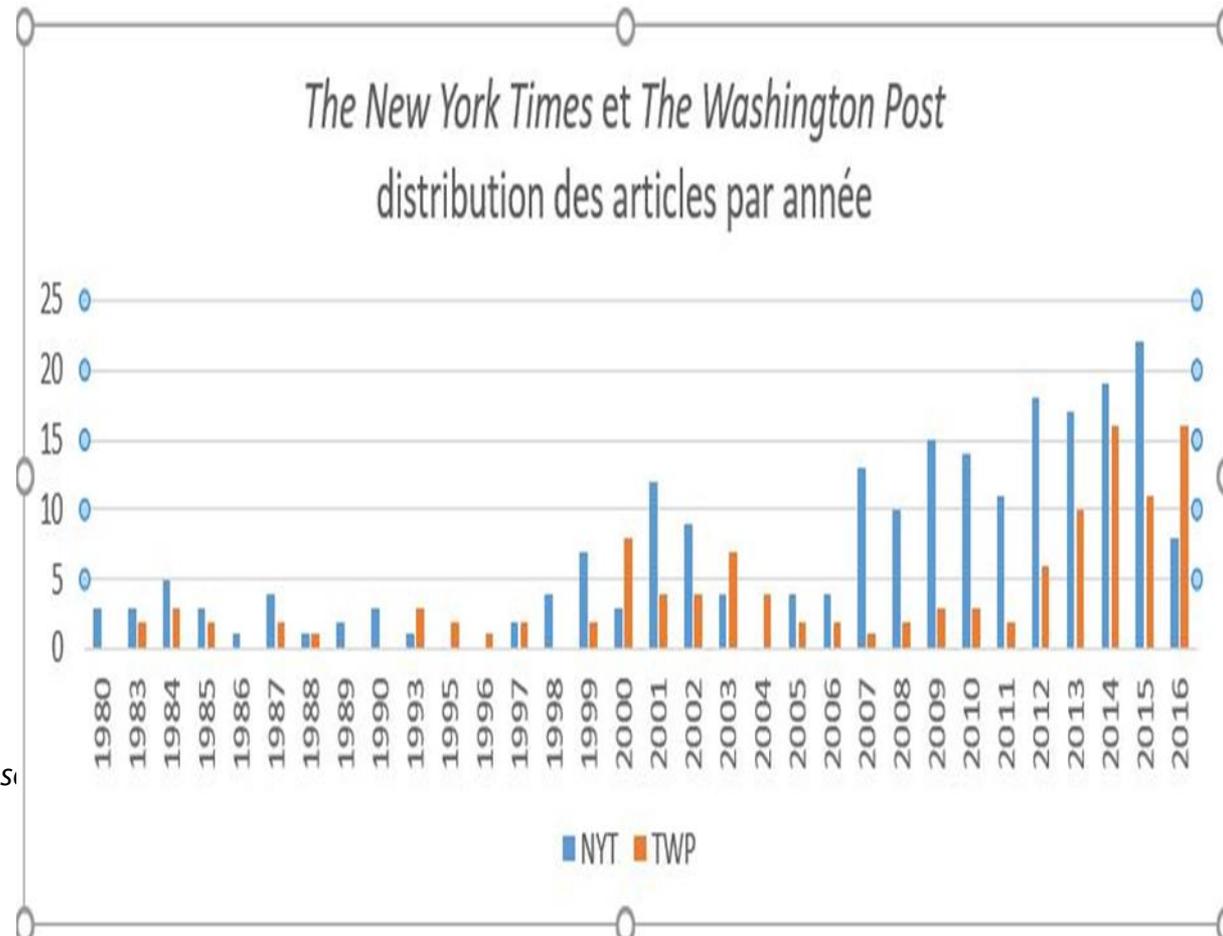
Période: 1980-2016

Mots-clés: antibiotics et farming
antibiotics et salmonella
antibiotics et resistant
antibiotic resistance
antibiotic free

Total : *The New York Times* : 283
The Washington Post : 178

Entretiens :

- Laura Rogers (*Antibiotic Resistance Action Center, George Washington University*);
- L'équipe de *Pew Charitable Trusts*;
- Carmen Cordova (*Natural Resources Defense Council*);
- Laura Khan (*Princeton University*).



Phases de médiatisation

- **2002-2005** : L'approche volontaire des producteurs de poulet d'éliminer l'utilisation des antibiotiques comme facteurs de croissance, mais aussi des antibiotiques utilisés également en santé humaine ;
- **2007-2008** : La controverse autour de l'étiquette « Raised Without Antibiotics » (Tyson Foods);
- **2014-2016** :
 - *Le ré/engagement avec des objectifs chiffrés de réduction des antibiotiques « Medically Important » (liste OMS/FDA) ;*
 - *Le « No Antibiotics Ever ».*

Contexte : principaux acteurs du débat

Les dénonciateurs

La communauté scientifique:

Stewart Levy – APUA (Alliance for the Prudent Use of Antibiotics) 1980 ;

CDC (Center for Disease Control and Prevention)

FDA (Food and Drug Administration)

Des ONGs

NRDC : National Resources Defense Council

CSPI : Center for Science in the Public Interest

UCSUSA.org : Union of Concerned Scientists

FACT.org : Food Animal Concerns Trust

EDF.org : Environmental Defense Fund

Pew Charitable Trusts

CU : Consumers Union

Les défenseurs:

Animal Health Institute

American Farm Bureau Federation

National Chicken Council

National Pork Producers Council

Causes pré-émergentes à la mobilisation de l'industrie agro-alimentaire

1984 : Hamburgers contaminés à Dakota -> **publication de Holmberg et al.**, (CDC - Atlanta, dans NEJM)-> **1^{ère} pétition** adressée à l'administration (DHHS) par **Natural Resources Defense Council**;

1999 : Etude : augmentation du taux de résistance : publication de Kirk et al. (HHS Minnesota, dans NEMJ), **Angulo et al.**, (CDC, dans NEJM,1998) -> **2^{ème} pétition d'un groupement des 37 ONG**;

2001 : Etude : Union of Concerned Scientists : « Hogging it, Estimates of Antimicrobial Abuse in Livestock »
Etudes sur des échantillons de viande vendus dans des supermarchés : publication de Angulo et al., (CDC dans NEJM) -> campagne **Keep Antibiotics Working**

2002 : L'approche volontaire de producteurs de poulet : Tyson Foods, Foster Farms, Perdue Farms.

2005 : Nouvelle pétition adressée par les ONGs à l'agence sanitaire;

2008 : Pew Charitable Trusts : « **Human Health and Industrial Farming** » : rapport et campagne visant l'administration;

2011 : Cargill (dinde contaminé avec Salmonella Heidelberg)
-> **Consumer Union** : « **Meat Without Drugs** » : rapport et campagne visant la chaîne de supermarchés;
-> **Process des ONGs contre FDA.**

2013 : intervention des acteurs sanitaires : **FDA annonce l'approche volontaire d'élimination des antibiotiques comme facteurs de croissance et l'introduction de la surveillance vétérinaire**;

Campagnes visant les chaînes de restauration NRDC: 2015 : Subway : "Say No To Antibiotic Resistance-Superbugs"
NRDC: 2016 : Kentucky Fried Chicken : "Get KFC Chickens off Drugs"

2002-2005 : « l'approche volontaire » de réduction des usages des antibiotiques

Acteurs

Tyson: utilisation en préventif et curatif de seulement deux antibiotiques communs;

Foster: utilisation des antibiotiques qu'en préventif et en curatif;

Perdue: pas d'utilisation sous thérapeutique des antibiotiques.

Arguments:

Tyson Foods : argument économique : le taux couts-bénéfices n'aurait pas d'impact sur l'efficacité de la production.

Perdue Farms: s'assurer ne pas contribuer à l'émergence des résistances en santé humaine et qu'il n'y a pas de sur utilisation des antibiotiques.

2003 : McDonalds: demande à ses fournisseurs l'arrêt des usages sous-thérapeutiques des AB.

2007-2008 : controverse autour de l'étiquette « Raised Without Antibiotics » par Tyson Foods:

- « Raised Without Antibiotics » : mais utilisation des ionophores;
- « Chicken Raised Without Antibiotics that impact antibiotic resistance in humans »;

Mais utilisation des molécules dans les œufs;
Label retiré en 2008.

2014-2016 : Ré/engagements avec des objectifs chiffrés/ résultats obtenus

- **Perdue** : résultats obtenus suite à l'élimination des antibiotiques à différentes étapes d'élevage : « No Antibiotics Ever ».
- **Tyson**: réengagements d'élimination des antibiotiques « medically important » avec des objectifs chiffrés.

▪ Arguments

Perdue: répondre aux préoccupations des consommateurs et des régulateurs sur la façon dont les pratiques d'élevage ont contribué à l'émergence des bactéries résistantes;
-vaccins et alternatives (origan et huiles essentielles).

Tyson: réduction responsable des antibiotiques dans l'élevage afin de préserver leur efficacité quand nécessaire;

McDonald's: préserver l'efficacité future des antibiotiques par des pratiques éthiques dans le présent.

En guise de conclusion

- Le modèle américain émerge sous la pression croissante des associations de consommateurs et les ONGs qui se mobilisent depuis les années 1984;
- En France – prise de conscience publique très tardive
 - *CIWF France-2016- Sauvons nos antibiotiques*





***Merci de votre
attention!***

Documentation



1984

Holmberg et al, (1984), "Drug-resistant Salmonella from animals fed antimicrobials", New Eng. J. Med, Sep 6;311(10):617-22

A. Karim Ahmed, Sarah Chasis, Bruce McBarnette, "Pétition of The Natural Ressource Council to the Secretay of Health and Human Services", 20/11/1984. (DHHS)

1999

> J. Angulo et al., D.V.M., Ph.D., "Emergence of Multidrug-Resistant Salmonella enterica SerotypeTyphimurium DT104 Infections in the United States", N Engl J Med 1998;

Salmonelles multirésistants : 0,6% - '80 à 34% en 1996;

>Kirk E. Smith, et al., "Quinolone-Resistant Campylobacter jejuni Infections in Minnesota", 1992–1998, N Engl J Med 1999;

Campylobacter : de 1,3% -'92 à 10,2% - '98;

>Center for Science in the Public Interest, Environmental Defense Fund, Food Animal Concern Trusts, Publi Citizen's Health Research Group, Union of Concerned Scientists, 09/03/1999, "Petition to Rescind Approvals of the Subtherapeutic Uses in Livestock of Antibiotics Used in (or Related to Those Used in) Human Medicine", The US Department of Health and Human Services, **Food and Drug Administration;**

2001

UCS, « Hogging it, Estimates of Antimicrobial Abuse in Livestock », Margaret, Mellon

Angulo, et al.,« Quinupristin-Dalfopristin–Resistant Enterococcus faecium on Chicken and in Human Stool Specimens », N Engl J Med, 2001

Poulet : plus de 50% des échantillons contaminés avec Enterococcus faecium multi résistant;

Jianghong Meng et al., « The Isolation of Antibiotic-Resistant Salmonella from Retail Ground Meats », N Engl J Med 2001

Bœuf, dinde, porc: 1/5 contaminé avec des salmonelles ->53% multi résistants;