On avait oublié Campylobacter jejuni



Nous avions zappé le ***Campylobacter jejeuni***. Une bactérie qui provoque la campylobactériose. En voulant connaître la cause du Guillain-Barré d'un de nos adhérents récents, nous sommes arrivés, grâce à Google, sur un article du **Gouvernement du Canada** traitant d'une bactérie pathogène, *Campylobacter jejeuni*.

Nous citons :

> « Les aliments produits au Canada sont parmi les plus salubres au monde, mais peuvent parfois être contaminés par des bactéries, comme la bactérie *Campylobacter jejuni*. ».

Oui mais, nous apprenons que cette bactérie est très répandue (nous citons) :

> « que l'on trouve couramment dans l'intestin des volailles, des bovins, des porcs, des rongeurs, des oiseaux sauvages et des animaux de compagnie, comme les chats et les chiens. On la trouve également dans l'eau de surface non traitée (contaminée par la présence de matières fécales dans l'environnement) et le fumier …
>
> … Quand ils consomment des aliments infectés par *C. jejuni*, les humains peuvent contracter une maladie appelée campylobactériose. Comme pour d'autres maladies d'origine alimentaire, les symptômes de la campylobactériose peuvent s'apparenter à ceux d'une grippe intestinale, mais peuvent aussi entraîner une maladie grave avec des effets persistants.» !

Oups ! ! ! Nous citons encore :

> « Bien que les conséquences à long terme soient rares,

> certaines personnes peuvent présenter les affections suivantes :
>
> - la septicémie (une infection du système sanguin);
> - une inflammation soudaine de la vésicule biliaire (se traduisant par une vive douleur abdominale);
> - **le syndrome de Guillain-Barré (maladie auto-immune du système nerveux) ;**
> - la méningite (inflammation du cerveau et de la moelle épinière);
> - le syndrome Reiter (maladie qui survient à la suite de l'infection d'une autre région du corps et qui peut provoquer l'arthrite chronique); … »

On n'y pense pas toujours ! Notre adhérent a été diagnostiqué du Syndrome de GB, a-t-il eu une campylobactériose ? La viande d'animaux abattus dans de mauvaises conditions d'hygiène et celle contaminée par une microfuite d'un viscère entaillé peut recéler cette bactérie et l'inspection sanitaire pourtant vigilante peut passer sans voir la contamination.

Vous pouvez aussi en savoir plus sur Wikipedia. Nous citons :

> « Il a été estimé que 20 à 30% des cas de contamination au *Campylobacter* dans l'Union Européenne sont attribuables à la consommation de viande de poulet tandis que 50 à 80% peuvent être attribués au poulet en tant que réservoir ».

Attention aux volailles et volatiles sauvages ! ce sont des réservoirs.

Campylobacter et syndrome de Guillain-Barré

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Logo du

Ministère

Sur la fiche éditée par le Ministère (logo ci-contre), nous ne trouvons aucune trace de possibles complications post-campylobactériose.

Nous trouvons un premier lien qui aboutit à une consultation interdite ! Diable ! Seul un lien, celui qui pointe vers l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) nous permet de lire qu'il y a un lien entre la campylobactériose et la survenance d'un sydrome de Guillain-Barré ! Nous citons :

> « *On peut également observer des complications postinfection: arthrite réactionnelle (inflammation douloureuse des articulations qui peut durer plusieurs mois) et troubles neurologiques comme le syndrome de Guillain-Barré, une forme de paralysie présentant des similitudes avec la poliomyélite et pouvant entraîner des dysfonctionnements respiratoires et neurologiques sévères, dans un petit nombre de cas.* ».

S'agit-il d'ignorance de la part des rédacteurs du Ministère de la Santé ou d'une ignorance délibérée ? Pourquoi rencontre-t- de professionnels de santé en France et notamment dans les équipes des SAMUs qui ont oublié ce qu'est le SGB ?

Raymond GIMILIO
Président de l'AFSGB, IR (ER) CNRS
Docteur (non-médecin) en Sciences biologiques