



# Communiqué de presse spécialisé

Date 8 juillet 2021

---

## Rapport 2020 sur la surveillance des zoonoses : recul du nombre de cas déclarés

**Les zoonoses sont des maladies qui peuvent se transmettre de l'animal à l'homme et inversement. On a observé en 2020 une baisse du nombre de cas déclarés chez l'être humain par rapport aux années précédentes, les zoonoses les plus courantes restant la campylobactériose et la salmonellose.**

Le rapport sur la surveillance des zoonoses et des foyers de toxi-infection alimentaire présente une synthèse des principales zoonoses. Les agents pathogènes zoonotiques peuvent se transmettre à l'être humain par contact direct avec des animaux infectés ou par la consommation de denrées alimentaires d'origine animale contaminées.

C'est pourquoi une surveillance des zoonoses s'impose chez l'animal et chez l'homme comme dans les denrées alimentaires. Elle présuppose une collaboration interdisciplinaire entre les médecines vétérinaire et humaine, comme le prévoit l'approche *One Health*. Il s'agit du seul moyen de relever des défis sanitaires complexes tels que ceux posés par les zoonoses.

### Recul du nombre de cas de zoonoses en 2020

La pandémie de COVID-19 en 2020 a également eu une influence sur les cas déclarés de zoonoses : en comparaison avec les années précédentes, le nombre de cas de campylobactériose et de salmonellose chez l'être humain, en particulier, a connu une baisse, probablement pour plusieurs raisons. Il se peut que moins de cas aient été clarifiés ou déclarés, les ressources disponibles ayant été consacrées à la lutte contre le coronavirus. Les mesures d'hygiène et les restrictions de voyage peuvent également expliquer cette tendance. Il faudra attendre la fin de la pandémie pour évaluer plus précisément la situation.

### Zoonoses et prévention : quelques exemples

En 2020, la campylobactériose reste la zoonose la plus souvent enregistrée chez l'homme. Dans la plupart des cas, l'être humain s'infecte en consommant des denrées alimentaires contaminées, la viande de volaille étant la première source d'infection.

La deuxième zoonose la plus fréquente en Suisse est la salmonellose, qui atteint elle aussi l'être humain via des denrées alimentaires contaminées d'origine tant animale (œufs, lait non pasteurisé et viande, notamment) que végétale (comme la salade et les légumes). Les salmonelles peuvent aussi se transmettre par contact direct avec des animaux ou des êtres humains infectés.

Quelque 6000 cas de campylobactériose et 1300 cas de salmonellose ont été déclarés en 2020. On estime cependant que le nombre réel de cas est plus élevé. Quoi qu'il en soit, une bonne hygiène en cuisine réduit considérablement le risque d'infection pour les deux maladies (voir [savourensecurite.ch](http://savourensecurite.ch)).

Voici les quatre règles fondamentales pour éviter les mauvaises surprises :

1. Séparer la viande crue des plats prêts à consommer et utiliser de la vaisselle et des couverts distincts (par ex. pour la viande à griller ou la fondue à base de viande).
2. Conserver au frais les aliments périssables, étant donné que plusieurs germes nocifs se multiplient dans les aliments à température ambiante.
3. Cuire à cœur la viande, la volaille, le poisson et les fruits de mer avant de les consommer.
4. Se laver les mains avec du savon avant et après la préparation des repas, et directement après avoir touché de la viande crue.

Il est particulièrement important de respecter les règles d'hygiène au moment de la préparation des grillades.

L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) a enregistré 58 cas confirmés de listériose en 2020. Un séquençage complet du génome a permis d'identifier une fromagerie bien précise comme source probable de près d'un tiers d'entre eux.

L'OFSP et l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires publient chaque année un rapport commun qui présente les informations et données sur les principales zoonoses. Ils y évaluent la situation et décrivent les mesures de prévention.

[Rapport concernant la surveillance des zoonoses et des foyers de toxi-infection alimentaire – Données 2020](#)

**Renseignements :**

Office fédéral de la sécurité alimentaire et  
des affaires vétérinaires (OSAV)  
Service médias  
Tél. 058 463 78 98  
[media@blv.admin.ch](mailto:media@blv.admin.ch)

**Département responsable :**

Département fédéral de l'intérieur DFI