



CONTRIBUTION DU CPRC A LA PREPARATION A UNE PANDEMIE GRIPPALE HUMAINE EN RESTAURATION HORS FOYER

- Influenza aviaire et pandémie grippale :

L'Influenza aviaire est une maladie des oiseaux due à un virus de la même famille que celle des virus grippaux qui atteignent l'homme. L'épizootie de grippe aviaire qui a enflammé le sud-est asiatique à partir de 2003 puis a atteint l'Europe, le Moyen-Orient et l'Afrique, est due à un virus de type A (H5N1) hautement pathogène. Ce virus, très contagieux chez les oiseaux et les volailles domestiques, n'est dangereux pour l'homme que dans des circonstances de contacts étroits, prolongés et répétés avec des sécrétions respiratoires ou des déjections d'oiseaux infectés, dans des espaces confinés. De ce fait la transmission de la grippe aviaire à l'homme (5) (6) reste, pour l'instant, un phénomène assez limité (continent asiatique).

Par contre, en raison de cette épizootie, un nouveau virus grippal pandémique pourrait apparaître à la suite d'une modification du virus A(H5N1), qui ferait de lui un virus adapté à l'homme et contre lequel la population n'aurait encore développé aucune immunité, le rendant ainsi potentiellement dangereux (1) (2) (3). Outre un impact sanitaire majeur, une pandémie grippale ne pourrait qu'entraîner une grave perturbation de l'ensemble des activités sociales et économiques notamment du fait d'un absentéisme élevé.

Une pandémie grippale évolue classiquement en vagues successives séparées de plusieurs mois. Au cours d'une vague pandémique qui dure de 8 à 12 semaines, entre 15 et 35 % de la population peut être à un moment ou un autre atteinte. Toutefois les cas n'intervenant pas tous en même temps c'est au maximum 10% de la population qui peut être simultanément indisponible pendant une à deux semaines. Les malades ne doivent pas se rendre à leur travail non seulement du fait de leur état physique mais aussi du fait qu'ils sont contagieux pour les autres.

A ces malades, s'ajoutent les personnes qui s'absentent parce qu'elles doivent prendre soin d'un malade proche ou parce que les écoles étant fermées, elles doivent garder leurs enfants à la maison. D'autres pourront être retenues chez elles du fait de perturbations dans les transports en commun.

- Place de la restauration

La gestion d'une pandémie grippale vise non seulement à freiner la propagation du virus et prendre en charge les malades mais aussi dans la mesure du possible à assurer la continuité des activités sociales et économiques malgré les difficultés prévisibles. La restauration hors foyer tant collective que commerciale est directement concernée par un tel objectif

Le CPRC, en la personne de son président, a été invité par le délégué interministériel à la lutte contre la grippe aviaire à participer, dès le 14 février 2006, à une réunion concernant la préparation d'un plan des actions à mettre en œuvre dans le secteur de la restauration, en cas de survenue d'une pandémie grippale humaine.

Une réflexion menée, à sa demande, par le groupe a fait l'objet d'un courrier en date du 25 février 2006 contenant diverses préconisations relatives:

- aux mesures d'hygiène renforcées à prendre par le personnel et pour les locaux,
- à l'aménagement des prestations proposées,
- aux modalités d'hébergement de la clientèle,



en insistant sur le fait que le mode de transmission, pour l'essentiel aérien, ne pourrait qu'être favorisé par le rassemblement de nombreuses personnes en un même lieu et en un temps réduit (promiscuité des convives). Problème d'ailleurs rencontré dans d'autres secteurs économiques tel que celui des transports en commun (4).

Le 23 juin 2006 un document du délégué interministériel intitulé « Repères sur la restauration hors foyer » reprend la majeure partie de ces propositions, parmi lesquelles figurent :

- le renforcement du respect des règles d'hygiène :

Le virus grippal se transmettant essentiellement par voie respiratoire et pouvant se trouver sur les mains des malades et des personnes en incubation et sur des objets contaminés, les mesures habituelles d'hygiène de base doivent être appliquées et renforcées.

a) Hygiène générale du personnel

- ne pas boire, ni manger, ni fumer dans les locaux de travail ;
- désinfecter et protéger les blessures ;
- respecter les consignes de port de masques ou de tenue de protection ;
- respecter les consignes de circulation dans l'entreprise.

b) Hygiène de base des voies respiratoires :

- se couvrir la bouche chaque fois qu'on tousse ;
- se couvrir le nez chaque fois qu'on éternue ;
- se moucher avec des mouchoirs en papier à usage unique que l'on jette ensuite dans une poubelle fermée par un couvercle,
- ne cracher que dans un mouchoir en papier à usage unique jeté ensuite dans une poubelle fermée par un couvercle,
- après tous ces gestes, se laver les mains dès que possible.

c) Hygiène des mains

- Le lavage des mains au savon ou avec un produit hydro-alcoolique (vendu en pharmacie) est essentiel et doit se faire soigneusement et être répété très souvent dans la journée par tout le personnel.

d) Mesures spécifiques pour le personnel manipulant les denrées

- Porter une tenue de travail individuelle, propre (renouvelée chaque jour) et complète

- Le Port de masques :

Les masques réduisent les risques de transmission interhumaine en filtrant les particules.

Les masques anti-projection permettent d'éviter à un malade ou à un individu en période d'incubation de contaminer son entourage, son environnement et les denrées qu'il manipule.

Les masques de protection respiratoire individuelle protègent le porteur contre le risque d'inhalation d'agents infectieux (masque de type FFP2 préconisé).



- L'hygiène des locaux :

- s'assurer de la stricte application des plans de nettoyage et de désinfection (sols et plans de travail, ensemble des matériels, portes et poignées de portes...), si besoin les renforcer
- renouveler l'air ambiant et, dans la mesure où les moyens techniques le permettent, accentuer ces renouvellements d'air plusieurs fois par heure, afin d'éviter le plus possible l'air confiné

- L'adaptation des prestations :

- Simplifier au maximum les choix de denrées proposées habituellement, avec plats froids notamment. Tendre vers la prestation unique eu égard aux difficultés éventuelles d'approvisionnement et d'absentéisme élevé du personnel de restauration. Cette disposition favoriserait l'écoulement des flux de passage clientèle dans les restaurants, tendant ainsi à limiter les contacts entre personnes..
- Diversifier les approvisionnements. Il n'y a pas a priori de raison objective (sauf instructions contraires) d'occulter telle ou telle filière habituelle (produits frais, appertisés, surgelés, lyophilisés, conditionnés sous atmosphère contrôlée...) d'autant qu'en cas de crise sanitaire, les fournisseurs rencontreraient eux-mêmes des difficultés

- L'accueil du consommateur :

Pour répondre à l'objectif assigné, visant à réduire autant que possible les rassemblements de personnes, différentes possibilités peuvent être envisagées sous certaines conditions :

a - Ouverture des salles à manger :

- Etablir des horaires de passage par groupes de consommateurs déterminés dans une large plage horaire pour en réguler le flux ;
- Organiser une circulation des consommateurs de l'entrée à la sortie de manière à limiter les contacts et espacer les convives en ne conservant, par exemple qu'une chaise sur deux ;
- Favoriser les petites unités en répartissant la clientèle dans plusieurs petites salles si possible ou cloisonner les unités plus importantes.

b - Distribution de plateaux repas :

Les plateaux repas pourraient répondre à des besoins spécifiques. Pour des raisons de logistique liées à un volume de production instantanée pour de larges besoins à honorer dans une situation de crise, les plateaux repas concerneront a priori, de petites unités de production.

Ils devront être servis en salle de restauration, de préférence aux bureaux et ateliers : meilleure maîtrise de la distribution, des récupérations des matériels et des éliminations de déchets...

c- Alimentation via la « gamelle »

Apports individuels de repas, par gamelle, boîte plastique hermétique, mais également de sandwiches. Repas pris au restaurant, mais encore au bureau, en atelier... à charge pour les responsables des administrations et entreprises de prendre toutes dispositions pour limiter la promiscuité à l'occasion de ces



prises individuelles de repas. Voir par ailleurs, stockage au froid et utilisation des « chauffe-gamelles » de l'entreprise ou de l'administration, le tout avec des conditions d'hygiène strictement respectées.

d- Distribution automatique

Ne peut venir qu'en appoint en proposant sandwichs, snacking divers, viennoiseries, boissons froides et chaudes.

Le plan gouvernemental

Pour préparer le pays à l'apparition d'une épizootie d'Influenza aviaire hautement pathogène ainsi qu'à une éventuelle pandémie grippale, un plan gouvernemental « Pandémie grippale » a été élaboré.

Ce plan reprend les 6 phases décrites par l'Organisation mondiale de la santé (OMS), pour fixer les actions à mener en fonction des différentes situations.

Période interpandémique	
situation 1	Absence de nouveau virus hautement pathogène chez l'animal et l'homme
situation 2a	Epizootie à l'étranger provoquée par un virus hautement pathogène, sans cas humain
2b	Epizootie en France provoquée par un virus hautement pathogène, sans cas humain
Période d'alerte pandémique	
situation 3a	Cas humains isolés à l'étranger, sans transmission interhumaine
3b	Cas humains isolés en France, sans transmission interhumaine
situation 4a	Cas groupés de transmission inter-humaine à l'étranger, limités et localisés
4b	Cas groupés de transmission inter-humaine en France, limités et localisés
situation 5a	Larges foyers de cas humains groupés non maîtrisés à l'étranger
5b	Extension des cas humains groupés en France
Période pandémique	
situation 6	Pandémie grippale

La numérotation des phases n'indique pas un enchaînement systématique car, si le virus s'adapte très rapidement, des phases peuvent être sautées. L'influenza aviaire et la pandémie grippale peuvent évoluer indépendamment l'une de l'autre.

Il est fortement recommandé de consulter ce plan et les fiches annexées fournissant des précisions pratiques, qui sont mis en ligne sur le site Internet gouvernemental dédié : <http://www.grippeaviaire.gouv.fr>. Ce site présente également la situation de la grippe aviaire en France et dans le monde en matière de santé humaine et animale, ainsi qu'une liste de questions réponses.

Des questions peuvent aussi être posées par téléphone au numéro d'Info'grippe aviaire 0 825 302 302 (0,15 Euros la minute, service ouvert 7 jours sur 7 de 8h à 22h).

Bibliographie :

- | | |
|---|---|
| (1) Science et vie n°1049 Février 2005 p78 à 85 | (4) La vie du rail n°3040 1 ^{er} mars 2006 p16 |
| (2) Science et vie n°1062 Mars 2006 p 46 à 53 | (5) L'Express du 10 novembre 2005 |
| (3) Science et vie n°1063 Avril 2006 p 90 à 93 | (6) Le Point n°1744 16 février 2006 p56 et 57 |

**Groupes d'expertise permanents du CPRC :****1. Matériels, ingénierie, maintenance**

François TESNIERE, Albert HEIZER, Jack MARTEAU, Loïc RAGUENEAU, Nicole WYSS

2. Gestion, achats, approvisionnement et marchés publics

Robert LANFREY, Claude NEAU, Michel NINAT

3. Les produits alimentaires et la nutrition

Paul TRONCHON, Philippe GUY, Francis LOISEAU, Michel BLANCHARD

4. Hygiène, qualité et sécurité des aliments

Jean-Philippe CLAUDE, Daniel EUSTACHE, Eliane FONTANA, Gérard POUMEYROL, Edouard TALIEU

Président : Daniel EUSTACHE**Siège social :****14 rue Cavallotti 75018 PARIS
Tél. : 01 43 87 03 78
Fax : 01 43 87 93 84****Remerciement aux personnes qui ont participé à la rédaction de cette actualité :****Edouard TALIEU : Vétérinaire général (2S)**