

RISQUE DE COVID-19 DANS LE SECTEUR DE LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE

03/06/2020

Avis Sciensano

Problématique

Ces dernières semaines, plusieurs rapports en provenance de l'étranger ont fait état de l'apparition de foyers de COVID-19 dans l'industrie de la transformation de la viande. Divers journaux ont rapporté des clusters, notamment aux Etats-Unis, en Allemagne, en Espagne et en France, tant durant la période de confinement que depuis le déconfinement. En effet, l'activité de ce secteur de l'industrie ne s'est pas interrompue durant le confinement. En Belgique, l'Arrêté Ministériel du 03/04/2020 autorisait la continuité des activités pour les commerces et les entreprises intervenant dans le cadre de la chaîne agro-alimentaire, l'alimentation animale, l'industrie alimentaire, l'agriculture et l'horticulture, la production d'engrais et d'autres matières premières essentielles pour l'industrie agro-alimentaire et la pêche qui sont jugés nécessaires à la protection des besoins vitaux de la Nation et des besoins de la population.

Un article paru dans La libre le 18 mai rapporte ceci (1) ;

- Aux USA, fin avril, on comptait près de 5.000 employés d'usines de traitement de viande et de volaille positifs au COVID-19.
- En Allemagne, plusieurs centaines de cas ont été rapportés dans plusieurs régions depuis le mois d'avril, et 90 nouveaux cas ont été découverts ces derniers jours dans un abattoir.
- En France, plusieurs abattoirs de différentes régions ont recensé une centaine de cas de COVID-19 positifs.
- D'autres cas ont notamment été rapportés en Australie, en Espagne ou au Brésil.

Au cours des deux dernières semaines, des foyers de cas de COVID-19 ont également été signalés parmi les employés de trois entreprises de l'industrie de la viande aux Pays-Bas (2), principalement parmi des travailleurs migrants.

Une conjonction de facteurs sociaux, économiques, démographiques et liés à l'organisation du travail en abattoirs semble jouer un rôle important dans l'émergence de tous ces clusters. Les processus spécifiques à la découpe et à la manipulation de la viande, ou à la réfrigération et à la climatisation ne semblent pas mis en cause (3-5).

Différents facteurs seraient à l'origine de ces clusters :

- Organisation du travail :
 - Le travail dans l'industrie de la viande est un secteur d'activité encore peu automatisé et qui nécessite une importante main-d'œuvre.
 - Un abattoir est un lieu ouvert avec un va-et-vient incessant. A la réception des animaux vivants, s'ajoutent les fournisseurs, puis les camions d'expédition des produits finis en fin de journée.
 - Le travail implique des tâches physiques et un rythme de travail soutenu dans un environnement humide et bruyant, générant ainsi beaucoup d'aérosols dans un milieu froid et fermé, ce qui pourrait multiplier le risque de transmission si une personne est infectée. Ces conditions de travail rendent également difficile le respect de certaines mesures de prévention comme le port du masque (certains travailleurs ne couvrant que leur bouche et réajustant fréquemment leur couverture du visage pendant le travail).

- Un environnement froid et humide et une circulation constant de l'air, nécessaire à la viande, pourrait faciliter la transmission du virus (encore sous étude).
 - Selon la disposition du site, garantir 1,5 m de distance entre deux opérateurs sur une chaîne de découpe n'est pas toujours possible.
 - Malgré des normes d'hygiène strictes, le risque de contamination interpersonnel apparaît élevé dû notamment aux interactions sociales dans les espaces communs, comme les vestiaires parfois exigus.
 - Le recours au nettoyage à haute pression tend à remettre en suspension de nombreuses particules tombées au sol, avec un risque de production de bioaérosols bactériens. Cependant, aucun lien n'est pour l'instant établi pour un virus comme le Sars-COV-2 sur des sites d'abattage.
 - Il a également été observé que certains sites ont des difficultés à respecter les consignes de nettoyage et de désinfection renforcées recommandées pour tous les chantiers afin de réduire la transmission du SRAS-CoV-2.
- Facteurs sociaux :
 - Dans certains pays, de nombreux travailleurs viennent de l'étranger et sont hébergés par l'employeur (p.e. en Allemagne, une grande partie des travailleurs dans les abattoirs viennent de pays de l'Europe de l'Est). Les conditions d'accueil ne permettent pas la distance sociale lorsqu'ils sont logés par leurs employeurs dans des logements de petite taille et des chambres et des sanitaires partagées.
 - Selon le système de sécurité social du pays, une mauvaise protection sociale inciterait également le personnel malade à se maintenir au travail en dépit des risques.
 - Certaines entreprises motivent l'assiduité de leurs employeurs avec des primes. Cet avantage économique encourage les travailleurs à venir travailler même s'ils présentent des symptômes.
 - La multi culturalité et la diversité linguistique nécessitent des approches innovantes pour éduquer et former les employés et les superviseurs en matière d'information sur la sécurité et la santé.

Le CDC recommande le port de masques en tissu comme mesure de protection complémentaire à la distanciation sociale, particulièrement lorsque la distance sociale ne peut pas être respectée en raison des conditions de travail (6).

Analyse du risque pour les entreprises en Belgique

A ce jour, aucun cluster de cas spécifiquement lié à une entreprise de traitement de viande mais un foyer de cas dans un supermarché a potentiellement démarré dans la boucherie.

Plusieurs facteurs de risque identifiés dans d'autres pays sont également d'application en Belgique : il est souvent impossible de garder une distance suffisante sur une ligne de production ; suite au niveau de bruit élevé, les ouvriers élèvent souvent la voix pour se comprendre, ce qui peut favoriser la production d'aérosol ; il y a souvent de nombreuses surfaces en acier inoxydable, sur lesquelles le virus survit plus longtemps ; etc.

Conclusion

Le nombre relativement important d'apparition de foyers de cas de COVID-19 dans le secteur de la préparation de la viande semble plutôt dû à une lacune dans l'application des mesures de prévention tant sur le lieu de travail que dans les conditions de vie des travailleurs. La manipulation de la viande ne semble pas être mise en cause.

Le Risk Assessment Group vétérinaire COVID (RAG-CA) a également émis un avis sur les risques associés à l'activité même de la transformation de la viande. Les animaux de production sont à considérer, dans l'état des connaissances actuelles, comme un risque négligeable comme vecteurs d'introduction du SARS-CoV-2 à leur entrée dans un abattoir. Via ce type de contamination, les travailleurs pourraient être exposés au virus via une contamination de leurs mains. La possibilité de contamination via les mains par manipulation des matrices/viande est évaluée comme étant négligeable en comparaison avec le risque de transmission interhumaine directe.

Une meilleure discipline dans l'application des recommandations et des gestes barrières sur le lieu de travail peuvent certainement réduire le risque de transmission du virus.

Lorsqu'une distance de 1,5 m entre le personnel ne peut être respecté, le port d'un masque en tissu au travail peut être envisagé, par exemple lors de certaines activités/certains moments de la journée.

Une évaluation du respect des mesures d'hygiène et de distanciation lors du transport des employés et dans le lieu de logement (lorsque des employés d'une entreprise cohabitent) doit également être réalisé par l'employeur.

RÉFÉRENCES

- (1) <https://www.lalibre.be/planete/sante/les-abattoirs-foyers-de-contamination-du-coronavirus-5ec2c2019978e24cfcfb44c8>
- (2) RIVM. Signaleringsoverleg, vertrouwelijk. Jaargan 2020, Eidite week 22, 28 mei 2020.
- (3) Dyal JW, Grant MP, Broadwater K, et al. COVID-19 Among Workers in Meat and Poultry Processing Facilities - 19 States, April 2020. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep.* 2020;69(18):10.15585/mmwr.mm6918e3. Disponible via <https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/69/wr/mm6918e3.htm>
- (4) <https://www.lesechos.fr/industrie-services/conso-distribution/coronavirus-les-abattoirs-face-a-la-peur-de-cluster-1203973>
- (5) https://www.liberation.fr/checknews/2020/05/18/sait-on-pourquoi-plusieurs-abattoirs-sont-des-clusters-de-covid-19_1788761
- (6) <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/meat-poultry-processing-workers-employers.html>