

Influenza aviaire

Information pour les communautés nordiques — Contenu mis à jour en mai 2025

! Le virus de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) a été détecté chez des oiseaux et des mammifères sauvages au Canada. Les résidents du Nord doivent rester informés et surveiller les oiseaux et autres animaux sauvages présentant des signes d'influenza aviaire.

Qu'est-ce que l'influenza aviaire?

L'influenza aviaire est une maladie causée par un virus. Les oiseaux peuvent facilement se transmettre ce virus entre eux. Le virus se propage rapidement, de sorte que s'il y a plusieurs oiseaux morts au même endroit, le virus peut être présent. Ce ne sont pas tous les oiseaux infectés qui semblent malades.

Signes à rechercher chez les **oiseaux** :

- de la nervosité
- un manque d'énergie ou de mouvement
- des tremblements ou un manque de coordination
- de l'enflure autour de la tête, du cou et des yeux
- de la toux, des éternuements ou un manque de souffle
- de la diarrhée
- une mort soudaine

Quels sont les risques pour l'humain?

Il est sécuritaire de manger de la viande et des œufs de gibier à plumes entièrement cuits. Le risque de transmission de l'influenza aviaire aux humains par les oiseaux sauvages ou d'autres espèces sauvages est faible, mais il augmente en cas de contact direct avec des animaux infectés, notamment lors de l'éviscération, de la plumaison et du nettoyage du gibier.

À titre préventif, les chasseurs doivent :

- porter des gants
- travailler dans un environnement bien ventilé
- se laver les mains avec de l'eau et du savon
- nettoyer et désinfecter l'équipement
- laver ou changer ses vêtements après avoir manipulé des oiseaux ou des œufs

Quels sont les risques pour les autres animaux?

Le risque de transmission de l'IAHP à d'autres animaux est faible; cependant, les chiens et les carnivores sauvages (renards, visons, ours, phoques, etc.) peuvent également tomber malades après avoir mangé des oiseaux infectés ou avoir été exposés à des environnements où le virus responsable de l'influenza aviaire est très présent. Il est recommandé aux chasseurs et aux trappeurs d'être prudents lorsqu'ils manipulent des carnivores sauvages et d'empêcher les chiens d'entrer en contact avec des animaux sauvages malades ou morts ou de se nourrir de carcasses. Évitez également de donner à vos animaux de compagnie de la viande crue d'oiseaux sauvages.



Quelles sont les précautions que vous devez prendre lors de la chasse ou de la récolte des œufs?

Il est sécuritaire de chasser des oiseaux sauvages et de récolter des œufs si vous suivez les recommandations ci-dessous. Le virus responsable de l'influenza aviaire peut être présent sur les coquilles et dans les blancs et jaunes d'œufs pondus par des oiseaux infectés. Les oiseaux infectés n'ont pas toujours l'air malades. Pour protéger votre santé et empêcher la propagation du virus :



Ne manipulez pas ou ne mangez pas d'oiseaux ou d'autres animaux sauvages qui semblent malades ou qui sont morts de causes inconnues.



Dans la mesure du possible, travaillez à l'extérieur et portez des gants (vinyle, latex, nitrile, caoutchouc) pour préparer les oiseaux récoltés ou manipuler les œufs afin d'éviter tout contact direct avec le sang, les excréments et le mucus. Pensez à protéger votre bouche et vos yeux (masque et lunettes de sécurité ou écran facial), en particulier lorsque vous travaillez à l'intérieur.



Évitez de vous toucher le visage et ne mangez pas, ne buvez pas et ne fumez pas lorsque vous manipulez des oiseaux ou des œufs.



Séparez les œufs propres des œufs sales pendant la collecte. Ne ramassez pas les œufs fêlés ou très sales.



Frottez la saleté et les débris sur les œufs avec un essuie-tout, une brosse ou un chiffon propre et sec. Ne lavez pas les œufs à l'eau et ne les faites pas tremper. L'eau peut faire pénétrer des germes dans l'œuf.



Lavez-vous toujours les mains après avoir manipulé des animaux, des oiseaux ou des œufs récoltés. Il est préférable de se laver les mains à l'eau et au savon (au moins 20 secondes). Si vous ne pouvez pas utiliser de l'eau et du savon, utilisez un désinfectant pour les mains (contenant au moins 60 % d'alcool).



Lavez et désinfectez toujours soigneusement tout l'équipement et toutes les surfaces qui entrent en contact avec les œufs ou les oiseaux. Utilisez d'abord de l'eau savonneuse, puis procédez à la désinfection à l'aide d'un désinfectant ménager ou d'une solution d'eau de Javel (3 cuillères à soupe d'eau de Javel pour 8 tasses d'eau), en laissant agir le désinfectant ou la solution pendant au moins 10 minutes.



Dès que vous avez terminé, enlevez et lavez ou changez les vêtements et les chaussures qui peuvent être contaminés par du sang, des excréments ou du mucus. Lorsque vous vous déplacez entre des colonies d'oiseaux distinctes, brossez la terre et la végétation sur vos bottes et vos vêtements, changez de gants et utilisez un désinfectant pour les mains afin d'éviter de propager le virus.

Se faire vacciner contre la grippe saisonnière réduit le risque de contracter la grippe humaine ainsi que la grippe aviaire, et contribue à prévenir le développement de nouveaux virus.



Si vous tombez malade et présentez des symptômes de grippe après avoir manipulé des oiseaux sauvages, leurs œufs ou d'autres animaux sauvages, communiquez avec votre centre de santé local le plus rapidement possible et avisez-les que vous avez été en contact avec des animaux sauvages.

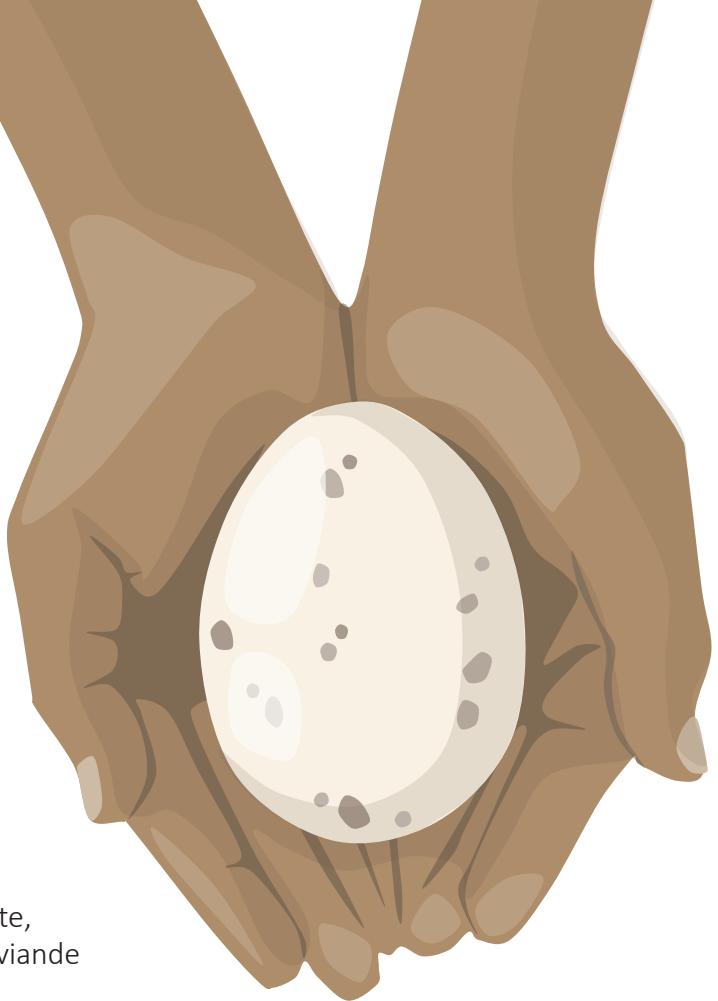
Comment doit-on cuire ou préparer la viande d'oiseaux sauvages ou les œufs récoltés?

Il est sécuritaire de consommer de la viande ou des œufs de gibier à plumes **entièrement cuits**. Le virus responsable de l'influenza aviaire peut être présent dans la viande séchée. Pour réduire votre risque d'exposition à l'influenza aviaire et à d'autres maladies, il est important de suivre les recommandations suivantes :

1 Faites cuire complètement la viande de gibier et les œufs. La congélation ne tue pas le virus!

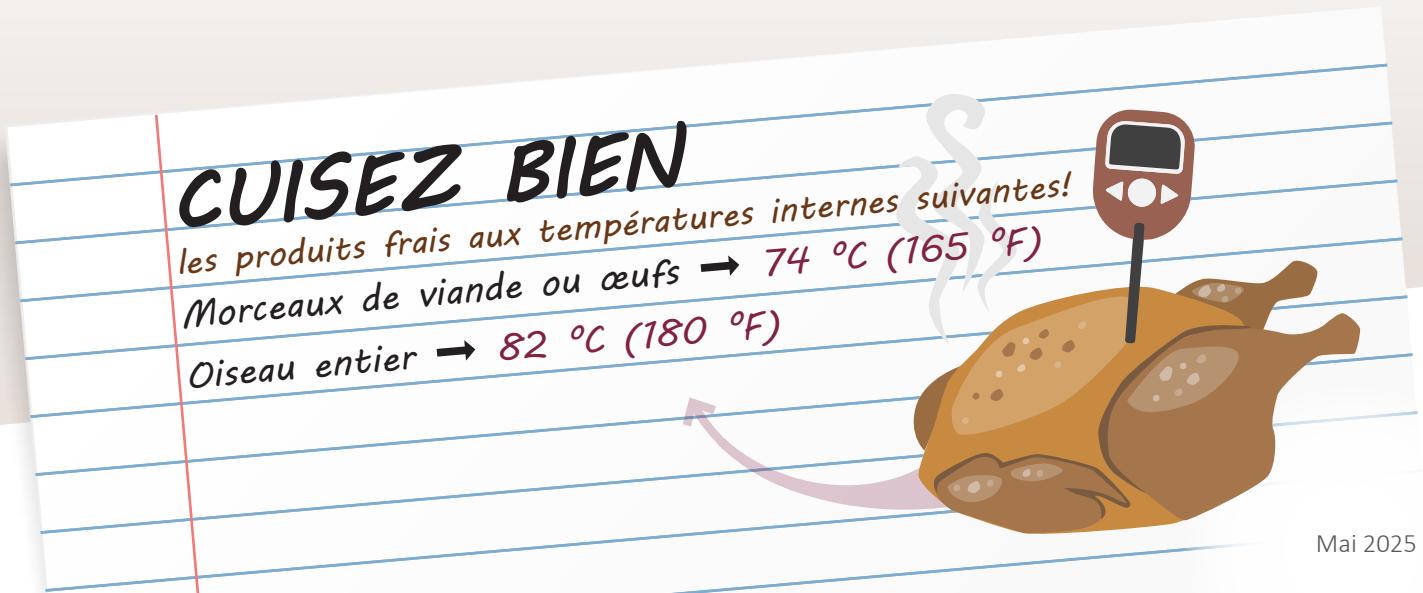
- Évitez de consommer des œufs crus ou partiellement cuits (jaune d'œuf coulant).
- Évitez d'utiliser des œufs crus dans les aliments qui ne seront pas cuits sur la cuisinière ou au four.
- Assurez-vous que la viande est entièrement cuite, qu'il n'y a pas de partie rose et que le jus de la viande est clair.

Il est préférable d'utiliser un thermomètre numérique pour aliments et de le nettoyer après chaque utilisation.



2 Suivez les pratiques générales de manipulation sûre des aliments.

- Conservez la viande, les organes et les œufs crus à l'écart des autres aliments pour éviter toute contamination croisée.
- Lavez-vous les mains à l'eau et au savon pendant au moins 20 secondes avant et après avoir manipulé de la viande, des organes ou des œufs crus.
- Nettoyez et désinfectez votre espace de travail, notamment les comptoirs, les planches à découper et les couteaux.



Que devez-vous faire si vous trouvez des oiseaux morts ou malades?

! Si vous voyez des oiseaux morts ou des oiseaux qui agissent de manière étrange, informez-en l'agent de conservation de votre communauté.

Ne pas manipuler des oiseaux sauvages ou d'autres animaux sauvages trouvés morts ou agissant de manière étrange. Si vous devez toucher un oiseau sauvage ou tout autre animal sauvage trouvé mort, portez des gants ou utilisez un sac en plastique doublé et évitez tout contact avec les fluides corporels et les excréments de l'animal. Lavez-vous soigneusement les mains à l'eau et au savon pendant au moins 20 secondes. Si vous n'avez pas accès à de l'eau et du savon, utilisez un désinfectant pour les mains contenant au moins 60 % d'alcool.

L'influenza aviaire a également été détectée chez des animaux sauvages autres que des oiseaux. Nous vous invitons à signaler toute observation d'animaux sauvages ayant un comportement étrange ou tout animal mort à votre bureau de conservation local!

Restez informé

1. Obtenez des renseignements à jour à votre bureau de conservation et auprès de l'autorité de santé publique locale.
2. Visitez canada.ca/influenza-aviaire-arctique

