

La bactérie et les risques

Les **Listérias** sont des bactéries largement répandues dans l'environnement. On les trouve principalement dans la **terre**, dans tout ce qui peut être souillé par la terre : fourrages et eau, et dans les **bouses**.

Elles se multiplient dans les **ensilages** mal conservés ou l'**enrubannage** trop humide, et se concentrent dans le tube digestif des animaux.

Très résistantes dans le milieu extérieur, elles se conservent jusqu'à 6 mois dans la paille, 2 ans dans le sol, le lait, les fèces. Elles sont sensibles aux désinfectants classiques.

Dans cette famille, seule **Listeria monocytogenes** est pathogène pour l'homme. En raison des graves conséquences qu'elle peut provoquer, la réglementation est stricte : toute présence de *L. monocytogenes* dans un produit laitier entraîne le retrait de la vente pour l'ensemble du lot.

La **listériose** provoque chez les personnes fragiles des troubles digestifs, des **méningites**, des **avortements**. Chez l'animal elle peut aussi donner des septicémies ou des mammites.

Optimiser la conservation de l'ensilage (Ph. Loomic 2006)



Prévention en élevage

Maîtriser la **conservation de l'ensilage** en respectant les règles de conception, de confection et de reprise : silo bien fermé, bon chargement de la bâche, éviter d'utiliser trop de sel. Respecter un délai de 3 semaines entre la confection du silo et son ouverture. Lors des distributions, nettoyer régulièrement les auges.

Respecter de bonnes conditions d'**hygiène du logement**, permettant d'avoir des animaux propres.

Veiller à la **qualité de l'eau**, tant pour l'abreuvement qu'en salle de traite.

Prévention sur le lait

Hygiène de traite rigoureuse : lavage et essuyage des trayons avant la traite, désinfection des lavettes entre les traites.

Nettoyer et désinfecter le **matériel** en contact avec le lait, en utilisant de l'eau potable.

Séparer les locaux de production et de transformation.

En transformation, maintenir une **hygiène** stricte des locaux, du matériel, du personnel. Gérer les flux de personnes. Respecter la **chaîne du froid**. Refroidir rapidement le lait et les produits laitiers. Assurer une **acidification rapide** et suffisante, utiliser des ferments commerciaux.

Schémas de contamination :

1/ Contamination intermittente (la plus fréquente)

- Contamination des fourrages lors de la confection des **ensilages**,
- multiplication en cas de mauvaise **conservation** des ensilages,
- ingestion de fourrage contaminé, **excrétion fécale** de Listérias,
- contamination des **litières** par les fèces, puis contamination de la **peau des trayons**,
- nettoyage insuffisant des mamelles, passage de Listérias dans le lait lors de la **traite**,

2/ Contamination persistante :

- origine intra-mammaire : souvent une seule laitière contaminée, à identifier et éliminer (incurable).

Hygiène en transformation (Ph. www.ladepeche.fr)

