

Les Listeria et la listériose

Les *Listeria* sont des microbes très résistants du sol et de l'eau. Il y a 7 espèces connues dont une seule, *Listeria monocytogenes*, est dangereuse pour le bétail et pour l'homme. Pour se multiplier, ces bactéries ont besoin d'humidité et de matière organique. Contrairement à la plupart des bactéries, elles se multiplient à basse température, même à 4°C. C'est simplement moins rapide, mais ce sont quasiment les seules à pouvoir le faire. Elles tolèrent de grandes quantités de sel et se conservent très bien dans les saumures. Elles sont tuées par la pasteurisation, les désinfectants habituels et une acidité assez forte (pH < 4).

La listériose des ruminants

Les animaux se contaminent par l'herbe, les fourrages ou l'eau. **C'est une maladie grave pour l'élevage** : méningites mortelles, avortements, septicémies des jeunes et conjonctives touchent aussi bien les bovins, les caprins et les ovins. Dans les troupeaux ovins ou caprins, la listériose va en plus prendre l'allure d'une épidémie, avec parfois jusqu'à 30 p. cent de pertes !

Heureusement, la listériose reste rare. La plupart des animaux contaminés ont des *Listeria* dans leur intestin, parfois plusieurs mois, sans signes. Ce sont des "porteurs sains". Mais leurs excréments sont une source de microbes, tout comme l'eau et la terre.

Il arrive également que les chèvres ou les vaches fassent une mammite à *Listeria*. Bien que rares, elles sont très graves parce qu'il y a alors presque tout le temps des *Listeria* dans le lait et que ces mammites sont inguérissables, même au tarissement. Elles sont souvent invisibles à l'œil nu, le seul signe étant parfois l'augmentation des leucocytes.

La listériose chez les humains

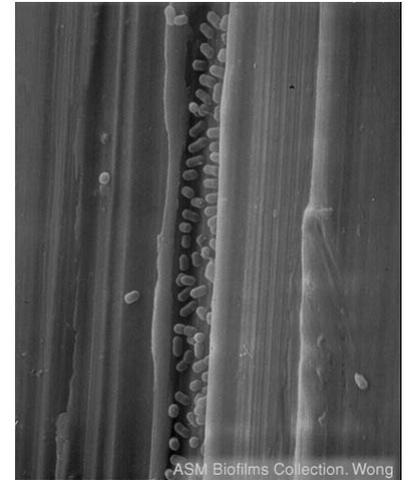
La forme la plus bénigne ressemble à une grippe et passe le plus souvent inaperçue. Mais lorsqu'elle se déclare **la listériose humaine peut être grave et même mortelle** : avortement pour une femme enceinte ou mise au monde de d'un enfant vite malade : septicémies, méningites mortelles ou avec des séquelles dans le cerveau qui entraînent un handicap neurologique à vie.

Le nombre de cas de listériose épidémique, c'est à dire dus à un aliment précis varient beaucoup d'une année sur l'autre selon les produits concernés et leurs diffusion : 270 cas en 1992, 14 en 1997... Mais à côté des cas épidémiques, il y a aussi des cas sporadiques : environ 200 à 230 cas par an actuellement, c'est à dire deux fois moins qu'en 1991, trois fois moins qu'en 1986. Cette amélioration résulte avant tout des mesures d'hygiènes prises par l'agro-alimentaire.

Chez l'homme, c'est la nourriture qui amène l'infection. Mais sauf dans les épidémies, les filières ne sont pas responsables de tout : ainsi, il est possible de se contaminer au contact de tout ce qui est terreux. C'est pourquoi il vaut mieux prendre des précautions simples comme le lavage des mains systématique après avoir travaillé. En fait, les aliments peuvent être contaminés à tous les stades de la production, du stockage ou de la préparation. Lorsque cette contamination est suivie d'une cuisson, elle n'est pas grave car il y a assainissement à cette occasion. Mais lorsque les produits sont consommés crus ou peu cuits, il n'y a pas eu moyen de les assainir. Aux Etats-Unis, près de 40 p. cent des cas de listériose sont imputables à des fautes d'hygiène dans la manipulation de la nourriture de la part du consommateur : absence de nettoyage-désinfection du réfrigérateur, pas de protection des produits qui y sont stockés,...

La prévention de la listeria

Les *Listeria* étant présentes dans notre environnement, il n'est pas possible de les éliminer. Il faut en revanche **s'efforcer de réduire au maximum la contamination de la production laitière par une hygiène rigoureuse à toutes les niveaux**. Bon à savoir : lorsqu'on réduit le risque contamination par *Listeria*, on diminue également le nombre de butyriques, les comptages de germes totaux, et le risque de contamination par d'autres agents pathogènes comme les salmonelles, *Escherichia coli*, *Campylobacter*,...



Les *Listeria* affectionnent tout particulièrement les anfractuosités humides avec des résidus de matière organique comme on le voit sur cette surface métallique prise en photo au microscope électronique (© ASM Biofilms). Elles s'y développent de préférence aux autres bactéries entre 0 et 18 °C.

La prévention des contaminations par *Listeria* passe par une hygiène à tous les niveaux

hygiène des aliments

- Pas de terre dans les fourrages lors de la fauche ou la distribution
- obtenir une bonne acidification pour les ensilages
- contrôler la qualité de l'eau de forage distribuée par des analyses
- veiller à la propreté des abreuvoirs et des auges
- rejet des refus en dehors de la litière

hygiène des animaux

- Maintenir la propreté des abords des bâtiments et autour des points d'eau
 - prévoir une surface suffisante pour les vaches
 - maintenir la propreté des litières par un paillage ou un raclage fréquent
- maintenir les mamelles et les animaux dans un bon état de propreté facilite la préparation de la traite*

hygiène de la traite

- Avant la traite**
- préparation des trayons (surtout essuyer)
- Pendant la traite**
- dans le calme pour les vaches (lutte contre les mouches), afin de limiter les bouses, mais aussi c'est l'entretien et le réglage de la machine à traire pour éviter les chutes de faisceaux, le remplacement régulier des manchons (prises d'air)
- Après la traite**
- qualité du nettoyage,
 - contrôle de l'eau utilisée
 - propreté du matériel
 - température et propreté du tank à lait

*Sans oublier la possibilité d'avoir une vache excrétrice de *Listeria* dans son lait*

Lorsqu'on est en présence de fourrages contaminés, le mieux est d'arrêter la distribution de l'aliment en cause aux vaches laitières ou aux autres animaux sensibles (ovins et caprins). Mais racheter une récolte est souvent difficile et c'est pourquoi il vaut mieux s'efforcer d'agir en amont.

Que se passe-t-il en cas de contamination du lait ?

C'est celui qui commercialise le produit fini qui doit s'assurer de l'absence de risque lié à *Listeria*. La Loi lui en fait d'ailleurs l'obligation. Dans la pratique, s'il s'agit d'une collecte de lait destiné à être pasteurisé, il n'y a pas de problèmes: la laiterie apporte à DSV la preuve de l'application de barèmes de pasteurisation suffisant. En revanche, les personnes collectées pour des productions à base de lait cru, les vendeurs directs ou les producteurs fermiers doivent se préoccuper du problème.

Seule une démarche exhaustive et rigoureuse, qui analyse étape par étape la production du lait depuis la collecte du fourrage,...., la distribution de l'aliment,...., jusqu'à la traite et le nettoyage du matériel permettra de cerner les pratiques susceptibles d'entraîner une contamination par *Listeria*. Des prélèvements, réalisés dans différents points de l'exploitation (aliments, salle de traite, machine à traire, caoutchouc,...) ainsi que si besoin sur les animaux, permettent alors de confirmer les hypothèses émises. ■

Remerciements : cet article a été rédigé grâce à la participation de Jean-Luc Simon (FRGDS Rhône-Alpes), Pierre Fatet (FDCL de l'Ain) et Marie-Annick Dye (CA38).

Les actions de votre GDS :

Les GDS de Rhone-Alpes participent au groupe de travail sur les risques de contamination du lait et des produits laitiers du GIE Lait-Viande. Le vétérinaire et les techniciens du GDS sont ainsi à même d'animer des réunions sur les *Listeria* et la listériose à l'attention aussi bien des éleveurs que du grand public ou des scolaires. Ils peuvent également vous accompagner dans la mise en place d'une démarche de prévention des risques à la production, ou vous aider à faire le point sur vos pratiques d'élevage.

Information Producteurs Fermiers (Isère) :

Il existe un système d'entraide mutuelle en cas d'alerte sanitaire sur des produits (EMAS). Pour plus d'information, prendre contact avec Marie-Annick Dye à la Chambre d'Agriculture au **04 76 20 68 37**.