



LISTÉRIA MONOCYTOGÈNES

Listéria est une famille de bactéries largement répandues dans l'environnement, parmi lesquelles la Listéria monocytogènes qui peut provoquer la Listériose. En raison des graves conséquences qu'elle peut avoir, la réglementation est très stricte : **toute présence de ce pathogène dans un produit entraîne le retrait de la vente pour l'ensemble du lot.**

Fiche d'identité

- Bactérie (critère de sécurité).
- Température de croissance : 0°C à 50°C.
- PH de multiplication : 4,6 à 9,6.
- Espèces touchées : bovins, ovins, caprins.
- Sensible à la pasteurisation et à la désinfection (chlore).
- Résiste à des teneurs salines élevées.

Symptômes chez les ruminants

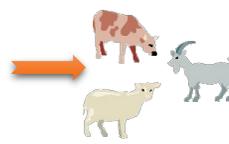
- Septicémie avec une hyperthermie élevée (42°C), abattement, souvent accompagné de diarrhée et une mort dans les 48 heures chez les ovins / caprins.
- Avortement dans le dernier tiers de gestation.
- Mammite subclinique (présence de Listéria dans le lait sans signe clinique).
- Des troubles nerveux (méningite, port de tête incliné, écoulement de salive)
- Troubles de la vue.

Les ovins et les caprins sont beaucoup plus sensibles que les bovins à l'expression clinique de la listériose. La mort survient le plus souvent en quelques jours. Les traitements antibiotiques sont décevants car ils sont débutés trop tardivement.

Voies de circulation dans l'élevage et de contamination du lait & des produits



Aliments contaminés



Fèces contaminés

Mammites à *Listeria*



Lait



Traite

Environnement contaminé

- Litière contaminée
- Eau d'abreuvement ou de lavage
- Matériel de traite contaminé ★

★ Multiplication

© GBPH Européen - IDELE

Réglementation :

La Listéria étant un **critère de sécurité**, la réglementation impose l'absence de Listéria dans le lait et les produits finis. Il existe une tolérance < 100 ufc / g pour les beurres crus de vache qui s'applique dans certaines conditions (se référer à la note de service de la FNEC).

Zoom sur la Listériose

Chez l'Homme, la Listériose affecte surtout une population à risque (femmes enceintes, personnes âgées, immuno-déprimées, nouveau-nés, etc.). Elle peut provoquer des méningites, avortements. **Le taux de mortalité chez l'Homme peut atteindre 30 % suite à l'ingestion d'un aliment contaminé.**

Les différentes espèces de Listéria sont présentes naturellement dans les sols, sur les plantes, parfois dans l'eau. Les animaux s'infectent en mangeant un aliment contaminé et l'excrètent par la suite dans leurs fèces. **Les ensilages sont le plus souvent en cause** car ils peuvent être souillés par de la terre et les différentes espèces de Listéria peuvent s'y multiplier facilement, notamment dans les ensilages mal conservés.

Mesures de prévention en élevage :

- Lors de la fauche, **récolter le moins possible de terre afin d'éviter de contaminer l'herbe**. Rester vigilant aux défauts d'étanchéité des balles d'enrubannage.
- Lors de la confection d'un silo, **le fermer rapidement et hermétiquement afin d'obtenir une acidité rapide (PH < 4)**. Respecter un délai d'au moins 3 semaines entre la confection et l'ouverture de celui-ci. **Ajouter un conservateur aux ensilages à risques**.
- **Retirer les parties altérées** (poches de moisissures) des silos.
- **Nettoyer tous les jours les tables d'alimentation**, les mangeoires, et les râteliers, sans jeter les refus sur la litière.
- Réaliser **un contrôle bactériologique annuel de votre eau** issue d'un captage privé (**rapprochez-vous de votre GDS**). Nettoyer et désinfecter régulièrement les abreuvoirs, n'oubliez pas les bacs à eau situés dans les pâtures.
- Appliquer une **hygiène de traite rigoureuse**.
- Procéder à **un refroidissement rapide et suffisant du lait** destiné à la transformation.
- Pratiquer un bon nettoyage de la machine à traire après chaque traite.
- Curer et nettoyer régulièrement les bâtiments d'élevages.

Mesures de prévention en atelier de transformation :

- Respecter **les bonnes pratiques d'hygiène** (lavage des mains, tenue spécifique, principe de la marche en avant).
- Bien **maitriser les températures et avoir une acidification rapide**.
- Nettoyer le matériel et les locaux après utilisation.
- **Éviter toute zone d'eaux stagnantes** dans l'atelier de transformation
- Ne pas entreposer le petit matériel au sol.
- **Renouveler régulièrement les saumures** (entre 30 et 60° Dornic ou tous les 3 mois).



Comment prévenir d'une contamination humaine ?

- **Laver et désinfecter ses mains après manipulation des animaux**.
- **Interdire l'accès des bâtiments d'élevage** aux enfants et aux personnes âgées, ainsi qu'aux personnes qui ne sont pas indispensables au fonctionnement de l'exploitation.

Prévenir sans délai la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) en cas de vente de lait utilisé cru ou de produits à base de lait cru.

Information de la Chaîne Alimentaire (ICA)

Dans le cadre du paquet hygiène (réglementation européenne sur la sécurité des aliments), en tant que détenteur, **vous avez le devoir d'informer la chaîne alimentaire par le biais de votre ASDA**.

Actions et aides du GDS

• Contrat Producteurs Fermiers

> Visite de diagnostic.

> Intervention(s) en cas de résultat(s) défavorable(s) sur le lait.

> **Prise en charge du recontrôle** (lait de mélange) à **100 % du montant HT**.

> **Prise en charge des analyses supplémentaires** si nécessaire (analyse d'eau, prélèvements individuels sur le lait) à **100 % du montant HT**, en accord avec le conseiller du GDS.

• Pour les livreurs en laiterie AOP

Prise en charge à hauteur de caisse (**50 % en Caisse Simple et 75 % en Caisse Complémentaire du montant HT**) en cas de réalisation de prélèvements individuels.

• Indemnisation

De la réforme accélérée d'une éventuelle vache excrétrice mammaire selon le barème de la grille de la Caisse Coups Durs Sanitaires du GDS.



Pour plus d'informations, contactez-nous.