

*Listeria monocytogenes* affecte l'Homme et les animaux et survit dans l'environnement.

## Saviez-vous que...

La **listériose** est une maladie qui peut à la fois affecter l'Homme et les animaux, dont les ruminants (bovins, ovins, caprins).

La nature des symptômes peut varier entre l'Homme et les animaux et, parfois même, au sein d'une même espèce.

Habituellement, l'infection se manifeste par des **troubles neurologiques** (encéphalite) ou par l'infection de l'appareil reproducteur, alors à l'origine d'**avortements** et de **mortalités néonatales**.

Chez l'Homme et l'animal, la contamination survient principalement par la **voie alimentaire**.

## Quelle est la cause de la listériose?

### La cause

La bactérie *Listeria monocytogenes* constitue l'agent causal de la listériose.

*Listeria monocytogenes* peut être isolée à partir de multiples échantillons provenant de **l'environnement** (sols, eaux...), qui constitue ainsi le réservoir principal de cette bactérie. Elle peut également être retrouvée dans des **denrées alimentaires** d'origine végétale ou animale (matières premières et produits transformés).

*Listeria monocytogenes* peut ainsi être présente dans les **pâturages** et peut aussi, dans certaines conditions, se développer dans **l'ensilage**, lorsque la conservation de celui-ci n'est pas optimale (acidification insuffisante).

Il s'agit d'une bactérie **très résistante** qui peut survivre et se développer dans l'environnement dans des conditions difficiles, comme par exemple de basses températures.

*(Croissance possible jusqu'à -1.5°C !)*



## LISTERIA MONOCYTOGENES FICHE D'INFORMATION

*Master 2 MAN-IMAL,*

*ONIRIS, Nantes – 2015*

### **Auteurs :**

M. Andrianaina – P. Ballas – N. Coron – M. Mlaco

*Relecture : N. Bareille – C. Magras*



**LISTERIA MONOCYTOGENES FICHE D'INFORMATION**

École Vétérinaire et Agroalimentaire, Nantes



Brebis présentant un tableau de paralysie faciale dans un contexte de listériose.

## Comment la bactérie se propage-t-elle au sein du troupeau ?

Les **bonnes pratiques agricoles** jouent un rôle important dans la prévention de la transmission de la bactérie.

En effet, les animaux infectés tendent à éliminer la bactérie au travers de leurs **fèces** et du **lait** pendant une **période prolongée**.

Ainsi, un **nettoyage des auges**, une **décontamination** efficace des équipements de traite et des trayons ainsi qu'un niveau élevé d'**hygiène du personnel** permettent de prévenir sa propagation et sa transmission.

## Comment dois-je gérer la maladie au sein de mon troupeau ?

Devant la suspicion d'un cas de listériose, **contacter rapidement un vétérinaire**.

Par mesure de précaution, mettre en **quarantaine** les animaux suspects et **décontaminer** correctement les équipements (utilisation de désinfectants chlorés).

Toujours se souvenir que la mise en place de **mesures de biosécurité** ainsi que la **manipulation précautionneuse** des produits contaminés (avortons, lait contaminé...) permettent de prévenir la dissémination de la bactérie et la transmission de la maladie, aux animaux comme aux Hommes.

Parce que l'infection peut également être **asymptomatique**, il est important de toujours respecter les **bonnes pratiques hygiéniques agricoles**.

---

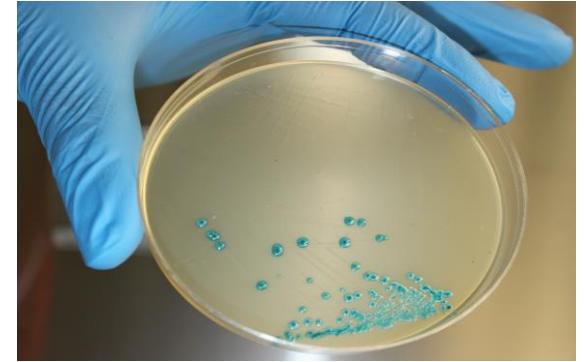
### ***Ne pas oublier!!!***

***La maladie touche aussi bien les animaux que les Hommes.***

***Toujours adopter de bonnes pratiques agricoles et d'hygiène.***

***En particulier, ne jamais donner de lait cru aux personnes âgées, aux nourrissons et aux femmes enceintes !***

---



Colonies de *Listeria monocytogenes* sur une gélose spécifique

## Que se passe-t-il si l'on retrouve *Listeria monocytogenes* dans le lait de mon tank ?

L'utilisation envisagée du lait va déterminer les mesures à prendre.

Si le lait cru est vendu en laiterie, une **pasteurisation** détruira la bactérie. S'il est destiné à la fabrication de fromages au lait cru, des **contrôles microbiologiques** détecteront la bactérie. Le lait contaminé devra alors être soit **écarté** soit **pasteurisé**.

Si le lait cru est destiné à la consommation directe à la ferme ou à des marchés locaux, il est conseillé de recommander de le faire **bouillir** avant sa consommation.

Enfin, les fromages contenant la bactérie seront traités conformément aux règlements européens (CE) N°2073/2005 et (CE) N°1441/2007 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

