

Production fermière : la Qualité de la fourche à la fourchette

STAPHYLOCOQUE DORE (STAPHYLOCOCCUS AUREUS)

Le staphylocoque doré vit sur la peau et les muqueuses de l'homme et de l'animal. Il peut être présent dans les quartiers des vaches laitières. Au-delà d'un certain seuil de staphylocoques dorés trouvés au niveau des fromages, la toxine produite par ce germe qui est responsable d'intoxications alimentaires est recherchée. Lorsque celle-ci est détectée, les fromages concernés sont retirés de la vente.

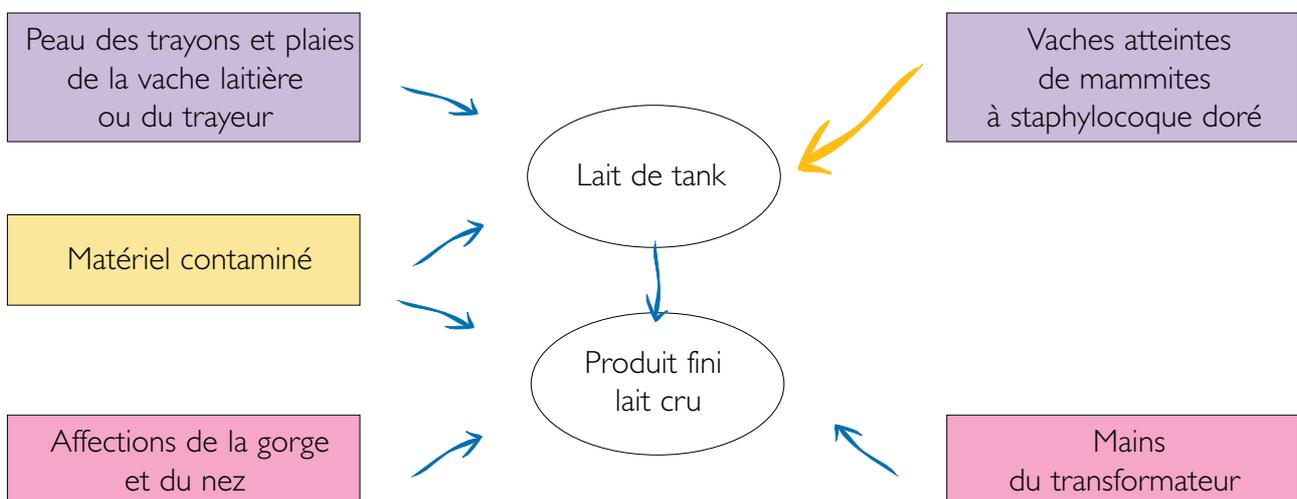
✓ Les risques

Chez l'homme, le staphylocoque doré entraîne :

- des infections diverses (abcès, angines, plaies suppurées...)
- des intoxications alimentaires, par le biais de la toxine : vomissements violents et coliques.

Chez les bovins, il engendre des abcès et de nombreuses mammites subcliniques.

✓ Les origines



La maîtrise de la contamination en staphylocoques dans les produits passe d'abord par une bonne maîtrise de la contamination du lait. Celle-ci est souvent due à des mammites : *Staphylococcus aureus* est en effet à l'origine d'environ deux tiers des infections subcliniques (non visibles) et d'un tiers des cliniques (visibles).

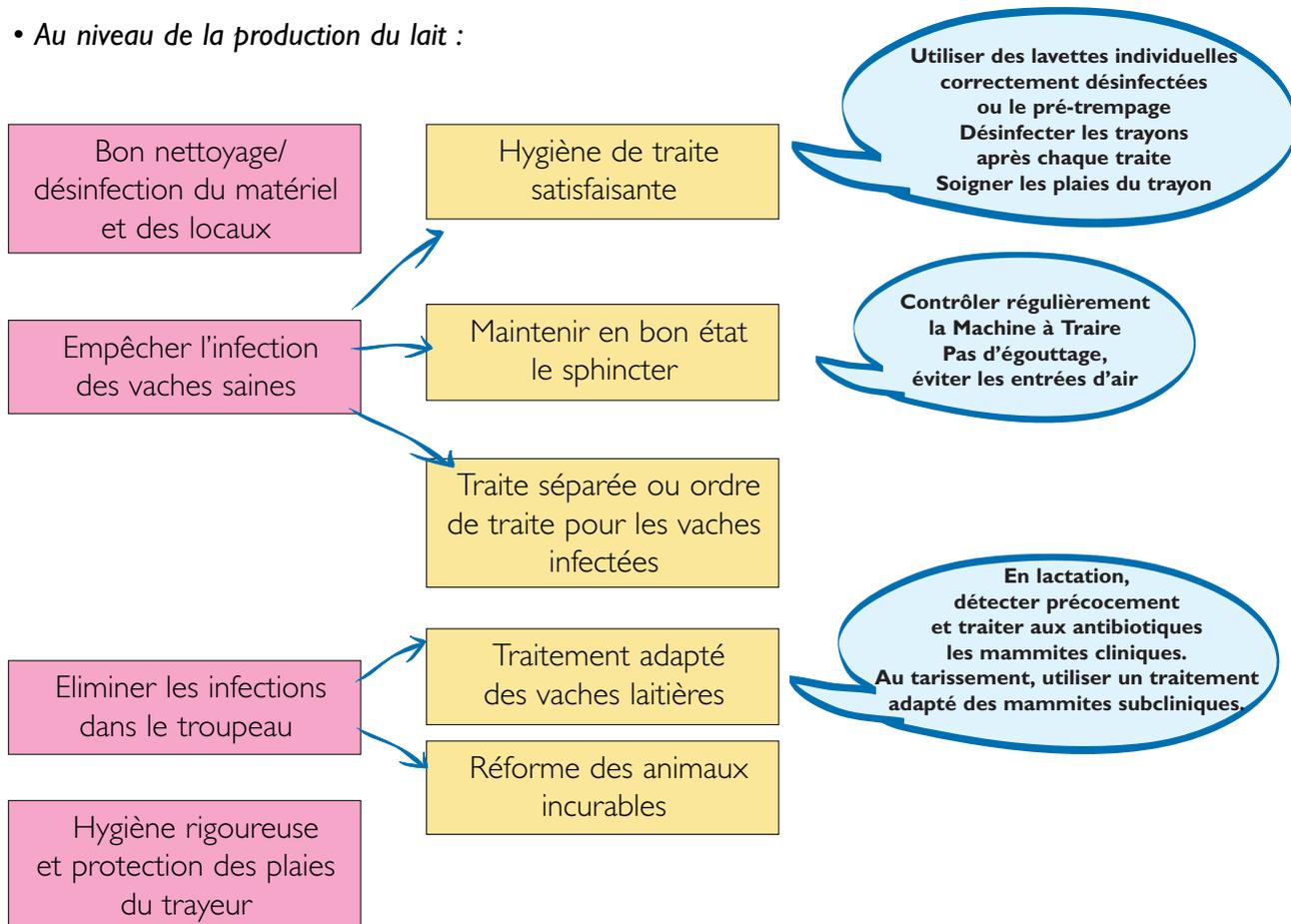
Il s'agit typiquement d'une bactérie à réservoir mammaire, qui persiste dans les quartiers infectés et sur les trayons crevassés pouvant engendrer une contamination directe du lait.

Les mains du transformateur (en particulier les plaies, gerçures, crevasses...), les affections de la gorge et du nez sont des vecteurs de transmission du staphylocoque dans les produits finis. Le matériel utilisé pendant la traite et la transformation, s'il est contaminé, peut entraîner la dissémination du staphylocoque.

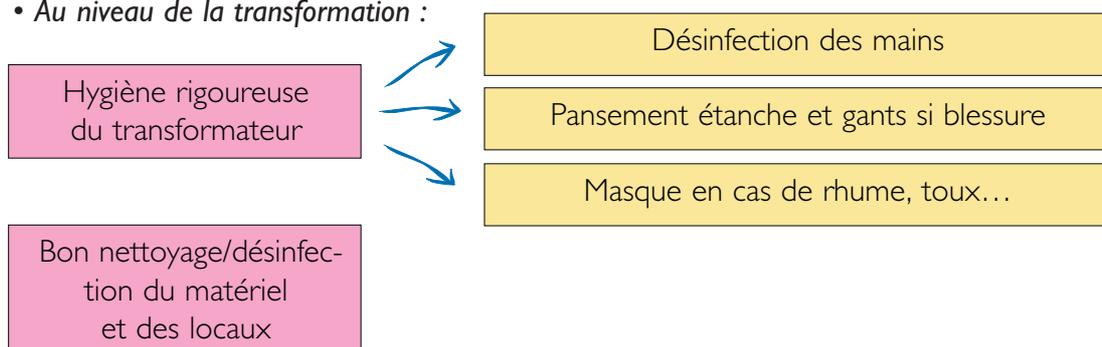
Production fermière : la Qualité de la fourche à la fourchette

✓ Comment éviter la contamination ?

• Au niveau de la production du lait :



• Au niveau de la transformation :



✓ Comment limiter le développement pendant la transformation ?

- **Une acidification rapide et suffisante** : Avoir des indicateurs (acidité Dornic, pH, température...) permettant de s'assurer du bon déroulement de l'acidification et de réagir en cas de dérive.
- **Le froid** : Lorsque la technologie utilisée le permet, il est préférable de refroidir rapidement le lait et les produits laitiers. Les produits doivent être stockés à une température adaptée, restant variable selon les produits.