

# GUIDE D'INTERVENTION

## Face à une contamination par *Listeria monocytogenes* du lait ou des produits laitiers

➔ 1<sup>er</sup> volet des travaux du groupe lait cru AURA sur la **synthèse des fiches intervention germes pathogènes du lait du guide sanitaire en production laitière fermière (projet Idele 2010)**



*Cette fiche présente la démarche d'intervention proposée suite à la détection de *Listeria monocytogenes* dans un produit laitier fermier. En préalable à cette démarche d'intervention il est recommandé d'avoir lu les fiches « introduction », « préparation de la visite » et « analyses de laboratoire » du guide sanitaire en production laitière fermière et d'avoir participé à une formation au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers (GBPH).*



### LA DEMARCHE EN BREF...

La détection de *Listeria monocytogenes* dans les produits est un cas sérieux ; si des accords ont été mis en place avec le laboratoire, il peut prévenir le producteur, voire le technicien, dès que la présence de *Listeria monocytogenes* est suspectée. En cas de suspicion à l'analyse, les lots présents dans l'exploitation doivent être bloqués par mesure de précaution. L'intervention peut néanmoins être différée jusqu'à la confirmation du résultat.

Lorsque la contamination est confirmée, l'intervention est alors urgente. Tous les facteurs de risques doivent être explorés de manière simultanée. L'éleveur doit être alerté sur les mesures de gestion mises à mettre en place en concertation avec les services de l'Etat (Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)) :

- blocage des lots présents dans l'exploitation,
- rappel des lots déjà commercialisés,
- réalisation d'analyses complémentaires de recherche de *Listeria monocytogenes* sur les fromages immobilisés dans l'atelier (par exemple, analyser 5 lots avant et 5 lots après celui incriminé, en tenant compte dans le choix de l'étalement chronologique des lots présents dans l'atelier),

Une nouvelle analyse sur le lot incriminé n'est nécessaire que si on a un doute sur la qualité de l'analyse ou de la prise d'échantillon (analyse faite à l'étranger, échantillon pris chez un client ou en linéaire, méthode d'analyse non normée...).

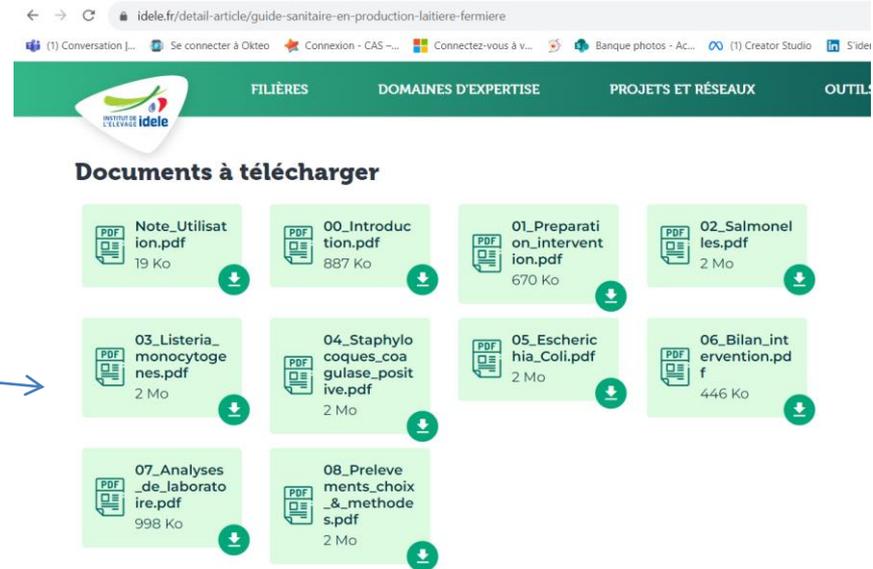
*Attention : *Listeria monocytogenes* est un germe dangereux pour l'homme : il faut recommander à l'éleveur de se protéger et de protéger sa famille tant que la contamination des produits n'a pas été résolue, en particulier si des personnes sensibles vivent à la ferme (femme enceinte, jeunes enfants, personnes âgées, personnes immunodéprimées) : faire bouillir le lait, éviter que les jeunes enfants ou, lorsque c'est possible, les personnes sensibles soient en contact avec les animaux, changer de vêtements avant de rentrer chez soi, se laver les mains régulièrement et systématiquement après tout contact avec les animaux...*

De manière générale, dans le cas d'une contamination des produits par *Listeria monocytogenes*, il faut d'abord considérer la terre comme source principale de contamination, les bactéries transitant ensuite après ingestion par le tube digestif des animaux. Néanmoins il est nécessaire de ne pas négliger les réservoirs

# Il ne s'agit pas de remplacer le guide de 2010 qui reste une référence

Guide beaucoup plus complet (fiches préparation de l'intervention/questionnaires en élevage et fromagerie/fiche analyse/enquête visite de traite...)

La fiche Listeria tient à elle seule 19 pages !



Ce dossier a été piloté par l'Institut de l'Élevage et réalisé avec le soutien financier de FranceAgriMer et de la région Rhône-Alpes  
Ce guide a été rédigé par : Sabrina Raynaud (Institut de l'Élevage), Julie Barral (Actilait Centre de Carmejane), Sylvie Morge (PEP caprins Rhône-Alpes), à partir de la capitalisation de l'expérience de techniciens de terrain : Jean-Marie Ducret (Centre Technique des Fromages Comtois), Marie-Annick Dye (Chambre d'Agriculture de l'Isère), Jean-François Guittard (Syndicat du Saint Nectaire), Emilie Gillet (Association des Vendeurs Directs de Produits Laitiers de Haute-Normandie), Maxime Marois (Groupement de Défense Sanitaire des Alpes de Haute-Provence), Bruno Mathieu (Syndicat Interprofessionnel du Reblochon), Jacky Mège (Association des Éleveurs Transhumants des Trois Vallées), Pascal Picant (Groupement de Défense Sanitaire du Calvados), Jean-Charles Ray (Etablissement Régional de l'Élevage d'Île-de-France), Violaine Salaün (Interprofession lait de brebis des Pyrénées Atlantiques), Laurent Thomas (Groupement de Défense Sanitaire du Rhône)  
Relecture : Guillemette Allut (Languedoc Roussillon Elevage / Centre Fromager de Bourgogne), Aline Bazin (Centre Technique des Fromages Comtois), Emilien Fatet (Actilait Centre de Carmejane), Yves Lefrileux (Institut de l'Élevage), Laëtitia Rossignol (Centre Fromager de Bourgogne), Marie Vandewalle (Association Régionale des Vendeurs Directs Nord Pas de Calais)  
Référénts techniques : Renée de Crémoux et Philippe Roussel (Institut de l'Élevage), Jean-François Combes (ENILV Aurillac), Valérie Michel (Actilait), Jean-Luc Simon (Groupements de Défense Sanitaire de Rhône-Alpes)  
Responsables professionnels : Marc Lesty et Frédéric Blanchard (FNEC)  
Mise en page : Stéphanie Couspeyre – Réf. : 00 11 38 014  
Crédit photos : Institut de l'Élevage, Violaine Salaün, Bruno Mathieu, Actilait, Jean-Luc Simon, Laurent Thomas, PEP Caprins Rhône-Alpes, Jacky Mège, Marie Vandewalle, Charlotte Geyl



INTRODUCTION - Guide sanitaire en production laitière fermière, mars 2011

5

# Origine de la demande

- Pas de temps pour de la biblio lors d'une alerte sanitaire.
- Ne dispense pas d'avoir lu le guide complet en amont en dehors de toute crise.
- Public visé : jeune conseiller déjà formé en qualité sanitaire du lait ou tout conseiller expérimenté ayant besoin de se référer à une fiche synthétique lors de l'intervention en élevage/fromagerie (« pense-bête »)

NOVEMBRE 2023



Document élaboré par le groupe " Sécuriser les filières au lait cru " à partir du Guide sanitaire en production laitière fermière édité par l'Institut de l'Élevage en 2010.

Action bénéficiant du soutien de



# Objectifs du groupe

- Synthétiser les fiches intervention sur les 4 pathogènes : *Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* et *Escherichia coli* /STEC HP
- Être le plus synthétique possible tout en conservant les points essentiels : se limiter à 6 pages par germe
- Fiches qui seront hébergées uniquement sur le site des GDS AURA en version imprimable
- Lien vers ces fiches possible à partir d'autres sites WEB (maîtrise des mises à jour).

# Plusieurs fiches du groupe lait cru AURA sont déjà hébergées sur le site des GDS AURA

The screenshot shows the website [frgdsaura.fr/rhone-producteurs-fermiers.html](http://frgdsaura.fr/rhone-producteurs-fermiers.html). The page features a navigation menu on the left with categories like 'ACCUEIL - ACTUALITÉS', 'PRÉSENTATION DU GDS', 'RHÔNE INFO', and 'BOVINS'. The main content area displays three cards:

- LE GUIDE DE GESTION DE CRISE STEC HP VIENT DE PARAÎTRE**: Accompanied by a green cover titled 'GUIDE DE GESTION CRISE STEC HP'. Text: 'Le groupe de travail "Sécuriser les filières au lait cru" de la région Auvergne Rhône-Alpes a travaillé sur un guide de gestion de crise STEC HP. VOUS POUVEZ LE TÉLÉCHARGER EN...'
- QUELQUES ÉLÉMENTS SUR LES ESCHERICHIA COLI PRODUCTEURS DE SHIGA-TOXINES (OU STEC HP)**: Accompanied by a flyer titled 'STEC ou Escherichia coli producteurs de shiga-toxines'. Text: 'Le groupe de travail "Sécuriser les filières au lait cru" de la région Auvergne Rhône-Alpes a élaboré une plaquette d'information sur les Escherichia coli producteurs de Shiga-toxines (ou...'
- FABRIQUER UNE PÂTE PRESSÉE NON CUITE OU REPORTER DU LAIT**: Accompanied by a photo of cheese wheels. Text: 'Reporter du lait en fabriquant de la tomme ou reporter des tommes fraîches sous-vide en chambre froide : FICHE DE FABRICATION PÂTE PRESÉE'. Below the text is a button 'MONTEZ LA FICHE' and a link 'CUITE\_GDS69\_CA07\_mars2020Téléchargez la fiche...'

Each card has a green 'En savoir plus' button at the bottom. The website footer includes a search bar, a 'NEW' badge, and a system tray showing the date 24/11/2023 and time 15:18.

# Une construction en 4 étapes

## Face à une contamination par *Listeria monocytogenes* du lait ou des produits laitiers

### LES ÉTAPES

N°1 ENQUÊTE ET PRÉLÈVEMENTS DANS L'EXPLOITATION	P2 ET P3
N°2 DU DIAGNOSTIC À LA DÉFINITION D'UN PLAN DE MAÎTRISE	P4 À P6
N°3 ÉVALUATION ET ÉVENTUELLE ÉVOLUTION DU PLAN DE MAÎTRISE	P6
N°4 PLAN DE SURVEILLANCE ET SUIVI APRÈS INTERVENTION	P6

# AVANT TOUTE CHOSE : Un petit rappel sur *Listeria monocytogenes*

## *Listeria monocytogenes*

*Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*) est une bactérie responsable de la **listériose**. Maladie rare, celle-ci peut avoir de graves conséquences chez les personnes âgées, les femmes enceintes, les nouveau-nés et les personnes immuno-déprimées.

L'origine primaire de la *L. monocytogenes* étant le sol, cette bactérie est fréquemment mise en évidence dans l'environnement.

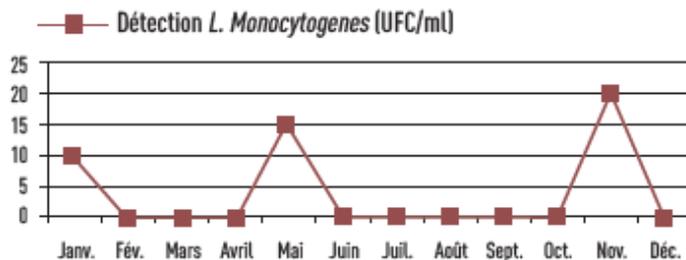
Dans le cas d'une contamination par voie fécale, on retrouve *Listeria monocytogenes* dans les litières, puis sur les trayons... et enfin  **dans le lait par aspiration par le faisceau trayeur** surtout si l'hygiène de traite n'est pas suffisante.

Le lait peut aussi être contaminé directement par excrétion mammaire de *L. monocytogenes*. On parle alors de mammite à *Listeria*. Ces mammites sont rares et le plus souvent asymptomatiques.

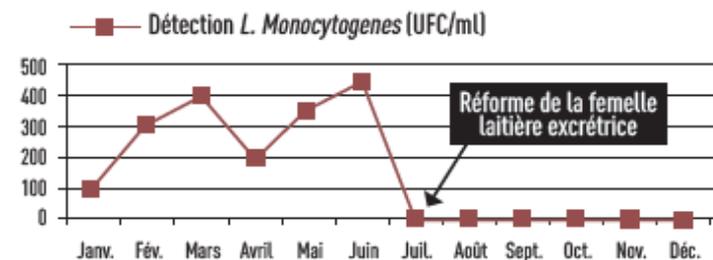
À noter : dans le cas d'une excrétion mammaire, la contamination du lait est plus fréquente et plus importante que dans le cas d'une contamination environnementale, comme illustré ci-dessous.

ORIGINE NATURELLE			
Sol et limite plante/sol			
RÉSERVOIRS PRIMAIRES			
Fourrages et aliments, eau d'abreuvement contaminés.			Mamelle infectée
Ingestion et excrétion asymptomatiques dans les matières fécales			
RÉSERVOIRS SECONDAIRES ET VECTEURS			
Matériel et surface de fromagerie	Machine à traire	Matériel d'élevage	Autres sources

Contamination environnementale



Excrétion mammaire



# Etape par étape

## Etape 1 : ENQUÊTE ET PRÉLÈVEMENTS DANS L'EXPLOITATION

### PARTIE ELEVAGE

- Observations et mesures
- Prélèvements

### PARTIE FROMAGERIE

- Visite des locaux et suivi d'une fabrication
- Prélèvements à orienter en fonction des observations

# Etape 2 : DU DIAGNOSTIC A LA DEFINITION D'UN PLAN DE MAÎTRISE

Interprétation des résultats d'analyse d'investigation sur le lait ou les filtres :

Les analyses de lait de tank ou sur filtre donnent des indications sur l'origine de la contamination :

## RÉSULTATS DES ANALYSES DE LAIT OU FILTRES

### TOUS NÉGATIFS

Il faut orienter les recherches sur l'atelier de transformation sans oublier l'environnement de l'élevage.

### MAJORITAIREMENT NÉGATIFS

Il faut analyser plus particulièrement l'environnement de l'élevage et les bonnes pratiques d'hygiène à la traite

### TOUS POSITIFS

Il est possible qu'il s'agisse d'un ou plusieurs animaux excréteurs mammaires ou que l'environnement soit très fortement contaminé

En fonction des facteurs de risques observés, puis des résultats d'analyses, il faudra proposer un plan d'actions complet pour maîtriser la contamination.

# Etape 2 : DU DIAGNOSTIC A LA DEFINITION D'UN PLAN DE MAÎTRISE

## PARTIE ELEVAGE

- Mesures de maîtrise au niveau des animaux et de leurs effluents
  - Hygiène de traite
  - Hygiène générale
  - Gestion des effluents
  - Alimentation des animaux
  - Abreuvement des animaux
- Mesures de maîtrise liées à la présence d'animaux excréteurs de *Listeria monocytogenes* dans leur lait
- Mesures de maîtrise relatives à l'entretien et au nettoyage des équipements de traite

## PARTIE FROMAGERIE

- Mesures prioritaire à prendre en fromagerie
  - Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux
  - Eliminer les possibilités de contamination par les intrants

→Accompagnement des procédures d'hygiène en cave et adaptation éventuelles du process

# Etape 3 : EVALUATION ET EVENTUELLE EVOLUTION DU PLAN DE MAÎTRISE

Après la mise en œuvre de ce plan de maîtrise, des fabrications sont relancées si elles avaient été interrompues et les produits sont vérifiés par des analyses régulières.



**ATTENTION : Si l'environnement est contaminé, la contamination du lait peut reprendre à la moindre défaillance.**

Des prélèvements complémentaires peuvent alors être réalisés, pour étudier de nouvelles pistes de contamination ou pour confirmer les premières hypothèses (*se référer à l'étape 1 : tableaux des prélèvements élevage et/ou fromagerie*).  
Il peut être utile de réaliser à nouveau des prélèvements

individuels du lait des animaux en lactation, car l'excrétion mammaire peut être intermittente. Penser aussi aux animaux non prélevés lors des premières analyses de lait individuels (femelles tarées, animaux achetés après les premiers prélèvements, ...).

# Etape 4 : PLAN DE SURVEILLANCE ET SUIVI APRES INTERVENTION

## ▶ ÉTAPE N°4 PLAN DE SURVEILLANCE ET SUIVI APRES INTERVENTION

- Organiser un suivi pour vérifier la mise en place des actions correctives et évaluer l'évolution de la contamination dans l'exploitation.
  - Le protocole de reprise nécessaire à la levée de l'alerte aura été défini avec les services de l'État.
  - Un plan de surveillance du lait et des produits doit être établi avec une fréquence d'analyses définie par l'opérateur.
- À la fin de l'intervention, rédiger un bilan pour évaluer l'intervention et en garder une trace (une fiche de bilan est proposée dans le Guide sanitaire en production laitière fermière : « BILAN D'INTERVENTION »).
  - Pour le producteur, cette phase de bilan peut être l'occasion de revoir et de faire évoluer son plan de maîtrise sanitaire.

NOVEMBRE 2023



Document élaboré par le groupe " Sécuriser les filières au lait cru " à partir du Guide sanitaire en production laitière fermière édité par l'Institut de l'Élevage en 2010.

Action bénéficiant du soutien de



Merci de votre attention 😊