

# Témoignage CAS LISTERIA 07: listéria détectée sur lait collecté par la laiterie en fev 22

Sylvie Morge – CA Ardèche

Avec la collaboration de DDETSPP 07-  
GDS 07- ADICE 07

14 déc. 2023 – Journée sanitaire -



Direction départementale de  
l'équipement, de l'énergie, des solidarités  
et de la protection des populations



JOURNEE Sécurité Sanitaire des laits"

14/12/23 - DARDILLY

# Contexte exploitation

- Elevage 350 chèvres – livrant lait fromagerie + transformation fermière
- Fabrication de 800 fromages lait cru par semaine
- Chèvre avec Pbs articulaire – mycoplasmes
- Cas neurologiques – 5 décès avec suspicion listériose après le 17 fev suite ouverture silo herbe
- Animaux malades: hyperthermie-boiteries- pbs articulaires
- Staph dans le lait régulièrement

# Alimentation /élevage

- Ensilage herbe – ensilage maïs
- Concentré
- ➔ Mélangeuse et tapis d'alimentation
- Paillage chaque soir
- Nettoyage chaque griffe MAT après dépose au peroxyde (staph)
- **Opti'Traite<sup>®</sup>** début 22- **Certi'Traite<sup>®</sup>** en 2019  
(**Net'Traite<sup>®</sup>**)

# Analyses lait et fromages:

- Qq lots de lait positif (pas tous)  
➔ Prélèvements individuels (35 lots de 10) = 1 lot **POSITIF** listéria – 8 lots **POSITIF** en staph
- Fromages >100 000 staph = mais pas de toxines
- Listéria sur fromage:
  - \*25/2 = détecté
  - \*28/2 = 5 fromages : 90 listéria
  - \*1/3 = <10
  - \*4/3 = <10
- ➔ Changement origine lait transformé en produits à la ferme le 7/3

# Analyses exploitation, investigations

- **Négatif:**

➔ Maïs ensilage – table égouttage- chariot  
« rouillé » fromage- bac caillage

- **POSITIF :**

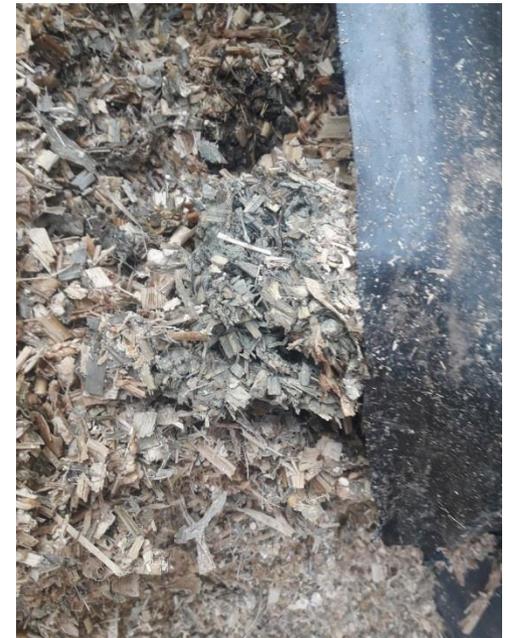
- \* Ensilage herbe – front d'attaque

- \* Filtre MAT (dans seau)

- Aire paillée

- Mélangeuse

- Tapis alimentation



# Suivis – mesures défectueuses

- **Net'Traite**® : T°C 33°C en fin de cycle – vérification chauffe eau (plombier)
- ensilage d'herbe :  
=>pH:6 ou plus dans parties moisies- mal tassées- odorantes- aérée sur coté,  
=> pH = 4 dans partie adok

# Conseils élevage

- Améliorer chantier ensilage pour 2022 (fiche bonnes pratiques redonnée) – ensilage boudin
- Eviter d'épandre le fumier sur parcelle à fourrage- mettre sous labour de semis de maïs ou cultures fruitières
- Désinfection MAT et laiterie
- Fumier et ensilage herbe : compostage ++ ou destruction par entreprise spécialisée Drome
- nettoyer et enfouir résidus devant silo = TH5 sur sol bétonné
- Désinfection matériel= godet ensilage, mélangeuse, tapis
- MAT = lavage avec respect dose et T°C – jeter filtres poussiéreux
- Cyanamide calcique dans poche de stockage des effluents avant épandage
- Revoir la ration pour diminuer le risque acidose + ajout levure à la ration pour réensemencer la panse (*S. cerevisiae*)
- Curage bâtiment + TH5 ou saniblanc avant paillage

# Conseils transformation

→ éliminer au plus vite la production fromages  
POSITIFS = pas de mise sur le tas de fumier car  
pratique non idéale = équarrissage (bon  
d'enlèvement lots = traçabilité)

## Pas de détection sur matériel MAIS

- Revoir les produits de nettoyage (produit vaisselle), concentration et T°C eau + chaude – sur bac- table-seau- tank- lave verre
- Continuer la désinfection des matériels produits sensible (yaourt)
- Limiter et couvrir point de rouille
- Eviter la pierre de lait = ACIDE



# Suites après les grosses opérations de nettoyage et désinfection

- ➔ analyses de 6 filtres successifs– résultat attendus négatif pour reprendre livraison lait et fabrication
- ➔ Transformation fromage et suivis des fab avant commercialisation
  - 1ère semaine: prélever 5 fromages par jour de fab et analyses listéria sur chaque = 5 analyses par lot donc 15 analyses sur 3 jours de fab
  - 2eme semaine: prélever 5 fromages par jour de fab et analyses en broyat des 5 = 3 analyses listéria sur 3 jours de fab
  - 3 et 4ème semaine : prélever 5 fromages au hasard sur les 3 fab de la semaine et une analyse en broyat = 1 analyse listéria par semaine
- ➔ **TOUT EST RENTRE DANS L'ORDRE – 3 mois de crise (fev à mai 22)**