

## Production fermière : de la fourche à la fourchette

### LISTERIA

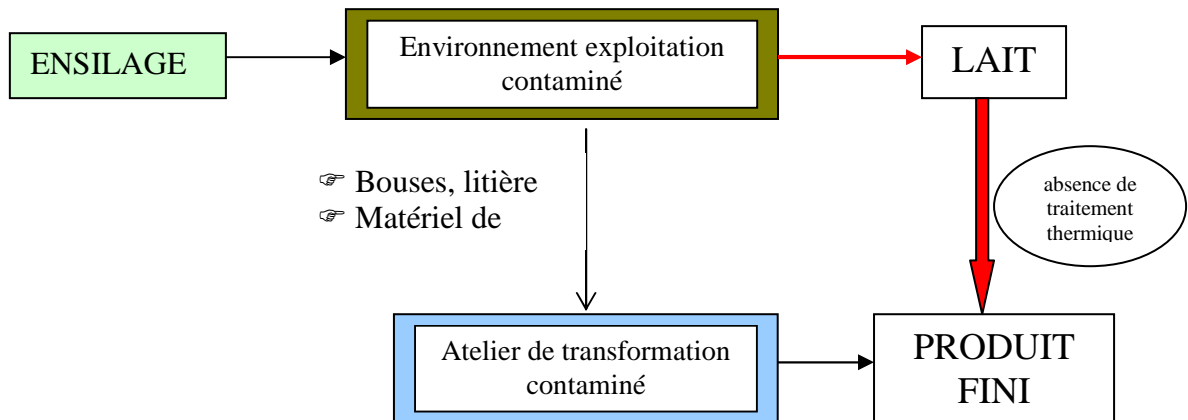
Listeria est une famille de bactéries largement répandues dans l'environnement, parmi lesquelles *Listeria monocytogenes* peut provoquer la listériose. En raison des graves conséquences qu'elle peut avoir, la réglementation est très stricte : toute présence de *Listeria monocytogenes* dans un produit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

#### ✓ Les risques

Chez l'homme, la listériose affecte surtout une population à risque (femmes enceintes, personnes âgées, immuno-déprimées, nouveau-nés...) par des méningites, des avortements...

Chez l'animal, la listériose se manifeste également par des avortements, des encéphalites ou des septicémies (et parfois par des mammites invisibles).

#### ✓ Les origines



*Listeria*, naturellement présentes dans le sol et sur les plantes se retrouvent dans les ensilages et se multiplient si ceux-ci sont mal réalisés ou mal repris. Les *Listeria* sont excrétées en faible quantité dans les fèces de certaines vaches porteuses saines. L'environnement de la ferme est contaminé en *Listeria* (litière, eau, matériel...) où elle peut se développer.

La contamination du lait se fait au cours de la traite si les conditions d'hygiène ne sont pas respectées. Cela peut engendrer la contamination du produit fini si aucun traitement thermique n'est réalisé. Le produit fini peut aussi être contaminé par l'environnement de l'atelier.

## ✓ Comment éviter la contamination

---

### **Au niveau du lait**

#### ↳ **En limitant la contamination de l'environnement :**

- **Maîtriser la conservation de l'ensilage** en respectant les règles de conception, de confection et de reprise (qualité du tassement, silo bien fermé, bon chargement de la bâche, nettoyage des auges, éviter d'utiliser du sel, respecter un délai de 3 semaines entre la confection du silo et son ouverture).
- Respecter les conditions d'**hygiène du logement** permettant d'avoir des animaux propres, la contamination superficielle des trayons par *Listeria* étant assez fréquente.
- Veiller à la **qualité de l'eau** et à la gestion des effluents qui peuvent contaminer les récoltes.

#### ↳ **En empêchant la contamination du lait :**

- Appliquer une hygiène de traite rigoureuse : lavage, essuyage des trayons, désinfection des lavettes entre les traites, désinfection des trayons après la traite...
- Nettoyer et désinfecter le matériel en contact avec le lait, en utilisant de l'eau potable.
- Si le lait est régulièrement contaminé par *Listeria monocytogenes*, il faut suspecter une origine intra-mammaire. Lorsque l'animal excréteur aura été identifié avec l'aide d'un technicien ou du vétérinaire, il sera éliminé (car incurable).

### **Au niveau des produits finis**

- ↳ séparer les locaux de production et de transformation
- ↳ gérer les flux de personnes,
- ↳ maintenir une hygiène stricte (locaux, matériel, personnel).

⌘ Ces précautions sont d'autant plus importantes dans le cas où le lait n'a pas été contaminé en *Listeria*. Elles restent cependant primordiales à la mise en œuvre de toute transformation.

## ✓ Comment limiter la multiplication

---

