

1. Qu'est-ce que ?

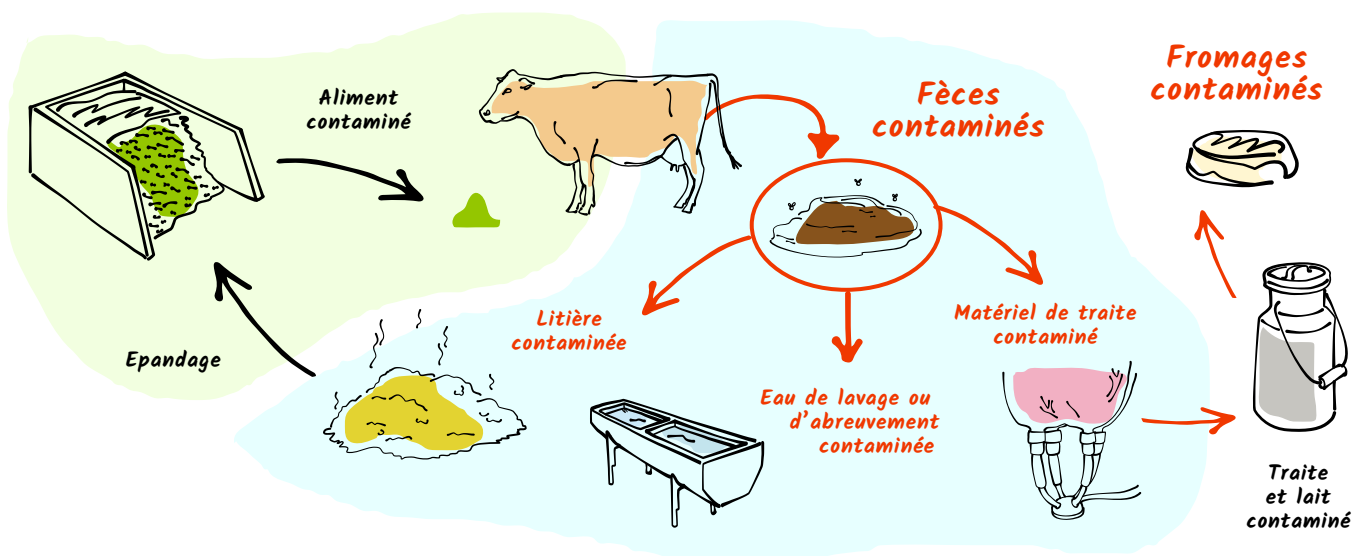
La listeria est une **bactérie issue de la terre**.
Ingérée par la vache, elle se retrouve ensuite dans les bouses.

Tant que la vache est contaminée, elle continue de contaminer tout son environnement.

2. Quels sont les risques ?



Pour l'homme, l'ingestion de listeria provoque des intoxications alimentaires très graves, particulièrement chez les femmes enceintes et les personnes immuno-déprimées, avec une hospitalisation quasi systématique. Elle peut entraîner des affections neuroméningées, des septicémies, des avortements voire des décès.



3. Les sources de contamination sur l'exploitation



● Réservoir X Multiplication ↻ Vecteur

La principale source de contamination se fait **au moment de la récolte des fourrages**.

> Les fourrages sont contaminés lors des chantiers et le développement de la bactérie est important en cas de mauvaise conservation. Attention il y a autant de risque en ensilage de maïs qu'en ensilage d'herbe ou qu'en enrubannage.

La contamination peut également se faire **lors de la distribution des aliments**. Il est possible de trouver la listeria dans les concentrés ou les sous-produits achetés.

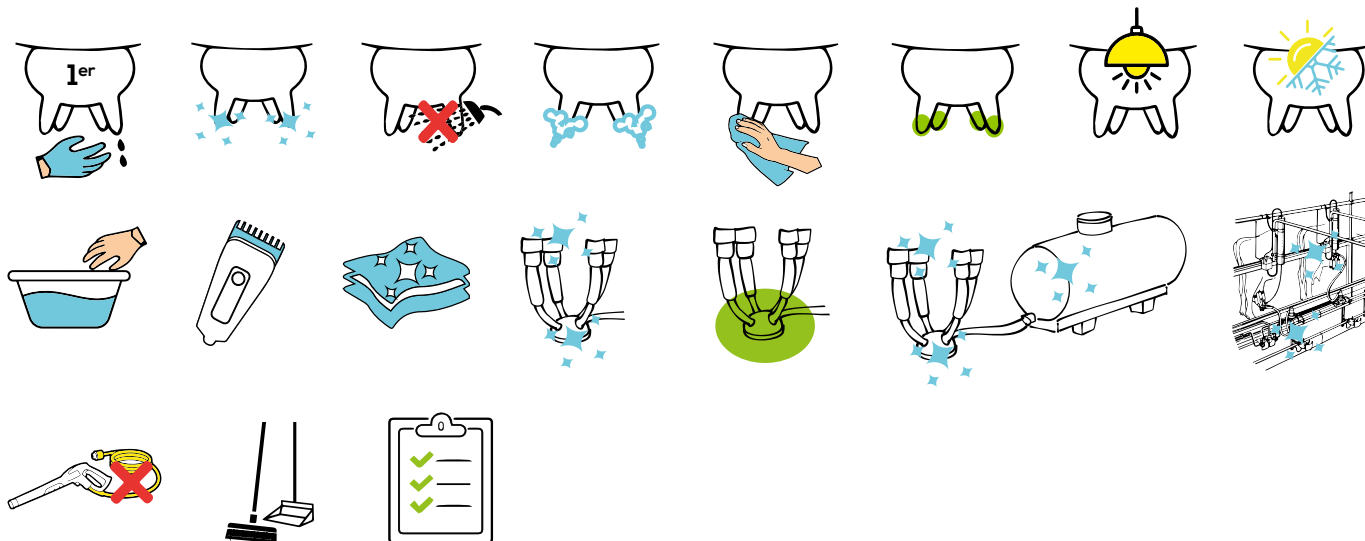
! Les butyriques et la Listeria ont les mêmes lieux de contamination : **une forte présence de butyriques est un risque supplémentaire**.

La bactérie passe dans le lait lorsque qu'une petite quantité de bouse, de terre ou d'eau contaminée se retrouve sur les trayons lors de la traite. Une vache peut contaminer tout le matériel de traite et les loges !

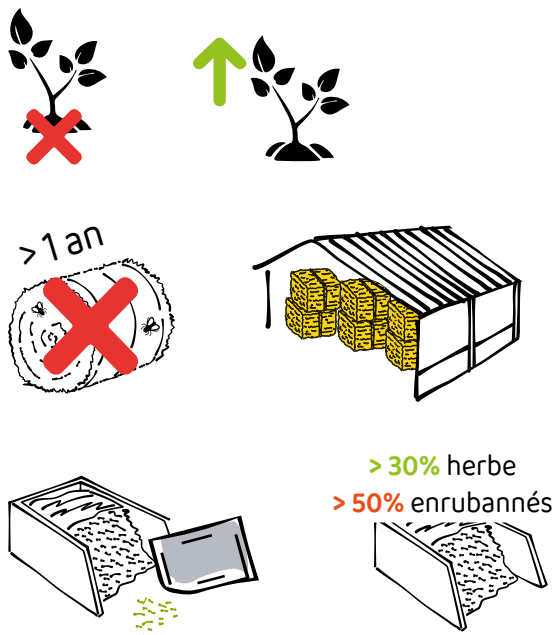
Présence de *Listeria* dans les analyses de lait

4. Les bonnes pratiques pour maîtriser la contamination

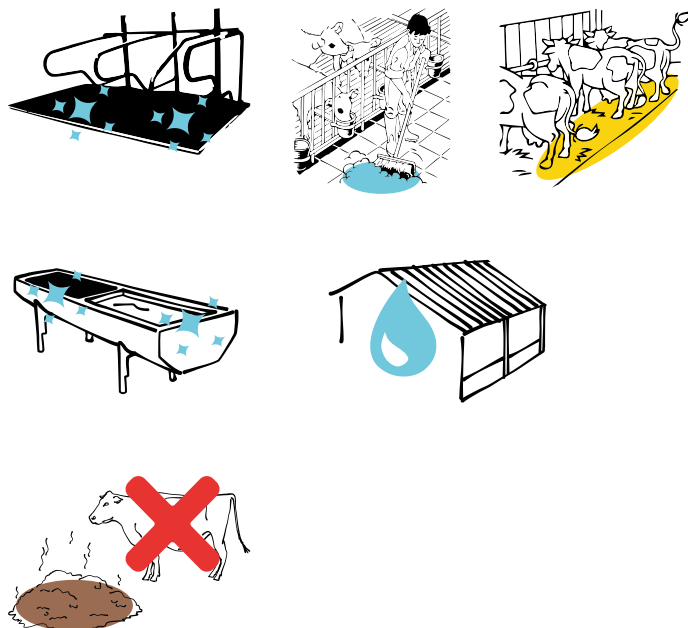
✓ DES VACHES PROPRES avant et pendant la traite



✓ RÉCOLTE ET CONSERVATION des fourrages



✓ ENTRETIEN des bâtiments



Avec le soutien financier de :