

1. Qu'est-ce que ?

Les staphylocoques sont des **bactéries présentes de manière naturelle sur la peau et les muqueuses des animaux à sang chaud** (hommes, vaches notamment). Sa durée de vie peut aller jusqu'à plusieurs années.

2. Quels sont les risques ?

Pour l'homme, l'ingestion de staphylocoques provoque des intoxications alimentaires graves mais très rarement mortelles. Elles peuvent sécréter une toxine en cas de forte présence dans les fromages.

3. Les sources de contamination sur l'exploitation

Les staphylocoques contaminent les quartiers des vaches et se transmettent de vache à vache.

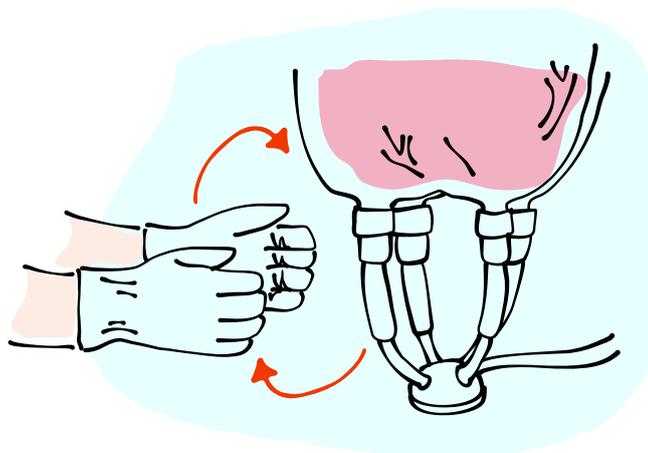
Les vaches contaminées produisent alors un lait chargé en bactéries qui se transmettent lors de la traite **par le matériel de traite contaminé, les mains des éleveurs ou les trayons blessés**.

Une vache contaminée peut infecter les 6 autres vaches suivantes via les manchons !



La contamination du lait du tank se fait à 100% lors de la traite.

*Les mains de l'éleveur
ou une mamelle sale
contaminent le manchon
de traite*



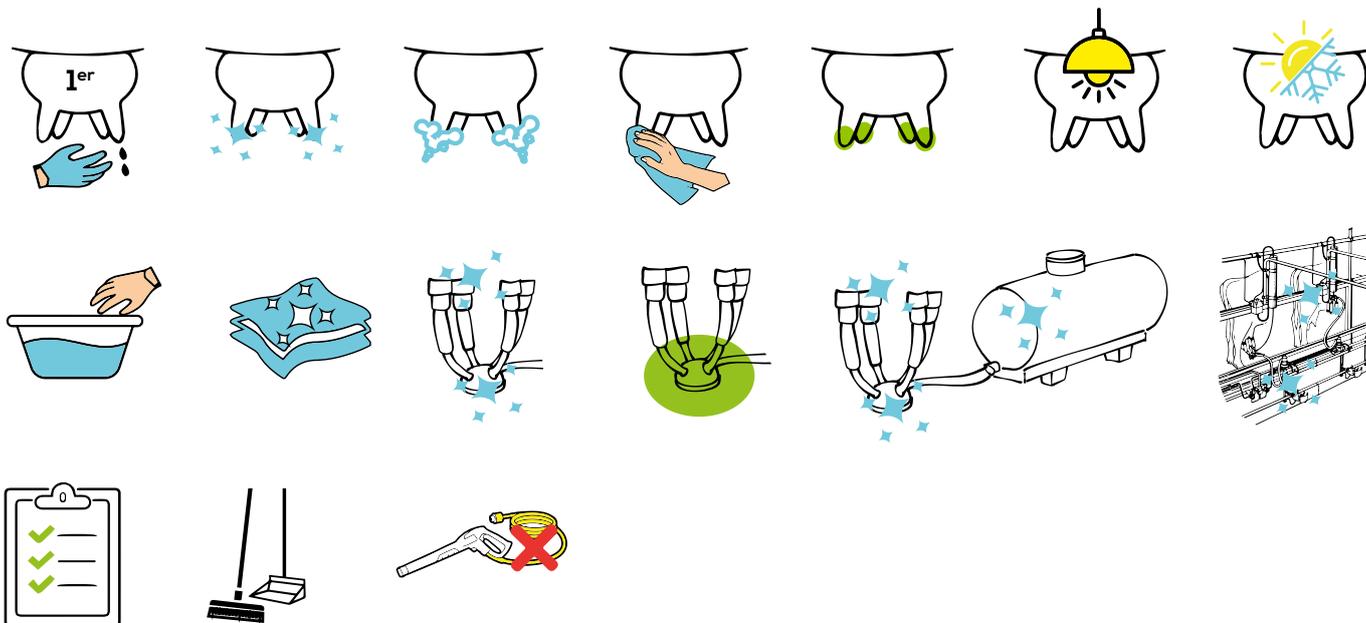
*Le manchon infecté peut
contaminer la vache suivante
ou les mains de l'éleveur,
c'est un cercle vicieux !*

SEUIL DE VIGILANCE

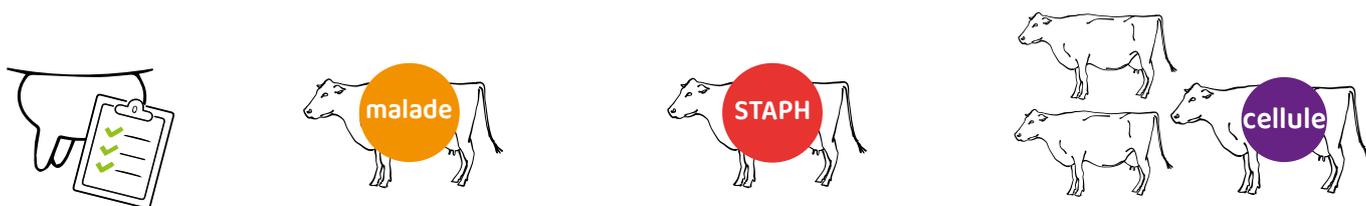
> 100 Staphylocoques / ml

4. Les bonnes pratiques pour maîtriser la contamination

✓ DES VACHES PROPRES avant et pendant la traite



✓ MAÎTRISE DE LA MALADIE dans le troupeau



Avec le soutien financier de :

