



Maladie d'origine bactérienne, due à *Listeria monocytogenes*, fréquente chez les petits ruminants qui se contaminent par voie orale, avec des formes nerveuses et des avortements.

Listeria monocytogenes étant aussi pathogène chez l'homme c'est une zoonose.



⇒ Le germe

Les *Listeria* sont des germes fréquents dans l'environnement (eau, sol, végétaux), elles peuvent être présentes dans le tube digestif de nombreux vertébrés et invertébrés.

On parle de germes telluriques parce qu'elles résistent 2 ans dans le sol. Elles se multiplient quand le Ph est >5.5 et à basse température, elles supportent de fortes concentration en sel.

Seule *Listeria monocytogenes* est pathogène chez l'homme et les animaux, (*Listeria ivanovi* pouvant aussi pathogène chez les ruminants).



⇒ La contamination

Le plus souvent par ingestion d'ensilage contaminé par de la terre ou d'enrubannage contaminé et mal conservé, un taux d'humidité trop important et un pH élevé permettant la

multiplication des bactéries. Les souillures fécales sont aussi sources de contamination du fait du portage digestif possible.

⇒ La clinique

Le plus souvent chez petits ruminants mais aussi possible chez bovins.

- Bactériémie avec hyperthermie,
- Avortements survenant 1 à 4 semaines après l'ingestion accompagnée de diarrhée,

possibilité de naissance de produits faibles non viables,

- Forme nerveuse avec paralysie faciale (hémiplégie), troubles de l'équilibre, tourne en rond, décubitus évoluant vers la mort.

⇒ Le diagnostic



Par mise en culture à partir des produits de l'avortement (contenu stomacal, cotylédons ...), de l'aliment suspect, de chiffon-

nettes prélevées sur les surfaces d'alimentation, les abreuvoirs...

Lésions histopathologiques : micro-abcès sur encéphale

⇒ Méthode de lutte

La première chose à faire est de supprimer et détruire l'aliment incriminé.

L'antibiothérapie est théoriquement efficace, mais les résultats décevants une fois les symptômes apparus.

LA LISTERIOSE

⇒ La prévention



Un aliment bien préparé, un stockage et une distribution sécurisés

L'objectif est d'obtenir des ensilages à pH inférieur à 4 et des balles rondes à pH inférieur à 5 ou au moins à 40 – 45% de matière sèche :

- Récolte des plantes au bon stade, pour qu'elles soient suffisamment riches en sucres et fermentent facilement.
- Eviter la contamination des plantes par de la terre au moment de la récolte : lutte contre les taupinières, hauteur de coupe suffisante, propreté des roues du tracteur de tassage, pas de bordage des silos avec de la terre, fourrage ensilé isolé du sol.
- Tassage suffisant des ensilages pour éviter la présence d'air qui nuirait aux bonnes fermentations : Couper les plantes suffisamment finement pour pouvoir bien tasser et passer suffisamment de temps au tassage (attention aux chantiers qui avancent trop vite)
- Avoir des silos étanches et qui le restent : bâches neuves sur le dessus, maintenues en place (pneus, sacs de sable ...), à l'abri des perforations par les rongeurs (dératisation).
- Après l'ouverture, avancement suffisamment rapide de la distribution et coupe franche du front du silo pour limiter les reprises de fermentation indésirables (calculer la largeur du silo en fonction des besoins journaliers du troupeau). Protection contre les oiseaux et les piétinements du troupeau (en libre service) qui pourraient contaminer un ensilage jusque là sain.
- Nettoyage régulier des auges pour éviter les fermentations des restes des repas et, pour les mêmes raisons, s'abstenir de rejeter les refus sur la litière.

⇒ Les conséquences en santé humaine



Les infections humaines sont essentiellement dues à l'ingestion d'aliments contaminés, produits laitiers, charcuteries, végétaux, poissons fumés, viandes peu cuites.

C'est une maladie à déclaration obligatoire chez l'homme. C'est la deuxième cause de décès d'origine alimentaire en France.

La forme digestive peut associer de la diarrhée à un syndrome grippal.

Les formes invasives donnent lieu à une septicémie, avec possibilité de méningo-encéphalite et d'infection materno-néonatale (avortement, prématuré, septicémie).

La réglementation stipule que : « toute présence de *Listeria monocytogenes* dans un produit laitier entraîne le retrait de la vente pour l'ensemble du lot ».