

**BACTÉRIE:****Listeria monocytogenes****de:**

*Lord Lister*, chirurgien anglais et *monocytogenes*: qui génère des monocytes, (globules blancs) dans le sang de son hôte.

**ORIGINE:**

Bactérie très répandue, que l'on trouve partout dans les sols, mais aussi dans les silos (fourrages). Résiste bien aux conditions de l'environnement. Peut également provenir de troupeaux infectés, mais porteurs sains\*.

**ALIMENTS LE PLUS SOUVENT CONTAMINÉS:**

Fromages à pâte molle (vacherins, tommes, bries), lait cru ou mal pasteurisé.  
Poissons fumés (saumon), viandes séchées, salami, coppa.  
Présente aussi sur les légumes (choux) ou le persil par exemple.

**MODE DE CONTAMINATION DES ALIMENTS:**

*Listeria* contamine en général l'environnement des locaux de production, où il peut être introduit par des voies très diverses, notamment par du matériel d'emballage mal désinfecté (boilles, caisses plastiques), les bottes, mais aussi par le lait à la livraison.

**SYMPTÔMES:**

C'est une des rares maladies d'origine alimentaire qui ne produit pas de symptômes gastro-intestinaux. Maladie très grave, souvent mortelle, touchant principalement 1) les femmes enceintes (75% des cas) provoquant dans les cas graves la mort du nouveau-né (avortement) ainsi que 2) les personnes immuno-déprimées, sous forme de méningites (25% des cas).  
Le début de la maladie se présente très souvent sous forme de grippe, avec fièvre.

**DURÉE D'INCUBATION:**

de 1 jour à plusieurs semaines.

**PREVENTION:**

Laver et cuire les légumes, éviter de consommer la croûte des fromages (particulièrement pour les personnes à risques).  
→ Cette bactérie se multiplie encore à 4°C dans les frigos.