

la-vache-fertile.ch

Alarme si des génisses tournoient

La listériose est aussi appelée «maladie du tournoiement». La consommation de fourrage contaminé en est la cause. Détectée tôt et bien soignée, il est possible d'en guérir.

lvt: «Papa, pourquoi Momo tourne-t-elle en rond comme ça?» L'agriculteur Max se souvient encore précisément de la question que sa fille lui a posée alors qu'ils regardaient les génisses au pâturage. Un signal d'alarme a retenti chez Max. Le «tournoiement» est souvent synonyme de maladie du cerveau. Et il savait que cela pouvait mal se terminer si une génisse présente de tels symptômes. Son vétérinaire traitant a confirmé ses craintes. «Cela pourrait être la listériose. Ces mouvements circulaires sont classiques. L'âge de la génisse et le fait que les animaux reçoivent de l'ensilage parlent également en faveur de cette hypothèse. Si nous avons de la chance, seule Momo a mangé de l'ensilage contaminé. Ces bactéries se multiplient souvent de manière très localisée dans le fourrage et n'attaquent pas la balle d'ensilage entière.»

La listériose chez le bovin

Bien que de nombreuses espèces animales puissent être touchées, la listériose touche surtout les bovins, les ovins et les caprins. Il existe quatre formes chez le bovin:

- La forme nerveuse centrale
- · L'avortement
- La mammite
- La septicémie (empoisonnement du sang)

La forme nerveuse centrale

Si les listérias touchent le cerveau ou le système nerveux central, les animaux présentent des symptômes impressionnants. Les vétérinaires parlent de «listériose classique», car ils peuvent facilement la reconnaître grâce aux signes typiques. On suppose que les agents pathogènes pénètrent dans le système nerveux central par une petite plaie au niveau de la muqueuse buccale. L'infection peut être causée par des aliments grossiers et lignifiés ou même par des bouts de plastique. Comme les enfants après la chute des dents de



Dans cette séquence vidéo sur le canal YouTube de la-vachefertile.ch, on voit une génisse qui tourne en rond à cause d'une listériose avérée.

lait, les génisses ont aussi de pe-

tites zones sanguinolentes dans la

bouche lors du remplacement des

dents. Elles constituent donc le

groupe d'âge à risque pour la listé-

riose nerveuse centrale. Si les gé-

nisses consomment des aliments

contaminés, les agents pathogènes

peuvent pénétrer dans les tissus

nerveux et y former des micro-

abcès. Il y a beaucoup de nerfs

dans et autour de la tête. Les

symptômes typiques de la listé-

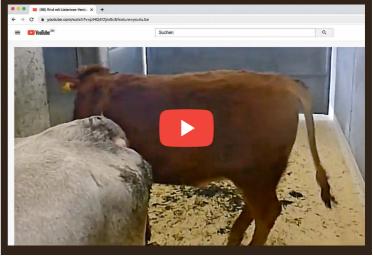
riose apparaissent lorsque le «nerf

facial» (N. facialis) et/ou le «nerf

glossopharyngien» (N. hyoglossus) sont touchés. L'animal souffre alors de paralysie faciale, avec une oreille tombant sur le côté et un museau tordu. Du fourrage pend de sa bouche. La déglutition est difficile et la salivation n'est plus contrôlée. L'être humain connaît cet état lors d'une anesthésie locale chez le dentiste. Chez la génisse, si l'infection remonte au cerveau, des troubles locomoteurs apparaissent. Le «tournoiement» est typique. En anglais, cette maladie est appelée «circling disease».



Typique de la listériose nerveuse centrale: une oreille et des paupières tombant d'un côté, le museau sale et une forte salivation.



poto. myd

Avortement, mammite, septicémie

Les avortements provoqués par les listérias sont rarement diagnostiqués. Chez les bovins, ils se produisent le plus souvent au cours du dernier tiers de la gestation. Comme lors de tous les autres avortements, les femmes enceintes ont l'interdiction stricte d'entrer dans l'étable! Car le risque d'une contamination par les agents pathogènes de la listériose est douze fois plus élevé chez elles! La mammite due aux listérias est encore plus rarement diagnostiquée que l'avortement. Les septicémies, c'est-à-dire les empoisonnements du sang, sont un peu plus fréquentes. Elles se produisent le plus souvent chez les veaux nouveau-nés et sont généralement mortelles.

Choyer Momo

Si le système nerveux central d'un animal est touché mais qu'il peut encore se tenir sur ses pattes et marcher, les vétérinaires parlent d'un pronostic «prudent à favorable». Il est important de débuter immédiatement un traitement antibiotique d'au moins une semaine et de stabiliser le métabolisme, car l'animal mange moins et perd souvent beaucoup de salive. L'équi-



la-vache-fertile ch



Un fourrage de bonne qualité est une condition pour des animaux sains. Les listérias croissent particulièrement bien dans de l'ensilage peu acidifié.

libre acide-base et celui des fluides doivent donc être rééquilibrés. Si nécessaire, l'animal doit être perfusé et abreuvé régulièrement. Il faut «choyer» ces animaux, c'està-dire s'occuper très attentivement d'eux si l'on veut les sauver. C'est exactement ce que l'agriculteur Max a fait avec la génisse Momo. Le vétérinaire a perfusé Momo dans le box d'infirmerie et Max a nourri sa génisse avec le meilleur foin pendant plusieurs jours, lui proposant encore et encore de l'eau propre – jusqu'à ce que Momo ait récupéré.

Pas de terre dans le fourrage

Les listérias sont des bactéries qui vivent aussi dans le sol (voir encadré). Ainsi, la meilleure prophylaxie est encore une production de fourrage soigneuse. Il est important qu'il y ait le moins possible de saletés dans le fourrage et de surveiller le pH pendant le processus d'ensilage et de le corriger vers le bas si nécessaire. Les aliments fortement souillés ou même moisis n'ont pas leur place à la crèche!

Bien entendu, après chaque avortement (quelle que soit la bactérie responsable), l'étable sera désinfectée et le matériel d'avortement amené au centre collecteur de déchets animaux.

Carcasses impropres à la consommation

La listériose est une épizootie à surveiller. Chaque cas doit être annoncé. Si le nombre de cas augmente, des mesures pourraient être prises rapidement par l'Office fédéral responsable.

Un diagnostic définitif de la forme nerveuse centrale ne peut être établi qu'après la mort, sur la base des modifications typiques des nerfs de la tête, du matériel cérébral et du liquide céphalo-rachidien. En cas de soupçon à l'abattoir, des contrôles seront effectués. Si le soupçon est confirmé, la carcasse entière sera déclarée impropre à la consommation.

Les listérias sont des survivalistes

Chez nous, «Listeria monozytogenes» est la souche de listérias la plus fréquente. Ces bactéries sont omniprésentes: on les trouve partout. Les êtres humains et les animaux y sont donc confrontés quotidiennement, généralement sans subir aucun dommage.

Les bactéries sont répandues via le tractus intestinal des êtres humains et des animaux. Elles y vivent et s'y reproduisent sans rendre malade. Elles font pratiquement partie d'une flore intestinale saine. Par l'intermédiaire des fèces, elles arrivent dans l'environnement et contaminent le sol, les eaux usées et les plantes. C'est pourquoi les listérias indiquent également un certain état de saleté. Dans l'environnement, ces bactéries se reproduisent généralement très localement. Cela signifie que seule une partie des balles d'ensilage est si fortement contaminée que la quantité de bactéries rend malade. Par conséquent, seuls des animaux isolés tombent malades.

Les agents pathogènes ont une grande capacité de résistance à la sécheresse, à la lumière, au froid et à la chaleur. Ils survivent dans le sol pendant longtemps et supportent de grandes fluctuations de température. Les milieux ayant un pH > 5 leur sont favorables. Il est donc important que l'ensilage ait un pH suffisamment bas (acide).

Les listérias meurent avec

- un pH < 5
- des températures > 70 °C resp. une pasteurisation correcte ou des températures < 4 °C
- une teneur en sel de plus de 20%

C'est pourquoi les listérias survivent dans le réfrigérateur sur les fromages à pâte molle, les terrines et les légumes tout comme dans les ensilages sales et dont l'acidification est insuffisante.

Listériose chez l'être humain – un réel danger

Les personnes des groupes «YOPI» sont particulièrement à risque:

- Young jeunes, soit les nouveau-nés et les petits enfants
- Old personnes âgées
- Pregnant femmes enceintes
- Immunosuppressed personnes immunodéprimées

Les personnes appartenant à ces groupes à risque attrapent beaucoup plus fréquemment la listériose que les bovins, bien que le tableau clinique soit peu spécifique. En 2018, huit bovins sont tombés malades en Suisse, contre 52 personnes (source: OSAV et OFSP). La contamination se fait généralement par l'intermédiaire d'aliments tels que le lait cru, les fromages à pâte molle, les terrines ou les légumes crus mal lavés. Les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées doivent donc éviter la viande crue et les produits de charcuterie ainsi que les produits à base de lait non pasteurisé.

La règle suivante est valable pour tous: une bonne hygiène lors de la manipulation des aliments est essentielle, car un nombre alarmant de personnes meurent chaque année d'une listériose. Le cas vaudois datant de 1983 est resté gravé dans les mémoires: 111 personnes sont tombées malades après avoir mangé du Vacherin Mont-d'Or contaminé et 31 personnes en sont mortes! Partout dans le monde, la listériose fait régulièrement la une des journaux.

Et enfin pour terminer: une transmission d'un animal malade à l'être humain est possible par le biais du matériel d'avortement. Cependant, en l'état actuel des connaissances, cela n'arrive que très rarement. La listériose n'est donc pas une zoonose au sens classique du terme – une maladie transmissible de l'homme à l'animal et inversement. On parle plutôt d'une infection liée à des germes de la terre.