



La listériose

La *Listeria* est une bactérie (*Listeria monocytogenes*), dont la transmission se fait par l'alimentation. La prévention repose sur un respect strict de l'hygiène.

Chez la femme enceinte la listériose évolue de manière insidieuse sous forme d'un syndrome fébrile accompagné ou non de signes urinaires, digestifs ou plus rarement méningés. Toute fièvre chez une femme enceinte doit la faire évoquer.

Elle peut avoir, pour le fœtus, des conséquences dramatiques, telles qu'un avortement ou un accouchement prématuré.

Les sources sont les produits d'origine animale : lait, œufs, produits dérivés comme les fromages au lait pasteurisé, viandes.

La contamination se fait par voie digestive.

(Une transmission par voie respiratoire est envisageable mais reste rare ; ainsi, les paysans travaillant dans les bergeries où l'atmosphère est confinée et où un nettoyage régulier n'est pas effectué peuvent contracter la listériose. La contamination par des tiques porteuses de *Listeria* est possible mais rare.)

Les règles alimentaires de prévention chez les femmes enceintes sont les suivantes :

Éviter de consommer les fromages au lait cru (ainsi que ceux vendus râpés), les poissons fumés, les coquillages crus et les produits de charcuterie notamment rillettes, produits en gelée, pâtés, foie gras, etc...

Enlever la croûte des fromages, laver soigneusement les légumes crus et herbes aromatiques, cuire les viandes (à cœur pour le steak haché) et les poissons...

Il faut éviter, pour les femmes enceintes, la manipulation d'animaux à risque (rongeurs, ruminants, oiseaux).

Traitement : L'emploi d'antibiotiques est nécessaire. On utilise en général des associations bêta-lactames-aminosides ou du Co-trimoxazole (Bactrim®).