

LISTÉRIOSE

Publié le 26/08/2014 - Dernière mise à jour le 19/11/2015

Sommaire du dossier

[Aide-mémoire](#)

[Données épidémiologiques](#)

[Circulaires et textes de référence](#)

[Questions fréquemment posées](#)

[Comment signaler et notifier cette maladie ?](#)

[Publications](#)

[Liens](#)

Questions fréquemment posées

Qu'est-ce que la listériose ?

La listériose est une infection rare mais potentiellement grave, habituellement causée par l'ingestion d'aliments contaminés par la bactérie *Listeria monocytogenes*. Cette bactérie est fréquemment isolée de l'environnement et de certains aliments et son ingestion au cours de la vie est fréquente.

Malgré cette fréquence, la listériose reste une infection rare.

Qui peut attraper une listériose ?

La listériose touche préférentiellement les sujets âgés, les femmes enceintes, les nouveau-nés, et les personnes dont le système immunitaire est altéré, en particulier les personnes atteintes de cancer, de maladies du foie, celles ayant eu une transplantation et les patients dialysés. Plus rarement, des personnes apparemment en bonne santé peuvent être affectées. Le risque de développer une listériose peut être réduit par le respect de pratiques simples d'hygiène alimentaire.

Quels sont les symptômes de la listériose ?

Une personne ayant une listériose présente habituellement de la fièvre et des courbatures, parfois précédées d'une diarrhée ou de troubles digestifs mineurs. La majorité des personnes chez qui le diagnostic est confirmé ont une forme dite « invasive » de la maladie, caractérisée par une diffusion de la bactérie au-delà du tube digestif. L'infection peut alors se présenter sous différentes formes :

- **Une atteinte neurologique** : méningite ou méningo-encéphalite principalement, associant maux de tête, fièvre, nausées, vomissements, parfois des troubles du comportement ;
- **Une forme bactériémique** isolée, liée au passage des bactéries dans le sang (bactériémie) et se traduisant le plus souvent par de la fièvre ou des frissons ;
- **Une atteinte maternelle et/ou fœtale chez la femme enceinte** : au cours de la grossesse, la listériose peut ne se présenter que par des signes très discrets tels qu'une fièvre isolée modérée. En cas d'infection pendant le premier semestre de la grossesse, elle peut être responsable d'avortement spontané. En cas d'infection entre le 6^{ème} et le 9^{ème} mois de grossesse, la listériose peut entraîner un accouchement prématuré et parfois une mort fœtale *in utero*. En cas d'infection tardive pendant la grossesse, la mère peut ne présenter aucun symptôme et la listériose peut se manifester uniquement par des signes d'infection chez le nouveau-né.
- **Les autres formes sont plus rares** : essentiellement des gastro-entérites fébriles en cas d'ingestion d'un aliment fortement contaminé par *Listeria*, évoluant en général favorablement, ou des infections de prothèses chez les patients porteurs de prothèses articulaires ou vasculaires.

Les symptômes de listériose sont peu spécifiques et varient selon les individus.

Chez les sujets en bonne santé, l'ingestion de *Listeria* n'entraîne le plus souvent aucun symptôme, ou peut occasionner une gastro-entérite fébrile transitoire.

Chez les sujets âgés et les personnes immunodéprimées (personnes dont le système immunitaire est altéré), les méningites et les bactériémies sont les présentations les plus fréquentes.

Chez les femmes enceintes, une fièvre isolée est fréquente, parfois suivie d'un avortement spontané, voire d'une méningite ou d'une bactériémie chez le nouveau-né dans les premières semaines de vie.

Comment faire le diagnostic d'une listériose ?

La bactérie *Listeria monocytogenes* est fréquemment isolée de l'environnement et de certains aliments. La plupart des gens en ingère donc régulièrement.

En l'absence de tout symptôme, il n'y a pas d'intérêt à rechercher cette bactérie.

Chez les personnes présentant des symptômes, le diagnostic de listériose repose sur l'isolement de la bactérie *Listeria monocytogenes*, le plus souvent à partir d'un site normalement stérile tel qu'un prélèvement de sang (hémoculture), de liquide céphalo-rachidien à l'occasion d'une ponction lombaire, d'un prélèvement vaginal ou de placenta ou de liquide gastrique chez un nouveau-né en cas d'infection pendant la grossesse, voire dans un prélèvement de liquide articulaire.

Les tests sérologiques, détectant des anticorps dirigés contre la bactérie, ne sont pas fiables et ne doivent pas être réalisés.

Comment se transmet la listériose ?

La listériose se transmet essentiellement par ingestion d'aliments contaminés.

Elle peut exceptionnellement se transmettre par contact avec un animal infecté ou par transmission nosocomiale.

Pendant la grossesse, si la mère a ingéré un aliment contaminé par *Listeria*, la bactérie peut être transmise au fœtus ou au nouveau-né par passage à travers le placenta, ou lors du passage du nouveau-né dans la filière génitale au moment de l'accouchement. Dans ces dernières situations, la contamination initiale de la mère a toutefois lieu par voie alimentaire.

Listeria monocytogenes est une bactérie fréquemment isolée de l'environnement. Elle résiste au froid et peut se multiplier aux températures habituelles des réfrigérateurs, mais est détruite par la cuisson ; elle possède la capacité de persister dans l'environnement, parfois pendant des années, et peut contaminer de façon durable les chaînes de production alimentaires.

La contamination de matières premières animales ou végétales ou la contamination directe de l'environnement peut contaminer les chaînes de productions agroalimentaires, qu'elle soient artisanales ou industrielles, puis contaminer secondairement les aliments

produits.

La bactérie a été retrouvée dans une large variété d'aliments consommés crus ou peu cuits tels que les viandes, les poissons fumés, les légumes, le lait cru ou les fromages au lait cru, ainsi que dans des aliments subissant une cuisson au cours de leur préparation, mais contaminés après cette étape.

Comment se traite la listériose ?

La prise en charge d'une listériose nécessite le plus souvent une hospitalisation.

Le traitement repose sur les antibiotiques.

Les décès surviennent dans environ 20% des cas, le plus souvent chez des malades très âgés ou fragilisés par une pathologie préexistante (cancer, affection du foie, transplantation, dialyse). Chez les personnes jeunes sans pathologie associée, le pronostic est souvent meilleur.

Chez les personnes ayant consommé un aliment contaminé par *Listeria* mais ne présentant aucun symptôme, il est recommandé de ne pratiquer aucun test diagnostique et de ne débiter aucun traitement antibiotique. Il est toutefois recommandé de surveiller l'apparition d'une fièvre ou de maux de tête dans les 2 mois qui suivent la consommation de cet aliment, et de consulter alors sans délai un médecin en mentionnant au praticien la consommation de cet aliment.

Chez les personnes présentant de la fièvre ou des maux de tête dans les 2 mois qui suivent la consommation d'un aliment contaminé par *Listeria*, il est recommandé de consulter sans délai un médecin et de mentionner au praticien la consommation de cet aliment.

J'ai consommé un aliment dans lequel de la *Listeria* a été retrouvé, que dois-je faire ?

L'attitude à adopter dépend de l'existence ou non de symptômes.

Chez les personnes ayant consommé un aliment contaminé par *Listeria* mais ne présentant aucun symptôme, il est recommandé de ne pratiquer aucun test diagnostique et de ne débiter aucun traitement antibiotique. Il est toutefois recommandé de surveiller l'apparition d'une fièvre ou de maux de tête dans les 2 mois qui suivent la consommation de cet aliment, et de consulter alors sans délai un médecin en mentionnant au praticien la consommation de l'aliment en cause.

Chez les personnes présentant de la fièvre, isolée ou associée à des maux de tête, dans les 2 mois qui suivent la consommation d'un aliment contaminé par *Listeria*, il est recommandé de consulter sans délai un médecin et de mentionner au praticien la consommation de cet aliment.

Comment prévenir la listériose ?

Listeria monocytogenes étant une bactérie fréquemment isolée de l'environnement et des aliments et la listériose touchant préférentiellement les sujets âgés, les femmes enceintes, les nouveau-nés, et les personnes immunodéprimées, la prévention de la listériose consiste, **pour ces sujets à risque**, à éviter de consommer les aliments les plus fréquemment contaminés et à respecter certaines règles d'hygiène lors de la manipulation et la préparation des aliments.

Éviter la consommation des aliments à risque :

- Éviter de consommer des fromages au lait cru ; préférez la consommation de fromages au lait pasteurisé,
- Éviter de consommer des poissons fumés, des coquillages crus,
- Éviter les produits de charcuterie tels que les rillettes, pâtés, foie gras, produits en gelée, etc.,
- Pour les produits de charcuterie type jambon, préférer les produits préemballés qui présentent moins de risque d'être contaminés,
- Éviter de consommer crues des graines germées telles que des graines de soja.

Respecter certaines règles d'hygiène pour la conservation, la manipulation et la préparation des aliments :

- Nettoyer immédiatement son réfrigérateur en cas de souillures à partir de légumes, de fromages ou de jus de viande crue. En l'absence d'évènement de ce type, prendre l'habitude de nettoyer fréquemment son réfrigérateur et le désinfecter ensuite avec de l'eau javellisée,
- S'assurer que la température du réfrigérateur est suffisamment basse (4°C),
- Conserver les aliments crus séparément des aliments cuits ou prêts à être consommés,
- Bien rincer à l'eau du robinet les fruits, les légumes et les herbes aromatiques,
- Se laver les mains après la manipulation d'aliments non cuits,
- Nettoyer les plans de travail après avoir manipulé des aliments crus, et bien nettoyer les ustensiles de cuisine ayant été en contact avec ces aliments,
- Cuire les aliments crus d'origine animale (viande, poissons, charcuteries crues telles que les lardons, etc.). Les steaks hachés, qui sont des aliments reconstitués pouvant être contaminés en leur centre, doivent être cuits à cœur,
- Enlever la croûte des fromages,
- Réchauffer soigneusement les restes alimentaires et les plats cuisinés avant consommation immédiate,
- Respecter les dates limites de consommation.

Dossier Listériose

[Liens](#)

[Haut de page](#)