

Mammite à staphylocoques et incidence sanitaire dans la filière laitière

NIA Y*., Auvray F., Guillier F., Cauquil A., Mutel, I., Messio S., Vingadassalon N., Meheut T., Hennekinne J-A.

ANSES, Laboratoire de Sécurité des Aliments, unité SBCL, 14 rue Pierre et Marie Curie, F-94706 Maisons-Alfort cedex, France

Correspondance : yacine.nia@anses.fr

Résumé

Le *Staphylococcus* est l'un des pathogènes contagieux les plus importants chez les bovins. En raison de son potentiel zoonotique, le contrôle de *Staphylococcus* est non seulement d'une grande importance économique dans l'industrie laitière, mais aussi un problème de santé publique et de sécurité sanitaire important. En effet, le lait et les produits laitiers représentent le milieu favorable pour le développement du *Staphylococcus* et la production des entérotoxines staphylococciques (ES). Ainsi, les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) à staphylocoques sont causées par l'ingestion d'aliments contaminés par des ES produites par certaines souches de staphylocoques à coagulase positive (SCP), principalement *staphylococcus aureus* (*S. aureus*).

Pour protéger les consommateurs, la réglementation (Règlement CE n° 2073/2005 modifié) a défini des critères d'hygiène des procédés et des critères de sécurité dans le lait et les produits laitiers. Le critère d'hygiène fixé par la réglementation est de 10^5 UFC/g, si ce seuil est atteint, la recherche des ES devient obligatoire. Ainsi, la détection des ES rend la denrée alimentaire potentiellement dangereuse pour la santé humaine, au titre de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002. Sa destruction demeure donc obligatoire.

Le Laboratoire de sécurité des aliments de l'ANSES a été nommé en 2006 Laboratoire de Référence de l'Union Européenne (LRUE) pour les SCP incluant *S. aureus* et Laboratoire National (français) de Référence (LNR) en 2009. Ainsi, la confirmation et l'investigation des TIAC représentent une des missions attribuées au LRUE et au LNR SCP.

L'objectif de cette présentation est de mettre en lumière l'impact des mammites à staphylocoques sur la qualité du lait et des produits laitiers. Ainsi, les outils analytiques permettant la présence des staphylocoques et de leurs entérotoxines seront présentés. Enfin, des TIACs à staphylocoques marquantes seront présentées et la procédure mise en œuvre pour leur caractérisation sera discutée. Les difficultés rencontrées lors de la caractérisation des TIAC seront abordées ainsi que les perspectives concernant les développements méthodologiques nécessaires. En particulier, des nouveaux outils analytiques sont en cours de mise au point pour identifier certains types d'ES actuellement non détectés en routine avec les méthodes officielles.