

ÉCOLOGIE DE *LISTERIA MONOCYTOGENES* DANS LES ATELIERS DE TRANSFORMATION DE PRODUITS CARNES. ÉTABLISSEMENT DE PROFILS ASSOCIÉS À LA PRÉSENCE DE LA BACTÉRIE.

Pascale Gérault⁽¹⁾, G. Salvat⁽¹⁾, F. Madec⁽¹⁾

Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments, BP 53, 22440 Ploufragan

Elise Chasseignaux⁽²⁾,

Institut Pasteur, 1 rue Professeur Calmette, 59000 Lille

J. Chaperon⁽³⁾,

Univ. Rennes 1, Département de Santé Publique, 2 av. Prof Léon Bernard, 35000 Rennes

Résumé : *La listériose est une maladie alimentaire due à la bactérie ubiquiste *Listeria monocytogenes*. Très présente dans l'environnement, elle contamine les surfaces dans les abattoirs et les entreprises de transformation de produits carnés, augmentant ainsi le risque de contamination des produits finis.*

*La lutte contre cette bactérie est actuellement très active : connaître les caractéristiques écologiques de son implantation dans les entreprises en est la première étape. L'étude présentée ici a pour objectif de déceler, à partir de données collectées dans 3 sites de transformation de produits carnés, les caractéristiques physico-chimiques, microbiologiques de l'environnement et les conditions de production associées à la présence de *Listeria monocytogenes*.*

Trois outils d'analyse de données ont été utilisés pour l'établissement de profils à risque : l'analyse factorielle des correspondances multiples, la classification ascendante hiérarchique et la construction d'arbre de décision binaire. Même si ces méthodes ne revêtent pas, en tant que telles, de caractère de nouveauté, leur utilisation dans le domaine vétérinaire et plus particulièrement dans celui de l'hygiène alimentaire est très récente et appelée à se développer lors de nouvelles enquêtes.