

LA

# NEWSLETTER

SEPTEMBRE 2025



cette publication a été créée par l'équipe du CRATB PACA





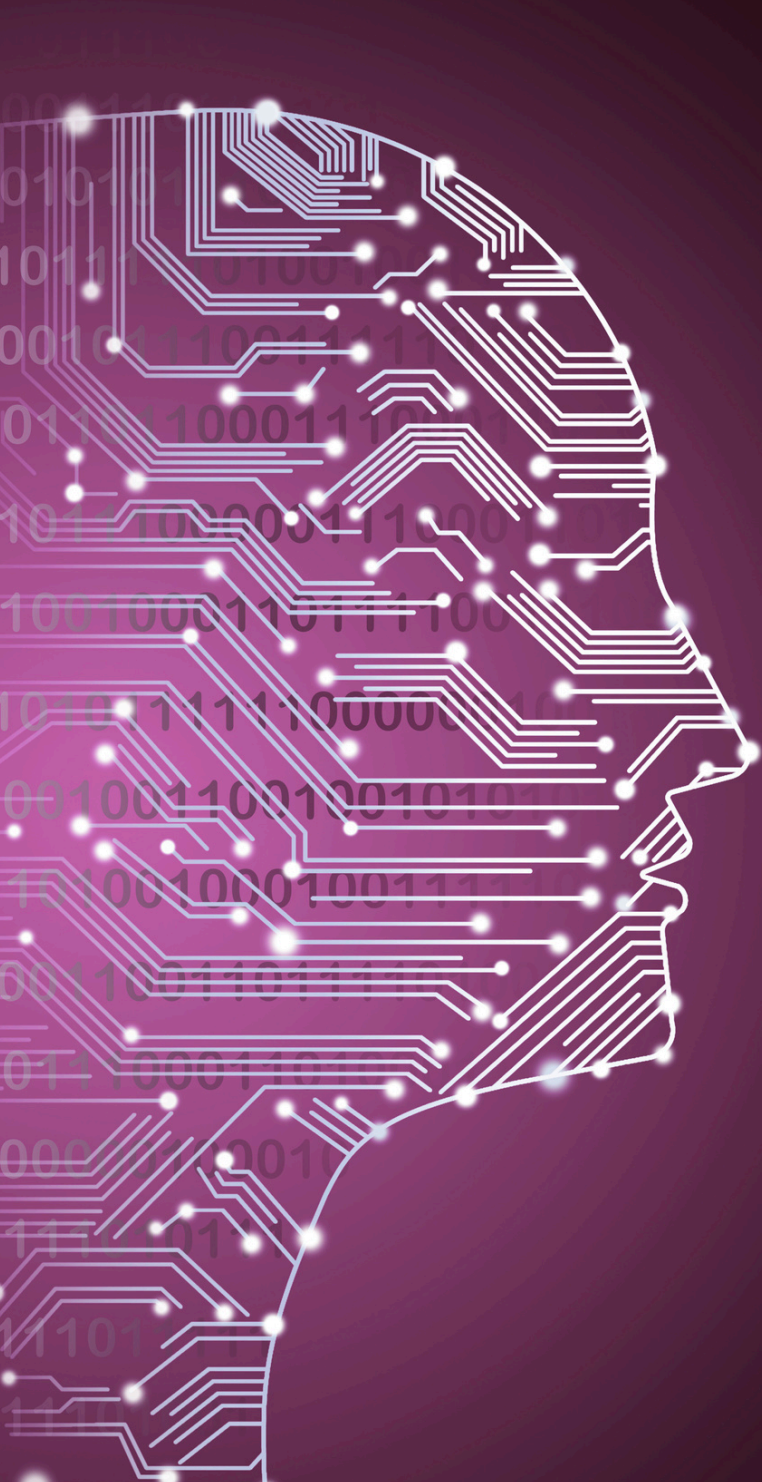
## La Listeriose, il faut en faire tout un fromage !

Depuis juin 2025, 18 cas de Listériose de souches similaires ont été mis en évidence. L'âge des personnes contaminées allait de 34 à 95 ans et 2 décès ont été recensés selon Santé Publique France. Un lien avec des fromages au lait pasteurisé de la société Chavegrand a été soupçonné et conduit à leur rappel.

### Mais en pratique, qu'est ce que la Listériose?

La listériose est une infection rare d'origine alimentaire causée par la bactérie *Listeria monocytogenes*. Les formes cliniques principales de la listériose sont la septicémie et l'infection du système nerveux central (ou neurolistériose), associées respectivement à une mortalité de 30 et 45 % à trois mois en France, ainsi que les formes materno-néonatales. Chez la femme enceinte, *L. monocytogenes* peut provoquer une fausse couche, un accouchement prématuré ou une infection néonatale grave. Le principal mode de contamination humaine est l'ingestion d'aliments contaminés. Une dissémination importante peut être à l'origine d'épidémies. La bactérie est sensible à la chaleur, mais elle peut se multiplier lentement à la température des réfrigérateurs (4 °C). À la différence d'autres pathogènes transmis par voie alimentaire, *L. monocytogenes* n'altère pas le goût des aliments. En France, les aliments les plus fréquemment contaminés sont les produits laitiers (notamment les fromages à pâte molle et au lait cru), les charcuteries (langue, pâté, rillettes), les poissons fumés, certains végétaux et la viande crue ou peu cuite. Il existe également une transmission verticale (de la mère au fœtus) par le placenta. La prévention chez les personnes à risque (personnes âgées, femmes enceintes, immunodéprimés) consiste à éviter la consommation de produits laitiers non pasteurisés ou UHT, de charcuterie, de viande crue ou peu cuite, de poissons fumés, coquillages crus, surimi, tarama, poivrons, persil et graines germées crues. Il est recommandé d'enlever la croûte de tous les fromages, de bien cuire les aliments d'origine animale, de laver soigneusement les légumes et les herbes aromatiques et de bien recuire jusqu'à ébullition les produits achetés prêts à consommer. Le traitement antibiotique repose sur l'administration d'amoxicilline, combinée à la gentamicine dans les formes graves. Il est d'autant plus efficace qu'il est administré rapidement après diagnostic. Pour les patients allergiques aux bêta-lactamines (dont l'amoxicilline), un traitement par cotrimoxazole peut être prescrit.





## Intelligence artificielle: la santé publique se modernise !

Depuis la fin de l'année 2024, Santé Publique France expérimente l'utilisation d'un outil d'intelligence artificielle fourni par MISTRAL AI, start up française.

Cette collaboration a été initiée dans le but d'innover et de moderniser les outils utilisés. On pourra ainsi espérer le traitement d'un plus grand nombre de données dans un temps plus restreint, ce qui est indispensable dans la gestions de situations sanitaires complexes ! A suivre...

## Fluoroquinolones: au creux de la vague?

Les fluoroquinolones (FQ) ne sont plus indiquées dans le traitement des cystites. Un usage raisonné et restreint des FQ demeure recommandé, en prenant en compte les contre-indications et interactions médicamenteuses, dans les autres types d'infections urinaires et dans les infections respiratoires basses. Il convient de privilégier l'usage des FQ associées à d'autres antibiotiques ou non, dans certaines infections complexes, dont les infections ostéoarticulaires à staphylocoques et à bacilles à Gram négatif, compte tenu notamment de leur bonne concentration tissulaire et de leur excellente biodisponibilité orale



**Pour plus d'infos, d'actus, de fiches outils... Retrouvez nous sur les réseaux sociaux :**

Facebook: CRATB PACA

Instagram: cratb\_paca

**Lignes d'avis téléphoniques réservées aux professionnels de santé:**

Marseille : 04 13 73 23 23 ; Nice : 04 92 03 96 88 ; Manosque: 04 92 73 45 15

### Sources

**La Listériose, il faut en faire tout un fromage ! :**

<https://www.santepubliquefrance.fr/presse/2025/cas-de-listeriose-retrait-rappel-de-fromages-au-lait-pasteurise-en-raison-d-une-possible-contamination-par-la-bacterie-listeria-monocytogenes>

<https://sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses-d-origine-alimentaire/article/listeriose>

**Les fluoroquinolones au creux de la vague ? :**

<https://www-sciencedirect-com.lama.univ-amu.fr/science/article/pii/S2666991925000417#s0110>

**Intelligence artificielle : la santé publique se modernise ! :**

<https://www.santepubliquefrance.fr/presse/2025/sante-publique-france-mise-sur-l-intelligence-artificielle-generative-au-service-de-la-sante-publique>