

# **LAIT : Des microbes différents, mais avec des points communs.** **En agissant sur l'un, on peut agir sur les autres.**

**G.I.E. LAIT-VIANDE ET FRGDS RHÔNE-ALPES**  
Avec le concours financier de l'ONILAIT

*Chaque indésirable se repère  
par sa couleur*

-  *Les Butyriques*
-  *Les Staphylocoques*
-  *Les Listeria*
-  *Les Salmonelles*
-  *Les Coliformes et les Colibacilles  
produisant des toxines (V.T.E.C,  
O157H7...)*

*Pour bien maîtriser ces  
risques, il faut connaître...*

-  *Les endroits où **vivent** ces  
microbes (leur origine)*
-  *Les principaux lieux où ils  
**se multiplient***
-  *Les principales **voies** qu'ils  
**empruntent** pour arriver jusqu'au  
lait (les vecteurs)*

**SUIVEZ LA PISTE...**

**AU PÂTURAGE, À LA RÉCOLTE,  
DANS L'ÉTABLE ET À LA TRAITE.**

**LES RISQUES DE CONTAMINATION DU LAIT PAR LES MICROBES INDÉSIRABLES**

# OÙ LES TROUVE-T-ON?

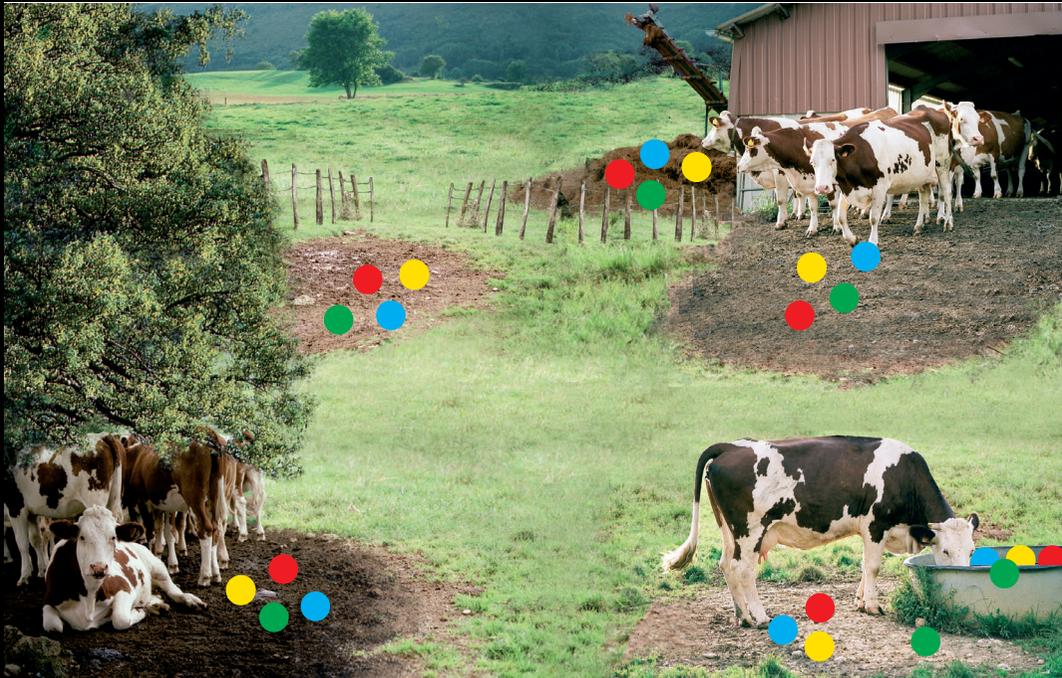
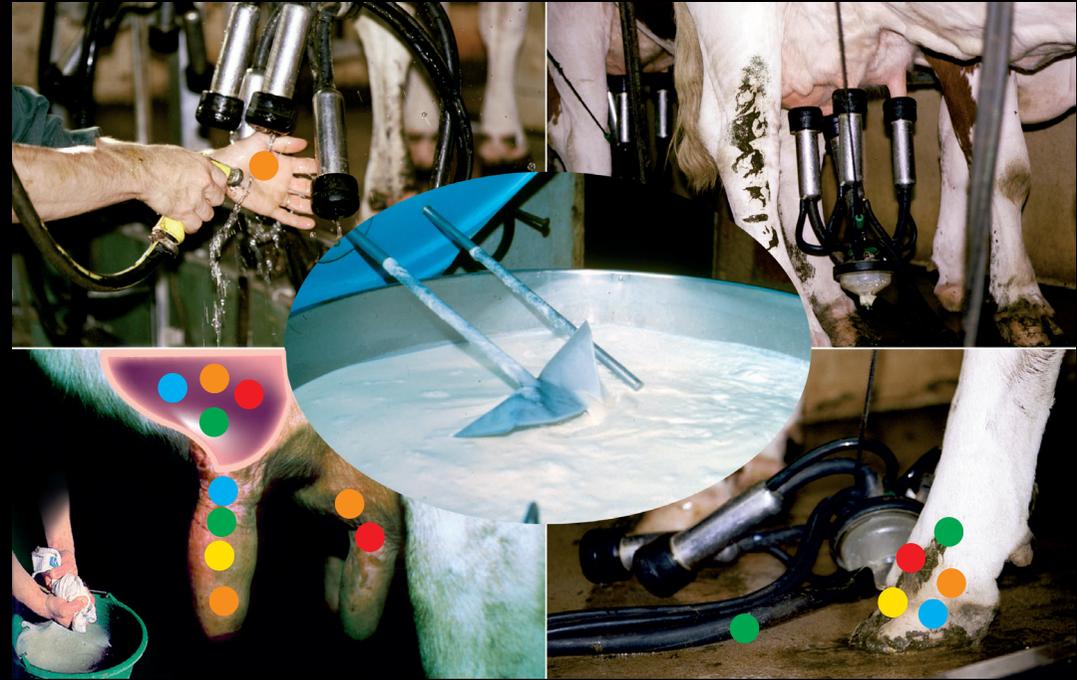
  
**BUTYRIQUES**

  
**LISTERIA**

  
**SALMONELLES**

  
**STAPHYLOCOQUES**

  
**COLIFORMES  
ET V.T.E.C.**



# OÙ SE MULTIPLIENT-ILS ?

  
**BUTYRIQUES**

  
**LISTERIA**

  
**SALMONELLES**

  
**STAPHYLOCOQUES**

  
**COLIFORMES  
ET V.T.E.C.**



# LES PRINCIPAUX VECTEURS

  
**BUTYRIQUES**

  
**LISTERIA**

  
**SALMONELLES**

  
**STAPHYLOCOQUES**

  
**COLIFORMES  
ET V.T.E.C.**

