

L'étude des cas permet de remonter plus souvent que par le passé à l'origine de l'infection. En France, où la tradition de réseau épidémiologique est récente et donc moins avancée que dans les pays anglo-saxons, les réseaux d'alerte et d'analyse se sont développés permettant de mieux connaître les sources d'infection. Ces dernières années, la plupart des origines de listériose ont été retrouvées. C'est ainsi que les alertes sont plus nombreuses et les retraits de produits plus fréquents. De plus, les entreprises, préoccupées par les retombées négatives d'infections causées par leur négligence, développent des systèmes d'analyse et d'assurance qualité. Elles sont souvent à même d'informer rapidement si elles ont mis sur le marché un produit contaminé, ou mieux de le retirer avant la commercialisation. Bien plus que par le passé, les consommateurs sont prévenus des risques encourus, encouragés à ne pas manger les produits suspectés et observent ces consignes.

La mise en oeuvre de ces instruments de contrôle joue un rôle dans l'impression, en partie justifiée, mais en partie seulement, que les risques alimentaires sont plus nombreux qu'auparavant. A la question " Que risquons-nous , ", la réponse est " peu", en terme de mortalité ou d'atteinte grave, si on envisage celles que peuvent provoquer la plupart des autres activités humaines. Mais c'est aussi " trop", au regard de l'exigence sanitaire de plus en plus élevée dans les pays développés qui, en matière d'alimentation, devraient, selon beaucoup, atteindre le niveau " zéro ".

La crise de la " vache folle " a marqué , sans doute, un tournant dans la perception des risques et leur gestion a pris des cours nouveaux en Europe. En France, l'impact a été tel, après les affaires du sang contaminé et de l'hormone de croissance, que les parlementaires ont pensé nécessaire de revoir les systèmes de vigilance et de sécurité, pour aboutir à la création de deux agences de sécurité prévues par la loi du 1er juillet 1998 sur le renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de la sécurité sanitaire des produits destinés à l'homme : l'une pour la santé, l'Agence française de sécurité sanitaire des produits de santé (AFSSPS), créée le 5 mars 1999, l'autre pour les aliments, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA), créée le 29 mars 1999, qui a joué un rôle central dans le refus de la France de lever l'embargo sur les viandes britanniques. De son côté, le Parlement européen, par sa Commission d'enquête, a contraint la Commission européenne à modifier ses procédures d'évaluation scientifique, à créer des comités spécialisés et indépendants touchant tous les domaines de santé.

La maladie bovine était inconnue avant 1985. Son mode de transmission dans l'espèce bovine a, dès 1988, été mis sur le compte des farines composées de déchets bovins, et vraisemblablement porteuses de l'agent transmissible. Celui-ci est particulièrement résistant aux modes de destruction classiques, et notamment à ce qui détruit bactéries et virus. On se trouvait donc en présence d'un vecteur inconnu, indétectable, et non conventionnel.

De 1987 à 1990, la Communauté européenne a interdit par vagues les importations de bovins britanniques, puis les tissus et organes et , enfin , appliqué des restrictions supplémentaires en 1994 et 1995. La France, de son côté, a interdit les farines animales d'origine britannique en 1989 (interdites en Grande-Bretagne en 1988), puis a adopté une série de mesures, en 1990, pour restreindre les importations de tous les produits d'origine bovine en provenance du Royaume-