

14ème législature

Question N° : 30820	De M. Marc Le Fur (Union pour un Mouvement Populaire - Côtes-d'Armor)	Question écrite
Ministère interrogé > Commerce extérieur		Ministère attributaire > Commerce extérieur
Rubrique >commerce extérieur	Tête d'analyse >exportations	Analyse > mimolette. États unis d'Amérique.
Question publiée au JO le : 02/07/2013 Réponse publiée au JO le : 24/09/2013 page : 10038		

Texte de la question

M. Marc Le Fur attire l'attention de Mme la ministre du commerce extérieur sur les difficultés rencontrées par les producteurs français de mimolette pour l'exportation de leurs produits aux États-unis. La FDA (*Food and drug administration*) opère une rétention administrative de plus de 500 kg de mimolette dans un entrepôt du New-Jersey. La commercialisation ce fromage est une source importante de revenus commerciaux pour les producteurs normands, puisqu'en 2012, plus de 60 tonnes de mimolette française se sont vendues aux États-unis. Selon les inspecteurs de la FDA les "mites à fromage", des cirons, sortes d'acariens microscopiques cultivés à dessein sur la croûte pour affiner le fromage, seraient allergogènes et leur taux supérieur au taux autorisé, taux dont les importateurs de la mimolette aux États-unis n'ont jamais été informés de manière précise. Alors que l'Union européenne et les États-unis négocient un accord de libre-échange, qui portera notamment sur les produits agricoles et agroalimentaires, il lui demande si le Gouvernement entend intervenir auprès des autorités américaines, pour permettre à nouveau la commercialisation de la mimolette française.

Texte de la réponse

Plusieurs lots de mimolette vieille des entreprises Isigny Sainte Mère et Lactalis ont effectivement fait l'objet de blocage en frontière depuis le mois de mars 2013 en raison de la présence d'acariens dans la croûte des fromages, phénomène habituel lors de l'affinage de ce type de fromage. Dans le contexte d'un intérêt grandissant pour les risques allergéniques aux États-Unis, la food and drug administration (FDA) a renforcé ses contrôles à l'importation sur une liste de fromages pouvant contenir des « mites » (acariens) ou des larves. Cette décision se fonde principalement sur deux études scientifiques. La FDA fixe une limite de tolérance à six acariens par « inch carré » dans les produits, au-delà de laquelle les fromages sont réputés impropres à la consommation. Les produits bloqués avaient dépassé cette norme. Ce contrôle pénalise d'autres fromages et d'autres États membres de l'Union européenne. Il s'applique aussi aux produits domestiques. La FDA a indiqué qu'elle ne souhaitait pas revenir sur sa décision. Elle considère qu'il existe des solutions technologiques pour éviter la présence de ces acariens : les acariens étant présents uniquement sur les mimolettes de plus de trois mois, la FDA a accepté d'exempter la mimolette jeune (moins de trois mois) de son contrôle renforcé à l'importation. Il est également possible d'envoyer des mimolettes vieilles expurgées de leur croûte. Les fondements scientifiques de la décision de la FDA ont été récemment adressés à la filière laitière qui a engagé des travaux sur cette base pour proposer des solutions. Il paraît difficile, en l'absence d'études scientifiques prouvant l'innocuité des cirons pour le consommateur, de contester la mesure de la FDA, qui s'applique sans discrimination sur tous les fromages mis sur le marché américain. Le ministère du commerce extérieur suit l'évolution de ce dossier avec une attention particulière, en lien avec les services du ministre de l'agroalimentaire et du service économique de l'Ambassade à Washington, et dans un

contexte d'ouverture des négociations pour un accord de libre-échange.