



14ème législature

Question N° : 95961	De M. Christophe Premat (Socialiste, écologiste et républicain - Français établis hors de France)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture, agroalimentaire et forêt	Ministère attributaire > Agriculture, agroalimentaire et forêt	
Rubrique >élevage	Tête d'analyse >lait	Analyse > revendications.
Question publiée au JO le : 24/05/2016 Réponse publiée au JO le : 11/10/2016 page : 8316 Date de renouvellement : 30/08/2016		

Texte de la question

M. Christophe Premat attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement sur la défense du lait cru en France. Le lait cru, c'est une manière de défendre la diversité de nos territoires et de refléter des savoir-faire. L'agence sanitaire européenne (EFSA) a rendu un avis critique en pointant des risques tels que la salmonella et d'autres bactéries telles qu'escherichia coli productrices de shigatoxines (STEC). Une étude scientifique parue dans la revue *International journal of food microbiology* en 2014 et intitulée « *Traditional cheeses : rich and diverse microbiota with associated benefits* » rappelait le nombre faible de foyers de toxi-infection dans les pays industrialisés et surtout la protection non garantie par la pasteurisation. Les chercheurs montrent également les propriétés des laits crus pouvant lutter contre les agents pathogènes comme la lactoferrine, le lysozyme ou des immunoglobulines. Il aimerait savoir si la pasteurisation des laits pour faire des fromages de qualité pouvait n'être pas systématiquement appliquée et s'il était possible de sensibiliser les organismes de contrôle européens à ces aspects.

Texte de la réponse

Quelle que soit l'espèce dont il est issu, le lait produit en France bénéficie des diversités climatiques, pédologiques et floristiques des surfaces fourragères nationales. Au cœur des territoires, des transformateurs de toutes tailles, producteurs fermiers, artisans fromagers, industriels élaborent une gamme de fromages extrêmement variée, au sein de laquelle les fromages au lait cru occupent une place particulière, reflet de nos héritages culturels et du savoir faire des fromagers, contribuant ainsi à l'excellence gastronomique française. En fonction des évolutions des marchés, des goûts des consommateurs et de leur capacité d'investissement, les professionnels du secteur laitier déterminent la nature des fromages au lait cru ou pasteurisé à pâte fraîche, molle, pressée ou persillée qu'ils vont élaborer. En conséquence, la décision de réaliser une pasteurisation du lait lors du processus de fabrication est, sauf situation particulière, de la responsabilité des professionnels. Quelques situations particulières imposent un traitement thermique de pasteurisation du lait utilisé comme matière première dans le but de protéger la santé du consommateur. Il s'agit de la défaillance de l'état sanitaire du troupeau, du non-respect des critères de qualité et de la présence de germes pathogènes. Enfin, en ce qui concerne les modalités de contrôle des établissements fabriquant des produits traditionnels (dont les fromages au lait cru), souvent implantés dans des régions à contraintes géographiques particulières, le règlement (CE) no 852/2004 recommande, sans renoncer aux exigences de sécurité sanitaire, une souplesse dans l'application du règlement pour ces établissements. Il est également à noter que, dans le cadre de sessions de formation organisées pour les inspecteurs des différents États membres de l'Union européenne, des intervenants du ministère de l'agriculture français sont régulièrement sollicités pour intervenir sur

le thème de la prise en compte de la flexibilité dans les opérations de contrôle. A ce titre, le guide européen pour les bonnes pratiques d'hygiène à destination des producteurs fermiers et des artisans fromagers, en cours de validation par la Commission européenne, revêt un intérêt indéniable. Porté par l'association européenne des producteurs fermiers et des artisans fromagers « FACEnetwork », il a pour vocation de présenter les bonnes pratiques d'hygiène employées notamment par les opérateurs travaillant selon des méthodes traditionnelles. Ce guide sera un outil très utile, non seulement pour que les professionnels mettent en place des mesures de maîtrise adaptées pour atteindre les objectifs des règlements, mais aussi pour les agents de contrôle européens qui doivent en tenir compte lors de leurs inspections dans les établissements.