



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

fromages

Question écrite n° 9676

Texte de la question

Les syndicats d'appellation d'origine contrôlée cherchent à offrir au consommateur des fromages typiques et conformes aux règlements sanitaires, notamment en ce qui concerne la présence d'entérotoxines staphylocoques. Pour la norme listéria, des auto-contrôles systématiques fréquents permettent de respecter un dénombrement inférieur à 100. Le Saint-Nectaire fermier a été en bonne place à la table de nombreux présidents de la République (Georges Pompidou, Valéry Giscard D'Estaing, Jacques Chirac) et honoré par de nombreux Chefs d'Etat lors de visites en France. Or, une directive européenne impose depuis le 1er janvier 1998 la norme zéro pour la listéria, ce qui risque d'entraîner rapidement le retrait du marché d'une grande partie de la production, un coût élevé pour les filières, voire leur disparition. Cela semble d'autant plus absurde que le Conseil supérieur d'hygiène publique, dans sa séance du 8 septembre 1992, concluait : « Il n'a pas été constaté de listériose humaine liée à la consommation d'aliments renfermant moins de 100 listéria monocytogenes ; on considéra cette valeur comme le seuil maximum admissible au stade de la consommation ; lorsque des contaminations seront mises en évidence, des mesures correctives pouvant aller jusqu'au retrait de la consommation en l'état des produits contaminés seront immédiatement mises en place. » Les plus hautes sommités scientifiques françaises et européennes ont le même point de vue. Les zones de production des fromages au lait cru sont généralement en difficulté. D'ailleurs, des dérogations aux normes listéria ont déjà été accordées, notamment pour de la charcuterie de montagne et le saumon fumé. M. Alain Marleix demande à M. le ministre de l'agriculture et de la pêche s'il envisage des démarches pour qu'une dérogation soit également accordée pour les fromages au lait cru et s'il a l'intention d'exiger le maintien de l'exception article 8, paragraphe 2, pour les produits présentant des caractéristiques traditionnelles. Il y va de l'avenir de toute une profession et de tout un terroir, connu pour son sérieux, son expérience et son savoir-faire.

Texte de la réponse

Les préoccupations des responsables de syndicats d'appellations d'origine contrôlée (AOC), face à l'entrée en vigueur au 1er janvier 1998 des normes communautaires relatives aux fabrications au lait cru, et plus particulièrement des critères microbiologiques auxquels les fromages sont soumis depuis cette date, sont pleinement justifiées face au risque potentiellement présenté par ces produits pour la santé humaine lorsqu'ils sont préparés dans de mauvaises conditions. Les critères microbiologiques actuellement en vigueur pour les produits laitiers sont ceux prévus par l'arrêté ministériel du 30 mars 1994 qui résulte de la transposition dans le droit français des dispositions de la directive 92/46/CEE. Les difficultés rencontrées par les producteurs et par les affineurs de Saint-Nectaire fermier pour respecter ces critères, notamment ceux relatifs aux germes *Listeria monocytogenes* et *Staphylococcus aureus* sont liées à la nature même des produits, particulièrement les fromages à pâte molle ou à pâte pressée non cuite. Néanmoins, dans l'état actuel du droit communautaire, leur respect est obligatoire à la sortie de l'atelier de production, c'est-à-dire au stade de la fabrication au moment de la mise sur le marché des produits laitiers. La réglementation communautaire ne prévoit toutefois pas de critère admissible au stade de la consommation, ce qui explique l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France du 8 septembre 1992 auquel vous faites référence. Sur cette base, les services du ministère de

l'agriculture et de la pêche avaient autorisé la prise en compte temporaire sur le marché national de valeurs moins sévères pour le critère *Listeria monocytogenes*, pour une période d'adaptation du 1er janvier 1994 au 1er janvier 1998, afin de permettre aux producteurs des fromages les plus sensibles à ce germe, d'amener progressivement durant ces quatre années leurs fabrications au niveau des exigences communautaires, compte tenu du fait qu'avant le 1er janvier 1994 il n'existait pas de réglementation nationale applicable aux fromages en la matière. Une telle transition était nécessaire, mais il n'est plus possible de la pérenniser sans support réglementaire communautaire, la période de dérogation communautaire permise par la directive 92/47/CEE prenant fin au 31 décembre 1997. Actuellement, le support d'une telle modification du critère actuel *Listeria monocytogenes* ne pourrait être qu'une décision d'application de la directive 92/46/CEE qui viserait à modifier les critères microbiologiques figurant dans ce texte. Conscientes des difficultés d'application des exigences de cette directive à certains fromages traditionnels, les autorités françaises avaient présenté une telle demande à la Commission en octobre 1993 ; aucun autre Etat membre n'ayant fait état de ce problème, son examen n'a pas été envisagé au plan communautaire. Des travaux menés actuellement au sein du « pôle fromager AOC Massif Central » par le LIAL d'Aurillac permettent d'envisager la possibilité de réitérer auprès de la Commission européenne la demande de dérogation à certains critères microbiologiques (*Listeria monocytogenes* et *Staphylococcus aureus*) pour le cas spécifique de fromages traditionnels, telle qu'elle est d'ailleurs prévue dans la directive 92/46/CEE du 16 juin 1992. Il ne faut toutefois pas perdre de vue que les experts scientifiques, sur l'avis desquels se fonderait une éventuelle décision de dérogation en la matière, se référeront non seulement aux travaux scientifiques publiés mais aussi aux statistiques des toxiinfections alimentaires collectives ou des épisodes épidémiques auxquels les fromages - notamment au lait cru - sont associés. Quoi qu'il en soit, dans le contexte de sensibilité légitime du consommateur à la qualité hygiénique et sanitaire des denrées qu'il achète, il importe qu'un effort significatif soit réalisé sans délai au niveau de la fabrication et de l'affinage des produits et que les responsables des établissements s'assurent de la conformité aux critères communautaires des fromages qu'ils élaborent et de la parfaite traçabilité des produits issus de leurs ateliers.

Données clés

Auteur : [M. Alain Marleix](#)

Circonscription : Cantal (2^e circonscription) - Rassemblement pour la République

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 9676

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 2 février 1998, page 492

Réponse publiée le : 16 mars 1998, page 1470