



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

fromages

Question écrite n° 64565

Texte de la question

M. Christian Vanneste souhaite attirer l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité sur la question des normes de listeria monocytogène en vigueur concernant la production de fromage au lait cru. En effet, ce seuil, fixé à zéro, rend de plus en plus fréquentes les destructions de stocks de fromages fermiers alors que de nombreux responsables des directions des services vétérinaires reconnaissent officiellement qu'un seuil fixé à cent ne présenterait pas plus de danger pour la population. Ce seuil fixé à zéro est même difficilement accessible pour les producteurs industriels. Cette tendance au risque zéro, inaccessible malgré toutes les précautions, rend donc la production fermière de plus en plus difficile. Les durcissements progressifs de la législation, qui prévoit l'absence de listeria dans vingt-cinq grammes de produit contrôlé, aboutissent à l'établissement de normes quasiment incompatibles avec la nature même des produits au lait cru alors que les seuls personnes vraiment en danger représentent une partie infime de la population, auprès de laquelle il serait possible de mener des campagnes ciblées d'information et de prévention. Il souhaite donc savoir dans quelle mesure il serait possible d'assouplir des normes draconiennes peu réalistes qui constituent un frein à l'activité des entreprises agricoles.

Texte de la réponse

Le critère microbiologique applicable au danger microbien présenté par *Listeria monocytogenes* existe pour les produits laitiers depuis l'adoption de la directive 92/46/CEE du 16 juin 1992, transposée en droit français, notamment par l'arrêté du 30 mars 1994 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les laits de consommation et les produits à base de lait lors de leur mise sur le marché. Ce critère « absence dans 25 g » s'applique tant aux fromages au lait cru qu'aux autres types de fromages. La mise en application de ce texte chez tous les producteurs, qu'ils soient fermiers ou industriels, a permis de ramener le taux de contamination des fromages dans certaines filières sensibles, de 30 % à moins de 2 %. En complément, a été mise en place une campagne de communication à destination des populations sensibles (femmes enceintes, personnes immuno-déprimées...). Le 1er janvier 2006, entreront en application un ensemble de règlements européens relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires, dit paquet hygiène. Un règlement spécifique relatif aux critères microbiologiques devrait instaurer un critère *Listeria monocytogenes* pour les fromages, permettant de tolérer jusqu'à cent *Listeria monocytogenes* par gramme en fin de durée de vie, à condition que les opérateurs soient en mesure de démontrer que le produit ne dépassera pas ce seuil jusqu'à sa date limite de consommation (DLC) ou sa date limite d'utilisation optimale (DLUO).

Données clés

Auteur : [M. Christian Vanneste](#)

Circonscription : Nord (10^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 64565

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : agriculture, alimentation et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 10 mai 2005, page 4728

Réponse publiée le : 5 juillet 2005, page 6617