



# ASSEMBLÉE NATIONALE

## 13ème législature

### sécurité des produits

Question écrite n° 106122

#### Texte de la question

Mme Marguerite Lamour appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur les plans de maîtrise sanitaire des laiteries et, plus précisément, les tests de détection des inhibiteurs. En effet, il semblerait que des notes émanant de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) du Finistère aient fait connaître que ces tests ne permettaient pas de s'assurer de la conformité aux normes européennes. Ainsi, après collecte du lait, un seul test est pratiqué, ne détectant que la pénicilline G, alors que de nombreuses autres molécules ne seraient donc jamais identifiées, selon la note. Compte tenu de ces propos qui peuvent apporter une inquiétude aux consommateurs, elle souhaiterait connaître son avis en la matière.

#### Texte de la réponse

La législation européenne relative à la sécurité des denrées alimentaires, qui regroupe plusieurs règlements communautaires au sein du « paquet hygiène », est entrée en application le 1er janvier 2006. Le dispositif de maîtrise des dangers est basé sur la mise en place de mesures préventives. Ces mesures sont définies dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS) de l'établissement, sous la responsabilité de l'exploitant professionnel, et doivent permettre de garantir la sécurité et la salubrité des denrées mises sur le marché. La mise en place des autocontrôles est une obligation pour les professionnels : ils sont destinés, avant tout, à vérifier l'efficacité du dispositif de mesures préventives définies dans le PMS. Il ne s'agit pas de mettre en place des analyses sur tous les lots de denrées commercialisés, mais de définir la stratégie la plus efficace pour évaluer, de façon continue, le respect des critères ou limites définis dans les règlements (notamment le respect des délais d'attente après traitement médicamenteux en élevage). Cette approche prévaut, en filière laitière, au travers de la mise en place, par les professionnels, d'un dispositif permettant d'assurer que le lait cru soit conforme aux limites maximales de résidus. La recherche de résidus d'antibiotiques dans le lait doit être conforme aux dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Des plans d'autocontrôle sont réalisés à la fois au niveau des producteurs, dans le cadre du dispositif de paiement du lait à la qualité, et au niveau des laiteries, sur des laits de collecte. La combinaison de ces deux systèmes permet de s'assurer que les conditions sanitaires sont satisfaisantes, ce qui est vérifié en parallèle au travers des contrôles officiels conduits dans le cadre des plans annuels de surveillance et de contrôle. Les autocontrôles sont mis en oeuvre par les laboratoires interprofessionnels laitiers, dans le cadre du paiement du lait de chaque producteur en fonction de sa qualité hygiénique et sanitaire. Pour les entreprises laitières, il s'agit de prendre en compte les molécules qui posent le plus de problèmes dans la transformation du lait (notamment dans la fabrication des fromages). Ainsi, le lait de chaque citerne est contrôlé avec un test dit « rapide » par l'entreprise de collecte du lait, selon les modalités définies dans l'accord interprofessionnel national homologué par arrêté ministériel, avant d'être mis en fabrication. L'analyse concerne donc un lait de mélange de plusieurs exploitations. En cas de positivité, le lait est écarté de la transformation. La très grande majorité des entreprises de collecte de lait utilisent un test permettant le dépistage des bêtalactamines (pénicilline G notamment), qui posent des problèmes en technologie laitière. Il est cependant fréquent qu'un ou plusieurs autres tests soient associés, de façon simultanée ou en alternance, de manière à pouvoir détecter d'autres molécules, parmi celles les plus utilisées en élevage laitier. Il existe un grand nombre de tests de détection sur le

marché, avec des seuils de détection qui varient d'un test à l'autre. Aucun des différents tests ne permet de détecter de façon simultanée toutes les molécules d'antibiotiques pour lesquelles une limite maximale de résidus a été fixée par la réglementation de l'Union européenne (80 molécules). À ce jour, les contrôles réalisés sont généralement basés sur le choix de tests qui permettent de détecter les molécules les plus fréquemment utilisées en élevage bovin laitier (bêtalactamines, tétracyclines, sulfamides). Le choix des tests est validé au sein d'une commission scientifique et technique, instance paritaire à laquelle participent des représentants des administrations, des interprofessions laitières et des laboratoires nationaux de référence concernés, sur la base des données les plus récentes. Le choix des tests évolue au fil du temps, selon l'usage qui est fait de ces molécules dans la filière. Les autocontrôles relatifs à la collecte de lait sont réalisés dans le respect de l'accord interprofessionnel national du 22 février 2010 relatif à la présence d'inhibiteurs dans le lait et aux modalités de prise en charge des coûts. Cet accord définit, au niveau national, les modalités collectives de mise en oeuvre du dépistage des résidus d'antibiotiques par les laiteries, et est homologué pour une durée de deux ans par l'arrêté interministériel du 12 mai 2010.

## Données clés

**Auteur :** [Mme Marguerite Lamour](#)

**Circonscription :** Finistère (3<sup>e</sup> circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 106122

**Rubrique :** Consommation

**Ministère interrogé :** Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

**Ministère attributaire :** Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

## Date(s) clé(s)

**Question publiée le :** 26 avril 2011, page 4097

**Réponse publiée le :** 14 juin 2011, page 6275