



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

fromages

Question écrite n° 3804

Texte de la question

M. Pierre Morel-A-L'Huissier attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur la conformité des fromages au lait cru. La législation actuelle déclare non conforme tout fromage sur lequel une présence de salmonelle a été détectée. Il existe plus de 2 500 types de salmonelles ; toutes ne sont pas pathogènes. Quel que soit le type de salmonelle retrouvé sur le lait ou les fromages, les lots doivent être détruits. Il souhaiterait savoir si le Gouvernement entend procéder à des distinctions entre les différents types de salmonelles et adapter la législation en fixant des dérogations.

Texte de la réponse

L'Union européenne a choisi un niveau élevé de protection de la santé comme principe fondamental pour l'élaboration de la législation alimentaire. Ainsi, conformément à l'article 14 du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié, aucune denrée ne doit être mise sur le marché si elle est considérée comme dangereuse. Cette disposition tient compte des conditions normales d'utilisation à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution. Le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires fixe un critère de sécurité « Salmonella » pour les fromages au lait cru. Pour être considéré comme acceptable, le produit ou le lot contrôlé ne doit pas contenir de salmonelles dans les échantillons prélevés. Le règlement ne précise pas le sérotype de salmonelles à rechercher. Les salmonelles sont des bactéries d'origine entérique, considérées comme potentiellement pathogènes pour l'homme, quel que soit le sérotype. Les cas humains d'intoxication alimentaire sont en effet liés majoritairement aux sérotypes Enteritidis et Typhimurium (sources : Organisation mondiale de la santé, Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), Centre national de référence des Salmonella), en lien avec la fréquence de répartition des sérotypes dans les différents réservoirs animaux. Du point de vue de la santé publique, il n'est pas pertinent d'introduire une distinction entre les différents types de salmonelles dans les produits au lait cru dans la réglementation européenne concernant les critères microbiologiques. Ces produits sont consommés en l'état, sans traitement de cuisson assainissant, et aucune tolérance ne peut leur être appliquée quant à la présence d'une bactérie potentiellement pathogène. Enfin, la mise en place de mesures de maîtrise sanitaire par les exploitants, en particulier les bonnes pratiques d'hygiène au stade de la production et de la transformation laitières doit permettre de garantir le respect du critère microbiologique actuellement défini dans le règlement européen pour cette catégorie de produits.

Données clés

Auteur : [M. Pierre Morel-A-L'Huissier](#)

Circonscription : Lozère (1^{re} circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 3804

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Ministère attributaire : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Date(s) clé(e)s

Question publiée au JO le : [11 septembre 2012](#), page 4937

Réponse publiée au JO le : [30 octobre 2012](#), page 6101