



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

fromages

Question écrite n° 1277

Texte de la question

M. Marcel Dehoux attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur la nouvelle remise en cause des fromages au lait cru dans les négociations internationales, notamment dans le cadre du Codex Alimentarius. L'Europe produit annuellement environ 700 000 tonnes de fromages au lait cru pour un montant de 42 millions de francs. Nous en produisons 210 000 tonnes par an pour un montant de 11 millions de francs. Cette production ancienne, ancrée dans notre culture, bénéficie du savoir-faire de nos producteurs, et d'une maîtrise sanitaire, puisque la « filière fromage au lait cru a mis en place un dispositif qui fiabilise l'ensemble des étapes de l'élaboration du produit ». C'est pourquoi il lui demande de tout faire pour que soit préservée la production de fromage au lait cru.

Texte de la réponse

Les services concernés du ministère de l'agriculture et de la pêche, en liaison avec l'interprofession laitière, suivent l'évolution des projets de textes au sein du Codex alimentarius avec beaucoup d'attention, en ayant le souci constant de préserver les productions de fromages traditionnels telles qu'elles sont prévues dans le cadre réglementaire en vigueur. Celui-ci résulte, en effet, de la mise en oeuvre des dispositions de la directive 92-46/CEE qui autorise la production et la mise sur le marché communautaire des produits au lait cru, avec des critères spécifiques, notamment microbiologiques, adaptés et susceptibles d'assurer une protection optimale du consommateur. En conséquence, l'éventualité d'une limitation de la mise sur le marché de ces produits ne se justifie pas car la directive 92-46/CEE permet d'assurer de manière efficace la qualité sanitaire des produits laitiers. C'est également ce point de vue que les représentants du ministère de l'agriculture et de la pêche défendent très fermement lors des réunions du Codex alimentarius. Lors de la réunion du 25 juin dernier de la commission du Codex, la proposition des Etats-Unis de rendre la pasteurisation quasi obligatoire n'a pas été adoptée, notamment grâce à la mobilisation par la France des Etats membres de l'Union européenne, de ses institutions et des futurs pays adhérents, et l'adoption de normes pour les produits laitiers a été repoussée à 1999. La réunion du comité « Hygiène des denrées » tenue à Washington en octobre dernier a permis d'obtenir un compromis conforme à la position française puisqu'il propose une maîtrise sanitaire du produit, de la matière première, le lait, jusqu'au point de consommation, et ne cite la pasteurisation que comme exemple d'une des étapes de maîtrise sanitaire. Il n'y a donc plus de notion de référence, ni d'équivalence à la pasteurisation dans les projets de normes révisées. Par ailleurs, nous restons vigilants pour que dans le cadre de l'établissement des codes d'usage en matière d'hygiène du lait et des produits laitiers, l'acquit communautaire reste effectif, ce qui suppose de la part des producteurs la poursuite d'un effort permanent pour le respect de ces dispositions.

Données clés

Auteur : [M. Marcel Dehoux](#)

Circonscription : Nord (24^e circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 1277

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 21 juillet 1997, page 2387

Réponse publiée le : 24 novembre 1997, page 4183