



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

lait et produits laitiers

Question écrite n° 29596

Texte de la question

M. Yann Galut souhaite attirer l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les menaces qui pèsent sur les fromages français notamment ceux au lait cru. Les nouvelles normes sanitaires européennes, devenues draconiennes, mettent en péril la production de fromages français au lait cru. Ces fromages sont de plus en plus montrés du doigt depuis quelques semaines pour cause de contamination bactérienne. Si la listeriose peut devenir mortelle selon la quantité de bactéries absorbées et le degré de faiblesse du consommateur, elle reste rare malgré tout et ne doit pas donner lieu à un rejet des fromages au lait cru. C'est une production de plus de 200 000 tonnes de fromages par an - trois quart des AOC - qui est mis à mal par cette campagne médiatique. Pourtant, il s'agit d'une des spécialités françaises les plus originales, les plus recherchées et aussi les plus contrôlées. Par conséquent, il aimerait connaître les dispositions que le ministre compte prendre pour préserver la spécificité des fromages au lait cru au niveau français mais surtout au niveau européen.

Texte de la réponse

Les normes sanitaires européennes pour les produits laitiers sont issues de la directive 92/46/CEE du 16 juin 1992, qui a été transposée dans le droit français au moyen de plusieurs arrêtés ministériels, dont celui du 30 décembre 1993 relatif aux établissements de préparation des laits de consommation et des produits laitiers et celui du 30 mars 1994 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les produits laitiers. Ces textes comportent des dispositions particulières aux productions traditionnelles. Le premier prévoit des conditions spécifiques d'installation, d'équipement et de fonctionnement tant pour les établissements qui se livrent à la préparation des produits présentant des caractéristiques traditionnelles (qui comportent beaucoup de fromages au lait cru) que pour ceux qui mettent en oeuvre un faible litrage annuel, limité à deux millions de litres de lait par an. De nombreux producteurs fermiers se trouvent en effet sous ce seuil. Par ailleurs, l'arrêté du 30 mars 1994 prévoit des critères microbiologiques spécifiques, pour certains germes pathogènes, aux produits fabriqués à partir de lait cru ou au lait thermisé. L'ensemble de ce dispositif réglementaire est en vigueur depuis cinq années. Ce qui est relativement nouveau, c'est qu'il s'applique, depuis le 1er janvier 1998, à tous les producteurs qui mettent leurs produits sur le marché communautaire. Néanmoins, les producteurs fermiers dont l'outil de production ne pourrait satisfaire à ces exigences peuvent mettre sur le marché local dans un rayon de quatre-vingts kilomètres par le biais de la dispense d'agrément, une partie de leur production limitée à 30 % de leurs fabrications, le reste devant être vendu sur place au consommateur final. Le ministre de l'agriculture et de la pêche reste déterminé à poursuivre la défense des produits laitiers traditionnels, en particulier ceux au lait cru, au sein des instances internationales telles que le Codex alimentarius, mais aussi dans le cadre des discussions communautaires, en particulier celles relatives à la révision des textes concernant l'hygiène des denrées. Il importe, en effet, que ces spécificités, difficilement acquises en 1992, soient maintenues, pour permettre aux producteurs, notamment fermiers, traitant de faibles volumes de lait, de bénéficier d'un agrément communautaire adapté à leur type de production. Cette défense des produits au lait cru et la garantie de sécurité alimentaire, qui répondent toutes deux à une attente très forte des consommateurs français, doivent cependant

aller de pair, ce qui suppose un effort constant, non seulement de la part des entreprises de transformation du lait, mais également des producteurs de lait et des distributeurs. En ce sens, il est nécessaire que la filière laitière dans son ensemble poursuive et intensifie ses efforts de maîtrise de l'hygiène dès la ferme de production du lait, et entreprenne des actions en profondeur auprès des éleveurs, leur permettant de livrer un lait de qualité sanitaire irréprochable dès lors que celui-ci sert à la fabrication de produits laitiers fragiles. Pour les produits les plus exposés, des actions techniques et financières d'accompagnement de ces démarches sont mises en place par les services du ministère de l'agriculture et de la pêche.

Données clés

Auteur : [M. Yann Galut](#)

Circonscription : Cher (3^e circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 29596

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 10 mai 1999, page 2755

Réponse publiée le : 20 septembre 1999, page 5482