



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 30657

Texte de la question

M. Alain Tourret attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les productions de fromages au lait cru. Une entreprise normande s'est vu récemment sanctionnée pour cause de présence de listéria dans ses fromages au lait cru. La conséquence de cette sanction a eu des retombées désastreuses sur toutes les entreprises produisant ce type de fromages. Pourtant, nous le savons, la France protège ses consommateurs de façon beaucoup plus draconienne que bien des pays qui nous incriminent actuellement, notamment les Etats-Unis. Il désire connaître les mesures et les moyens qui seront mis en oeuvre par le ministre de l'agriculture et de la pêche pour défendre les produits français et rassurer les consommateurs sur la qualité des produits.

Texte de la réponse

Le communiqué de presse conjoint du secrétariat d'Etat à la santé et à l'action sociale, du secrétariat d'Etat aux PME, au commerce et à l'artisanat, et du ministère de l'agriculture et de la pêche, informant, au printemps dernier, les consommateurs du retrait de la commercialisation d'un lot de camemberts a été établi suite aux résultats d'une analyse effectuée par un laboratoire officiel dépendant du ministère fédéral des affaires sociales, de la santé publique et de l'environnement de Belgique. Celle-ci a révélé la présence conjointe de *Listeria monocytogenes* et de deux sérotypes différents de *Salmonella* (*S. agona* et *S. anatum*) dans le prélèvement. En tout état de cause, la présence de *Salmonella* dans ce produit justifiait à elle seule le retrait de la consommation du lot concerné. 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 les 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 volume 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 consistant non seulement de la part des entreprises de transformation du lait, mais également des producteurs de lait et des distributeurs. Il convient en effet de rappeler que la maîtrise de l'hygiène des produits laitiers commence à la ferme de production du lait et, en ce sens, il est souhaitable que la filière laitière dans son ensemble poursuive 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. Enfin, l'information du consommateur, et en particulier des personnes à risques telles que les femmes enceintes ou les personnes immunodéprimées, constitue un élément essentiel de prévention. C'est la raison pour laquelle la gestion des alertes et de la communication fait l'objet de procédures entre les différentes administrations chargées de cette information, en fonction des niveaux de risque observés.

Données clés

Auteur : [M. Alain Tourret](#)

Circonscription : Calvados (6^e circonscription) - Radical, Citoyen et Vert

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 30657

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

[Date\(s\) clé\(s\)](#)

Question publiée le : 31 mai 1999, page 3217

Réponse publiée le : 18 octobre 1999, page 6017