



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

exportations

Question écrite n° 63315

Texte de la question

M. Jean Charroppin appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur des informations indiquant qu'une étude scientifique avait été engagée afin d'analyser les arguments opposés par les Etats-Unis à l'importation des fromages français, en particulier au lait cru sur leur marché intérieur. Il lui demande de bien vouloir lui confirmer cette démarche et de lui préciser les résultats obtenus qui pourraient être utiles en faveur des productions fromagères françaises.

Texte de la réponse

L'administration américaine (la Food and Drug Administration - FDA) a confié au Centre national pour la sécurité et la technologie des aliments (National Center for Food Safety and Technology) de Chicago une étude visant à connaître l'évolution de la survie de certaines bactéries (pathogènes et non pathogènes) pendant l'affinage des fromages au lait cru de type cheddar. A l'heure actuelle, seuls des résultats préliminaires ont été présentés par la FDA. Ils tendent à montrer que, selon les conditions de l'expérience menée, c'est-à-dire après inoculation d'un nombre déterminé de germes dans des fromages de type cheddar, la survie des bactéries pathogènes telles que *Escherichia coli* O1157 : H7 peut se vérifier au-delà de soixante jours, voire cent vingt ou cent quatre-vingts jours. L'importance de ces travaux réside dans le fait qu'une période d'affinage d'au moins soixante jours est actuellement exigée par la législation américaine comme seuil pour accepter les fromages au lait cru à l'importation et à la mise sur le marché entre les Etats fédérés américains. Les résultats pourraient donc amener la FDA à revoir ce seuil en proposant par exemple d'augmenter la durée de l'affinage, ce qui pourrait avoir pour effet de ne plus permettre l'importation de certains fromages au lait cru qui n'auraient pas un affinage suffisamment long. C'est pour cette raison que les services du ministère de l'agriculture et de la pêche sont en relation avec la FDA pour suivre ces travaux, et que dans le même temps sont recensées, avec les scientifiques travaillant sur la microbiologie et la technologie alimentaires, toutes les données disponibles sur ce sujet, susceptibles d'être utilisées pour une évaluation des risques aussi objective et complète que possible.

Données clés

Auteur : [M. Jean Charroppin](#)

Circonscription : Jura (2^e circonscription) - Rassemblement pour la République

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 63315

Rubrique : Commerce extérieur

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 2 juillet 2001, page 3754

Réponse publiée le : 3 septembre 2001, page 5027