



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Consommation de fromages au lait cru

Question écrite n° 24166

Texte de la question

Mme Barbara Bessot Ballot attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation au sujet de la consommation de fromages au lait cru. Au mois d'octobre 2019, une grande opération de défense des produits au lait cru était organisée dans plusieurs territoires, notamment en Bourgogne-Franche-Comté et en Haute-Saône. Les acteurs de la filière étaient présents sur des marchés pour des actions de sensibilisation. En France, les fromages au lait cru représentent environ les trois quarts des volumes des fromages commercialisés sous signes d'identification de la qualité et de l'origine, parmi lesquels les AOP et les IGP. Ces produits garantissent des aliments de qualité, typiques, ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. À ce titre, le ministère de l'agriculture et de l'alimentation indique être très attaché au développement des produits agricoles sous signe de qualité, qui permettent de répondre aux attentes du consommateur tout en maintenant un tissu économique rural dynamique, précisant que les aliments de qualité, typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal font partie du patrimoine alimentaire français. Par ailleurs, la loi EGALIM, par ces objectifs de qualité des approvisionnements, a pour objectif de créer de nouveaux débouchés pour les producteurs de produits sous signes de qualité. Toutefois, le ministère indique depuis plusieurs mois que ces produits peuvent comporter des agents pathogènes et poser des problèmes de santé majeurs, particulièrement pour les populations sensibles, dont les enfants. Dans ce sens, en juin dernier, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (l'Anses) indiquait « d'éviter le lait cru et les fromages au lait cru » pour les enfants de moins de 10 ans, les femmes enceintes et les personnes âgées. On le sait tous : le « risque zéro » n'existe sur aucun aliment. Toutefois, il s'agit également de défendre les producteurs locaux et un modèle de consommation locale, de proximité. Car comme l'indiquent les producteurs, le travail du lait cru, c'est aussi un véritable savoir-faire qui valorise les territoires. Rappelons par ailleurs que les consommateurs plébiscitent les produits laitiers fermiers, notamment pour leur caractère « naturel », mais aussi pour le lien de proximité généré par les circuits courts, et l'ouverture de nos fermes aux publics. Alors que les produits laitiers fermiers au lait cru sont souvent « pointés du doigt », impactant alors les acteurs de la filière et leurs activités, elle l'interroge sur les actions et mesures prévues par le Gouvernement pour soutenir et accompagner la filière, dans l'objectif de maintenir et de développer les productions fermières au lait cru, sur l'ensemble des territoires.

Texte de la réponse

Le ministère de l'agriculture et de l'alimentation est très attaché au développement des produits agricoles sous signe de qualité, qui permettent de répondre aux attentes du consommateur tout en maintenant un tissu économique rural dynamique. S'agissant des fromages sous signe de qualité, les trois quarts sont fabriqués à base de lait cru. Aliments de qualité, typiques, ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal, ils font partie du patrimoine alimentaire français. Les fromages au lait cru renferment une flore vivante variée, qui peut être favorable en termes de santé (bactéries lactiques diverses), comme l'a récemment rappelé l'institut national de la recherche agronomique. Cependant, ils peuvent également comporter des agents pathogènes (salmonelles, E. coli, etc.). Cette présence d'agents pathogènes peut poser des problèmes de santé

majeurs, particulièrement pour les populations sensibles, dont les enfants. Selon l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, il existe en effet un sur-risque significatif pour les enfants (110 fois plus de risque de syndrome hémolytique et urémique) dans la tranche de zéro à cinq ans par rapport à la population générale adulte. Ce sur-risque diminue ensuite avec l'âge, et rejoint la population générale à partir de l'âge de quinze ans. Si les bonnes pratiques d'élevage, l'hygiène de la traite et de la fabrication des fromages au lait cru permettent de réduire ce risque, elles ne permettent toutefois pas de garantir une absence d'exposition des consommateurs à ces pathogènes en consommant du lait cru ou des produits au lait cru. Ce risque majeur a conduit le ministère chargé de l'agriculture à rappeler les règles essentielles de consommation des fromages au lait cru et l'existence de populations à sur-risque. La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et pour une alimentation saine, durable et accessible pour tous (EGALIM) va créer, par les objectifs de qualité des approvisionnements qu'elle définit, de nouveaux débouchés pour les producteurs de produits sous signes de qualité. En particulier, l'article 24 de la loi EGALIM prévoit que, au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits répondant à certaines conditions, les produits bio devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20 %. Le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 a précisé les modalités d'application de cet article. Il prévoit en particulier que les produits portant la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » pourront être pris en compte dès lors que pour ces produits existe une définition réglementaire des conditions de production, ce qui est le cas pour les fromages fermiers. Plus généralement, le Gouvernement soutient le développement de l'approvisionnement en produits locaux et les circuits courts, dont les fromages fermiers font partie. En particulier, les projets alimentaires territoriaux (PAT) sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées, à la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique. Ils sont élaborés par les acteurs locaux, à l'appui d'un diagnostic partagé portant sur la production agricole et alimentaire locale, le besoin alimentaire du bassin de vie, ainsi que les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire. Un appel à projets est lancé chaque année au niveau national pour accompagner par un soutien financier en particulier l'émergence de nouveaux PAT.

Données clés

Auteur : [Mme Barbara Bessot Ballot](#)

Circonscription : Haute-Saône (1^{re} circonscription) - La République en Marche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 24166

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Agriculture et alimentation](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [5 novembre 2019](#), page 9691

Réponse publiée au JO le : [17 décembre 2019](#), page 10938