



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

25 AVR. 2018

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements de transformation et de distribution

251 rue de Vaugirard
75732 Paris cedex 15

Dossier suivi par : Geneviève Puisségur

Tél. : 01 49 55 84 94

Fax : 01 49 55 56 80

Mél : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. : Courrier_réponse_FNPL.odt

Monsieur André BONNARD
Président de la commission
Vendeurs Directs de la FNPL
Fédération Nationale des Producteurs de Lait
42, rue de Châteaudun
75314 PARIS CEDEX 09

Paris, le 20 AVR. 2018

Objet : Demande de la tolérance *Listeria monocytogenes* pour le beurre au lait cru de vache

Monsieur,

Par courrier du 11 mai 2017, vous m'avez fait part de votre souhait que le beurre au lait cru de vache puisse bénéficier d'une disposition du règlement (CE) n° 2073/2005¹ permettant de lui appliquer, pour *Listeria monocytogenes*, un critère de sécurité basé sur une limite de 100 ufc/g au stade de la mise sur le marché et pendant toute sa durée de conservation.

Votre demande s'appuie sur une étude menée par ACTALIA qui conclut à une absence de croissance de *L. monocytogenes* pendant les 24 jours de conservation des beurres fermiers doux et demi-sels fabriqués selon la technologie fermière décrite dans le rapport et, dans les conditions testées, à la décroissance de la population de *L.m*, qui devient indétectable après 17 jours de conservation de ces beurres.

Conformément à l'instruction technique du 30 janvier 2018², ce dossier de validation de durée de vie microbiologique rédigé par un ITAI membre du RMT ACTIA Qualima est de fait considéré validé par l'administration.

J'attire toutefois votre attention sur le fait que les résultats de cette étude ne peuvent pas être extrapolés à d'autres conditions de fabrication. Ainsi, les exploitants du secteur alimentaire devront démontrer que les conditions de fabrication et de conservation de leurs beurres correspondent effectivement aux caractéristiques définies dans l'étude.

Je vous prie de croire, Monsieur, en l'assurance de ma considération distinguée.

Bien à vous et
désolé pour le délai dû à une
erreur de bureau

Le Directeur Général de l'Alimentation,
Patrick DEHAUMONT

1 Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, annexe II

2 Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-82 du 30/01/2018