FNEC
Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres

FEDERATION NATIONALE DES ELEVEURS DE CHEVRES
42, Rue de Châteaudun - 75314 PARIS CEDEX 09
Tél : 01 49 70 71 07 – **Fax :** 01 42 80 63 80
E-mail : sespinosa@fnec.fr
Site internet : www.fnec.fr
Régie par la loi de 1884 – Siret 33451753900022-APE 9411Z

Note au réseau 27/01/2020

Bilan du plan de surveillance 2018 sur les fromages au lait cru

Les plans de surveillance mis en œuvre par l'administration permettent d'évaluer le taux de contamination des produits selon les dangers à partir de prélèvements d'échantillons représentatifs de la filière.

Suite à l'annonce par la DGAL de la mise en place en 2018 d'un plan de surveillance sur les fromages au lait cru, la FNEC en lien avec la FNPL avait rencontré l'administration. Une note d'information à destination des producteurs laitiers fermiers avait été diffusée, avec des précisions sur les E. Coli STEC notamment.

Vous trouverez ci-dessous un bilan (extrait du bilan PSPC 2018) de ce « plan de surveillance de la contamination des fromages au lait cru par *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp*. et *Escherichia coli* productrices de shigatoxines (STEC) au stade de la production » mis en place en 2018.

Quels sont les objectifs de l'administration avec ce plan de surveillance 2018 ?

Par ce type de plan, l'administration vérifie la conformité des fromages au lait cru vis-à-vis de la réglementation et écarte ainsi les produits non-conformes de la mise sur le marché. Plus spécifiquement, il s'agissait pour l'administration d'estimer les taux de contamination par *Listeria m.*, *Salmonella spp.* et *E. coli* STEC des fromages et les comparer aux précédents plans, tout en couvrant cette fois l'ensemble de la production de fromages au lait cru (hors pâtes pressées cuites).

Quels prélèvements ont été réalisé par l'administration pour ce plan de surveillance 2018 ?

Visant les fromages les plus « à risque », les pâtes pressées cuites étaient exclues de ce plan et ce sont 990 fromages au lait cru qui ont été prélevés sur les 1000 prévus, chez des producteurs fermiers, laiteries et affineurs (agréés, dérogataires et en remise directe) répartis comme suit :

Tableau : Répartition des prélèvements par type de fromage et par type d'établissement producteur

	675 échantillons en vache			**161 échantillons en brebis**			**154 en chèvre**		**Total**
	Pâtes pressées non cuites	Pâtes molles	Pâtes persillées	Pâtes pressées non cuites	Pâtes molles	Pâtes persillées	Pâtes pressées non cuites	Pâtes molles	
Nb de fromages prélevés	**364**	**271**	**40**	**56**	**46**	**59**	**14**	**140**	**990**
Dont fromages non fermiers	134	104	22	6	2	59	1	10	**338**
Dont fromages fermiers	230	167	18	50	44	0	13	130	**652**

Les 13 régions métropolitaines étaient concernées par ces prélèvements réalisés dans des ateliers de production ou d'affinage (agréés, dérogataires ou en remise directe).

Sur la moitié des échantillons, *L. monocytogenes* et *Salmonella spp.* ont été recherchées en n=5, l'autre moitié ayant été analysée pour la recherche de souches STEC en n=1.

FNEC
Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres

FEDERATION NATIONALE DES ELEVEURS DE CHEVRES
42, Rue de Châteaudun - 75314 PARIS CEDEX 09
Tél : 01 49 70 71 07 – **Fax :** 01 42 80 63 80
E-mail : sespinosa@fnec.fr
Site internet : www.fnec.fr
Régie par la loi de 1884 – Siret 33451753900022-APE 9411Z

Détails des résultats par contaminant et par type de fromages contaminés

3 fromages de vache contaminés en *L. monocytogenes* sur 465 échantillons

Sur les 465 fromages analysés pour *L. monocytogenes*, seuls trois fromages au lait cru de vache étaient contaminés à des niveaux inférieurs à 100 UFC/g. Aucun fromage au lait cru de brebis ou de chèvre ne s'est avéré contaminé. Le taux de contamination des fromages au lait cru, hors pâtes pressées cuites, par *L. monocytogenes* est donc estimé à 0.65 %.

Fromages contaminés : 2 pâtes molles (1 fermière et 1 non fermière) et 1 pâte pressée non cuite.

3 fromages contaminés en Salmonella sur 465 échantillons

Sur les 465 fromages analysés pour *Salmonella*, seuls trois fromages au lait cru étaient contaminés. Le taux de contamination des fromages au lait cru, hors pâtes pressées cuites, par Salmonella est donc estimé à 0,65 % également.

Fromages contaminés : 1 fromage à pâte pressée non cuite fermier au lait cru de vache par *Salmonella* Agona, 1 fromage à pâte molle non fermier au lait cru de vache par *Salmonella* Dublin, 1 fromage à pâte pressée non cuite fermier au lait cru de brebis par *Salmonella* (sérotype inconnu).

4 fromages contaminés en STEC Hautement Pathogènes sur 490 échantillons

Sur les 490 fromages analysés, seuls quatre fromages au lait cru présentaient des STEC HP de sérotype O26, O103 et O157. Le taux de contamination des fromages au lait cru, hors pâtes pressées cuites, par STEC est donc estimé à 0,8 %. Aucun des fromages au lait cru de chèvre n'a révélé de contamination dans ce plan.

Fromages contaminés : 3 des 4 échantillons provenaient de fromages fabriqués avec du lait cru de vache et un avec du lait de brebis. 3 étaient des fromages à pâte pressée non cuite et 1 échantillon du fromage à pâte persillée. 3 des 4 échantillons étaient de production fermière (non AOP).

En plus des 4 souches STEC identifiées, 9 souches AEEC (considérées non hautement pathogènes depuis l'été 2019) et 11 souches de E. coli non pathogènes ont été détectées

Les fromages contaminés par Salmonella, *L. monocytogenes* ou STEC étaient tous différents : aucun fromage ne présentait deux contaminants simultanément.

Bilan du plan de surveillance 2018 sur les fromages au lait cru

Sur les 3 bactéries surveillées, d'autres plans de surveillance avaient été mis en place depuis 2009.

Ces résultats permettent alors de conclure sur plusieurs aspects de la contamination :

- Le taux de contamination estimé des fromages au lait cru produits en France par *L. monocytogenes* apparaît légèrement inférieur en 2018 par rapport à 2016 (inférieur à 1%).
- Le taux de contamination des fromages au lait cru par *Salmonella spp*. est faible (inférieur à 1%) et stable par rapport aux résultats de 2016.
- Le taux de contamination des fromages au lait cru par des souches STEC hautement pathogènes est faible (inférieur à 1%), comme en 2009. Les échantillons du plan de surveillance de 2018, étaient principalement constitués de fromages à pâte pressée non cuite et de fromages à pâte molle.

Par ailleurs, le type d'établissement producteur (fermier ou non fermier) n'apparait pas être un facteur de risque vis-à-vis de la contamination par *L. monocytogenes*, Salmonella ou STEC.

Enfin, il a été indiqué qu'aucun plan de surveillance ne vise la filière fromagère, ni laitière dans son ensemble en 2020.