

## **Fromage au lait cru : de nouvelles pistes pour éviter les intoxications**

Partager

L'Anses a identifié de nouvelles pistes pour renforcer la prévention des toxiinfections alimentaires liées aux fromages au lait cru. Ces travaux se sont intéressés à l'ensemble de la chaîne, depuis la production du lait jusqu'à la fabrication des fromages, ainsi qu'aux pratiques de consommation, afin de repérer les mesures les plus efficaces pour réduire les risques microbiologiques, en complément des dispositifs existants.

### **Une expertise focalisée sur les bactéries les plus à risques**

De nombreuses mesures sont mises en place pour éviter la présence de bactéries pathogènes dans les fromages au lait cru. Malgré ce dispositif, des cas de [toxi-infections alimentaires](#) surviennent chaque année en France à la suite de la consommation de tels fromages. L'Anses a donc mené une expertise pour identifier quelles mesures devraient être renforcées ou pourraient être ajoutées pour mieux protéger la santé des consommateurs. Cette expertise fait suite à une [première partie](#), publiée en 2022, dans laquelle l'Agence avait identifié les dangers microbiologiques et les fromages les plus à risques. Elle avait également analysé les moyens déjà mis en œuvre par les professionnels pour éviter les risques microbiologiques.

Le second volet de l'expertise s'est concentré sur les trois bactéries à l'origine de la majorité des toxi-infections associées à la consommation de fromages au lait cru : *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* et *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines. Les fromages au lait cru les plus à risques sont ceux à pâtes molles à croûte fleurie, comme le camembert, le brie ou le crottin de chèvre ; à pâte molle et croûte lavée, comme le munster et le livarot et les fromages à pâtes pressées non cuites à affinage court, tels que le morbier, le reblochon ou le saint-nectaire.

### **Modéliser le devenir des bactéries à toutes les étapes de la fabrication à la consommation du fromage**

Afin de mesurer l'efficacité des différentes mesures possibles, l'Anses et le groupe de travail d'experts ont conçu un modèle permettant de simuler l'évolution des bactéries pathogènes depuis les élevages jusqu'aux consommateurs. Ce modèle est basé sur les résultats de la littérature scientifique et les données rendues disponibles par les filières, afin de représenter au mieux les conditions réelles de production de lait, de fabrication des fromages et des pratiques de consommation. Du fait de son intérêt pour l'ensemble des acteurs, l'Anses a décidé de mettre cet outil [à disposition des professionnels et de la communauté scientifique](#), au-delà de son utilisation pour préparer cet avis.

Il a été ainsi possible de définir les mesures qui sont les plus efficaces pour réduire le nombre de cas de toxi-infection. Le modèle permet également de tester les impacts

des différentes pratiques des consommateurs, notamment de la température de stockage.

### **De nouvelles mesures proposées dans les élevages et pour la fabrication des fromages**

Dans les élevages, la mesure complémentaire la plus efficace consiste à **rendre les troupeaux bovins indemnes** de bactéries identifiées comme particulièrement à risque pour l'être humain lors de la première partie de l'expertise menée en 2022. Il s'agit notamment de *Salmonella Dublin* et des *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines, plus précisément celles du sérogroupe O26 appartenant au groupe I (STEC O26 groupe I).

La détection des animaux porteurs permettrait de **les isoler et d'éviter leur introduction dans des élevages indemnes**. Cette approche est déjà mise en œuvre dans plusieurs pays européens pour *Salmonella Dublin*. La faisabilité, le coût et la bonne prise en compte des nouvelles mesures proposées devra être testée sur le terrain avant leur généralisation.

À l'étape de fabrication du fromage, les scientifiques soulignent l'importance **d'une acidification rapide du lait**, qui ralentit la multiplication des bactéries. « *L'acidification est une étape clé : si elle est trop lente ou insuffisante, cela peut laisser le temps aux bactéries pathogènes de se multiplier, notamment au début de la fabrication* », explique Laurent Guillier, qui a co-coordonné l'expertise. L'expertise recommande que cette acidification soit systématiquement vérifiée et lorsque nécessaire, renforcée par l'utilisation de ferments lactiques adaptés, afin d'obtenir une baisse de pH suffisamment rapide et robuste. L'expertise montre que les auto-contrôles réalisés par les professionnels constituent un outil efficace pour détecter précocement les contaminations et permettre la mise en œuvre rapide de mesures correctives, contribuant ainsi à réduire le risque de transmission aux consommateurs.

L'Anses recommande que les filières de production puissent, après leur confrontation au terrain, inscrire ces mesures dans les [Guides de bonnes pratiques d'hygiène à destination de l'ensemble des professionnels](#). En effet, atteindre une diminution des fréquences, voire une élimination des épisodes de toxi-infections alimentaires passe par la mobilisation de tous sur les pratiques identifiées comme efficaces.

### **Des bonnes pratiques de consommation à maintenir**

Enfin, même si la maîtrise du risque repose en premier lieu sur des mesures mises en œuvre par les professionnels, **plusieurs recommandations concernent directement les consommateurs**. Ainsi, les populations les plus à risques – **jeunes enfants, femmes enceintes, personnes âgées de plus de 65 ans, personnes immunodéprimées** – **devraient éviter de manger des fromages au lait cru**, à l'exception des fromages à pâte pressée cuite, comme le gruyère ou le comté. Les fromages au lait cru ne

présentent pas de risque pour la santé s'ils sont cuits, comme dans une recette au four. Il est également important de **conserver les fromages à une température ne dépassant pas 4°C**.

Ainsi, la réduction du risque de toxi-infections alimentaires associées aux fromages au lait cru repose sur une application combinée et minutieuse de mesures mises en œuvre tout au long de la chaîne de production et complétées par des pratiques vigilantes de consommation.