

Plan de surveillance 2022 de la DGAL relatif à Listeria, Salmonelles, et STEC sur les fromages au lait cru

Le Ministère de l'Agriculture vient de lancer un plan de surveillance vis-à-vis des germes Listeria, Salmonelles et STEC sur les fromages au lait cru, qui sera mis en œuvre sur le terrain par les DDPP tout au long de l'année 2022.

En quoi consiste ce plan de surveillance ?

L'administration va tester **de façon aléatoire** des échantillons de fromages au lait cru pour essayer de faire un état de la situation générale de la filière vis-à-vis des germes cités ci-dessus. Les plans de surveillance sont des actions réalisées couramment par l'administration. D'ailleurs, un plan exactement similaire avait été fait en 2018 : les résultats de cette année pourront être comparés à ceux d'il y a 4 ans.

Dans le détail :

- 1000 échantillons seront prélevés sur des fromages au lait cru (hors pâtes pressées cuites), dont **60% de fromages fermiers**.
- La moitié des prélèvements concerneront la recherche de *L. monocytogenes* + *Salmonella spp.* L'autre moitié concernera la recherche de STEC (E.coli pathogènes).
- Ces prélèvements seront répartis proportionnellement aux volumes de production dans les 13 régions métropolitaines.

Plus précisément, pour les **600 prélèvements fermiers** prévus, la répartition sera la suivante :

Région	Vache			Brebis		Chèvre	Nb. Total Echant.
	Pâte molle	Pâte persillée	PPNC*	Pâte molle	PPNC*		
Auvergne-Rhône-Alpes	24	10	116	-	-	20	170
Bourgogne Franche-Comté	24	-	26	-	-	10	60
Bretagne	-	-	14	-	-	-	14
Centre - Val de Loire	-	-	-	-	-	26	26
Corse	-	-	-	-	14	18	32
Grand-Est	20	-	4	-	-	-	24
Hauts de France	20	-	6	-	-	-	26
Ile de France	4	-	-	-	-	-	4
Normandie	30	-	-	-	-	-	30
Nouvelle - Aquitaine	6	-	22	8	34	12	82
Occitanie	4	-	18	26	-	22	70
Pays de la Loire	6	-	8	-	-	6	20
PACA	12	-	-	4	10	16	42
TOTAL	150	10	214	38	58	130	600

* PPNC = Pâte pressée non cuite

→ Pour plus d'informations, vous trouverez l'instruction technique de la DGAL au lien suivant : <https://info.agriculture.gouv.fr/qedei/site/bo-agri/instruction-2022-29>

LA LETTRE

20 janvier 2022 N° 23



Lettre d'information à l'attention des membres et partenaires de l'ANPLF

Les prélèvements seront réalisés par les inspecteurs DDPP. La DGAL (Direction Générale de l'Alimentation au Ministère de l'Agriculture) leur recommande de réaliser ces prélèvements « sur des lots encore totalement détenus par l'établissement producteur et qui pourront être mis sur le marché après 8 à 10 jours de blocage si les résultats sont satisfaisants. ». De plus, elle recommande aux producteurs, « de ne pas mettre sur le marché les lots de fromages dont sont issus les prélèvements, dans l'attente des résultats, ceci afin d'éviter de devoir mettre en œuvre des mesures de retrait-rappel en cas de résultat défavorable. ». Enfin, la note de la DGAL ajoute qu' « il sera également indiqué au producteur de bloquer, dans la mesure du possible, les lots précédant et suivant le lot prélevé (lot N-1 et lot N+1) afin de pouvoir réaliser facilement des analyses éventuelles sur ces lots encadrants. »

Même si ces recommandations paraissent raisonnables, il nous semble, côté ANPLF, qu'il ne sera pas nécessairement possible à tous les producteurs de les mettre en place. Nous insistons donc sur le fait qu'il s'agit de recommandations, pas d'obligations. Les producteurs concernés devront juger des mesures les plus à même de limiter l'impact du plan sur leur activité, en fonction des résultats possibles.

Pour information, le plan précédent (2018), où la production fermière était déjà particulièrement ciblée, s'était soldé par :

- 3 détections de *Listeria monocytogenes* (sur 465 échantillons), dont **1 sur fromage fermier** ;
- 3 détections de *Salmonella* (sur 465 échantillons) dont **1 sur fromage fermier** ;
- 4 détections de STEC (sur 490 échantillons) dont **3 sur fromages fermiers**.

Producteurs fermiers, si vous vous retrouvez concernés par des résultats non conformes dans le cadre de ce plan 2022, ne restez pas seuls : contactez votre technicien ou votre structure le plus rapidement possible.

L'ANPLF sera aussi là en appui, notamment technique, mais aussi financier : nous participerons au coût des analyses d'investigation en cas d'alerte chez nos adhérents.

A propos de l'ANPLF : nous sommes une des voix des producteurs laitiers fermiers français. Au travers de 20 structures locales basées dans les différentes régions françaises, ce sont environ 1000 producteurs transformateurs à la ferme de lait de vache, de chèvre et de brebis, qui adhèrent directement à l'ANPLF. Notre association est indépendante et met les producteurs et leurs structures en réseau, à l'échelle nationale et européenne, pour mieux défendre leurs intérêts individuels et collectifs.

Contact :

anplf.info@gmail.com

www.anplf.com