



ARVD  
Hauts de France



Association des Vendeurs Directs  
de Produits Laitiers de Haute-Normandie

## TOLERANCE LISTERIA POUR LE BEURRE FERMIER AU LAIT CRU DE VACHE

**Le beurre fermier au lait cru de vache vient d'obtenir une tolérance vis-à-vis du critère microbiologique *Listeria monocytogenes* : désormais, le seuil qui s'applique n'est plus de « 0 listeria dans 25g », mais de « 100 germes/g ».**

Cette adaptation a été obtenue grâce à une collaboration exemplaire entre le centre technique Actalia et les deux organisations professionnelles les plus impliquées sur le beurre, l'ARVD Nord Pas de Calais et l'AVDPL Haute Normandie, toutes deux membres de l'ANPLF.

Sur la base des résultats de cette étude technique et de l'expertise de ses organisations de terrain, l'ANPLF a pu négocier avec la DGAL (Ministère de l'Agriculture), sous validation d'Actalia, des conditions d'applications simples et pratiques accessibles au plus grand nombre de producteurs. Vous trouverez les détails de ces conditions d'application ci-dessous.

### • Quels sont les beurres concernés ?

La tolérance s'applique aux beurres au lait cru de vache respectant les étapes de fabrication et les paramètres physico-chimiques suivants, eu égard aux conditions de tests de croissance réalisés (Réf. : rapport Actalia Ferlis-Rea du 19/05/16 (SIVAL NL 2012-0678)) :

Ensemencement de la crème crue	Crème bovine fermière Ensemencement avec un ferment commercial mésophile
Report crèmeensemencée avant mise au froid	durée : minimum 24 heures et maximum 4 jours, alternance entre maturation froide et maturation à température ambiante
Maturation	
Remise en température	jusqu'à la température recherchée pour le barattage
Barattage	effectué jusqu'au stade « grains », de taille blé - riz
Lavage	au minimum 2 lavages : la quantité d'eau doit être au moins égale à la quantité de crème utilisée, et la température de l'eau ne doit pas dépasser celle de la crème mise en œuvre
Salage (facultatif)	
Malaxage	
Emballage	Beurre emballé en papier sulfurisé
Mise sur le marché	Durée de conservation inférieure ou égale à 22j, à une température ne dépassant pas 8°C

**De plus, les paramètres physico-chimiques du beurre en fin de process doivent être :**

pH < 4,7 ; Teneur en eau < 16% ; Durée de conservation : ≤ à 22 jours, à une température ≤ 8°C

En cas de présence de *Listeria monocytogenes* dans un beurre, avec un dénombrement inférieur à 100UFC/g sur 5 échantillons, il est important de confirmer si ce beurre peut ou non prétendre à la « tolérance Listeria », en vérifiant les paramètres cités précédemment : schéma de fabrication sur la base du Plan de Maitrise Sanitaire, paramètres physico-chimiques sur la base d'analyses ou, en première intention, de mesures simples (ex : utilisation de papier pH).

Note ANPLF / ARVD / AVDPL HN du 23 septembre 2018 sur la base du rapport Actalia Ferlis-Réa  
Pour toute information, contacter : [anplf.info@gmail.com](mailto:anplf.info@gmail.com)

La « tolérance *Listeria* » permettra aux producteurs de ne pas effectuer systématiquement de retrait/rappel en cas de présence à moins de 100 *Listeria monocytogenes* par gramme dans du beurre cru au lait de vache au moment de sa mise sur le marché, si il répond aux caractéristiques définies ci-dessus. Néanmoins, dans ce cas, il conviendra de rechercher l'origine de la contamination et de mettre en œuvre des mesures correctives, avec l'appui d'un conseiller technique. Selon les cas, ces actions pourront concerner également les autres productions commercialisées de l'atelier concerné (lait cru, crème crue,...).

### • **Comment cette tolérance a-t-elle été obtenue ?**

Le seuil fixé par la réglementation pour le germe *Listeria monocytogenes* est « absence dans 25 g » pour les produits laitiers à leur mise sur le marché. Néanmoins, une tolérance à 100 germes/g est prévue dans le cas de produits ayant fait l'objet d'une étude scientifique spécifique prouvant que la limite de 100 *L. monocytogenes*/g n'est jamais dépassée tout au long de leur durée de vie (règlement européen 2073/2005 ; annexe 1 ; chapitre 1 ; (7)).

En 2010, plusieurs organisations professionnelles fermières se sont engagées ensemble dans la réalisation de trois études scientifiques visant à vérifier la possibilité de demander cette tolérance « 100 listeria » pour trois produits laitiers fermiers :

- **Les fromages au lait cru de chèvre à technologie lactique**, à l'initiative du Pole d'Expérimentation et de Progrès (PEP) caprin Rhône Alpes, l'Institut de l'Élevage et la Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres (FNEC)
- **Les fromages au lait cru de brebis de technologie pâte pressée non cuite**, à l'initiative de l'interprofession du lait de brebis des Pyrénées Atlantiques
- **Les beurres fermiers au lait cru de vache**, à l'initiative de l'Association des Vendeurs Directs de Produits laitiers de Haute-Normandie (AVDPL HN) et de l'Association Régionale des Vendeurs Directs de produits laitiers du Nord Pas de Calais (ARVD).

Ces trois études ont été réalisées avec Actalia, l'Institut technique du lait et des produits laitiers, qui a apporté le support scientifique, méthodologique et administratif. Elles ont reçu un soutien financier à hauteur de 80% de la part des pouvoirs publics via FranceAgriMer. Pour le volet « beurre », l'ARVD et l'AVDPL HN ont fourni 20% d'autofinancement.

Conformément aux possibilités d'étude listées dans l'annexe II du règlement CE2073/2005, les études ont consisté à :

- **Décrire les étapes de fabrication des produits et la variabilité existante sur le terrain dans leurs procédés de fabrication**, afin de définir un champ d'étude conforme aux pratiques des producteurs ;
- **Recueillir et traiter des données terrain permettant de prédire le comportement de *L. monocytogenes*** dans les produits concernés (caractéristiques physico-chimiques des produits, historiques de résultats d'autocontrôles dans les filières, ...) ;
- **Réaliser des challenge-tests en halle technologique expérimentale** (inoculation de *Listeria monocytogenes* dans les produits et observation de leur comportement) **ou des études de vieillissement** (suivi de produits naturellement contaminés) pour vérifier et préciser les données de terrain, tout en prenant en compte la variabilité existant au niveau des procédés et des produits.

**Pour le beurre fermier au lait cru de vache fabriqué en baratte**, le protocole d'étude s'est appuyé sur 40 enquêtes reflétant toute la diversité des pratiques en Haute-Normandie et Nord Pas de Calais, que ce soit la saison, la taille des troupeaux, les volumes transformés, les pratiques de traite (robot de traite ou machine à traire classique), l'ajout ou non de ferments en début de procédé. Les données de ces enquêtes ont permis de définir un diagramme de fabrication « médian » du **beurre au lait cruensemencé**, utilisé pour la réalisation de challenge-tests (en halle expérimentale). **L'ensemble des résultats obtenus ont démontré l'absence de croissance de *Listeria monocytogenes* dans ce type de beurre conservé jusqu'à 24 jours qu'il soit salé ou non. D'où l'accord de l'administration pour appliquer désormais la « tolérance 100 germes/gr de *Listeria monocytogenes* ».**