

13 mai 2015 -15:24

Fromage de Herve : ni la production artisanale et la qualité de ses produits, ni la production à base de lait cru ne sont remises en cause

La bactérie *Listeria monocytogenes* représente un danger réel pour la santé publique. L'EFSA (l'Autorité européenne de sécurité alimentaire) fait état dans son dernier rapport de 2015 d'une évolution significative des infections causées par *Listeria* durant la période 2009 à 2013. 1763 cas de listériose ont été recensés sur l'ensemble des Etats membres en 2013, et 191 personnes en sont malheureusement décédées. La France, pays du fromage, présentant le plus haut taux de mortalité.

Les sources d'infections alimentaires sont diverses et les fromages à base de lait cru en représentent une des plus importantes.

La listéria ne représente nullement un élément nécessaire à la fabrication de ce type de fromage. La bactérie est pathogène et dangereuse pour la santé publique.

Les normes en matière de *Listeria* dans le fromage à base de lait cru sont définies à l'échelle européenne (Règlement 2073/2005) : dans ce type de denrée alimentaire et au stade de la fabrication (à la sortie des ateliers de production), l'absence de *Listéria* doit être totale (absence complète dans un échantillon de 25gr) lorsque ces produits sont destinés à être commercialisés par d'autres opérateurs.

C'est au producteur à garantir le respect de ce critère. L'Agence alimentaire veille à ce que cela soit réalisé de manière à permettre l'achat de denrées alimentaires sûres par le consommateur.

Les analyses et contre analyses effectuées chez le producteur incriminé ont démontré la présence de *Listeria*, les produits concernés sont donc non conformes à la législation européenne. Dès lors, l'Agence alimentaire a pris la décision de placer sous saisie conservatoire les fromages issus de la production de l'intéressé.

Une concertation a eu lieu avec le fabricant afin de définir la suite à donner à ses produits. Il est de sa responsabilité de producteur d'apporter la garantie que les lots issus de sa production ne représentent pas de risques pour le consommateur. Un accompagnement peut d'ailleurs être apporté à cet exploitant via divers organismes régionaux expérimentés sur simple sollicitation.

L'Agence reconnaît les réalités de terrain où des méthodes de production différentes existent. Il est

cependant certain que, quel que soit le type de production, en ce compris la fabrication artisanale, le produit final doit toujours être une denrée sûre et conforme à la législation européenne.

Willy Borsus, Ministre des Classes moyennes, des Indépendants, des PME et de l'Agriculture: « *Ni moi, ni l'agence ne remettons en cause la production artisanale et la qualité de ses produits, ni la production à base de lait cru. Les contrôles démontrent que les problèmes de ce type sont peu nombreux. Non seulement l'artisanat belge, mais les producteurs en général, travaillent au quotidien de manière sûre, au plus grand bénéfice des consommateurs. Productions artisanales de qualité et normes sanitaires européennes ne sont pas incompatibles. Dans la mesure de ce qu'autorise la législation européenne, je reste évidemment attentif aux intérêts liés au maintien des productions issues des circuits courts et de l'artisanat.* »

Service de presse de Willy Borsus, ministre des Classes moyennes, des Indépendants, des PME, de l'Agriculture, et de l'Intégration sociale
Avenue de la Toison d'Or 87 Bte 1
1060 Bruxelles
Belgique
<http://www.borsus.belgium.be>