



La sécurité sanitaire, un maillon indispensable à la chaîne laitière

Interview de Choreh FARROKH, Chef du service sécurité sanitaire au Cniel

Pourquoi la sécurité sanitaire est-elle un enjeu ?

C'est un enjeu majeur tout simplement parce que le lait est un produit vivant qui contient des microorganismes (bactéries, levures, moisissures...). Maîtriser la microbiologie du lait, c'est l'une des toutes premières préoccupations de l'industrie laitière. Et ceci pour deux raisons : la première raison c'est que le lait et les produits laitiers destinés à la consommation humaine doivent être impérativement sains et indemnes de germes néfastes ou pathogènes. La deuxième raison est une raison technologique : le lait destiné à la transformation ne se travaille pas efficacement s'il ne présente pas des qualités physiques, organoleptiques et bactériologiques optimales ! Par exemple, la présence de butyriques -bactéries non pathogènes, présentes naturellement dans la terre, peut contaminer le lait lors de la traite et compromettre toute une fabrication fromagère ! Et il ne faut pas oublier que la filière laitière française est connue mondialement pour ses fromages au lait cru. Or on sait que la maîtrise du vivant est essentielle pour ce type de produit !

Le Cniel joue un rôle important dans la sécurité sanitaire du lait et des produits laitiers. Comment cela se passe-t-il ?

Le moindre problème sanitaire sur un produit laitier aurait un impact négatif sur toute la filière : c'est donc l'affaire de tous. A chaque étape, de la ferme à l'usine, de nombreux contrôles sont effectués. Le rôle du CNIEL est d'apporter à tous les laitiers un appui scientifique et technique. Les experts du CNIEL effectuent une veille scientifique permanente et pointue de façon à mieux connaître et anticiper les risques de contamination. Toute cette expertise est bien entendu diffusée aux professionnels. Et si l'information manque, le Cniel peut engager des travaux de recherche. Voici un exemple concret et récent : le CNIEL a engagé deux programmes de recherche consacrés aux STEC (Escherichia Coli pathogène) de façon à identifier les sources de contamination, comprendre leur croissance dans les fromages et mieux connaître les mécanismes de pathogénicité.

Par le passé, la filière laitière a dû faire face à plusieurs crises sanitaires. Quelles sont les actions de fond qui sont mises en place ?

Le Cniel a défini 4 axes de travail sur lesquels les experts se focalisent.

Le premier enjeu est la maîtrise du risque biologique. On vient de l'évoquer : il s'agit d'éviter que les microorganismes pouvant contaminer le lait n'altèrent les qualités



physico-chimiques et bactériologiques du lait. Cette maîtrise du risque passe par une connaissance pointue de tous ces microorganismes. Le Cniel collabore avec les instituts de recherche publics (INRA, CNRS, écoles vétérinaires) et les centres techniques (IDELE, Actalia Produits Laitiers) pour mettre en place des programmes de recherche.

Autre enjeu : les contaminants chimiques. Les contaminants chimiques sont des substances indésirables qui peuvent provenir d'une pollution environnementale ou d'un processus de transformation mal maîtrisé. Par exemple, le rinçage incomplet d'une machine peut entraîner des traces de produits biocides dans l'installation. Là encore, le Cniel met en place une veille active et diffuse ses connaissances aux entreprises de façon à ce qu'elles puissent mettre en place des actions préventives.

La santé animale est aussi une thématique essentielle pour la filière laitière. Certaines maladies bovines peuvent impacter la qualité du lait ou son ramassage. Le Cniel joue là encore un rôle important de diffusion de connaissances et de recommandations auprès des transformateurs et les éleveurs : que faire en cas d'alerte à la ferme ? Quelle est la conduite à tenir dans le cas d'un produit contaminé ?

Enfin nos travaux se concentrent aussi sur un outil très performant pour l'appréciation du risque. Cet outil porte le nom barbare d'AQR (Appréciation Quantitative des risques). Cette méthodologie, utilisée dans différentes activités (hôpital, assurance, etc.), est aujourd'hui reconnue par les instances nationales, européennes et internationales comme outil d'appréciation des risques microbiologiques. L'AQR vient en réponse à toutes les questions d'ordre sanitaire que peuvent se poser les entreprises : Quel est le niveau de contamination de mes produits en micro-organismes pathogènes ? Si je modifie ma recette (température, acidité...), ce niveau diminue-t-il ? Quelle date limite de consommation fixer pour garantir la salubrité de mon produit ? Mon plan d'échantillonnage est-il efficace... La filière laitière est d'ailleurs la filière agro-alimentaire la plus avancée sur le sujet. Les équipes du Cniel et d'Actalia Produits Laitiers y travaillent depuis 2003.

En cas d'alertes, quelles sont les dispositions prises par le Cniel pour gérer la crise ?

A chaque fois qu'un événement peut impacter la qualité sanitaire du lait et des produits laitiers ou nuire à son image, une cellule de crise interprofessionnelle peut se mobiliser, pour défendre au mieux la filière et répondre aux accusations souvent non fondées. Ce sont les travaux de veille, d'études et de recherche développés pendant les périodes calmes qui permettent d'identifier et aussi de prévenir les sujets sensibles, de mieux analyser la situation en cas d'alertes ou de crises et de les gérer de façon optimale.