

Maisons-Alfort, le 5 août 2004

Note

Par courrier reçu le 13 avril 2004, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie par la Direction générale de l'alimentation (DGAI) le 7 avril 2004 d'une demande d'appui scientifique et technique concernant une étude de l'évolution de *Listeria monocytogenes* dans les fromages AOC Cantal et Salers.

Je vous prie de trouver ci-joint les conclusions de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur cette demande d'appui scientifique et technique.

Contexte

L'étude objet de la demande d'appui scientifique et technique a été menée en 2002 par le CIF (Comité interprofessionnel des fromages produits dans le département du Cantal et dans l'aire géographique d'appellation d'origine « Cantal »).

Présentation de l'étude réalisée

Objectif de l'étude

L'étude présentée a pour objectif d'évaluer les capacités de développement de *L. monocytogenes* dans les fromages de la filière « Cantal et Salers », au cours de leur affinage.

Éléments présentés dans l'étude

Pour répondre à cet objectif, le comportement de *L. monocytogenes* a été étudié au cours de la fabrication et de l'affinage de ces fromages au lait cru. Différents types d'essais ont été réalisés :

- par contamination artificielle du lait destiné à la fabrication des fromages,
- par contamination artificielle de la surface des fromages,
- par l'étude directe de fromages naturellement contaminés.

Au total, six essais de fabrication expérimentale ont été réalisés avec du lait artificiellement contaminé (à des concentrations de 1-10 UFC¹.mL⁻¹ et 1-10 UFC.25mL⁻¹). La souche C2, de sérotype 1/2a a été utilisée pour ces essais. De plus, deux lots de fromages ont subi une contamination de surface. Enfin, sept lots de fromages naturellement contaminés ont été étudiés.

L'évolution de la croissance de *L. monocytogenes* a été suivie pendant les différentes étapes de fabrication et durant plusieurs mois d'affinage de ces fromages.

Conclusions de l'étude

Cette étude conclut pour l'ensemble des essais réalisés à la diminution, voire à la disparition de *L. monocytogenes* au cours de l'affinage des fromages. Dans le cas de fromages de faible contamination initiale, *L. monocytogenes* disparaît complètement dans la pâte après quatre mois d'affinage. Les conclusions de l'étude indiquent que la contamination de ce micro-organisme dans la croûte diminue également, après 3 à 5 mois d'affinage. Par ailleurs, il est précisé que les conditions physico-chimiques constituent un facteur explicatif de ce phénomène.

¹ Unité formant colonie

Discussion des résultats de l'étude

Analyse des résultats

Le seuil de détection de la méthode de dénombrement (10 UFC/g) est supérieur au niveau de contamination des fromages pour certains essais. Ainsi, la méthode analytique n'est pas suffisamment sensible pour conclure avec certitude sur l'évolution de la croissance du germe dans cette étude.

Dans le tableau 3, les résultats des analyses indiquent, pour certains essais, la mise en évidence d'une contamination qui apparaît et disparaît spontanément au cours de l'affinage de certains fromages. L'interprétation de ces résultats est difficile. De fait, ces résultats auraient pu être améliorés par une stratégie d'échantillonnage plus appropriée.

Des imprécisions figurent quant aux résultats présentés dans le tableau 6 : pour chaque lot, les résultats d'analyse de la pâte auraient mérité d'être détaillés, notamment en précisant le nombre d'échantillons dépassant la valeur de 100 UFC/g.

Par ailleurs, dans les tableaux 3, 4 et 6 de l'étude, une imprécision existe au niveau du terme « nd », dont on ne sait pas s'il s'agit de l'absence de données, de données manquantes, ou de données non significatives.

Propositions

Certains résultats de ces analyses auraient gagnés à être complétés par les informations suivantes :

- S'agissant des conditions environnementales, il serait pertinent que des enregistrements relatifs aux conditions de fabrication et d'affinage soient joints aux conclusions (suivi des températures des locaux au cours du temps).
- S'agissant des conditions expérimentales de fabrication, l'effet des différents facteurs physico-chimiques ayant une influence notable sur la croissance de *L. monocytogenes*, il aurait été judicieux de fournir les enregistrements concernant le suivi du pH et de la teneur en NaCl des fromages au cours de la production et de l'affinage. De plus, ces données auraient permis de valider les conditions de fabrication par rapport au référentiel de fabrication de ces denrées alimentaires. A cet égard, il aurait été pertinent de joindre au dossier le guide de bonnes pratiques d'hygiène concernant le « Salers » (2002) afin de valider les conditions opératoires mises en œuvre dans cette étude. Par ailleurs et pour une meilleure lisibilité des résultats expérimentaux, il aurait également été apprécié de réaliser au cours de challenge-tests des dénombrements de manière plus fréquente.

Conclusions

L'hétérogénéité des données présentées dans ce document ainsi que l'absence d'enregistrements relatifs aux essais ne permettent pas de conclure, de façon définitive, quant à l'effet de l'affinage des fromages Cantal et Salers, dans les conditions présentées, sur la population de *L. monocytogenes*.

Par ailleurs, les résultats présentés dans cette étude ne soulèvent pas la problématique de l'utilisation spécifique de la gerle dans le procédé de fabrication des fromages Salers, et ne permettent donc pas de répondre à la question du risque sanitaire lié au mode de préparation spécifique de ces fromages.

Cette question apparaît d'autant plus justifiée que des cas d'intoxications alimentaires à *Staphylococcus coagulase positive*, suite à une consommation de fromage Salers, ont été recensés en mai 2004.

Ainsi, en l'absence de données scientifiques concernant cet aspect (données de contamination en production des laits et fromages concernés eu égard à l'utilisation de la gerle), l'Afssa ne peut se prononcer sur un risque sanitaire éventuel lié aux fromages Salers.

Le Directeur général de l'Agence française de
sécurité sanitaire des aliments

Martin HIRSCH

Copie : Monsieur Guillaume CERUTTI – Directeur général de la concurrence, de la
consommation et de la répression des fraudes
Monsieur William DAB – Directeur général de la santé