



*Avis sur la compatibilité des techniques de microfiltration  
avec la production de fromages au lait cru*

Avis adopté le 25 juin 2002 à l'unanimité moins une abstention.

<b>1. PRÉAMBULE.....</b>	<b>3</b>
<b>2. ORIGINES ET ANALYSE DE LA SITUATION ACTUELLE.....</b>	<b>3</b>
2.1. LES CONTRAINTES DES PRODUCTIONS FROMAGÈRES AU LAIT CRU.....	3
2.1.1. <i>L'impossibilité de recourir à un traitement thermique d'assainissement du lait.....</i>	3
2.1.2. <i>Concilier deux attentes consoméristes : le goût et la garantie sanitaire.....</i>	4
2.1.3. <i>La grande diversité des modes de production.....</i>	5
2.1.4. <i>Une production emblématique française .....</i>	5
2.2. UNE SOLUTION ENVISAGÉE PAR CERTAINS PROFESSIONNELS POUR SÉCURISER LA FILIÈRE : LA MICROFILTRATION.....	6
2.2.1. <i>La technique de microfiltration .....</i>	6
2.2.2. <i>Les fromages concernés .....</i>	6
2.2.3. <i>Les problèmes rencontrés .....</i>	7
2.2.3.1. Avec la définition du lait cru.....	7
2.2.3.1.1. Au regard des textes réglementaires .....	7
2.2.3.1.2. Au regard de la perception par les consommateurs.....	8
2.2.3.2. Avec les mentions d'étiquetage des produits .....	8
2.2.3.2.1. Au regard de la loyauté vis-à-vis des produits au lait cru non microfiltré.....	8
2.2.3.2.2. Au regard de la compréhension de l'information par les consommateurs .....	9
2.2.3.3. Avec les positions françaises soutenues sur la scène internationale.....	9
2.2.3.4. Avec les AOC.....	10
<b>3. LES ÉVOLUTIONS À ENVISAGER.....</b>	<b>10</b>
3.1. LES OBJECTIFS À ATTEINDRE .....	10
3.1.1. <i>Défendre au niveau communautaire et international une définition restrictive du lait cru et des fromages au lait cru .....</i>	10
3.1.2. <i>Adapter les mentions d'étiquetage.....</i>	11
3.1.3. <i>Trouver d'autres voies de sécurisation de la filière « lait cru » .....</i>	11
3.1.4. <i>Concevoir la microfiltration comme une technique d'intérêt pour répondre à certaines attentes des consommateurs .....</i>	12
3.2. LES MOYENS POUR Y PARVENIR.....	12
3.2.1. <i>Prévoir une période transitoire .....</i>	13
3.2.2. <i>Définir une mention d'étiquetage spécifique pour cette période transitoire .....</i>	13
3.2.3. <i>Anticiper la publication du décret fromage révisé .....</i>	13
3.2.4. <i>Se conformer aux obligations induites par l'appellation d'origine .....</i>	13
3.2.5. <i>Sanctionner les tromperies .....</i>	14
<b>4. LES RECOMMANDATIONS DU CNA.....</b>	<b>14</b>
<b>5. PARTICIPANTS À LA RÉFLEXION PRÉALABLE À L'AVIS DU CONSEIL.....</b>	<b>16</b>

# 1. Préambule

Au début du mois d'avril, les pouvoirs publics ont fait connaître leur intention de prendre un décret visant à mieux définir les fromages. Le ministre chargé de l'agriculture a alors souhaité que, dès le 11 avril, soient examinées par le Conseil national de l'alimentation les conditions selon lesquelles les mentions d'étiquetage « au lait cru » et « au lait microfiltré » peuvent être apposées sur les produits en fonction des traitements qu'ils subissent. A cette occasion, les représentants de la communauté scientifique, des producteurs artisanaux et de l'industrie, des instituts techniques et des pouvoirs publics ont présenté aux membres du Conseil les usages en vigueur. Il a été décidé de constituer un groupe de travail afin de préparer un projet d'avis en vue de la séance plénière du 25 juin.

## 2. Origines et analyse de la situation actuelle

Les fromages au lait cru représentent une part significative des fromages français, environ un fromage affiné sur six fromages produits en France est au lait cru. Les fromages au lait cru représentent aujourd'hui une production d'environ 218.000 tonnes (202.000 tonnes fabriquées en laiterie et 16.000 tonnes à la ferme) soit à peu près 20% du tonnage des fromages affinés. Pour l'année 2000, sur un total de 186.770 tonnes de production fromagère AOC, 134.772 tonnes étaient des fromages au lait cru.

Trois raisons principales expliquent l'importance du poids économique de ces fabrications :

- ◆ La valorisation de ces fromages est souvent supérieure à celle du secteur fromage dans son ensemble, même s'il y a une forte disparité. C'est le révélateur d'un attachement des consommateurs dits « connaisseurs » à une qualité organoleptique, une authenticité, un lien au terroir qui justifient la différence de prix.
- ◆ La notoriété de cette partie de la production fromagère française est importante, notamment à l'étranger.
- ◆ Dans des régions souvent difficiles, ils constituent un élément non négligeable du revenu des producteurs, du maintien, voire du développement, de productions à haute valeur ajoutée et jouent un rôle important en matière de développement rural et d'aménagement du territoire.

Cette situation apparemment très favorable doit toutefois être nuancée, d'une part parce que les volumes exportés se limitent à quelques milliers de tonnes et d'autre part parce que la fabrication des fromages au lait cru est assortie de plusieurs contraintes.

### 2.1. Les contraintes des productions fromagères au lait cru

#### 2.1.1. L'impossibilité de recourir à un traitement thermique d'assainissement du lait

Parmi les fromages au lait cru, on distingue plusieurs types de fromages :

- ◆ Les pâtes pressées cuites qui, si elles mettent en œuvre du lait cru, subissent un chauffage du caillé à 50° C (Comté, Emmental, Beaufort). Du fait du chauffage du caillé et d'une faible activité de l'eau (Aw), ces produits sont peu sensibles au développement des bactéries. Il existe aussi des pâtes pressées non cuites (Reblochon, Laguiole).
- ◆ Les pâtes persillées qui ne subissent pas de chauffage du caillé mais qui, en raison d'une acidification naturelle, sont peu sensibles au développement des bactéries (Bleu de Gex, Roquefort).
- ◆ Les pâtes molles qui ne subissent pas de phase de chauffage du caillé sont sensibles au développement des bactéries. On distingue les pâtes molles à croûte fleurie (Brie, Camembert, Coulommiers) des pâtes molles à croûte lavée (Munster, Mont d'Or).

D'un point de vue théorique, la maîtrise des développements microbiens dans les fromages peut être assurée par plusieurs éléments du processus de production : l'existence d'un traitement thermique du lait ou du caillé, le caillage lactique qui conduit à un abaissement précoce et prolongé du pH, la dessiccation qui résulte d'un affinage long, la compétition entre les bactéries inoffensives qui interviennent dans l'affinage et les germes pathogènes résultant de contaminations. Toutefois, les différentes catégories décrites ci-dessus ne bénéficient pas nécessairement toutes des effets conjugués de ces éléments de process. C'est notamment le cas des pâtes molles au lait cru pour lesquelles on convient d'une sensibilité microbiologique particulière.

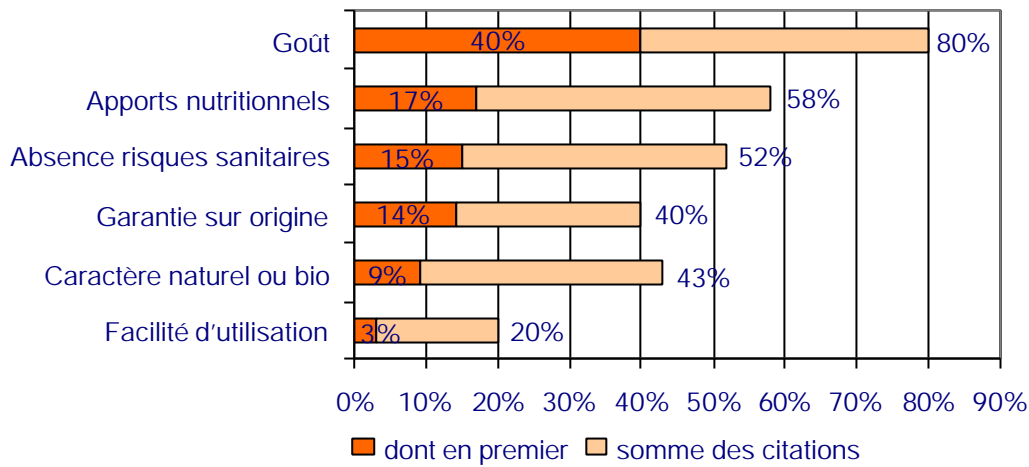
Dès lors, depuis 20 ans, de l'amont à l'aval, la filière œuvre pour sécuriser les fromages sensibles au lait cru. Des efforts très importants ont été réalisés par les producteurs de lait pour réduire la présence de flore pathogène dans le lait cru en particulier via l'alimentation et la conduite des troupeaux. Dans le même temps, les industriels ont mis en place des techniques et moyens de plus en plus sophistiqués pour prévenir le développement des bactéries (chaîne du froid, collectes séparées des laits et mise à l'écart des laits contaminés, collecte quotidienne si nécessaire, circuit spécifique aux laits «propres », développement des analyses pour détecter les lots contaminés, méthode HACCP, etc.).

Les exigences draconiennes de la réglementation communautaire et française en matière sanitaire (absence de *Listeria* dans 25 grammes) et les conséquences dramatiques des crises *Listéria* de 1999 ont notamment conduit les industriels à sécuriser au maximum leurs approvisionnements en lait cru matière première et leur process tout en essayant de limiter les coûts économiques de ces mesures.

### **2.1.2. Concilier deux attentes consommateurs : le goût et la garantie sanitaire**

De manière générale, les Français se disent attachés à deux dimensions particulières de l'alimentation : le goût et la sécurité.

« Quels sont les deux critères de qualité des aliments les plus importants ? »



Source : Enquête CREDOC – INC, février 2001

Pour ces produits, une enquête réalisée par le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL) montre que si, pour 80% des personnes interrogées, les avantages perçus des fromages au lait cru sont essentiellement organoleptiques, l'inconvénient majeur reste le risque sanitaire qu'il présente pour un tiers des personnes interrogées.

### 2.1.3. La grande diversité des modes de production

En France, la mise en œuvre de lait cru dans les fabrications fromagères héritée d'un savoir-faire traditionnel recouvre toute sorte de réalités : elle concerne tout à la fois les fromages au lait cru de chèvre, de vache ou de brebis ; elle est le fait d'industriels, d'artisans ou de producteurs fermiers.

Cette grande diversité des modes de production peut conduire à des expressions particulières de la concurrence dans la mesure où les volumes d'activité peuvent être très différents entre les opérateurs d'une même filière, les outils de production et les stratégies commerciales très dissemblables.

Il en résulte souvent pour les petits producteurs l'impression d'une lutte disproportionnée avec le monde de l'industrie et la difficulté à admettre que des innovations technologiques, qu'ils ne pourraient appliquer, soient utilisées pour des transformations qui pourraient cependant bénéficier de mentions renvoyant à une image traditionnelle du produit.

### 2.1.4. Une production emblématique française

Au cours des années 90, des dispositions réglementaires et normatives européennes et internationales ont été adoptées pour définir les usages en matière de laiterie et les règles d'hygiène pour le lait et les produits laitiers. Les consommateurs qui ont cru voir dans ce mouvement d'ensemble un déclin annoncé, sinon une prohibition du mode de production au lait cru, ont manifesté avec détermination leur attachement à ces produits de tradition. Ils se sont organisés, parfois même en associations, pour défendre ce volet de « l'exception culturelle française » comme peuvent l'être par ailleurs les vins et d'autres produits

régionaux. Malgré l'évolution des modes de vies et des habitudes alimentaires, les fromages restent un emblème de la tradition gastronomique et culinaire française.

## **2.2. Une solution envisagée par certains professionnels pour sécuriser la filière : la microfiltration**

Dans un contexte où la préoccupation des consommateurs pour les risques sanitaires est en augmentation et où l'incidence sur le volume des ventes d'alertes répétées relatives à la non-conformité est très lourde, l'industrie laitière a donc cherché à sécuriser au maximum les produits les plus sensibles, notamment les fromages au lait cru.

### **2.2.1. La technique de microfiltration**

Il y a quelques années est apparue la technique de la microfiltration, qui permet, tout en évitant son chauffage, de réduire la charge microbienne initiale du lait.

La microfiltration est une technique d'assainissement du lait par passage à travers une membrane poreuse céramique, permettant une rétention des cellules somatiques et éliminant 99,9% de la flore microbienne native. Elle s'opère entre 37° et 50° et, du fait que les globules gras peuvent obturer la membrane, nécessite une étape préliminaire d'écémage, et par conséquent une étape ultérieure de réincorporation de matière grasse. La phase grasse réincorporée peut être apportée soit par de la crème ou du lait entier pasteurisés, on parle alors de microfiltration «chaude », soit par de la crème ou du lait entier crus, on parle alors de microfiltration « froide ».

Dans tous les cas, la microfiltration utilisée en technologie fromagère conduit donc à un mélange. Dans le cas de la microfiltration dite «chaude », le mélange comporte une phase débactérisée par microfiltration et une phase débactérisée par pasteurisation. Dans le cas de la microfiltration dite « froide », le mélange comporte une phase débactérisée par microfiltration et une phase crue.

La microfiltration dite «froide » permet de préserver la flore microbienne présente dans la phase crue ajoutée et donc de préserver une partie des caractéristiques de typicité originelle. Parallèlement, la sûreté hygiénique de la phase crue incorporée demeure un facteur limitant.

La microfiltration dite «chaude » aboutit à l'inverse à ce que la flore vivante native du lait ne soit pas conservée.

De façon très logique, ce sont les industriels des pâtes molles (y compris les AOC) qui ont eu recours à cette technique.

### **2.2.2. Les fromages concernés**

Les organisations professionnelles ont indiqué qu'à leur connaissance la mise en œuvre de la microfiltration concerne seulement certains fromages à pâte molle au lait cru à croûte fleurie, certains d'entre eux pouvant être d'appellation d'origine contrôlée. Cette technique ne serait actuellement utilisée ni pour les fromages à pâte molle à croûte lavée au lait cru ni pour les fromages à pâte pressée non cuite.

L'essor de la microfiltration dans les filières concernées s'explique par la nécessité de devoir surmonter deux contraintes : celle liée à l'abaissement des seuils réglementaires de contamination par des microorganismes pathogènes, tels *Listeria monocytogenes*, pour lequel l'absence de germe à la sortie de l'usine est requise ; celle liée à l'absence dans le process de production d'un traitement permettant d'opérer un effet direct sur le développement de la flore qui aboutit à la nécessité d'une maîtrise parfaite des critères microbiologiques dès le stade de la production et de la collecte du lait. De fait, les industriels concernés ont estimé, il y a quelques années, que la microfiltration leur apporterait des garanties sanitaires tout en restant compatible avec l'interdiction d'un traitement thermique en vigueur dans ces filières, notamment imposée par les décrets d'appellation d'origine.

Si la microfiltration s'est développée dans un très petit nombre de filières, elle pourrait concerner pour chacune d'elles près des trois quarts du lait mis en œuvre, ce qui prouve qu'elle a été considérée comme présentant des avantages incontestables. Dans ces filières, les volumes de fromages produits à partir de lait microfiltré sont estimés à 15.000 tonnes sur un total de 20.500 tonnes.

Les filières concernées présentent des caractéristiques communes et spécifiques : produits réputés sensibles, absence d'éléments d'assainissement dans le process, zones de collectes étendues comprenant plusieurs centaines, voire milliers, de producteurs agricoles ce qui rend difficile de respecter un haut niveau d'exigence microbiologique au niveau de chacune des exploitations.

### **2.2.3. Les problèmes rencontrés**

#### **2.2.3.1. Avec la définition du lait cru**

##### **2.2.3.1.1. Au regard des textes réglementaires**

Conformément à la directive communautaire 92/46 relative à l'hygiène du lait et des produits laitiers, les produits au lait cru sont ceux qui ont été obtenus à partir « *de lait non chauffé au-delà de 40°C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent* ». Cette définition est celle qui est retenue dans le projet de révision du décret « fromage » de 1988.

Le lait cru doit donc être entendu comme un lait :

- ◆ qui n'a subi aucun chauffage de nature à le porter à une température supérieure à 40 °C ;
- ◆ qui n'a pas subi non plus de traitement équivalent à un tel chauffage. Par traitement équivalent, on entend ici tout traitement de nature à réduire ou sélectionner la flore native comme le ferait un traitement thermique.

En l'espèce, la microfiltration, qui est exécutée à une température comprise entre 37° et 50°C pose nécessairement problème avec la première exigence de la définition dès lors que la température dépasse 40°C. Elle pose aussi problème pour la deuxième exigence dans la mesure où elle a pour effet de réduire de 99,9% la flore native microbienne du lait.

Par ailleurs, si la microfiltration dite « chaude » qui implique un traitement thermique à 71°C pendant 20 secondes de 10 à 12 % du mélange final aboutit clairement à ce que le produit obtenu ne puisse pas être défini comme cru, l'incorporation de 10 à 12 % de crème crue ou de lait entier cru n'ayant subi aucun traitement à un lait débactérisé à 99,9% ne peut être

considérée comme un mélange n'ayant subi aucun traitement de nature à réduire la flore native.

#### **2.2.3.1.2. Au regard de la perception par les consommateurs**

Les organisations de consommateurs représentées au CNA estiment que, s'ils ne connaissent pas avec précision la définition réglementaire des produits au lait cru, l'idée qu'ils se font des usages recouverts par cette notion est aujourd'hui parfaitement établie. Dans l'esprit du plus grand nombre cela signifie que le lait n'a pas été traité et qu'il a été maintenu dans son état brut pour être transformé en fromage. Cette perception est confirmée par une enquête réalisée par l'interprofession laitière qui a révélé que pour la grande majorité des consommateurs interrogés, la mention « lait cru » signifiait spontanément « lait non traité ».

#### **2.2.3.2. Avec les mentions d'étiquetage des produits**

Aujourd'hui, les fromages étiquetés « au lait cru » sont indistinctement fabriqués soit exclusivement à partir de lait cru, soit partiellement, voire totalement, à partir de lait débactérisé.

L'utilisation actuelle de la mention « au lait cru » pose donc incontestablement deux problèmes : un problème de loyauté des pratiques industrielles et commerciales et un problème d'information des consommateurs.

##### **2.2.3.2.1. Au regard de la loyauté vis-à-vis des produits au lait cru non microfiltré**

Au sens de la directive 92/46, la mention « au lait cru » trouve une utilité à des fins de contrôle. En effet, les critères microbiologiques qui permettent de vérifier la qualité hygiénique des produits sont différents selon que le lait mis en œuvre est du lait cru ou du lait traité thermiquement. Par ailleurs, la mention « au lait cru » vise également à prévenir certaines populations sensibles que ces produits peuvent pour elles constituer un danger particulier.

Le fait que la mention « au lait cru » soit maintenue pour certains produits totalement débactérisés parce qu'étant le résultat d'une microfiltration chaude ne correspond plus à l'esprit dans lequel la directive 92/46 s'était située.

En outre, cet usage pose d'autres problèmes aux PME, artisans ou producteurs fermiers qui estiment que dès lors que le lait est microfiltré, les règles de transparence et de loyauté de l'information veulent que la mention « au lait microfiltré » soit apposée. Ils estiment que la mention « au lait cru » recouvre non seulement des aspects d'information de consommateurs sensibles mais également la garantie d'une exemption de tout traitement appauvrissant la flore naturelle.

Ils regrettent les avantages concurrentiels injustifiés du fait que les prix de vente sont ceux de produits au lait cru et les coûts de production comparables à ceux de produits pasteurisés.



#### **2.2.3.2.2. Au regard de la compréhension de l'information par les consommateurs**

L'apposition de la mention «au lait cru» livre deux types d'informations aux consommateurs : premièrement elle permet aux groupes de populations sensibles (femmes enceintes, personnes âgées, sujets immunodéprimés) de choisir les produits en toute connaissance de cause ; deuxièmement elle offre une indication qualitative sur le produit, et en particulier sur le goût.

Du point de vue de la transparence due aux consommateurs, le recours à la microfiltration pose problème dès lors que la mention «lait cru» est apposée. L'étiquetage ne permet plus de distinguer deux modes de production distincts (Cf. Ci-dessus). Puisque dans l'esprit des consommateurs, le lait cru est du lait brut ou du lait non traité, le fait d'y avoir soustrait des éléments constitutifs par microfiltration revient à opérer à leur insu des traitements qu'ils n'ont pas réclamé lorsqu'ils achètent les fromages concernés. La mention «au lait cru» retenue par certains industriels alors même que le lait mis en œuvre est microfiltré revêt dans ce cas un caractère trompeur.

Restaurer la loyauté de l'information des consommateurs voudrait que la mention «aulait microfiltré» soit systématiquement apposée dès lors qu'est mis en place un traitement de microfiltration. Dans le cas particulier de la microfiltration froide, la réalité industrielle est qu'il existe en outre un mélange entre du lait microfiltré écrémé et de la crème ou du lait entier crus. Un étiquetage loyal voudrait qu'il soit rendu compte de ce type de mélange.

Enfin, une mention «au lait cru microfiltré» ne restituerait pas fidèlement la réalité industrielle puisqu'on pourrait en déduire que la totalité du lait cru mis en œuvre aurait subi un traitement de microfiltration ce qui n'est pas exact.

#### **2.2.3.3. Avec les positions françaises soutenues sur la scène internationale**

Cette question de l'étiquetage des fromages au lait cru doit également être considérée à l'aune des positions défendues par la France sur la scène internationale dans des instances comme le codex alimentarius et l'OMC.

En effet, les fromages au lait cru constituent un enjeu dans les débats internationaux où la France défend pour toutes les filières agricoles et alimentaires, les productions dont la qualité est liée au terroir dont elles sont issues (non répétabilité des produits), au savoir-faire des hommes qui font qu'elles ne peuvent être reproduites partout, contrairement à des techniques qui peuvent être mises en œuvre ailleurs.

Si l'emploi de la mention «lait cru» pour du lait microfiltré pose le problème évoqué ci-dessus, la juxtaposition des termes «cru» et «microfiltré» dans une mention «au lait cru microfiltré» fragiliserait les positions françaises tenues jusqu'alors. En effet, cela reviendrait à admettre que du lait cru peut subir des traitements d'assainissement contre lesquels la France s'est systématiquement élevée pour pouvoir conserver ces produits malgré l'offensive de certains pays de l'hémisphère Nord.

Les outils qu'elle est parvenue à faire admettre pour la nécessaire maîtrise sanitaire de ses fabrications fromagères sont ceux qui tendent à maîtriser les développements microbiens dès le stade de l'exploitation agricole et de la collecte du lait. L'option française, par opposition à

celles qui sont plutôt favorables à des recours systématiques à des traitements thermiques, porte plutôt sur la prévention des contaminations et sur la cohérence d'ensemble des efforts fournis par la filière.

#### **2.2.3.4. Avec les AOC**

Depuis le 24 mars 1998, le Comité national des produits laitiers (CNPL) de l'INAO réaffirme régulièrement l'influence de la flore naturelle du lait cru sur les caractéristiques sensorielles et la typicité des AOC qui en sont issues.

Il considère que les difficultés rencontrées par certaines appellations pour maîtriser les contraintes liées à l'utilisation du lait cru et le coût que cela peut représenter pour les entreprises ne doivent pas être retenus comme argument pour assouplir les critères de définition du lait cru. Il considère dans cet esprit que l'utilisation de la mention «lait cru» doit correspondre pour tous les opérateurs à un même niveau d'exigence et à des usages identiques.

Le CNPL estime en conséquence que la définition du lait cru telle que soutenue par la France au niveau national, communautaire et international, doit être celle fixée par la directive communautaire et écarter les procédés assainissants.

Il est donc incontestable que pour quelques filières d'appellation d'origine contrôlée, les usages industriels ne respectent ni les règles édictées récemment par l'INAO ni les décrets qui correspondent aux cahiers des charges auxquels ces fromages doivent se conformer.

### **3. Les évolutions à envisager**

#### **3.1. Les objectifs à atteindre**

Qu'il s'agisse de la révision en cours de la directive 92/46 ou du décret fromage de 1988, le premier objectif consiste à confirmer le consensus qui existe en ce qui concerne la définition du lait cru dans une acception la plus restrictive possible qui est le meilleur moyen de défendre l'authenticité et la typicité des fromages au lait cru.

Un autre objectif consiste à restaurer la transparence des pratiques industrielles et l'information loyale des consommateurs, ce qui suppose que les allégations ou mentions décrivent aussi précisément que possible les technologies de fabrication mises en œuvre.

Enfin, l'incompatibilité de certaines technologies, dont la microfiltration, avec la fabrication de fromages au lait cru doit conduire à trouver d'autres voies de sécurisation des produits pour qu'un recours aux technologies traditionnelles ne s'accompagne pas de risques accrus pour les consommateurs.

##### **3.1.1. Défendre au niveau communautaire et international une définition restrictive du lait cru et des fromages au lait cru**

Les participants à la réflexion estiment que, dans une période fortement marquée par une perte de confiance des consommateurs dans les filières alimentaires, il n'est pas souhaitable de

bouleverser les repères communs en modifiant la définition du lait cru, admise et reconnue par tous, comme synonyme d'une absence de chauffage mais aussi d'une absence de tout autre traitement de nature à réduire ou modifier la flore native. En conséquence, le Conseil est favorable à une définition rigoureuse du lait cru, de type «*lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage ni chauffé à plus de 40°C, ni soumis à un traitement physique ou chimique de nature à réduire ou modifier la flore native*».

Par ailleurs, le Conseil considère que la totalité du lait mis en œuvre dans la fabrication des fromages « au lait cru » doit répondre à cette définition.

### **3.1.2. Adapter les mentions d'étiquetage**

Les mentions d'étiquetage doivent être revues pour éliminer les indications imprécises ou inexactes et restituer aux consommateurs la réalité des traitements mis en œuvre par les fabricants.

Le projet de modification du décret fromage portant application des lois du 1<sup>er</sup> août 1905 et du 2 juillet 1935 et ce qui concerne les fromages, spécialités et préparations fromagères, prévoit les mentions d'étiquetage suivantes :

- ◆ La mention « au lait cru », pour les fromages obtenus à partir de 100% de lait cru ;
- ◆ La mention « au lait microfiltré », pour les fromages obtenus à partir d'un mélange de lait écrémé microfiltré et de lait entier ou de crème pasteurisés ;

La seule mention qui peut être retenue pour la microfiltration chaude est « au lait microfiltré » étant entendu que le mélange d'une phase microfiltrée et d'une phase pasteurisée rend impossible l'emploi de la mention « au lait cru ».

- ◆ La mention « à X% de lait cru et Y% de lait pasteurisé », pour les fromages obtenus à partir d'un mélange de lait pasteurisé et de lait cru.

Il est indispensable de prévoir des mentions appropriées pour les fromages obtenus à partir de lait écrémé microfiltré et de lait entier ou de crème crus qui pourraient être par souci de cohérence « à X% de lait microfiltré et Y% de lait entier cru » ou « à X% de lait microfiltré et à Y% de crème crue ». Il pourrait être par ailleurs souhaitable de tenir compte de l'importance relative des deux types de laits mélangés pour établir leur ordre d'apparition dans la mention.

### **3.1.3. Trouver d'autres voies de sécurisation de la filière « lait cru »**

Les usages industriels se sont parfois écartés de ces définitions en utilisant la mention « au lait cru » pour des produits au lait microfiltré mélangé à du lait entier ou à de la crème, aussi bien pasteurisés que crus.

A terme, l'utilisation de la mention « au lait cru » nécessitera la mise en œuvre exclusive de lait non traité pour la fabrication des produits ainsi étiquetés, excluant donc la microfiltration comme procédé d'assainissement du lait.

En toute hypothèse, la microfiltration ayant été mise en œuvre dans la filière au lait cru pour maîtriser les risques sanitaires de fromages sensibles, l'abandon de la microfiltration devra s'accompagner d'autres mesures de sécurisation permettant de garantir un niveau constant de

la qualité bactériologique des fabrications ce qui nécessite inévitablement un temps d'adaptation, notamment justifié par l'étendue des zones de collecte et le nombre d'exploitations concernées. Sans préjuger de la capacité de la filière à imaginer d'autres dispositifs compatibles avec les exigences de l'AOC et des réglementations en cours de révision, il semble que les efforts devront se porter sur une maîtrise de la qualité de tous les laits collectés. Des moyens ont été énoncés au § 2.1.1 (collecte quotidienne, collectes séparées des laits, mise à l'écart des laits contaminés, méthodes HACCP, etc.), ils seront vraisemblablement ceux qui permettront de sécuriser la filière « lait cru » sans recours à des méthodes d'assainissement du lait.

#### **3.1.4. Concevoir la microfiltration comme une technique d'intérêt pour répondre à certaines attentes des consommateurs**

Indépendamment des problèmes spécifiques rencontrés dans la production de fromages au lait cru, la microfiltration est une technique tout à fait prometteuse permettant des progrès significatifs par rapport aux autres procédés assainissants, comme la pasteurisation, notamment sur le plan organoleptique.

Conscients de l'intérêt hygiénique que présente une technique comme la microfiltration, les membres du Conseil considèrent qu'elle doit pouvoir trouver sa place dans la liste des techniques connues par les consommateurs. A cet égard, il est sans doute souhaitable que les produits transformés à base de lait microfiltré comportant la mention « au lait microfiltré » se développent sur le marché pour que les consommateurs se familiarisent avec eux et les achètent pour leurs propres caractéristiques.

Par ailleurs, l'enquête du CNIEL qui, après avoir expliqué aux interviewés la méthode de microfiltration, recueillait leur perception des avantages et inconvénients induits par la technique, a montré que les consommateurs ne manifestent pas spontanément d'opposition à ce procédé nouveau. Les deux tiers des interviewés y ont vu un avantage hygiénique, la moitié d'entre eux regrettant l'apparition parallèle d'une perte de goût. Ainsi donc, si les produits au lait microfiltré sont conçus comme ayant des caractéristiques organoleptiques « intermédiaires » entre les produits au lait cru et les produits au lait traité thermiquement, il est évident qu'un espace de développement de cette technique existe.

### **3.2. Les moyens pour y parvenir**

Pour satisfaire aux objectifs énoncés ci-dessus, les moyens doivent viser à offrir la possibilité pour les producteurs ou fabricants soit de mettre sur le marché des produits étiquetés « au lait cru » en respectant tous les termes de la définition, soit de faire usage de nouvelles techniques comme la microfiltration en usant de mentions appropriées.

Un tel choix ne peut pas trouver une traduction immédiate et exige nécessairement une période transitoire d'adaptation des outils et méthodes de production. Les règles qui prévaudront au cours de cette période transitoire doivent être précisées.

Enfin, les modes de production s'étant éloignés pour certaines AOC des conditions définies par décret, des dispositions doivent être imaginées pour revenir à un meilleur respect des cahiers des charges ou à l'inverse les faire évoluer.

### **3.2.1. Prévoir une période transitoire**

La période transitoire se justifie particulièrement pour les fabricants qui feront le choix de mettre sur le marché des fromages « au lait cru » conformes à la définition alors qu'ils font actuellement usage de la microfiltration. L'abandon des modules de microfiltration suppose qu'une maîtrise accrue des paramètres microbiologiques soit apportée au niveau de chaque exploitation et que de bonnes pratiques d'hygiène et d'élevage soient instaurées pour l'ensemble des aires de collecte. Il est rappelé que l'interprofession a demandé dans le cadre d'un compromis récent une période dérogatoire de 5 ans. A dire de personnalités qualifiées, et même si le niveau initial de la majorité des exploitations est satisfaisant, deux années au moins pourraient être nécessaires pour adapter la production.

Cette période transitoire pourrait être prévue dans le décret fromage révisé à titre de « dispositions transitoires d'adaptation des filières » et faire l'objet d'un article spécifique qui ouvrirait des possibilités dérogatoires, notamment en matière d'étiquetage, pour une durée de 3 ans à compter de la publication du décret.

### **3.2.2. Définir une mention d'étiquetage spécifique pour cette période transitoire**

Une mention d'étiquetage doit être imaginée pour les produits issus de la microfiltration froide pour cette période transitoire avec un triple objectif : mieux restituer les pratiques industrielles pour favoriser la compréhension des consommateurs, limiter les éventuels préjudices commerciaux pour les entreprises, utiliser des mentions différentes de celles qui seront employées lorsque les usages seront à nouveau conformes aux définitions réglementaires du lait cru.

La mention qui pourrait être retenue est « au lait cru » et « au lait microfiltré », étant entendu que ses deux composantes devraient apparaître dans le même champ visuel et n'être pas disproportionnées l'une par rapport à l'autre.

### **3.2.3. Anticiper la publication du décret fromage révisé**

La publication d'un décret en Conseil d'Etat exigeant du temps, il serait souhaitable que les acteurs de la filière anticipent les dispositions réglementaires en signant un accord interprofessionnel qui pourrait reprendre les grandes lignes des consensus dégagés tant en matière de définition qu'en matière d'information des consommateurs.

Cela permettrait, dans le cadre d'une initiative volontaire des opérateurs économiques, d'apposer les mentions prévues par le décret fromage révisé, notamment à titre dérogatoire, plus rapidement.

### **3.2.4. Se conformer aux obligations induites par l'appellation d'origine**

En matière d'appellations d'origine contrôlée, deux options peuvent exister dès lors que simultanément les décrets qui prévoient de faire exclusivement usage de lait cru ne sont pas respectés par les opérateurs et qu'il n'est pas obligatoire pour toutes les AOC d'élaborer des fromages au lait cru : soit, il est admis que les fromages considérés peuvent ou non être élaborés à partir de lait cru et les décrets doivent alors évoluer, soit, la mise en œuvre de lait

cru est considérée comme non négociable et l'application des règles technologiques qui ont amené à la reconnaissance des produits doit être rétablie.

Dans ce second cas, les syndicats de défense des AOC concernées pourraient formuler une demande auprès du CNPL afin de pouvoir modifier temporairement les cahiers des charges d'AOC, même si une telle modification doit être notifiée à la Commission européenne pour accord s'il s'agit d'une AOP enregistrée.

Si le CNPL et la Commission européenne répondaient favorablement à une telle demande, les mentions d'étiquetage à faire figurer temporairement pourraient être couvertes par les dispositions transitoires introduites par le décret fromage révisé dès sa publication et la seule mention « au lait cru » serait remplacée par la mention « au lait cru » et « au lait microfiltré » s'agissant de microfiltration froide et « au lait microfiltré » s'agissant de microfiltration chaude. Cette dernière mention ne semble toutefois pas spontanément compatible avec les décrets d'AOC.

### **3.2.5. Sanctionner les tromperies**

Il a déjà été indiqué que de très nombreux consommateurs attachent beaucoup de prix à la sauvegarde des savoir-faire traditionnels et des technologies fromagères au lait cru, qu'elles soient ou non reconnues par une appellation d'origine, par conséquent les sanctions doivent être systématiques et dissuasives dès lors que des usages non conformes sont décelés.

Ainsi, il semble que soient répandus des usages d'écémage à chaud qui ne respectent pas les barèmes de température imposés par la définition du lait cru et qui seraient notamment la règle lorsque la standardisation en matières grasses est pratiquée ou lorsqu'il y a microfiltration. Même si l'écémage s'opère plus facilement à chaud qu'à froid, le critère contraignant en matière de température doit être celui imposé par la définition du lait cru.

En outre, le test de la phosphatase qui permet de vérifier par mesure indirecte la présence ou l'absence d'un chauffage n'est vraisemblablement pas approprié à une définition plus restrictive du lait cru. Des efforts doivent être entrepris pour mettre au point d'autres méthodes de contrôle.

## **4. Les recommandations du CNA**

Sur la base de l'analyse précédente, le CNA émet les recommandations suivantes :

**1 -** Le Conseil est favorable à une définition rigoureuse du lait cru et propose que la révision tant de la directive 92/46 que du décret fromage de 1988 retienne une définition la plus proche possible de : *« lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage ni chauffé à plus de 40°C, ni soumis à un traitement physique ou chimique de nature à réduire ou modifier sa flore native »*.

Le Conseil considère que la totalité du lait mis en œuvre dans la fabrication des fromages « au lait cru » doit répondre à cette définition.

**2 -** Le Conseil constate que les mentions d'étiquetage doivent être revues pour éliminer les indications imprécises ou inexactes et restituer aux consommateurs la réalité des traitements mis en œuvre par les fabricants. Il propose que l'article 14 du projet de décret, portant

application des lois du 1<sup>er</sup> août 1905 et du 2 juillet 1935 en ce qui concerne les fromages, spécialités et préparations fromagères, comporte les dispositions d'étiquetage suivantes :

- ◆ La mention « au lait cru », pour les fromages obtenus à partir de 100% de lait cru ;
- ◆ La mention « au lait microfiltré », pour les fromages obtenus à partir d'un mélange de lait écrémé microfiltré et de lait entier ou de crème pasteurisés ;
- ◆ La mention « à X% de lait cru et Y% de lait pasteurisé », pour les fromages obtenus à partir d'un mélange de lait pasteurisé et de lait cru.
- ◆ Les mentions « à X% de lait microfiltré et Y% de lait entier cru » ou « à X% de lait microfiltré et à Y% de crème crue », pour les fromages obtenus à partir d'un mélange de lait écrémé microfiltré et de lait entier ou de crème crus.

Dans le cas des deux dernières mentions relatives à des mélanges, le Conseil estime souhaitable de tenir compte de l'importance relative des deux types de laits incorporés pour établir leur ordre d'apparition dans la mention.

**3** - Le Conseil estime que, au titre de dispositions transitoires d'adaptation des filières qu'il est possible de prévoir dans le décret fromage révisé, des dérogations peuvent être consenties aux opérateurs pour rétablir une parfaite concordance entre les pratiques industrielles et les mentions portées sur les produits. Ces possibilités dérogatoires pourraient être ouvertes pour une durée de 3 ans à compter de la publication du décret et prendre fin au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

Pour les opérateurs qui voudraient revenir à des usages conformes à la définition du lait cru, le Conseil est favorable à l'emploi pendant cette période de la mention « au lait cru » et « au lait microfiltré » pour les produits issus de la microfiltration froide, étant entendu que ces mentions devraient apparaître dans le même champ visuel et n'être pas disproportionnées l'une par rapport à l'autre.

**4** - Même si le Conseil est conscient que la publication d'un décret en Conseil d'Etat exige du temps, il appelle l'attention des pouvoirs publics sur le fait qu'il est souhaitable que ce délai demeure le plus court possible.

Le Conseil encourage vivement les acteurs de la filière à anticiper les dispositions réglementaires en signant d'ici fin 2002 un accord interprofessionnel qui pourrait reprendre les grandes lignes des consensus dégagés tant en matière de définition qu'en matière d'information des consommateurs. Cela permettrait, dans le cadre d'une initiative volontaire des opérateurs économiques, d'apposer les mentions prévues par le décret fromage révisé, notamment à titre dérogatoire, plus rapidement.

**5** - Le Conseil estime que le Comité national des produits laitiers (CNPL) de l'Institut national des appellations d'origine (INAO) est fondé à considérer que la mise en œuvre exclusive de lait cru qui a amené à la reconnaissance de certains produits doit être sauvegardée. Le retour à des usages conformes aux décrets d'AOC suppose cependant que des modalités d'adaptation des outils et méthodes de production soient consenties aux opérateurs ayant introduit la technique de microfiltration.

Le Conseil estime que les syndicats de défense d'AOC concernés pourraient présenter une demande de modification temporaire des cahiers des charges pour que le recours à la microfiltration froide soit admis pendant une période prédéterminée.

**6** - Le Conseil estime que, si la microfiltration n'est pas compatible avec la fabrication de fromages au lait cru naturellement allégés comme tels, l'intérêt de cette technologie à la fois sur le plan sanitaire et organoleptique ne doit pas être mésestimé et il considère que son développement doit être possible dès lors que les mentions informatives appropriées figurent sur les étiquettes. Dans cette perspective, il encourage l'interprofession à réaliser des campagnes d'information des consommateurs sur cette technologie nouvelle et ses potentialités.

**7** - Dans l'hypothèse où cette technologie devrait être abandonnée par certains opérateurs qui l'avaient développée pour des motifs de sécurité sanitaire des fabrications, le Conseil considère qu'il est indispensable de développer les méthodes alternatives de sécurisation de la production.

**8** - Le Conseil partage l'attachement des consommateurs à la sauvegarde des savoir-faire traditionnels et des technologies fromagères au lait cru, qu'elles soient ou non reconnues par une appellation d'origine, et il estime par conséquent qu'un contrôle efficient doit être assuré, que les sanctions doivent être systématiques et dissuasives dès lors que des usages non conformes sont décelés.

## **5. Participants à la réflexion préalable à l'avis du Conseil**

Président du groupe de travail : M. CREPET (CSHCF)

Secrétaire du groupe de travail : Melle SUBERVILLE (DGAI)

Collège consommateur : M. CHOULEUR (ADEIC) ; M. ORPHELIN (Léo Lagrange) ; M. SENTENAC (AFOC)

Collège production : M. MEUROT (Confédération paysanne)

Collège transformation : Mme BRICARD (CGAD)

Collège restauration : Mme LASCoux (SNRC)

Représentants des administrations : Mme GUITTARD (DPEI) ; Mme NUTY (DPEI) ; M. NAIRAUD (DGAI) ; M. TOSI (DGAI)

Invités : Mme AMRAM (ANAOF) ; Mme MOULEM (FNPL/FNEC) ; Mme PETITE (FNAOC) ; Mme VILLERS (INAO) ; Mme VINDEL (CNIEL) ; M. DE GUENIN (CNIEL) ; M. GILLIS (ATLA) ; M. LESTY (FNEC) ; M. MAUBOIS (INRA) ; M. RONCIN (INAO) ; M. YVERNEAU (FNDPL)