

La catastrophe du "tout stérile" alimentaire !

Michel NEJSZATEN

2003
asbl Vivre... S

Table des matières

Table des matières	2
Ce qui disparaît	3
L'effet de l'hygiène mal comprise	4
Le choix européen et belge	4
Quelques exemples de producteurs en difficulté	4
Belgique	4
France	4
Italie	4
Canada	5
Complainte du Munster, Maurice Legoy (extraits)	5
Consommation et santé	6
Historique de l'hygiénisme	6
Importance et évolution actuelle des épidémies et intoxications alimentaires	6
Des phénomènes se renforcent	8
Enjeu plus général	9
Mesures demandées à court et moyen terme	10
Le changement de production et de mode de vie	10
L'origine de la méthode HACCP	12
Réglementation	13
Réaction de petits producteurs: deux exemples	15
Michel Paque a réagi publiquement pour défendre son élevage de poulets.	15
Le chevrier français Patrick Lardeux a marché sur Strasbourg	15
Principaux agents d'intoxications alimentaires (Test-Achats n°433, juin 2000)	17
Quelques informations glanées dans la revue "L'Écologiste" et dans "Le Courrier de l'Environnement":	18
Listeria	18
Campylobacter	18
E. coli	18
Salmonelle	19
Annexe "Crises"	20
Agriculture intensive et contaminations	22
Microbes et infections	23
Le corps et les microbes	23
La défense du corps	23
La question de la "place"	24
Mutations, résistances, maladies émergentes	25
Quelques pistes: maîtriser nos rapports avec les microbes	25
Irradiation des aliments	27
Les gros producteurs	28
Les grands crus de fromages disparaissent	29
Mesures à court et à moyen terme	30
Lait cru: une barrière contre les pathogènes	31

Ce dossier a été constitué à partir de quelques informations recueillies principalement du côté des défenseurs de la petite production et de l'écologie¹. Il devrait être confronté aux partisans de l'hygiène absolue. Le but est de soulever les questions pour entamer un débat et non de les traiter de manière exhaustive.

Les explications plus techniques sont renvoyées en annexe.

Ce qui disparaît

Le patrimoine gastronomique

Charcuteries artisanales, beurres de ferme, fromages crus, préparations spécialisées quittent les tables de notre pays. La France s'émeut pour son fromage: le Maroilles, l'époisses, le camembert et d'autres n'existent quasiment plus ou ont perdu leurs qualités organoleptiques et sanitaires (voir annexe 10). C'est toute l'Europe qui s'appauvrit dans le domaine de la gastronomie.

L'emploi

De nombreux petits producteurs disparaissent chaque année pour de multiples raisons (endettement trop lourd, aides mal réparties, succession...).

Les *Rencontres d'Assesse* s'étaient émues de l'abandon du label de qualité wallon qui encourageait et valorisait des petits éleveurs de qualité. Diverses propositions avaient été avancées pour encourager une agriculture à taille humaine et de qualité. Combien reste-t-il de transformateurs de lait ?

En France, "[...] *Eric Bourges, Président de l'ASPF, a souligné les enjeux économiques et d'aménagement du territoire de cette production qui concerne 28.000 producteurs de lait, 1.450 producteurs fermiers, 443 transformateurs et 140 affineurs exclusifs et près de 10.000 salariés.*"

En Belgique, nombre actuel de producteurs-transformateurs de lait: Province de Luxembourg: 100; Province de Brabant wallon: 100; Province de Liège: 200; Province de Namur: 200; Province de Hainaut: 550; total: 1.150 (estimation du MAP).

L'agriculture paysanne et la petite production

Les paysages agricoles avec encore une présence humaine, des cultures et des prés appartiendront bientôt au passé. Une production à taille humaine est en voie de disparition, alors qu'elle recèle en elle la capacité d'être de plus en plus respectueuse de la nature, des animaux, de l'environnement, d'établir des relations directes avec les consommateurs. C'est aussi une force qui gêne les multinationales, les gros producteurs plus soucieux de profit que de prendre en compte l'emploi, la santé, l'écologie.

¹ Les sources: *L'Écologiste* n°4, vol. 2, n°2, Été 2001 (les références détaillées indiquées dans les articles de la revue ne sont pas reprises ici). Dans le texte, cette source sera simplement signalée par la lettre "E". Les renseignements concernant l'élevage intensif recourent d'autres études que nous avons croisées dans la préparation du "Guide de la viande de qualité en Wallonie et à Bruxelles"; elles ne sont pas citées ici pour ne pas alourdir un texte déjà peu digeste (à quand les lactobacilles pour textes ?).

Autres sources principales: Valériane (revue de "Nature et Progrès"), Test-Achats, associations françaises de défense du fromage (ADEFTRA, Pieds dans le Plateau), Courrier de l'Environnement, documents du MAP et de la FWA. Les textes repris sur Internet ne comportent pas toujours toutes les références.

L'effet de l'hygiène mal comprise

Sous prétexte d'hygiène, des pressions et des menaces sont exercées à l'encontre des producteurs-transformateurs de produits laitiers (fromages, yaourts..), des petits éleveurs, des petits abattoirs, etc. Comme c'est une réglementation européenne qui fixe les règles, tous les pays de la CEE sont concernés. La méthode HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point system), inventée aux États-Unis, inspire ces contraintes (voir annexe 1) et a accéléré le processus. Les États-Unis et le Canada sont donc en première ligne.

Le choix européen et belge

La Commission européenne a fixé des règles sanitaires et traduit en loi la méthode HACCP. Le tout est adapté aux gros producteurs, mais s'applique aussi aux petits. La Belgique a suivi (voir annexe 2). Cela implique des investissements lourds en matériel, en construction, en frais administratifs, etc. insupportables pour de nombreux petits producteurs (voir l'exemple de M. Paque ci-dessous). Les transformateurs de lait peuvent solliciter des dérogations, mais alors, ils dépendent d'une décision des autorités sanitaires, ont une épée de Damoclès au-dessus de leur tête. Une situation intenable qui décourage et ruine de nombreux petits producteurs.

Quelques exemples de producteurs en difficulté

Belgique

- En mai 2002, le MAP a organisé un rassemblement à Libramont pour protester contre une menace de sanction à l'encontre d'un fabricant de fromage au lait cru.
- *"Deux de nos producteurs ont dû arrêter à cause des exigences d'hygiène (carrelage...): un producteur de pain et un de tarte au maton."* (Paul Vankeerberghen, directeur de Coprosain)
- Michel Paque a arrêté son petit élevage de poulets à cause des exigences exorbitantes (voir annexe 3)
- Le remplacement d'une baratte en bois par une baratte en inox coûte environ 5.000 €, hors de portée pour une petite ferme d'Awenne fournissant du beurre à quelques clients

France

- Le chevrier Lardeux a quitté sa ferme en France, en 2001, pour marcher sur Strasbourg avec quelques bêtes. Une campagne de solidarité a été mise sur pied par l'association *Pieds dans le Plateau* (voir annexe 2).
- *"L'abattage des poules en avril 2000, (suite à un dépistage de salmonelle dans l'environnement des poules, selon la loi du 26/10/98), a causé un préjudice important à la Ferme des Bleuets. La direction des services vétérinaires (DSV) avait refusé le 30/11/99 l'adhésion de la ferme à la charte sanitaire, à cause de l'aspect hors normes de l'élevage plein air (avec poulaillers mobiles sur plusieurs hectares). Ce qui a amené un deuxième refus, celui de l'indemnisation, même si celle-ci n'aurait pu être à hauteur du préjudice (environ 90.000F)."* (Le Courrier de l'Environnement n°40, juin 2000)

Italie

"Le Seirass del fen [fromage italien] est encore plus vivant, puisque la paille dans laquelle les balles de fromage sont emballées, afin de le protéger et lui donner encore plus de goût, est bien sûr plein de bonnes bactéries ! "Les lois sont les mêmes pour une fromagerie qui produit 20 tonnes par jour ou 20 kilos. Cela ne rime à rien !", se plaint Durand Canton, un producteur de fromage local. Sauf à agrandir les structures de production, la seule façon d'éviter

la disparition complète du fromage est d'employer des techniques de marketing [...]" (E, p. 63)

Canada

*"Un projet de règlement émis par le ministère de la Santé du Canada, et paru à la gazette officielle, vise à supprimer la fabrication et l'importation de fromages fabriqués au lait cru au Canada. Le lait devra être porté à une température d'au moins 63°C pendant 16 secondes (thermisation)." (André FOUILLET, Conseiller en techniques laitières et fromages, *Fromage... au lait cru. Rêve ou réalité?*). Cet article du magazine "L'Agora" est paru au moment où le parlement canadien s'apprêtait à voter une loi interdisant les fromages de lait cru).*

Complainte du Munster, Maurice Legoy (extraits)

Monsieur le Président,

Je vous fais cette lettre,
Alors que l'on s'apprête
À me faire disparaître
De cet ici-bas.
Coup bas !

Au nom de grands principes
D'hygiénistes en quête
D'asepsie et d'antiseptiques
Et d'une hystérie des listeria,
Patatras ! Voilà que l'on m'abat.

[...]

Sitôt qu'ils m'avaient fait
Du lait fraîchement trait naître,
Nos fermiers se mettaient
En savoir de nous bichonner,
De nous faire toilette,
Ce pendant quinze jours,
Comme le leur avaient appris
Des moines en goguette,
En d'autre temps, jadis.
[...]
Tout ça, voyez, parce que
Un vaguement inspecteur des fraudes
En maraude chez les chouans
A eu l'idée sotté et grenue
De savoir si, par hasard,
Quelques listeria de l'Est venues
Ne risquaient pas de se trouver
Dans un dernier carré
D'un fromage à la coupe,
Séjournant avec d'autres confrères
La veille de sa date limite de consommation,
Voisins de rillettes suspects,
En compagnie de bien des listeria,
Pas très méchantes au fond,
Qui étaient là sans penser à maladie,
Et qui, trouvant agréable la froidure

En ce lieu tranquille, rarement désinfecté,
S'étaient cachées dans ma croûte avenante,
Ce qui déclencha une alerte
Avec fracas... et pertes

[...]

Dussé-je prendre le maquis,
Partir pour d'autres adrets,
Courir d'autres alpages,
Caché chez des complices
A Maroilles, à Livarot ou dans l'Epoisses,
Je reviendrai toujours par ici
Si jamais, un jour, l'on m'en chasse !
Monsieur le Président,

Je vous ai fait ma lettre à présent...

Je n'ai pourtant tué personne,
Pas même indisposé
Quelqu'ancien bien trop vieux
Ou l'un quelconque de ces humains
Que l'on dit immuno-impécunieux,
Malade d'un sida au long cours,
Ou victime d'un acharnement
chimiothérapique,
Bien toxique,
Ou une femme à la dernière extrémité
De sa grossesse,
Enceinte jusqu'aux yeux,
Ou pis encore un ancêtre,
Qui de toute façon
Serait trépassé le jour-même
Sans mon intervention !

Principe de précaution,
Que d'errances, que d'erreurs,
Que dis-je que de crimes
Ne commet-on pas
En ton nom !
[...]

Consommation et santé

Historique de l'hygiénisme

"L'hygiénisme est né au XIXe siècle des progrès remarquables de la médecine. Il s'est traduit par une politique de lutte systématique contre les épidémies provoquées par diverses formes de pollution bactériologique. C'est ainsi que la science a commencé à modeler les mœurs dans le souci d'améliorer la condition humaine qui jusqu'à présent ne vivait les maladies que sur le mode de la fatalité naturelle. Quoiqu'il en soit, l'hygiénisme a contribué incontestablement à sauver de nombreuses vies humaines en améliorant l'environnement sanitaire des villes comme des campagnes.

Aujourd'hui, alors que la situation historique qui a présidé à la naissance de l'hygiénisme a radicalement changé et que les risques bactériologiques ont considérablement diminué dans l'alimentation comme dans l'habitat, les politiques sanitaires continuent sur la lancée du siècle précédent en traquant jusqu'à la dernière bactérie vecteur d'une maladie potentielle. Ces politiques sanitaires ne sont pas sans conséquences paradoxales tant sur la santé publique que sur des activités humaines essentielles à l'aménagement du territoire." (Simon CHARBONNEAU², *Hygiénisme, santé publique et aménagement du territoire*, Le Courrier de l'Environnement n°41, octobre 2000)

Les bactéries principales à l'origine des intoxications alimentaires sont les *Salmonella*, les *Campylobacter*, les *E. coli* et les *Listeria monocytogenes* (voir annexe 4).

Importance et évolution actuelle des épidémies et intoxications alimentaires

Distinguer les grandes crises qui ont frappé l'opinion publique et les intoxications fréquentes à petite échelle (pour la liste des bactéries et des symptômes, se reporter à l'annexe 4).

Quelques exemples de crises où le fromage cru a été accusé:

En 1987, le vacherin mont d'or suisse est contaminé par la *Listeria monocytogene* qui a tué trente personnes.

Mai 1995, c'est le fromage de Brie qui fut à l'origine de 17 cas de listériose en France: 9 femmes enceintes furent atteintes, deux d'entre elles firent des fausses couches et deux autres eurent des enfants morts-nés.

En 1999, la consommation du fromage époisses tua deux personnes, car il était également contaminé par la même *Listeria*. Le célèbre camembert Lepetit fut également l'objet d'un scandale en France et en Belgique (voir annexe 5).

Dans tous ces exemples, l'enquête révéla que le fromage était fabriqué à partir de lait pasteurisé, même le camembert Lepetit annoncé "*au lait cru*" ! Le professeur Cabrol, président du Conseil national français de l'alimentation, a même expliqué que la salmonelle disparaît au cours de l'affinage et les fromages au lait cru possèdent un système anti-bactérien efficace contre la *Listeria monocytogène* (détruit par la pasteurisation) (voir annexe 5).

Le nombre de crises dues à la *Listeria* semble baisser (voir annexe 5). Par contre, le nombre d'intoxications alimentaires est en hausse constante, malgré toutes les campagnes et mesures pour une

² IUT de l'université de Bordeaux-I, département Hygiène-Sécurité-Environnement

hygiène absolue, malgré la disparition de nombreux petits artisans accusés d'être fortement responsables des contaminations.

"Bien entendu, avec des conditions hygiéniques si exemplaires, l'empoisonnement alimentaire devrait appartenir au passé, ce qui n'est absolument pas le cas. Il a été multiplié par sept pour atteindre le million de cas d'empoisonnement par an au Royaume-Uni et aux Etats-Unis, selon le CDC (Center of Disease Control and Prevention), agence fédérale américaine de contrôle des maladies, 81 millions d'Américains souffrent d'empoisonnement alimentaire; Maurice Potts, un des responsables, avance même le chiffre de 266 millions. Cela devrait suffire à montrer que ce sont les grands producteurs et non les petits qui sont à l'origine de l'épidémie et des maladies liées à l'empoisonnement alimentaire." (E, p. 21)

"Le 5 mars 1997, un article du "Financial Times" citait le Bureau des statistiques nationales selon lequel les intoxications alimentaires en Angleterre et au Pays de Galles se sont multipliées par six au cours des quinze dernières années. Une des raisons indiquées de cet énorme accroissement était un élevage plus intensif de poulets et des animaux de ferme dans des conditions favorables à la dissémination des microbes". (E, p. 30)

Ces données ont été confirmées pour la Belgique par Test-Achats n°433 de juin 2000:

En 1986, 6.092 intoxications sont dues à la salmonelle; en 1999, il y en a 15.774.

En 1984, 1.703 infections sont provoquées par la Campylobacter; en 1998, 6.610.

40 cas de listériose en 1997, 60 en 1998.

Test-Achats a principalement mis en cause la température de conservation dans le commerce de détail.

Tous les cas n'ont pas été recensés, puisque beaucoup de personnes atteintes n'ont pas été signalées. *"Des estimations suggèrent que seulement environ un cas sur trente à un cas sur quarante est rapporté." (E, p. 30)*

Il y a des bactéries partout dans la nourriture.

Test-Achats n°433 de juin 2000 a consacré un dossier à ce sujet. En 1993, 47% des soft ice (crème glacée) étaient contaminés; en 1994, 64% des découpes de poulet; en 1999, 52% des viandes hachées. Entre 75% et 85% des viandes hachées, des charcuteries et des pâtisseries étaient entreposées dans les magasins à des températures trop hautes, particulièrement dans les grandes surfaces. Selon le laboratoire intercommunal de la ville de Bruxelles, qui contrôle les endroits à risque, en 1998, 50% des filets américains nature étaient contaminés par la *Listeria*, 25% des fromages au lait cru et des produits de la boulangerie contenaient des bactéries pathogènes. Au fil des Test-Achats plus récents, les germes pathogènes se retrouvent en grand nombre dans l'alimentation: conserves de thon³, les poulets (39 sur 46)⁴, le haché de porc (33% ont trop de germes)⁵, les viandes pour barbecue (24 sur 32 contiennent des *Listeria*, 7 d'autres germes pathogènes)⁶.

³ Test-Achats n°425, octobre 1999

⁴ Test-Achats n°453, avril 2002

⁵ Test-Achats n°439, janvier 2001

⁶ Test-Achats n°444, juin 2001

Des phénomènes se renforcent

agriculture intensive

Test-Achats situe les contaminations plutôt au-delà de la production, à partir de l'abattoir pour la viande, des ruptures de la chaîne du froid, de la distribution.

L'agriculture intensive porte cependant une grande responsabilité dans la prolifération des bactéries pathogènes. La *Listeria monocytogene* est "*largement répandue chez des volailles élevées de façon intensive*" (E, p. 29); les bovins enfermés sont bien plus contaminés que ceux qui sortent (voir annexe 6). La salmonelle se propage aisément dans les élevages en batterie, les veaux trop serrés sont également infectés (voir annexe 6). Même les différentes formes de conservation du fourrage sont mises en cause.

L'élimination des bactéries pathogènes par les méthodes modernes comme le stockage au froid, les moyens de récolte, etc. ont en même temps éliminé les bactéries lactiques et d'autres, laissant la place à des bactéries plus nocives, car plus résistantes (voir annexe 6 et aussi ci-dessous).

affaiblissement de la résistance de l'homme

Les microbes du corps et le corps, c'est la même histoire.

Le corps humain adulte comporte 100 trillions de microbes, chiffre dix fois supérieur au nombre de cellules dans le corps humain (voir E, p. 53). Chacun peut donc porter sans problème des microbes pouvant causer n'importe quelle maladie. Le lendemain, ce microbe inoffensif peut provoquer une maladie grave. Pourquoi beaucoup de personnes sont-elles contaminées, alors que peu sont malades ? Pasteur répondra à la fin de sa vie que "*Le microbe n'est rien, le terrain est tout*" (E, p. 24).

Il nous faut donc vivre avec "nos" microbes, nous ne pourrions d'ailleurs nous passer de la bactérie entérique et de la levure de l'intestin pour fabriquer des vitamines et assimiler la nourriture (voir E, p. 23).

Une explication me semble fort intéressante; je l'intitule: la question de la place. L'éradication des microbes dans le corps entraîne un vide aussitôt comblé par des microbes plus nuisibles (voir annexe 7).

"De cette analyse il faut retenir que le microbe n'est pas à l'origine de la maladie; celle-ci provient plutôt d'un déséquilibre entre l'homme et la population microbienne dont il est porteur. Cette approche, holistique ou écologique, est aux antipodes de l'approche mécanique et réductionniste, foncièrement erronée." (E, p. 24)

Cette façon d'aborder la question sera sans doute dépassée dans quelques années, car la complexité du rôle et de l'action des microbes sera mieux appréhendée, mais elle s'appuie sur une réalité. Il s'ensuit également une autre vision du fromage au lait cru.

Le fromage au lait cru contient des bactéries lactiques qui non seulement empêchent les bactéries pathogènes de pénétrer, mais les détruisent (voir annexe 7 et les propos du professeur Cabrol ci-dessus). Alors que le fromage pasteurisé s'appuie sur "*un milieu stérile fort susceptible d'être colonisé par un pathogène potentiel*". (E, p. 23)

"On en arrive donc ("Le Soir" du 12 juin 02, p. 14) à envisager l'apport d'additifs provoquant des infections virtuelles pour pallier cet excès hygiéniste des produits industriels et de cause à effet, la boucle de l'enchaînement se referme." (Article signé par le MAP, Vivre... S, IEW, Amis de la Terre-Belgique)

"La vraie solution, sauf en cas de danger de mort imminente, se trouve alors dans le rééquilibrage des relations entre l'homme et leurs microbiotes." (E, p. 24)

Facteur aggravant, le mode de vie actuel nuit à la capacité des gens de résister aux maladies.

La résistance moindre des individus entraîne une sensibilité plus grande aux infections bactériologiques, d'autant que les bactéries résistantes se développent suite à l'utilisation forcée des antibiotiques pour les animaux et les humains (voir annexe 7).

Une comparaison entre des bébés nourris avec plus de produits fermentés (estoniens) ou plus exposés aux bactéries (pakistanaï) et des bébés suédois indique que les premiers ont un meilleur équilibre (voir annexe 7).

Exemple de l'asthme: à cause de l'aseptisation, le bébé n'a pas préparé son système immunitaire à se débarrasser des allergènes (voir annexe 7).

Certains virus étaient inoffensifs et répandus, comme le virus de la poliomyélite; leur diminution a entraîné une hausse des infections par ces mêmes virus (voir annexe 7).

L'augmentation inquiétante des maladies liées au système immunitaire semble avoir un lien avec l'hygiène excessive (voir annexe 7). Il s'agit de maladies comme l'asthme, l'eczéma, les maladies auto-immunes...

Un autre mode de vie, donc une autre nourriture, est nécessaire. Nous y reviendrons. Vis-à-vis des microbes, il s'agit de maîtriser nos relations avec eux, de concevoir une cohabitation avec les "bons" et les "mauvais", qui renforce notre système de défense.

les microbes résistent, subissent des mutations

Les bactéries résistantes aux antibiotiques se multiplient. C'est dans les hôpitaux que le mal se répand à une échelle alarmante (les maladies nosocomiales). Par exemple, le *Campylobacter* résiste de plus en plus à l'antibiotique érythromycine (E, p. 28, voir annexe 7); les techniques intensives d'élevage des animaux sont mises en causes. Même les moustiques, vecteurs de maladies, résistent à des insecticides comme le DDT. (E, p. 23, voir annexe 7)

On constate aussi des mutations chez les salmonelles et les *E. coli* 0157 (E, p. 29, voir annexe 7).

De nouvelles maladies émergentes sont provoquées par de nouvelles bactéries et virus virulents (SIDA, la fièvre Ebola, la variante de la maladie de Creutzfeldt-Jacob...). Une trentaine de maladies de ce type sont recensées, y compris chez les animaux (E, p. 33, voir annexe 7).

irradiation

Parmi les nouvelles techniques de conservation des aliments, l'irradiation ionisante s'applique de plus en plus fréquemment; or, diverses recherches font état de l'apparition de radicaux libres nuisibles, de pertes en vitamines, etc. Non seulement, c'est de l'aseptisation outrancière, mais l'irradiation comporte en plus des risques directs pour la santé (voir annexe 8).

Enjeu plus général

Il n'est pas difficile de comprendre que l'ensemble des changements profite aux gros producteurs et accélère l'élimination des petits producteurs aux dépens de la masse des consommateurs (voir annexe 9). Mesures disproportionnées par rapport aux risques sanitaires (et même nuisibles), investissements lourds, analyses coûteuses, paperasserie insurmontable, tout est fait *contre* les

petits producteurs. Mais les industriels, firmes chimiques et pharmaceutiques, entreprises de bâtiment, firmes fabriquant du matériel... font de bonnes affaires aussi !

Mesures demandées à court et moyen terme

Des exigences comme le 0 *Listeria* sont vaines et nuisibles: *"On sait pertinemment que 100 Listeria par gramme d'aliment en cause ingéré ne procurera pas de troubles, même chez un sujet sensible. À tout le moins, 25 grammes de rillettes ou de fromage."* (M. Legoy, ADEFTRA). D'ailleurs 100 *Listeria* par gramme de produit au niveau du consommateur est admis par le Comité Supérieur d'Hygiène de France pour tous les produits autres que laitiers !

Pour les petits producteurs, la voie la plus respectueuse de l'emploi, de la santé publique et de la nature est celle ouverte par les cahiers des charges genre "label rouge" (ou "label de qualité wallon") et "biologique". Méthodes de travail adaptées et hygiéniques, animaux bien traités et disposant d'une bonne alimentation, préservation de la nature, contrôles sérieux, tous éléments indispensables à renverser la vapeur.

Face aux contraintes de la méthode HACCP, le MAP et la FWA ont formulé des propositions à court et moyen terme (voir annexe 11).

Pour les associations de consommateurs, l'heure est à la campagne d'information – ou plutôt de désinformation – sur l'hygiène et la petite production. Il est temps aussi de se mobiliser pour soutenir les derniers petits producteurs; il est temps d'encourager les circuits courts (marchés, groupes d'achats) et les magasins de détail privilégiant ces produits.

Le changement de production et de mode de vie

Des spécialistes en microbiologie qui nous obligent à considérer la santé autrement.

"Nous devrions pratiquer un mode d'élevage et des techniques de préservation alimentaire qui respectent les réalités écologiques d'un monde rempli de microbes; nous devrions ne faire usage des antibiotiques et des vaccins que lorsqu'ils s'avèrent indispensables, et par-dessus redéfinir l'infection et les maladies infectieuses; On doit trouver les mécanismes qui font que quelques personnes sont malades dit Medtvedt, et éliminer la maladie sans éradiquer le virus. [...]

Citons à cet égard l'intérêt récent de la recherche pour les probiotiques qui utilisent des bactéries pour préserver la santé et traiter la maladie. [...]

Une riposte [aux maladies] pourrait être l'intensification de la guerre contre les microbes. Une autre serait d'accepter la réalité: Nous ne vivons pas dans une bulle, dit Stuart Levy, nous provenons de et avons évolué dans le monde bactérien: se débarrasser des bactéries reviendrait à essayer de se débarrasser du monde." (E, p. 58-59)

Cohabiter avec les microbes, c'est cohabiter avec la nature, cohabiter avec les autres humains. Ou, si vous préférez, cohabiter avec la nature, c'est cohabiter avec les microbes et avec les autres humains, ainsi de suite.

Au-delà de la santé publique, la réalité sociale et économique nous amène à produire autrement, à vivre autrement, plus sainement, plus écologiquement, de manière à renforcer le corps humain, à préserver la biodiversité... bref à nous épanouir.

octobre 2002
Michel NEJSZATEN

[Ajout de 2011, en annexe 12: Article "Lait cru, barrière contre les pathogènes ?", Valériane n°88.]

L'origine de la méthode HACCP

"Pour fixer cette réglementation, la Commission, d'abord préoccupée par l'ouverture des marchés aux plus puissants acteurs économiques et non par des considérations de santé publique, a recopié une technique de contrôle sanitaire intitulée HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point system - adoptée par la Food and Drug Administration américaine en dépit des controverses qui entourent HACCP.

Cette technique de contrôle sanitaire avait été élaborée par Pillsbury, une firme privée américaine, à la demande de la NASA, l'agence américaine de l'espace, dont l'objectif était l'élimination de tout risque bactériologique. Or, Pillsbury est en fait un des géants mondiaux de l'agroalimentaire, propriétaire de chaînes de fast-food. Et la technique de contrôle sanitaire HACCP autorise la consommation de viandes traitées aux hormones de croissance et considère que les organismes génétiquement modifiés sont sans danger. Telle est la source d'inspiration d'une directive européenne dont la prétention affichée est l'hygiène alimentaire: une firme agroalimentaire multinationale !

Alors que les problèmes d'intoxication alimentaire (épidémies de *Listeria* et autres intoxications graves) ne sont pas liés à la vente sur les marchés, mais bien à la grande distribution, la Commission Européenne a agi en véritable rabatteur des consommateurs au profit des chaînes de grande distribution. Ce qui justifiait la question du journal *Le Monde*: «une norme d'hygiène utilisée pour transporter sans danger des produits sur toute la planète et jusque sur la Lune est-elle applicable à un petit producteur qui vend du fromage sur un marché local ?» Mais dans sa volonté d'uniformisation, la Commission refuse de reconnaître que « les risques ne peuvent être évalués de la même façon pour un produit fermier commercialisé à proximité du lieu de production sur un temps limité, que pour un produit issu de l'industrie agroalimentaire qui entre dans un circuit de distribution plus long, donc pour une durée plus importante », comme l'ont fait remarquer les animateurs de la campagne «Sauvons nos marchés».

Bel exemple que cette directive qui, par la technique de l'harmonisation et sous le couvert du noble objectif de l'hygiène alimentaire, détruit les marchés de proximité, organise l'uniformisation du marché alimentaire et favorise la banalisation des modes de consommation pour le plus grand profit des grands réseaux de distribution et des chaînes de fast-food." (Dr. Raoul Marc JENNAR, *La Commission européenne: sur pouvoir et sous démocratie*, L'Ecologiste, n°2, décembre 2000)

Réglementation

Les textes réglementaires de base sont pour le lait et les produits laitiers: AR 7/3/93, pour les viandes, volailles, lapins, les AR 30/12/1992, 12/12/1955, 4/7/1996, pour les œufs, le Règlement européen (source: Vade-mecum de la commercialisation des produits du terroir en Wallonie, édité par l'Unité de Technologie des Industries agroalimentaires FUSAGx, la Fédération wallonne de l'Agriculture et la Direction générale de l'Agriculture du Ministère de la Région wallonne).

Quelques précisions pour le lait et la transformation du lait:

"Chaque établissement où du lait et des produits à base de lait (beurre, fromage, yoghourt, ...) sont traités, transformés et conditionnés doit être agréé par la DG 5, service Transformation des Produits laitiers et avicoles, après contrôle sur place par les bureaux provinciaux. Cet agrément porte sur la réglementation suivante :

L'AR du 07.03.1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers et acheteurs.

La directive 92/46/CEE du Conseil du 16 juin 1992, arrétant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait[...].

La décision 95/165/CE de la Commission du 4 mai 1997, fixant des critères uniformes en vue de l'octroi de dérogations à certains établissements fabriquant des produits à base de lait, (établissements avec une production limitée).

La décision 97/284/CE de la Commission du 25 avril 1997 remplaçant la décision de la Commission 96/536/CE établissant la liste des produits à base de lait pour lesquels les Etats membres sont autorisés à accorder des dérogations individuelles ou générales au titre de l'article 8 paragraphe 2 de la directive 92/46/CEE du Conseil, ainsi que la nature des dérogations applicables à la fabrication de ces produits, (produits traditionnels).

En réalité, la complexité légale résulte du fait que l'agrément à obtenir concerne :

- La qualité du lait.
- Le local de transformation.
- La qualité des produits vendus, leur emballage et la mise en marché.

Quoi qu'il en soit, le vade mecum de février 2002 est la base sur laquelle les contrôles de la DG5 et les agréments se feront et sur laquelle nous devons agir !" (document MAP)

Les dérogations invoquées ci-dessus sont applicables pour de nombreux petits producteurs-transformateurs qui dépendent ainsi du bon vouloir des autorités sanitaires, donc sont soumis à l'arbitraire. Des exemples sont donnés dans un article de deux responsables de la FWA, publié par "Plein Champ" du 23 mai 2002:

"Des dérogations aux conditions d'agrément sont possibles si l'on ne transforme pas plus de deux millions de l de lait par an, ce qui en réalité concerne la quasi-totalité des producteurs? Les dérogations les plus fréquentes sont:

- la baratte et la cuve à lait peuvent se trouver dans le même local;
- pas de revêtement clair jusqu'à 2 m de hauteur;
- les lignes de jonction mur-mur et mur-sol ne doivent pas être arrondies;
- il est possible de maintenir les robinets avec une commande manuelle et d'utiliser des serviettes éponges pour le séchage des mains, si elles sont remplacées quotidiennement;
- la formation des mottes de beurre peut se faire à la main;
- l'utilisation du bois comme matériel est autorisée comme pour la baratte, les moules, les palettes, les planches à fromage;
- il est possible d'utiliser les vestiaires et les toilettes privés;
- il n'est pas utile de disposer d'un local pour le service de contrôle;
- l'entreposage du matériel de nettoyage et d'entretien peut se faire dans les locaux privés;
- le quai de déchargement du lait ne doit pas être couvert; [...]

- il ne faut pas disposer d'installations pour le nettoyage mécanique et la désinfection des récipients réutilisables.

[Il existe quelques *dérogations aux conditions d'hygiène* lorsque l'agriculteur ne transforme pas plus de 500.000 l de lait par an]" (Joël LENCLUD et Alain MASURE, *La vente des produits laitiers reste possible à la ferme!*)

En plus des menaces liées aux dérogations, s'ajoute désormais l'obligation de "l'autocontrôle" et des analyses coûteuses qui s'ensuivent.

"Il est nécessaire de mettre en place des procédures de sécurité fondées sur certains principes de la méthode HACCP". (Vade-mecum de la commercialisation des produits de terroir en Wallonie)

"Guide pratique pour la mise en place des autocontrôles

Les principes de bases de l'HACCP

principe 1 lister les dangers et les mesures préventives

principe 2 déterminer les points critiques de contrôle

principe 3 établir les limites critiques aux points critiques de contrôle

principe 4 établir le système de surveillance des points critiques de contrôle

principe 5 établir un plan d'actions correctives

principe 6 établir une documentation

principe 7 vérifier le système"

(CARAH, *Plan de contrôle*)

"Il existe maintenant deux types de contrôle sur le produit et le milieu. le premier est un autocontrôle, c'est-à-dire réalisé par l'exploitant lui-même; le second est un contrôle réalisé par le bureau provincial du Ministère." (article de "Plein Champ", cité ci-dessus)

Le MAP s'insurge contre l'autocontrôle tel qu'il est réclamé actuellement:

"L'expérience Gembloux comme celle du CARAH montre bien que l'autocontrôle, assuré individuellement par l'agriculteur (trice), est une utopie, une imposition négative et coûteuse qui menace directement l'activité de transformation des produits laitiers en vente directe." (document du MAP)

Réaction de petits producteurs: deux exemples

Michel Paque a réagi publiquement pour défendre son élevage de poulets.

"Lettre à mes clients (12/12/2000) (extrait)

Ces nouvelles contraintes pour moi m'obligent notamment:

- à fournir un certificat vétérinaire 72h avant chaque abattage (donc des frais vétérinaire chaque semaine). C'est-à-dire un certificat pour 150 poulets en moyenne, les industriels ont la même obligation pour leurs 25.000 poulets abattus à la fois;
- à construire un quai de chargement devant chaque bâtiment pour le camion de transport. le fait que je fasse le transport moi-même ne me permet pas d'y déroger;
- à disposer d'une fosse à cadavres hermétique et d'au moins 200 litres par... 1.000 volailles. Je dois y entreposer les cadavres (avec une fosse de 200 litres, j'en ai pour dix ans) et appeler le clos d'équarrissage pour m'en débarrasser;
- à disposer d'un vestiaire destiné uniquement à l'élevage de volailles (le vestiaire familial, ça ne convient pas), muni d'un lavabo, de bottes, de tabliers, de désinfectant et fermant à clé. Une salle d'opération, quoi;
- à stocker en permanence dans le local sanitaire au moins 20 litres d'un désinfectant agréé par la Santé publique (à ma connaissance, aucun de ces produits ne sont autorisés par Ecocert pour l'élevage bio: je dois donc stocker un produit interdit en bio);
- à abattre dans un abattoir agréé, lequel est obligé d'avoir un vétérinaire permanent qui lui coûte 1.800 F de l'heure. Il a donc été obligé de revoir ses prix à la hausse en septembre et, probablement, à fermer ses portes dès janvier 2001. [...]

Tout ceci a considérablement augmenté le volume de travail (remplissage de nombreux documents, certificats vétérinaires...) et surtout les frais. L'investissement nécessaire pour se mettre aux normes n'est pas amortissable sur un nombre aussi peu élevé de volailles."

L'élevage a dû être arrêté.

Le chevrier français Patrick Lardeux a marché sur Strasbourg:

"Hygiène, oui, parano, non. C'est avec ce mot d'ordre que Patrick Lardeux a entrepris une marche à pied avec un âne, quelques chèvres et des amis de l'association "Pieds dans le Plateau", sur la route des fromages de France, longue de 2.200 km, et avec pour destination le Parlement européen de Strasbourg." (E, p.34)

"Un producteur de fromages de chèvre artisanal a remis une pétition de 15.500 signatures contre L'hygiénisme européen à la Présidente Nicole Fontaine à Strasbourg." (Coordination rurale)

Le détail dans un article:

"Hier, à 17 heures, Patrick Lardeux a quitté la Robionnière, son hameau de Cheffes-sur-Sarthe. Il a dit adieu à sa ferme et à son troupeau : ses 130 Chèvres qui, vingt ans durant, lui ont fourni tant de bons fromages et procuré tant de satisfactions. Il est parti avec un tracteur et une bétailière aménagée, en emmenant avec lui son âne Félix et six chèvres, dont Galinette, une poitevine de 11 ans. *Je travaille avec mon lait et mon savoir-faire.*

Le lendemain, enfin, il prendra la route pour une longue marche vers le Parlement européen de Strasbourg, à pieds pour lui, en bétailière pour ses animaux.

Le coeur gros, Patrick Lardeux abandonne son village et son métier. Ce n'est pas sans raison grave qu'on arrête, à 43 ans, d'exercer une profession qu'on a aimée passionnément et dont on a vécu honorablement.

Mais la goutte d'eau qui a fait déborder le vase, c'est la réglementation européenne, entrée en vigueur au 1er janvier 1998, qui menace les fromages fermiers au lait cru: *Je travaille avec mon lait et mon savoir-faire*, se défend le chevrier.

Mais la listériophobie est passée par là. Or, le résultat va souvent à l'encontre du but recherché. On l'a bien vu dans une affaire de rillettes, au Mans : à vouloir exterminer la *Listeria*, on favorise son développement et surtout sa résistance. Pour mettre sa fromagerie aux normes européennes, Patrick Lardeux aurait dû investir 200.000 FF. Et pour rentabiliser cette mise aux normes, il lui aurait fallu investir 200.000 FF de plus pour agrandir sa chèvrerie et son troupeau. Impossible pour un producteur qui venait déjà de traverser des difficultés financières. *N'ayant pas de fromagerie aux normes européennes, en matière de maîtrise de l'hygiène, j'ai fait de la sur-enchère pour satisfaire les services vétérinaires*, raconte le malheureux éleveur. *Outre le grand nettoyage inter-saison habituel, la réfection des peintures abîmées, j'ai passé des fumigènes fongicides et bactéricides dans les locaux. Cette opération a cassé l'équilibre de la flore d'affinage installée de longue date dans la fromagerie. J'ai dû la réinstaller artificiellement. Les débuts se sont bien passés, mais très vite, le blanc de camembert est apparu et a proliféré. Cet accident entraîne 47.000 FF de pertes. Certains céréaliers touchent plus de 100 % de leurs revenus en primes européennes. Moi, j'ai perçu 5 739 FF de subventions en 1999, soit moins de 2 000 FF par travailleur vivant sur la ferme. Voilà des créations d'emplois qui ne coûtent pas cher à la société. Je pratique pourtant une agriculture respectueuse de l'environnement : la totalité de la ferme est cultivée en prairies, sans traitement ni fertilisation chimiques."* ("Courrier de l'Ouest")

Annexe 4

Principaux agents d'intoxications alimentaires⁷ (Test-Achats n°433, juin 2000)

Agent toxique: bactéries	Principaux agents contaminants	Conditions de développement	Symptômes	Personnes particulièrement sensibles
<i>Salmonella</i>	poule, poulet, oeufs, viandes en général, produits laitiers crus, crevettes	à plus de 4°C. La bactérie est détruite par cuisson (quelques minutes à 70° C)	diarrhée, maux de ventre et/ou de tête et parfois, typhus	enfants en bas âge
<i>Campylobacter</i>	volailles, coquillages, crustacés, eau contaminée, lait non pasteurisé	à plus de 4°C. La bactérie est détruite par cuisson (quelques minutes à 70° C)	entérocolite aiguë, éventuellement maux de ventre et/ou de tête (symptômes semblables à ceux du choléra)	enfants en bas âge
<i>Escherichia coli</i>	contamination des aliments riches en eau par manque d'hygiène des préparateurs	à plus de 4°C. La bactérie est détruite par cuisson (quelques minutes à 70° C)	généralement inoffensive. Certains types (O157, par ex.) peuvent entraîner une inflammation ou des saignements de l'intestin parfois mortels ou des lésions rénales irréversibles	enfants en bas âge, personnes âgées
<i>Listeria monocytogenes</i>	produits crus (légumes, viandes, fromages et autres produits laitiers), charcuteries. Présente sur les lavettes, les essuies de cuisines, dans les frigo, les poubelles, etc.	à plus de 0°C, donc aussi au frigo. La bactérie est détruite par cuisson.	de légers symptômes grippaux à intoxication du sang et à la méningite mortelle, fausse-couche	enfants en bas âge, personnes âgées ou affaiblies, femmes enceintes
<i>Yersinia enterocolitica</i>	viande de porc crue, légumes crus, aliments vendus dans les comptoirs-frigos	à plus de 0°C, donc aussi au frigo. La bactérie est détruite par cuisson.	diarrhée très liquide, crampes au ventre, parfois inflammations articulaires	enfants en bas âge

Toxines produites par une bactérie

Toxine produite par le <i>Staphylococcus aureus</i>	tous les aliments, par manque d'hygiène lors de la préparation	la toxine produite par la bactérie reste présente même après la cuisson	nausées, vomissements et gastro-entérite	enfants, personnes âgées
Toxine et spores produites par le <i>Clostridium botulinum</i>	conserves mal stérilisées	seule la stérilisation détruit les spores. La toxine produite par la bactérie reste présente même après cuisson	botulisme: blocage des nerfs se manifestant entre un et quatre jours après consommation, vision double, troubles de la déglutition, faiblesse musculaire, paralysie et parfois, mort	Tous. Heureusement rare, le traitement par antidote doit être rapide
Toxine et spores produites par le <i>Bacillus cereus</i>	plats préparés gardés au chaud à une température trop faible (surtout le riz)	seule la stérilisation détruit les spores. La bactérie reste présente, même après cuisson	gastro-entérite	Tous

⁷ Ce tableau, par ailleurs utile, est imprégné de la conception "0 bactérie", impossible à atteindre – la réalité la dément tous les jours – et dommageable, qui est critiquée plus loin.

Quelques informations glanées dans la revue "L'Écologiste" et dans "Le Courrier de l'Environnement":

Listeria

"Les *Listeria* peuvent être à l'origine de fausses couches, de bébés morts-nés et de graves maladies chez les nouveaux-nés. Au Royaume-Uni, entre 1987 et 1989, 26 bébés sont morts de listériose. En 1989, le gouvernement britannique a réagi en alertant les groupes vulnérables tels que les femmes enceintes, leur faisant savoir qu'il fallait éviter les aliments à haut risque, comme les fromages à pâte molle et les pâtés à base de viande.

Les *Listeria* sont associés à des animaux de ferme et à une large gamme de produits issus de ces animaux. On a découvert que des *Listeria monocytogenes* contaminait jusqu'à 66% des produits à base de poulet, frais et/ou congelés. D'autres recherches ont montré que les surfaces corporelles des cochons étaient contaminées par les *Listeria* dans 58% des cas." (E, p. 29)

"La *Listeria* semble être aussi un agent contaminant significatif dans les abattoirs. En effet, une étude néerlandaise a trouvé de la *Listeria* dans 100% des échantillons environnementaux prélevés sur un convoyeur d'abattoir." (E, p. 29)

Campylobacter

"Selon le Comité consultatif sur la sécurité microbiologique de l'alimentation du Royaume-Uni, la bactérie *Campylobacter* est la cause la plus courante de maladies intestinales infectieuses chez les humains en Angleterre et au Pays de Galles – plus courante encore que la salmonelle. [...]

p28 En Grande-Bretagne, *Campylobacter* a été détecté dans 48% des poulets fraîchement abattus et dans 11 dindes sur 12 lors du traitement suivant l'abattage et précédant la mise en vente. En Irlande du Nord, une étude a trouvé la bactérie dans 94% des poulets examinés, alors qu'une autre étude montrait que 64% des ailes de poulets en vente au détail étaient contaminées.

Cet organisme présente une résistance étonnante: on a découvert qu'il pouvait survivre pendant trois mois dans des poulets congelés.

Si l'on considère la fréquence de la présence de *Campylobacter* dans les carcasses de poulets, il n'est pas surprenant qu'une étude, menée par le Laboratoire central vétérinaire britannique, ait montré que près de la moitié des groupes de poulets de chair examinés étaient colonisés par la bactérie." (E, p. 27)

"Les volailles ne sont pas la seule source potentielle de *Campylobacter*. Aux Pays-Bas, 85% des porcs examinés en étaient infectés." (E, p. 28)

E. coli

"La bactérie *E. coli* est un habitant permanent du conduit gastro-intestinal chez les humains et le bétail. Elle colonise le colon du nouveau-né dans les heures qui suivent la naissance et remplit d'importantes fonctions physiologiques au cours de la vie de son hôte. Toutefois, il existe un sous-groupe de souches *E. coli* susceptibles de provoquer une grande variété de maladies. Par exemple, un tiers des cas de mammite chez les bovins sont causés par *E. coli*, et 35% des vaches britanniques contractent une mammite chaque année – douloureuse maladie des pis qui affecte les vaches soumises au stress de l'industrie laitière intensive. Les intoxications avec *E. coli* chez les humains ont été liées à toute une gamme d'aliments – sandwiches à la dinde, produits à base de bœuf, et même du lait. En janvier 1993, une intoxication a touché quatre États des États-Unis, contaminant 732 personnes dont quatre sont décédées. Un enfant a excrété l'organisme pendant 72 jours. Cette intoxication fut liée à la consommation de hamburgers achetés dans certains points de vente d'une chaîne de restauration." (E, p. 28)

"Toujours aux États-Unis, une étude du Système de surveillance nationale de la santé animale (US National animal health monitoring system) a trouvé *E. coli O157* dans les prélèvements fécaux de 63% des élevages intensifs de bovins examinés. *E. coli O157* n'est pas seulement présente dans le

tube digestif de l'animal mais peut se trouver au niveau des pis, ce qui peut expliquer pourquoi des personnes tombent malades après la consommation de lait ou de produits laitiers." (E, p. 29)

Salmonelle

La salmonelle est aussi pourchassée par les services d'hygiène.

"Pendant ce temps, dans la droite lignée de la stérilisation alimentaire, mode McDo USA, quelques théoriciens utopistes confirmés ont concocté dans les ministères, un arrêté daté du 26 octobre 1998 dont l'ambitieux objectif n'est pas moins que l'éradication pure et simple de la Salmonelle Enteridis de tout ce qui touche de près ou de loin à la chaîne alimentaire.

Une analyse (qualitative) de la fiente est effectuée par les services vétérinaires le 10 février 2000. Résultats positifs. Déclaration d'infection confirmée le 6 mars par une autre analyse (qualitative) de poussières de mur des poulaillers. Aucun dosage n'est transmis (traces ou colonies ?).

Les oeufs qui, eux, ne présentent aucune contamination ne sont pas évoqués.

De même, on n'a jamais vu une fermière jeter des oeufs parce qu'elle a vu une de ses poules gratter sur le tas de fumier.

Lorsqu'une poule avale un cadavre d'insecte, de souris ou autre, infesté de salmonelle, elle n'attrape pas pour autant une salmonellose. La bactérie traverse sans dommage son intestin et se retrouve naturellement dans la fiente du lendemain - et l'histoire s'arrête là.

On comprend donc que des poules élevées en plein air présentent les conditions requises naturelles pour transiter de la salmonelle, de même que les bovins, et que cela ne représente aucun danger pour leurs oeufs." (Le Courrier de l'Environnement n°40, juin 2000)

Annexe "Crises"

Les crises se font rares, mais pas les intoxications alimentaires.

Crises en France:

Année	Nombre de patients	Aliments incriminés
1975	>100	
1992	79	charcuterie: langue de porc en gelée
1993	39	charcuterie: rillettes
1995	33	fromage à pâte molle: brie
1997	14	fromage à pâte molle: pont l'évêque, livarot
1999	3	fromage à pâte molle: époisses
1999	en cours	charcuterie: rillettes

Source: André FOUILLET, Conseiller en techniques laitières et fromages, *Fromage... au lait cru. Rêve ou réalité?* ("L'Agora")

La question de la responsabilité du lait cru est controversée. La plupart des publications officielles contiennent une mise en garde contre les fromages au lait cru. On trouve par exemple, dans une brochure du CARAH:

"La *Listeria*: qu'est-ce que c'est ?

Listeria est une bactérie pathogène très agressive: les symptômes de type grippal (fièvres, vertiges...) peuvent rapidement dégénérer et entraîner la mort, suite à l'envahissement de la circulation ou des méninges. Les femmes enceintes doivent particulièrement craindre cette bactérie; en effet, *Listeria* passera peut-être inaperçue chez la mère, mais provoquera l'avortement du fœtus.

Ce germe doit donc être pris extrêmement au sérieux et son absence est absolument nécessaire à la sécurité des produits à base de lait cru (non pasteurisé) comme par exemple le beurre de ferme ou certains fromages généralement artisanaux." (CARAH, Plan d'autocontrôle)

C'est un avis complètement opposé qui est émis par les partisans du fromage au lait cru:

"1987. Cette année-là, une bactérie, la *Listeria monocytogène*, contamine le vacherin mont d'or suisse. L'épidémie, qui fera tout de même trente morts, se limite à la Confédération helvétique. Pourtant la phobie *Listeria* gagne toute l'Europe. C'est que, quelques kilomètres plus loin à peine, mais dans le Jura français cette fois, se fabrique un autre vacherin mont d'or, frère jumeau du précédent, à la différence près qu'il se compose de lait cru. Suspecté dès le départ, le vacherin français se montre pourtant tout à fait sain.

Un an après, [...] une nouvelle affaire frappe le mont d'or français. En Hollande et en France, plusieurs personnes sont prises de coliques après en avoir mangé. [...] On ne parlera pas ici de *Listeria*, aucun décès n'ayant été constaté, tout au plus de salmonelles. À l'analyse cependant, seuls quelques streptocoques fécaux, un germe très courant, purent être détectés.

Comme le révèle l'hebdomadaire Marianne du 29 mars 1999, dans de nombreux cas de listériose, les fromages incriminés étaient des fromages pasteurisés! Ce fut vrai pour le mont d'or suisse, ce le fut aussi en 1998, pour le maroilles de la maison Leduc ou un an plus tard, pour l'époisses de la fromagerie du même nom, ou récemment encore pour le camembert Lepetit qui, bien qu'étiqueté "au lait cru" était en réalité fabriqué avec du lait thermisé [lait chauffé pendant au moins quinze seconde à une température comprise entre 72 et 85°].

"En réalité, les risques infectieux sont assez limités, affirme le professeur Christian Cabrol, président du Conseil national français de l'alimentation. La salmonelle, par exemple, disparaît progressivement dans les fromages au cours de l'affinage et ne constitue dès lors pas un danger dans les fromages affinés au lait cru. Ces mêmes fromages possèdent d'ailleurs un système antibactérien naturel efficace contre la Listeria monocytogène. Il est à signaler d'ailleurs que ce système antibactérien est détruit par la pasteurisation. La responsabilité des fromages au lait cru en cas de listériose sporadique n'est que de 10% pour les personnes sensibles. Elle est négligeable, voire nulle, pour les personnes non à risque.

[...] en terme de fréquence, les cas de listériose sont plutôt limités en France, moins de quatre cas pour un million, et ont été divisés par trois en dix ans."
(Nature et Progrès, Valériane n°24, juillet/août 2000)

"Et là encore on peut être en mesure de confirmer que les deux morts, qui avaient déclenché la première grande émotion suite à une listériose contractée par une personne ayant consommé de l'Epoisses en 1998, ces deux premières victimes avaient ingéré un Epoisses fabriqué avec du lait pasteurisé, dans l'atelier d'un artisan fromager qui n'avait pas l'autorisation de vendre de fromages d'appellation "Epoisses"! Et l'épisode du célèbre camembert Lepetit, prélevé lui aussi, dans la vitrine réfrigérée d'un marchand de fromages de Bruxelles, ne peut que confirmer la suspicion que l'on peut légitimement avoir sur la réalité de la mise en cause de la fromagerie incriminée. Parce que des Lepetit à la louche, mécanique s'entend, cela existe bel et bien, mais au lait cru, vrai de vrai, j'ai le droit d'être sceptique, étant donné les risques qu'une contamination éventuelle du lait collecté feraient courir à la laiterie. Il ne faut pas être plus royaliste que le roi.

Naturellement, comme à peu près toujours en pareil cas, la contre-analyse effectuée sur les échantillons des livarots conservés par la laiterie de Boissey sur le lot incriminé ne confirment pas la première trouvaille. Reportez-vous au déroulement des mises en cause du Saint Félicien, et plus récemment le feuilleton des rillettes et langotines de porc (bis repetita)."

Source: ADEFTRA (Association de Défense et de Promotion des Fromages de Tradition), *Le lait cru, c'est cuit ? Pas si sûr...*

Listeria: pas plus de risques dans le lait cru. Un rapport de l'Afssa (Association Française de Sécurité Sanitaire des Aliments), non encore publié, démontre que contrairement à ce qui est souvent estimé, les produits laitiers à base de lait cru ne sont pas plus responsables que les produits pasteurisés de la présence de germes pathogènes. D'après ce rapport, sur 69 cas d'intoxication alimentaire collective étudiés en France et dus aux produits laitiers, moins de la moitié étaient provoqués par des produits au lait cru. Autre échantillon étudié, sur 61 cas analysés en France ou ailleurs, 24 étaient liés aux fromages pasteurisés contre 22 aux fromages au lait cru. En ce qui concerne la *Listeria*, la proportion était de 50% -50%. La même enquête montre d'ailleurs que seulement 5% des toxi-infections alimentaires collectives sont dues aux produits laitiers."

Source: ADEFTRA

Agriculture intensive et contaminations

"Comment se fait-il que la salmonelle soit si répandue chez les animaux de ferme et comment se propage-t-elle ? Selon des scientifiques du Central Veterinary Laboratory, l'infection bactérienne peut se propager par voie respiratoire surtout lorsque les animaux sont élevés de façon intensive. Par exemple, une ventilation insuffisante dans les batteries peut donner lieu à de fortes concentrations d'ammoniac, irritant les voies respiratoires et prédisposant ainsi les animaux à l'infection. Ce genre d'infection a été détecté chez les veaux, les poussins, les poules pondeuses. Pour ces dernières, deux jours d'exposition suffisaient au développement d'une infection générale: poumon, foie, rate, reins, ovaires, oviductes. Ces pondeuses ont rejeté dans leurs excréments de la salmonelle pendant 28 jours. Étant donné l'entassement des pondeuses dans les cages, la possibilité d'une contamination croisée est très élevée." (E, p. 27)

"La salmonelle peut s'introduire et se propager d'une autre façon: par l'alimentation contaminée. Selon le Comité consultatif sur la sécurité alimentaire, la nourriture pour animaux est un vecteur potentiel important de la transmission de l'infection à la volaille et de *la transmission de la salmonelle*". (E, p. 27)

"[Le] ministère de l'Agriculture a comparé le nombre de microbes présents dans le cuir des bovins en été (le bétail abattu en été aura passé plus de mois à l'air libre, dans des champs) avec celui des bovins en hiver (lesquels auront passé des mois à l'intérieur, dans des étables). Il a ainsi pu établir que les cuirs d'hiver présentaient environ cent mille fois plus de contamination microbienne que les cuirs d'été." (E, p. 31)

"Les animaux de ferme seraient infectés par un nombre moindre d'organismes à l'origine des maladies si, par exemple, ils étaient élevés dans des environnements moins surpeuplés, plus ouverts – dans des endroits où, par exemple, les poulets de chair ne vivraient plus serrés les uns contre les autres à proximité des cadavres de leurs congénères, un endroit où ils jouiraient d'un accès direct à la lumière du jour et ne seraient pas condamnés à passer leur courte vie les pattes rongées par leurs propres excréments et les poumons endommagés par un air chargé de vapeurs d'ammoniac, de poussières et de bactéries." (E, p. 31)

"Ces méthodes d'exploitation agricole [pesticides, concentrés pour l'alimentation animale ...] modifient la flore microbienne des sols au profit des mauvaises bactéries. Les nouvelles formes de conservation des fourrages, ensilage et grosses balles rondes, sont des milieux propices à la prolifération d'une flore microbienne indésirable et même nocive. Les moyens modernes de récolte, de stockage au froid - 2 à 4°C pendant 48h - et le transport du lait, ont permis la réduction du nombre total de bactéries, mais ils ont modifié la qualité de cette flore microbienne. Les bactéries lactiques et la flore d'affinage nécessaires à la fabrication de fromages au lait cru ont presque disparu, laissant le champ libre aux bactéries nocives plus résistantes.

"En 1996, dans le magazine *The Veterinary Record*, un rapport notait l'extension de la résistance à l'antibiotique érythromycine chez les *Campylobacter*, et suggérait que "Le développement de ces traits de résistance peut être dû à un échange génétique entre souches chez des animaux subissant des techniques de production intensive. Ces conditions pourraient accroître significativement la fréquence de l'apparition d'événements génétiques habituellement très rares." Les auteurs poursuivaient en notant: "Les méthodes de production modernes et l'abattage de jeunes animaux vulnérables ont créé une population hétérogène d'espèces de *Campylobacter* chez les porcs, ce qui peut rendre possible le transfert de facteurs de résistance génétiques... à des pathogènes humains." (E, p. 28)

Microbes et infections

Le corps et les microbes

"Un microbe mortel pour telle personne peut très bien ne pas se révéler nuisible pour une autre; le même microbe inoffensif un jour pourrait devenir nuisible le lendemain pour le même hôte. Toute personne bien portante est susceptible de porter des microbes pouvant causer ulcères de l'estomac, pneumonies, fièvres, diarrhées, empoisonnements du sang, méningites – la liste est infinie." (E, p. 52)

"Plus on examine la liste des maladies infectieuses, plus la relation de cause à effet entre un microbe et une maladie apparaît floue. "Se pose le problème suivant: beaucoup de personnes sont contaminées, peu sont malades;", dit Abigail Salyers, microbiologiste à l'Université de l'Illinois à Urbana-Campaign, *Il s'agit là plus d'une règle que d'une exception.*" (E, p. 53)

"Si nous voulons vraiment rester en bonne santé et si nous tenons aussi à celle des animaux de ferme, nous n'avons pas d'autre choix que de cohabiter avec les microbes. Il faut être conscient que les humains ne sont pas seulement constitués de cellules animales (eucaryotes) mais aussi de cellules microbiennes (procaryotes), ces dernières étant dix fois plus nombreuses que les premières. Qui plus est, nous ne pourrions vivre sans elles. Or, par exemple, nous avons besoin d'un micro-organisme comme la bactérie entérique et la levure de notre intestin qui fabrique les vitamines et nous aide à assimiler la nourriture." (E, p. 23)

La défense du corps

"Cette focalisation de l'opinion sur les formes passées du risque alimentaire a aussi peut-être pour fonction inavouée d'occulter les dangers sanitaires diffus provoqués par la pollution chimique croissante de notre alimentation. D'un autre côté, il faut bien dire que cette surprotection sanitaire face au risque bactériologique s'accompagne paradoxalement de dangers nouveaux difficiles à évaluer en raison d'une absence de recul et qui s'étendent de la production agricole à la transformation des produits.

Il y a ensuite ceux entraînés par les mesures de stérilisation systématique de notre alimentation comme de notre environnement domestique qui contribuent à nous rendre paradoxalement plus vulnérables face aux maladies. Les individus sont dorénavant plus exposés à des formes accidentelles de pollution bactériologique entraînés par des événements exceptionnels comme ceux de la fin de millénaire car moins résistants naturellement. Cela est d'autant plus vrai que cette politique de surprotection s'accompagne d'un abus d'antibiotiques dans les médicaments comme dans l'alimentation animale qui provoque la sélection de souches de bactéries résistantes qui ont tendance à proliférer dans des milieux stériles d'où des bactéries concurrentes ont été éliminées. C'est ce phénomène qui est à l'origine des maladies nosocomiales de plus en plus répandues. À long terme, de tels abus hygiénistes ne pourront qu'avoir un impact négatif sur la santé publique en rendant plus vulnérables les générations futures." (Simon CHARBONNEAU, *Hygiénisme, santé publique et aménagement du territoire*, Le Courrier de l'environnement n°41, octobre 2000)

"En Suède, des chercheurs ont récemment comparé la façon dont la microflore intestinale colonise les bébés en Estonie et en Suède. Les enfants estoniens avaient des niveaux en lactobacilles plus élevés que les suédois, tout particulièrement le *Lactobacille plantarum*, bactérie très commune dans les légumes fermentés. Une autre étude comparant les nouveaux-nés en Suède et au Pakistan montre que les bébés suédois sont exposés à une diversité et à un nombre moindre de bactéries, particulièrement les entérobactéries comme *E. coli*, le lactobacille et le staphylocoque; un quart de ces bébés ne connaissent aucune de ces espèces pendant leur première semaine. En Suède, cette exposition réduite dure toute la vie." (E, p. 56)

Exemple de l'asthme :

"Les résultats de la recherche sur l'asthme montrent qu'à cause de l'aseptisation, le bébé n'est pas exposé au moment propice à la bactérie qui devrait se développer dans ses intestins et inciter le système immunitaire à se débarrasser des allergènes. On donne même à des bébés de quelques semaines des bactéries pour développer leur système immunitaire contre certaines maladies, par exemple avec des lactobacilles qui sont une part essentielle de notre microbiote. Michael Doyle, directeur du Center for Food Safety (Université de Georgie), note que chez la plupart des animaux ces bactéries "amies" ont tué toutes les bactéries *E. coli* 0157 dans l'intestin en deux semaines." (E, p. 25)

hygiène et maladie

"On sait que le virus de la poliomyélite et *H. pylori* étaient dans le passé couramment répandus et inoffensifs. Alors qu'une meilleure hygiène a réduit l'expansion des microbes, de plus en plus de gens ont toutefois été infectés plus tard dans leur vie. Cette hygiène a contribué à modifier les effets que ces microbes pouvaient avoir sur le système immunitaire, transformant une cohabitation paisible en une cohabitation mortelle." (E, p. 56)

"Les chercheurs pensent que l'éradication de *H. pylori* est à l'origine de nouveaux problèmes d'ulcères, de reflux gastro-intestinaux, qui peuvent conduire à des cancers." (E, p. 57)

"On pense avéré le lien entre l'hygiène et une augmentation inquiétante de maladies liées au système immunitaire dans le monde développé. On peut citer le rhume des foins, l'eczéma, l'asthme, les maladies auto-immunes telles que le diabète juvénile de type 1 et la sclérose multiple, la maladie Crohn, perturbation liée à la réaction immunitaire contre la flore indigène du corps – maladies dans lesquelles le système immunitaire, tel un boxeur, distribue des coups à l'aveuglette." (E, p. 57)

La question de la "place"

"Il semble aussi que les microbes colonisent les niches précédemment occupées par celles que l'hygiène moderne a éradiquées, problème qui est à la propreté excessive ce que la résistance est à l'usage excessif d'antibiotiques." (E, p.57)

"En effet, la réglementation européenne est un non-sens par rapport à la prolifération de la *Listeria* qu'elle prétend endiguer par des mesures sanitaires. En effet, les fromages au lait cru réalisés dans des conditions d'hygiène normales ne présentent pas de risque de développement de pathogènes. Dans le lait cru se trouvent des bactéries lactiques acidifiantes comme *Lactococcus lactis*, indispensables à la bonne acidification des caillés de fromages. Avec la généralisation des mesures d'hygiène: nettoyage, désinfection des installations de traite, ces bactéries tendent à disparaître pour laisser place à des micro-organismes dangereux qui produisent des enzymes lipolytiques et protéolytiques, responsables de la dégradation des lipides et des protéines et à l'origine d'un mauvais goût dans les produits. Or, c'est l'acidification des caillés qui permet justement d'empêcher le développement de ces germes pathogènes." (E, p. 34)

À l'intérieur du corps humain, le même phénomène joue.

"Une première preuve vint de l'observation de la fragilité des souris sans microbes, succombant facilement à des infections qui n'ont pas d'effet sur les autres souris. Cela conduisit à des études démontrant que les microbes résidents fournissent une protection forte contre les pathogènes extérieurs. Dans une de ces études, une souris sans microbes est morte après avoir ingéré des doses de *Listeria monocytogenes* contenant seulement 100 cellules. Des souris "normales" survivent jusqu'à un milliard de cellules du même microbe." (E, p.54)

"Une fois que les groupes microbiens ont atteint un équilibre, il est très difficile d'y introduire de nouvelles espèces. Mieux, il est prouvé que des virus résidents jouent un rôle actif dans la

première ligne de défense du corps. Cette défense s'exerce grâce à la fabrication et la production de molécules qui, dans les cultures de laboratoire, inhibent la croissance de microbes potentiellement dangereux, ce qui tendrait à prouver que les premiers luttent pour défendre le corps. Un de ces microbes est justement la bactérie *H. pylori*. Selon un rapport paru en 1999 dans *Nature*, rédigé par des chercheurs du Karolinska Institute de Stockholm, cette bactérie secrète des substances antibactériennes mortelles pour d'autres pathogènes. D'autres travaux ont montré que les streptocoques oraux inhibent le développement du *Streptococcus pneumoniae*, à l'origine de la pneumonie et du *Streptococcus pyogenes*, à l'origine des maux de gorge." (E, p.54-55)

Mutations, résistances, maladies émergentes

"En 1996, dans le magazine *The Veterinary Record*, un rapport notait l'extension de la résistance à l'antibiotique érythromycine chez les *Campylobacter*, et suggérait que "Le développement de ces traits de résistance peut être dû à un échange génétique entre souches chez des animaux subissant des techniques de production intensive. Ces conditions pourraient accroître significativement la fréquence de l'apparition d'événements génétiques habituellement très rares." Les auteurs poursuivaient en notant: "Les méthodes de production modernes et l'abattage de jeunes animaux vulnérables ont créé une population hétérogène d'espèces de *Campylobacter* chez les porcs, ce qui peut rendre possible le transfert de facteurs de résistance génétiques... à des pathogènes humains." (E, p. 28)

"Citée dans la revue *Science* en novembre 1996, une étude a mis au jour des incidences 'effroyablement élevées' de ces mutations chez *E. coli O157* et les salmonelles." (E, p. 29)

"Par exemple, pendant la campagne de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) pour éradiquer la malaria en Asie du Sud, des moustiques ont appris à ne pas se poser sur les murs des huttes aspergées de DDT, d'autres ont grandi de sorte que le poison soit dilué. D'autres développèrent une épaisse carapace que ne pouvait pas pénétrer le DDT. D'autres encore secrétèrent une enzyme transformant le DDT en une substance absolument inoffensive." (E, p. 23)

"La guerre que nous menons contre les mauvaises herbes, les moisissures, les vers, les rongeurs, et Dieu sait quoi encore est tout aussi futile. Nous n'avons aucune chance de la remporter sauf dans quelques rares cas. Cela ne l'empêche pas de continuer malgré tout puisque la vente de poisons rapporte beaucoup d'argent." (E, p. 23)

"Elles [les nouvelles maladies émergentes] sont provoquées par de nouveaux germes virulents, bactéries et virus, qui résultent de mutations génétiques facilitées elles aussi par des atteintes portées à l'environnement, notamment l'utilisation inconsidérée des antibiotiques. Ces maladies prennent totalement au dépourvu les ressources thérapeutiques. Une trentaine sont apparues durant ces vingt dernières années. Les plus connues sont le SIDA, la fièvre hémorragique Ebola et l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), responsable chez l'homme de la nouvelle variante de la maladie de Creutzfeldt-Jacob (nvMCJ)." (E, p. 33)

"Chez le porc, deux maladies émergentes sont apparues en dix ans: le syndrome dystrophique respiratoire du porc (SDRP), puis la maladie d'amaigrissement du porcelet (MAP), qui décime environ 20% des élevages qui en sont atteints; chez le lapin, l'entérocologie, chez le poulet, la maladie hémorragique de Gunborow." (E, p. 33)

Quelques pistes: maîtriser nos rapports avec les microbes

Encore quelques exemples qui indiquent qu'il vaut mieux cohabiter, de manière raisonnée autant que possible, avec les microbes "bons" (par ex. lactobacilles) ou "mauvais", pathogènes.

"En 1999, des scientifiques néerlandais ont mené une série d'expériences sur des rats pour voir comment le régime alimentaire affecte la flore indigène de l'animal et sa sensibilité à la salmonellose. Une colonisation accrue de lactobacilles entraîna un accroissement dans l'absorption

de phosphate de calcium. Ces animaux ne montrèrent aucun signe de maladie lorsqu'ils furent contaminés par des doses de salmonelle qui rendirent malade un autre groupe de rats nourris différemment. " (E, p.56)

"En 1999, une étude portant sur 14.000 personnes âgées de 20 à 44 ans en Nouvelle Zélande, en Australie, aux Etats-Unis et en Europe conclut que la protection contre les allergies était meilleure si on était issu d'une famille nombreuse, avec des frères aînés, des chambres partagées et s'il y avait eu un chien. " (E, p.58)

"Les vertus du yaourt, comparées à celles du lait non fermenté, sont bien connues. Il est plus digeste, une partie du lactose du lait, transformé en acide lactique, a disparu, et par sa richesse en enzymes et en bactéries lactiques, il contribue à l'entretien d'une bonne flore intestinale, ou à la rétablir si elle a été perturbée par une intoxication intestinale ou par l'utilisation d'antibiotiques [...]" (E, p.65)

Irradiation des aliments

"Les industries alimentaire et nucléaire, avec le soutien des gouvernements, ont profité des récents cas d'empoisonnement alimentaire dû à *Escherichia coli* O157 pour convaincre l'opinion publique des bienfaits de l'irradiation généralisée de notre alimentation. Aujourd'hui, la Food and Drug administration (FDA) aux Etats-Unis autorise déjà des taux d'irradiation élevés pour "traiter" le porc, le bœuf, la volaille, les œufs, les légumes, les fruits, la farine et les épices, alors que l'USDA (United States Department of Agriculture, ministère de l'Agriculture des Etats-Unis) propose d'irradier aussi les fruits et légumes importés. La technique d'irradiation est inspirée du programme "Stars wars" lancé par Ronald Reagan. [...]

[Quelle] que soit la nature des radiations ionisantes, celles-ci produisent des radicaux libres très réactifs et des peroxydes issus de graisses insaturées. En 1997, l'armée américaine a fait des analyses révélant de grandes différences entre la viande irradiée et la viande cuite. Les niveaux de benzène cancérigène dans le bœuf irradié étaient dix fois plus élevés que dans le boeuf cuit. De plus, de fortes concentrations de six produits "cancérigènes dans certaines conditions" ont été également détectées." (E, p. 48)

"Signalons également que l'irradiation conduit à des pertes en vitamines A, C, E et du complexe B." (E, p. 48)

"En France, la situation n'est guère plus brillante. Les différents décrets pris depuis 1985 autorisaient l'irradiation des oignons, aulx, échalotes, volailles, épices, aromates, légumes, fruits secs, fraises, crevettes et même camembert au lait cru !" (E, p. 49)

Les gros producteurs

"Wendell Berry dans son ouvrage incontournable, *The Unsettling of America*, note aussi que "Les lois sur l'hygiène ont de façon presque systématique desservi les petits producteurs, en détruisant leurs marchés et en augmentant de façon prohibitrice le coût de production" de telle sorte que "On ne trouve plus nulle part un marché de produits en détail tels qu'une baratte de crème, une poule, quelques douzaines d'œufs. On ne peut plus vendre le lait de quelques vaches, puisque l'équipement exigé par la loi est trop cher. Ces marchés ont été éliminés au nom de l'hygiène, mais c'était bien sûr pour enrichir les gros producteurs. Nos futurs historiens ne pourront manquer de souligner ce lien entre l'obsession de l'hygiène et le lucre". (E, p.21)

"D'autres conséquences de l'hygiénisme qui sont d'ordre socio-économique touchent actuellement le monde rural sans que nos dirigeants politiques ne s'en émeuvent réellement. En effet la multiplication des réglementations sanitaires en tout genre, au plan national comme européen, entraîne aujourd'hui des contraintes exorbitantes pour les formes traditionnelles de production artisanale et familiale. Du conditionnement du lait à l'abattage à la ferme en passant par les marchés campagnards, ces réglementations, conçues pour faire face à des risques à caractère industriel, apparaissent complètement inadaptées à ce type de production. Comment imaginer qu'un berger pyrénéen puisse dans son cayolard assimiler et respecter les 31 pages de la directive européenne 92/46 du 16 juin 1992 relative aux règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru ?

Les mesures imposées sont en effet non seulement disproportionnées par rapport à l'importance des risques sanitaires mais elles ont pour conséquence d'entraîner pour les exploitants agricoles des investissements très lourds qui ne peuvent que contribuer un peu plus à leur endettement." (Simon CHARBONNEAU, *Hygiénisme, santé publique et aménagement du territoire*, Le Courrier de l'environnement n°41, octobre 2000)

Les grands crus de fromages disparaissent

"Pour être "tranquilles", ils [les fabricants de fromage] éliminent peu à peu le véritable lait cru de leurs fabrications, le dernier en date étant un fabricant de l'un des derniers époisses au lait cru, dont le fromage (AOC) est désormais fabriqué avec du lait pasteurisé. De profundis !" (ADEFTRA - Association de Défense et de Promotion des Fromages de Tradition)

"Les maigres médailles qui ont été décernées hier aux tout derniers fabricants de camemberts doivent nous inciter à tirer la conclusion qui s'impose: le patrimoine fromager de notre pays est menacé de disparition, sacrifié sur l'autel de l'hygiénisme et du productivisme." (ADEFTRA - Association de Défense et de Promotion des Fromages de Tradition)

"À la fin du siècle dernier, dans le nord de la France, pour faire un bon Maroilles, il fallait trois conditions: La richesse et la variété des pâturages (22 plantes différentes), la vache de race maroillais et le savoir-faire du fromager. De nos jours, les deux premières ont disparu; la troisième risque de s'éteindre, faute de laits de qualité à transformer." (FOUILLET, Conseiller en techniques laitières et fromages, *Fromage... au lait cru. Rêve ou réalité?*, L'Agora)

"Les praticiens reconnaissent empiriquement et de longue date, l'existence de crus du même fromage, différenciés par leurs comportements lors de la fabrication et leurs caractéristiques sensorielles, une fois affinés (goût, texture...). Ces différences sont souvent attribuées à la région géographique, à l'alimentation des animaux ou à leur race. En alpage, par exemple, il est reconnu que les conditions de fabrication et le goût du fromage varient selon la période et donc la zone pâturée (Martin, 1997). Les enquêtes font également apparaître que certaines végétations, comme les groupements de *combe à neige* caractéristiques de milieux à forte persistance de la couverture neigeuse, sont souvent et depuis longtemps, considérées comme fournissant une herbe particulièrement favorable à la qualité du fromage (Party, 1995 ; A. Bornard, comm. pers.)." (Jean-Marcel DORIOZ⁸, Philippe FLEURY⁹, Jean-Baptiste COULONC et Bruno MARTIN¹⁰, *La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord*, Le Courrier de l'Environnement n°41, octobre 2000)

"Grâce à la flore naturelle, nous pouvons fabriquer des produits de haut de gamme et différents. Cette flore disparue, nous devons faire appel aux bactéries cultivées en laboratoire, toutes identiques. Ceci impose la standardisation des fromages. Finies l'originalité et la typicité! Aujourd'hui, la plupart des fromages au lait cru ne sont plus tout à fait comme ils devraient être. Leurs qualités organoleptiques se sont beaucoup amoindries." (FOUILLET, Conseiller en techniques laitières et fromages, *Fromage... au lait cru. Rêve ou réalité?*, L'Agora)

⁸ INRA et GIS Alpes du nord, BP 511, Thonon-les-Bains

⁹ SUACI Montagne - GIS Alpes du Nord, 11, rue Métropole, 73000 Chambéry

¹⁰ INRA, centre de Clermont-Ferrand-Theix, unité de recherche sur les Herbivores, BP 63122 Saint-Genès-Champanelle

Mesures à court et à moyen terme

Le MAP: "Nous proposons la mise en place d'un service public wallon d'aide aux producteurs transformateurs pour la mise en œuvre de l'autocontrôle et les adaptations éventuellement nécessaires, à la lumière des enseignements de l'autocontrôle. La dimension wallonne de ce service public d'aide et de conseil devrait être traduite:

- par la désignation au Ministère de l'Agriculture d'un(e) responsable-coordonateur(trice) [...]
- par l'annonce des moyens humains et financiers affectés directement ou en sous-traitance aux structures décentralisées (provinciales). Les structures décentralisées au niveau provincial, sous peine de gaspillage inacceptable, devraient logiquement s'articuler autour de pôles déjà existants ou au moins intégrer les acquis, notamment méthodologiques, issus de leur expérience récente (CARAH à Ath - Service Qualité de Gembloux-FUJGx-CEQ) en matière de guide de bonnes pratiques." Les analyses seraient gratuites.

La FWA: "Sans remettre en cause le principe de cette nouvelle réglementation, le groupe de travail [de la FWA] a voulu proposer des solutions aux deux principales difficultés, à savoir la mise en place d'un plan d'autocontrôle et la prise en charge par le producteur du coût des analyses qui y sont liées.

En ce qui concerne le second point, une proposition a donc été formulée au responsable de l'administration afin de limiter ces coûts. Ce seraient les comités du lait qui organiseraient le prélèvement et l'analyse des produits pour l'une des deux (ou quatre) analyses imposées par l'autocontrôle. [...] Pour l'application du premier point, l'Unité de technologie des industries agroalimentaires de la FUSAGx, par l'expertise dont elle dispose dans ce domaine, serait associée à des réunions régionales de la FWA, afin d'aider les agriculteurs à établir un plan d'autocontrôle et pouvoir l'appliquer correctement dans leurs exploitations." ("Plein Champ", 23 mai 2002)

À plus long terme, c'est la réglementation européenne qui devra tenir compte des spécificités de la petite production: "Les exigences et normes auxquelles sont confrontés les producteurs transformateurs de produits laitiers résultent de la transposition des directives européennes dans nos différents pays de l'Union. C'est donc à ce niveau européen que la reconnaissance de la spécificité du produit fermier doit finalement se concrétiser, autrement que par des dérogations; chaque pays devra « aider » la CEE dans cette démarche." (Article signé par le MAP, Vivre... S, IEW, Amis de la Terre-Belgique)

Lait cru: une barrière contre les pathogènes (Valériane n°88)

A l'heure où certains lobbies industriels estiment qu'il serait plus simple d'interdire purement et simplement la commercialisation du lait cru, nous avons voulu savoir en quelle estime il est tenu sous d'autres cieus fromagers. Quel ne fut pas notre joie de trouver, l'INRA (Institut national de la recherche agronomique) en France, une équipe de scientifiques qui s'emploie maintenir et développer cette filière ancestrale.

Marie-Christine Montel travaille pour l'unité de recherches fromagères de l'INRA, une petite unité de huit permanents, localisée dans le Massif central et qui dépend administrativement du département *Microbiologie et chaîne alimentaire* du centre de Clermont-Ferrand-Theix.

« Nous participons depuis 2006, explique Marie-Christine Montel, à une unité mixte technologique qui conduit un projet sur la qualité sanitaire des fromages au lait cru dans le respect de leurs caractéristiques sensorielles, le but étant de garantir l'innocuité de ces produits sans sacrifier ce qui fait leur richesse et ce pourquoi ils sont mondialement reconnus. Nous avons une longue expérience de collaboration avec les filières fromagères AOC du Massif central: Saint-Nectaire, Cantal, Salers, Rocamadour... Une convention de recherche et développement nous lie à chaque fromager AOC du Massif central et une autre avec une société qui commercialise des ferments... Nous travaillons essentiellement sur le lait de vache. »

Listeria monocytogenes: faire preuve de discernement!

Listeria monocytogenes est une bactérie très répandue dans l'environnement; résistante au froid, elle n'est pratiquement détruite qu'à la pasteurisation. Elle peut survivre dans tous les environnements de ferme: les sols, la paille ou les intestins des animaux... Elle n'est pas directement présente dans l'air, mais peut être aéroportée mélangée à de la paille ou à d'autre particules. « Il existe aujourd'hui des méthodes très spécifiques pour la détecter, précise Marie-Christine Montel, des méthodes moléculaires par amplification. Donc, quand on la cherche, on la trouve. Nous sommes tous susceptibles de la rencontrer un jour, mais elle ne présente vraiment de gravité que chez les personnes à risques les personnes immunodéprimées, les femmes enceintes... Pourtant, on ne compte que deux cents à deux cent cinquante cas d'intoxication par la listériose par an, en France, tous produits confondus, ce qui est relativement faible. Et spécifiquement sur les fromages au lait cru, ces cinq dernières années, je pense qu'on peut compter les cas sur les doigts d'une main... Autres choses sont les cas de contaminations constatées sur des produits; elles sont chroniques vu l'omniprésence des contrôles... »

Fout-il donc avoir peur de la listeria ? Faut-il craindre qu'elle condamne, à terme, les filières au lait cru ? Marie-Christine Montel répond par une formule: « Ce n'est pas quand le loup est dans la bergerie qu'il faut fermer la porte », dit-elle ! Autrement dit: il serait absurde de tout sacrifier juste parce qu'on a peur. Les scientifiques peuvent également jouer le rôle du pompier en cas d'incendie, mais ce n'est certainement pas satisfaisant non plus.

« Il vaut donc mieux faire tout ce qu'on peut pour limiter les risques dès le départ, dit Marie-Christine Montel ! Des listeria, il y en a dans tous les environnements: si on va gratter dans le jardin devant la fromagerie, on en retrouvera certainement. Mais tout le problème, c'est qu'il ne doit pas y en avoir dans le fromage affiné. On doit poser ces questions avec discernement car une contamination n'est évidemment jamais l'outré. Tout dépend de l'endroit où elle survient et des conséquences que cela peut avoir sur la qualité sanitaire des produits finaux. Une filière, par exemple, était très menacée dans le Massif central, parce qu'elle travaillait dans du bois. Or ils continuent toujours à travailler dans du bois parce que nous avons su défendre cette filière et les méthodes qui lui étaient propres. Le bois ne se lave pas, ne se nettoie pas, ne se désinfecte pas... Mais le bois n'est pas une source de pathogènes et si on travaille correctement, il n'y a pas

davantage de risques avec le bois ! On voit donc qu'il est aléatoire d'édicter des lois, de décréter qu'on fermera la fromagerie où on trouvera une listeria dans un coin. Celle qui ne fait rien à personne et qui ne contamine pas le produit, laissons-la vivre... Tout interdire parce qu'il y a un cas, ou deux, ou trois, ou dix, n'a strictement aucun sens ! Hélas, le mot 'discernement' suppose qu'on réfléchisse pour prendre la mesure exacte du risque ; il suppose surtout qu'on veuille assumer ce qu'on a décidé... »

L'effet de barrière du lait cru

« Il faut évidemment, précise Marie-Christine Montel, que les produits au lait cru soient en accord avec la législation européenne en ce qui concerne les principaux pathogènes: *listeria monocytogenes*, *staphylococcus aureus*, *salmonella*, *escheria coli*, etc. Nous avons toutefois mené nos recherches en partant de la réalité que nous avons pu observer chez beaucoup de fermiers: bon nombre de productions fromagères n'ont jamais eu la moindre listeria et sont aussi très bonnes ! Nous avons simplement essayé de comprendre pourquoi ; nous avons cherché à comprendre quelles étaient les communautés microbiennes des laits et des croûtes sans problèmes et nous sommes ainsi arrivés à isoler des laits et des fromages inhibiteurs de la listeria. Et, contrairement à ce qui est parfois dit, nous avons constaté qu'il existe encore de la biodiversité dans les laits crus, même s'il est difficile de savoir comment cette biodiversité a évolué depuis quinze ou vingt ans car les méthodes de recherche et d'analyse ne sont pas les mêmes. »

Marie-Christine Montel explique alors que, du fait des normes d'hygiène de plus en plus strictes, le problème est moins la biodiversité en tant que telle que l'importance des populations microbiennes.

« Une barrière, dit-elle, c'est un rapport de force ! Si vous avez une listeria et puis mille autres en face, cela ira, mais si vous avez cent listeria et quatre autres en face, ce sera plus dur... Dans l'absolu, la seule présence d'un pathogène n'est pas tout, car les microorganismes vivent en communauté et des rapports de force s'instaurent dans ces communautés

Nous avons donc cherché à savoir ce qui était important dans toute cette diversité ; nous avons vu que, dans des communautés complexes comme celles-là, s'il y a un individu qui s'avère défaillant, un autre peut très rapidement prendre le relais car ils sont plusieurs à être susceptibles d'exercer une même fonction. C'est comme dans une usine bien organisée, si un ouvrier est malade, un autre ouvrier doit être en mesure de faire son travail. Comme on dit dans notre jargon, quand il y a de la diversité, il y a de la redondance fonctionnelle. Et il faut la maintenir ! Mais, notre objectif, c'est aussi d'accueillir la diversité sensorielle. Cette population variable produit aussi des molécules aromatiques et participe à la diversité sensorielle. Tout le problème, c'est de bien comprendre les interactions entre les bactéries pathogènes et les bactéries inhibitrices, et d'essayer d'attirer ces bactéries inhibitrices qui sont en majorité des bactéries lactiques, celles qui composent ce qu'on appelle la flore utile du lait. »

Réévaluer la notion de qualité

Marie-Christine Montel nous explique alors qu'en France, depuis les années septante, le lait est payé « à la qualité » sur des critères d'absence de pathogènes et des niveaux de « flore totale ».

« Nous sommes nombreux, dit-elle, à nous élever aujourd'hui contre ce système car le niveau de flore totale ne veut rien dire. Il peut être globalement très intéressant ou, au contraire, totalement déséquilibré au bénéfice de bactéries qui peuvent s'avérer méchantes. Nous avons donc cherché à comprendre d'où viennent les flores des laits et comment soutenir la biodiversité qui y existe encore, même si c'est à des niveaux parfois très faibles. L'objectif est d'identifier les réservoirs de flore très en amont de la filière et d'avoir des leviers d'action. Sont en cause essentiellement les pratiques d'élevage et les pratiques de traite. Il y a notamment ce que nous appelons des flores d'affinage – qui ne sont pas des bactéries lactiques – qui se développent sur les trayons des vaches. Cette flore va donc largement dépendre de son environnement: si elle est à l'intérieur ou à l'extérieur, s'il a fait beau ou pas, s'il y a de la paille, du foin, etc. Les pratiques de traites sont très importantes, ainsi que l'hygiène au sens où on l'entend dans les filières. Mais; malheureusement, comme on paie le lait sur le niveau de germes, une des tentations fut de tout éliminer, dans les années récentes... C'est une logique qu'il faut combattre. Nous essayons donc de lever cette pression hygiéniste par l'adoption de pratiques respectueuses de la biodiversité. »

Donc, une fois de plus, la biodiversité est salutaire. Pas n'importe laquelle évidemment, mais plus il y en aura, moins les chances existeront, d'un point de vue purement statistique, de rencontrer des problèmes.

« Nous constatons que beaucoup d'exploitations marchent bien, insiste dit Marie-Christine Montel, même si elles ne sont pas toujours exactement aux normes hygiénistes définies par je ne sais pas qui... Laissons-les continuer: on ne change pas une équipe qui gagne ! Bien sûr, il faut être patient, il faut pouvoir faire du conseil dans toutes les exploitations. Et on ne peut concevoir le lait cru que dans des fermes de taille limitée; on ne peut pas faire du lait cru avec mille vaches. Ou alors on fait un lait cru pasteurisé et on finira par avoir un gros problème, tellement gros qu'on ne saura pas le résoudre. Parce que quand un pathogène est tout seul dans un environnement, il s'installe et il n'a plus de compétition avec personne. Donc, je pose la question: l'absence de biodiversité dans les environnements ne favorise-t-elle pas l'émergence de nouveaux pathogènes ? Se priver de biodiversité, c'est aussi se priver de choses intéressantes ou qui seront susceptibles de la devenir... »

Et c'est dans ce sens qu'on dit parfois que les fromages au lait cru s'auto-protègent ! D'autres sont, par contre, tellement appauvris en termes de germes qu'ils n'ont plus la force nécessaire pour résister à des contaminations ultérieures, surtout en ce qui concerne la listeria. Donc, où réside exactement le risque pour des populations à risques comme les femmes enceintes, par exemple ? Dans la biodiversité d'un fromage au lait cru, ou dans un fromage industriel aseptisé qui court davantage de risques de post-contamination ?

« J'ai déjà répondu clairement à un médecin, affirme calmement Marie-Christine Montel, que je n'interdirais pas le fromage au lait cru à une femme enceinte, mais que je ferais très attention à son origine: je me tracasserais de savoir qui est le fromager et comment il travaille. Si on vous garantit la régularité des contrôles et la qualité des producteurs, je ne vois vraiment pas où pourrait être le problème. Il faut donc s'assurer du professionnalisme du crémier, mais je vous assure que nous avons quelques bons crémiers en France, et que cela ne date pas d'hier... Et, mieux encore, on peut aller s'approvisionner directement chez le producteur. »

Les trois bénéfices du lait cru

Et, pour résumer cet entretien, voici les trois bénéfices du lait cru, tels que les conçoit notre interlocutrice

+ Le principal bénéfice d'un lait cru, c'est évidemment cet effet de barrière vis-à-vis des pathogènes. Tout dépend bien sûr de l'équilibre microbien de chaque lait, mais comme la plupart sont très bons, il est important de comprendre pourquoi afin d'aider les autres à l'être aussi. Il faut de bonnes pratiques d'élevage et d'affinage pour arriver à un produit sain.

+ Le deuxième bénéfice, c'est la diversité sensorielle sans dénigrer la qualité gustative des fromages industriels, ils n'atteindront jamais la richesse et la diversité qu'on peut avoir dans une même appellation.

« Un Saint-Nectaire, par exemple, dit Marie-Christine Montel, peut être très différent d'une ferme à l'autre... On a ainsi pu montrer que, dans un lait cru, l'effet des facteurs amont jouait beaucoup plus que dans un lait pasteurisé ; on aura donc plus de diversité, pour un même type de fromage, avec un lait cru qu'avec un lait pasteurisé. Evidemment, les industriels prétendent que le consommateur recherche un produit uniforme et sans défauts or moi, je prétends que les gens aiment souvent manger autre chose... Si vous venez en vacances en Auvergne, vous apprécierez de trouver d'autres produits que ceux que vous trouvez dans votre supermarché. Cela fait partie de la richesse de nos terroirs, c'est donc un véritable bénéfice culturel. La fabrication au lait cru est un héritage culturel qui mérite d'être préservé... »

+ Le troisième bénéfice enfin, c'est clairement l'aspect santé, même si on n'a pas encore toutes les preuves scientifiques.

« Nous faisons l'hypothèse, insiste Marie-Christine Montel, que toutes les maladies atopiques - asthme, rhume des foins, eczémas, allergies... - résultent d'une absence de contact, dans l'enfance, avec certains microorganismes. C'est ce qu'on appelle l'hypothèse hygiéniste, maintes fois observée mais jamais véritablement démontrée: pour que le système immunitaire fonctionne bien, il vaut mieux avoir été en contact très tôt avec un maximum de germes. Tout cela est basé sur des études épidémiologiques faites dans des régions où les enfants sont en contact avec la nature... »

On en revient ainsi à nos femmes enceintes pour leur donner une bonne raison supplémentaire de consommer des fromages au lait cru, moyennant évidemment les quelques réserves que j'ai formulées plus haut. Et ceci vaut pour tous les produits fermentés qui composent notre alimentation, où la qualité et la diversité microbiennes jouent un rôle essentiel... »

Contact: marie-christine.montel@clermont.inra.fr