

Tolérance *L.monocytogenes* accordée au beurre au lait cru de vache !

La réglementation actuelle prévoit l'absence dans 25 g du germe *Listeria monocytogenes* dans les produits laitiers à leur mise sur le marché.

Or depuis 2006¹, la réglementation permet une tolérance sur le critère de sécurité *L. monocytogenes* pour les produits qui auront fait l'objet « d'une étude scientifique spécifique démontrant que la limite de 100 ufc/g n'est jamais dépassée tout au long de leur durée de vie. »

1. Des études de vieillissement menées sur les trois produits laitiers fermiers

Dès 2010, le groupe « Produits Laitiers Fermiers », regroupant les structures techniques de la filière laitière fermière sous le pilotage professionnel de la FNEC et animé par l'Idèle, a souhaité mettre en place via ACTALIA ces études avec le soutien financier de FranceAgriMer et de l'ANICAP pour :

- Les fromages fermiers au lait cru de chèvre de technologie lactique,
- Les fromages fermiers au lait cru de brebis de technologie pâte pressée non cuite,
- Les beurres fermiers au lait cru de vache.

Suite à la prolongation de ces études en 2012 toujours grâce au soutien financier de FranceAgriMer, l'étude sur les beurres fermiers au lait cru de vache s'est révélée favorable : le produit ne semble pas permettre de croissance de *L.m.* et pourrait ainsi être éligibles à la tolérance à 100 ufc/g.

2. Des conclusions favorables pour la tolérance *L.m.* en beurre fermier de vache

Sous l'égide de la FNEC/FNPL, une première demande a été portée en 2015, suivie d'une réunion avec l'administration et l'ANSES afin de présenter l'étude et le contexte.

La consolidation du dossier à la suite de cette rencontre a permis à la FNEC/FNPL de déposer une nouvelle demande le 11 mai 2017 afin d'obtenir la tolérance *L.m.* pour le beurre fermier au lait cru de vache.

La procédure s'est accélérée dès le 30 janvier 2018, à la suite d'une instruction technique² indiquant que les dossiers de validation de durée de vie microbiologique individuels rédigés par un membre du RMT ACTIA Qualima, tel qu'ACTALIA, sont considérés validés par l'administration.

La FNEC/FNPL a reçu en cette fin avril 2018 un courrier ci-joint indiquant que le dossier de validation de durée de vie microbiologique d'ACTALIA était de fait considéré validé par l'administration.

Les beurres fermiers au lait cru de vache peuvent dès aujourd'hui bénéficier de cette tolérance *L.monocytogenes* à 100 ufc/g s'ils correspondent aux conditions de fabrication, et de conservation des beurres étudiés (voir page suivante).

¹ [Règlement \(CE\) 2073/2005 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires mises sur le marché](#)

² [Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-82 du 30/01/2018](#)

Diagramme de fabrication du beurre à la crème crue

Extrait du rapport technique d'ACTALIA

RECHAUFFAGE DE LA CREME	<ul style="list-style-type: none"> - Température crème : 30°C - Teneur en matière grasse crèmeensemencée : 48% - Lots de crèmes maturés séparément et mélangés au moment du barattage 	Note d'information FNEC/FNPL du 30 avril 2018 : Tolérance <i>L.monocytogenes</i> accordée au beurre au lait cru de vache !	LAVAGE	<ul style="list-style-type: none"> - 0,8L d'eau de lavage par litre de crème barattée - Nombre de lavages : 3 - Durée du lavage et température d'eau de lavage : <ul style="list-style-type: none"> - 1^{er} lavage : 15 secondes à 11,5°C - 2^{ème} lavage : 15 secondes à environ 12°C - 3^{ème} lavage : 15 secondes à environ 12°C
ENSEMENCEMENT	<ul style="list-style-type: none"> - Pas de report de la crème avantensemencement - pH crème : 6,50 - Température crème : 30°C - Ferment utilisé et dose : MA400 dosé à 10 DCU/100 L de crème - Capacité des seaux de crème (en matière plastique) : 18 à 20L --> remplissage des seaux avec 20 L de crème et utilisation que d'une partie du volume de crème nécessaire aux prélèvements 		SALAGE	<ul style="list-style-type: none"> - Quantité de sel pour beurre doux : 0 % - Quantité de sel pour beurre demi-sel : 1,9%- Calibre du sel : sel fin - Mode de répartition du sel : à sec
MATURATION FROIDE	<ul style="list-style-type: none"> - pH crème début mise au froid : subi - Température crème avant mise au froid : subie mais estimée entre 22 et 26°C - Température du local : 4°C - Durée : 3 jours - Seaux de crème posés à même le sol 		MALAXAGE	<ul style="list-style-type: none"> - Baratte verticale de 20L TOMEGA en inox en position vitesse lente - Durée : subie > repère : arrêter le malaxage qd le beurre commence à s'étaler dans le fond de la baratte et qu'il se replie légèrement - Température beurre fin malaxage : 15°C - Durée entre fin malaxage et début moulage : 10 min - Test de la répartition de l'eau avec papier Wator : <ul style="list-style-type: none"> - Beurre doux : 1,5 - Beurre demi-sel : 1,8 - Pas de refroidissement du beurre entre fin malaxage et début moulage
REMISE en TEMPERATURE	<ul style="list-style-type: none"> - pH crème début remise en température : 4,6 - Température crème début : subie mais estimée entre 4°C et 6°C - Température crème fin : 10°C - Durée : subie car sera fonction du temps que met la crème à se réchauffer jusqu'à 10°C - Température du local : 15°C 		MOULAGE EMBALLAGE	<ul style="list-style-type: none"> - réalisé à la main --> rouleaux de beurre - pH beurre : 4,71 - Température beurre fin moulage : 15.5°C - Teneur en eau du beurre : 15,57% - Format des rouleaux de beurre : 250g - Beurre emballé aussitôt après moulage - Beurre emballé dans papier sulfurisé
BARATTAGE	<ul style="list-style-type: none"> - Baratte verticale de 20L TOMEGA en inox en position vitesse rapide - Taux de remplissage de la baratte : 50% - pH crème début barattage : 4,57 - Température crème début barattage : 10,6°C - Température du local : 15°C - Durée barattage : / - Taille grain beurre fin barattage : blé - riz <p><u>Remarque</u> : à la fin du barattage, prendre la température du beurre et adapter la température de l'eau de lavage en fonction de celle-ci. Par exemple, si le beurre à la fin du barattage est un peu chaud, faire les 3 lavages du beurre avec une eau plus fraîche que les consignes (en ajoutant par exemple des glaçons dans l'eau de lavage). Une eau plus fraîche permet d'avoir un beurre qui colle moins.</p>		MISE sur le MARCHE	<ul style="list-style-type: none"> - Circuits de vente simulés : <ul style="list-style-type: none"> - Magasin de la ferme : 3°C / 4 jours puis 8°C / 20 jours - Marché : 3°C / 2 jours puis 8°C / 22 jours - DLC appliquée : 20 jours + 20% = 24 jours (la DLC commence à partir du jour de la fabrication du beurre) - pH beurre à DLC : 4,76 - Température beurre à DLC : 7.3°C - Teneur en eau beurre à DLC : 15%