

## Quels beurres concernés par la tolérance *Listeria monocytogenes* ?

Au printemps 2017, la FNEC et la FNPL ont déposé officiellement auprès de la DGAL la demande de tolérance *Listeria monocytogenes* pour le beurre fermier au lait cru de vache. Cette demande a fait suite à une série d'études menées par ACTALIA entre 2010 et 2013 (Ferlis et Ferlis Réa sur le lactique chèvre, le beurre fermier au lait cru de vache et les PPNC de brebis) à l'initiative du groupe « Produits Laitiers Fermiers » sous le pilotage de la FNEC et la FNPL.

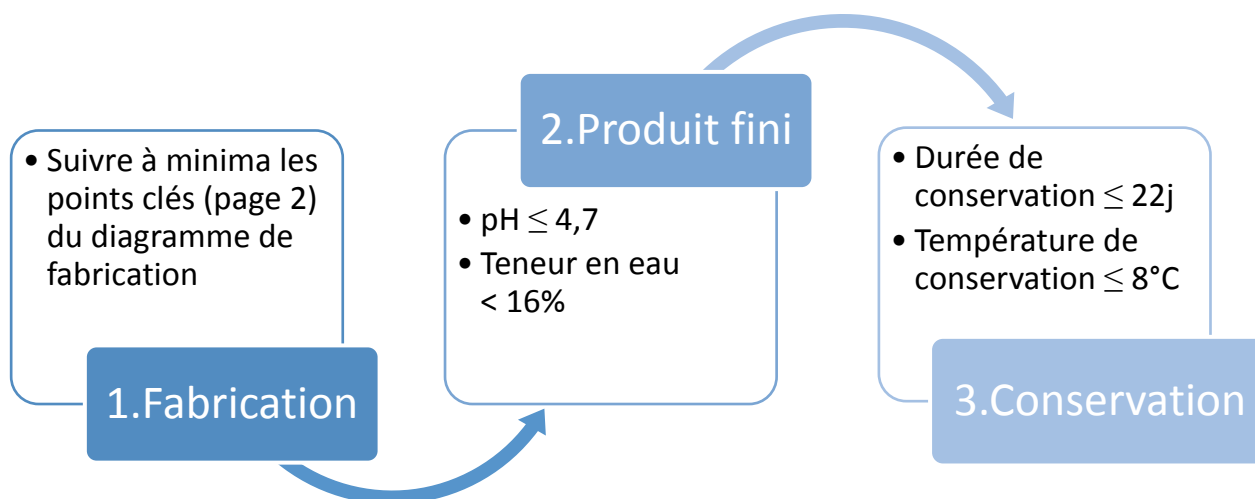
En effet, la réglementation actuelle (règlement CE 2073/2005) prévoit l'absence dans 25 g du germe *Listeria monocytogenes* dans les produits laitiers à leur mise sur le marché. Mais la réglementation permet une tolérance sur le critère de sécurité *L. monocytogenes* pour les produits qui auraient fait 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. »

Les études réalisées par ACTALIA sur les beurres fermiers au lait cru de vache avec l'appui de l'ARVD Nord Pas de Calais et de l'AVDPL Haute-Normandie et grâce au soutien financier de FranceAgriMer se sont révélées favorables : les données obtenues permettent de conclure avec un certain degré de confiance à une absence de croissance de *L. monocytogenes* et **le beurre fermier au lait cru de vache peut ainsi être éligible à la tolérance à 100 ufc/g.**

L'obtention de la tolérance a été communiquée fin avril 2018 par courrier de la DGAL adressé à la FNEC et la FNPL. Ainsi, les beurres fermiers au lait cru de vache pouvaient dès lors bénéficier de cette tolérance *Listeria monocytogenes* à 100 ufc/g uniquement s'ils correspondaient aux conditions de fabrication, et de conservation des beurres étudiés (voir [note d'information du 30 avril 2018](#)).

Suite à l'obtention de cette tolérance, et pour aider les producteurs à savoir si leur produit est éligible ou non à la tolérance en fonction du schéma de fabrication et conservation de leur beurre, ACTALIA nous a fait parvenir le 23 septembre à notre demande une note technique, écrite en accord avec l'administration, qui reprend les conditions cumulatives permettant de bénéficier de la tolérance *Lm*.

### 3 conditions à remplir pour bénéficier de la tolérance *Lm*



## Diagramme de fabrication du beurre au lait cru aboutissant à des beurres similaires à ceux des tests de croissance Ferlis-Réa

Extrait de la note technique ACTALIA du 23 septembre 2018

<b>ENSEMENCEMENT DE LA CREME CRUE</b>	- Crème bovine fermière - Ensemencement avec un ferment commercial mésophile
<b>REPORT CREME ENSEMENCEE AVANT MISE AU FROID</b>	- durée : minimum 24 h et maximum 4 jours
<b>MATURATION</b>	- alternance entre maturation froide et maturation à température ambiante
<b>REMISE EN TEMPERATURE</b>	- jusqu'à la température recherchée pour le barattage
<b>BARATTAGE</b>	- effectué jusqu'au stade « grains », de taille blé-riz
<b>LAVAGE</b>	- au minimum 2 lavages : la quantité d'eau doit être au moins égale à la quantité de crème utilisée - la température de l'eau ne doit pas dépasser celle de la crème mise en œuvre
<b>SALAGE FACULTATIF</b>	
<b>MALAXAGE</b>	
<b>EMBALLAGE</b>	- beurre emballé en papier sulfurisé

## Une tolérance nécessaire pour une meilleure gestion des alertes

Dans le cas du respect de ces 3 points, cette tolérance va pouvoir permettre de gérer au mieux les éventuelles alertes sanitaires *L.m.* en beurre fermier au lait cru de vache en évitant le retrait/rappel systématique.

**En pratique, en cas de dénombrement de *Lm* inférieur à 100 ufc/g, si le beurre fermier au lait cru de vache concerné répond aux 3 conditions (points clés du diagramme de fabrication, caractéristiques du produit fini et conditions de conservation), cela n'entraînera pas de retrait/rappel des produit mis sur le marché.**

Cependant, comme lors de tout autre analyse non-conforme, le producteur laitier fermier devra identifier en lien avec son technicien produit laitier fermier la source de la contamination en *Lm*, et les actions correctives à mettre en place pour rétablir une situation répondant au critère « absence de *Lm* dans 25 g ».

**Nous restons à votre disposition pour tout appui technique sur l'application de cette tolérance et n'hésitez pas à nous solliciter en cas de problème d'application sur le terrain.**