

LE LAIT CRU A BANNIR OU A SOUTENIR ?

En pleine crise laitière, des producteurs se sont tournés vers la vente directe ou la transformation de lait cru à la ferme. De l'avis d'une fermière qui a installé un distributeur à la ferme, les consommateurs répondent positivement à l'initiative (1). Ils trouvent ce lait de meilleure qualité et moins cher que celui qui est vendu dans les grandes surfaces. Pourtant, il fait l'objet de menaces. L'AFSCA, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire, prône des mesures qui inquiètent plus d'un éleveur. Pour mieux comprendre les arguments des uns et des autres, Nature et Progrès avait organisé en septembre dernier, dans le cadre du Salon Valériane, une table ronde à laquelle devaient participer l'AFSCA, Marie-Christine Montel, spécialiste française du lait cru à l'Institut national de recherche agronomique (INRA) de Clermont-Ferrand-Theix et une productrice belge ; l'AFSCA a décliné l'invitation.

Qu'est-ce que le lait cru ?

C'est est un lait non transformé qui sort directement du pis de la vache. Il est filtré et refroidi à 4 ° C à la ferme, tout de suite après la traite ; il conserve toutes ses propriétés nutritionnelles. La loi considère que sa conservation est limitée à 72 heures maximum mais les producteurs estiment qu'il peut tenir une petite semaine dans de bonnes conditions.

Les autres laits, pasteurisés, stérilisés ou UHT (Ultra-Haute-Température) sont chauffés à des températures parfois très élevées : jusqu'à 150° pendant quelques secondes. Les défenseurs du lait cru sont convaincus qu'après un tel traitement, ils ont perdu leurs caractéristiques nutritives et bactériologiques et ne sont plus que des laits morts.

Les enjeux

Le lait cru est un produit vivant qui varie selon les saisons et possède des qualités nutritionnelles incomparables : enzymes, vitamines, etc. Pour le monde paysan, il est un facteur important de diversification qui reflète les particularités du territoire, de sa flore, de la race animale utilisée, des bonnes pratiques agricoles ou de la saison. Il permet à l'agriculteur de valoriser sa production et de la différencier des produits standards que propose l'industrie agro-alimentaire. Pour elle, c'est un produit difficile à maîtriser et un segment économique qui lui échappe. La vente et la transformation de ce lait concerne quelques dizaines de millions de litres tout au plus, soit à peine 3 % de la production totale.

Dangereux, le lait cru ? On évoque des maladies qui toucheraient le bétail... on se souvient qu'à une époque pas si lointaine, il fallait le faire bouillir...on entend des déclarations alarmantes de l'AFSCA.... Marie-Christine Montel est chercheuse au département microbiologique et chaîne alimentaire de l'INRA en France. Depuis 2006, elle participe à un projet sur la qualité sanitaire des fromages au lait cru. Elle a une longue expérience de collaboration avec les filières fromagères AOC du Massif central : Saint-Nectaire, Cantal, Rocamadour... Il convient avant tout,

explique-t-elle, d'identifier le danger et, dans ce cas, on le connaît, c'est la listeria monocytogenes, on peut donc le contrôler même si on manque de données pour l'évaluer. On sait que de petites quantités de listeria ne sont pas dangereuses. Il faut pouvoir gérer le risque et on ne peut le faire de la même manière dans l'industrie et chez les petits producteurs qui ont une gestion intuitive du produit et arrivent à dompter toute cette vie microbienne.

Listeria monocytogenes est la bactérie responsable de la listériose. Tout le monde est susceptible de la rencontrer un jour car elle est très répandue dans le milieu extérieur et dans une série d'aliments frais au nombre desquels figurent les produits laitiers. Ceux-ci ne sont responsables que de 5 % des intoxications et on la trouve pratiquement deux fois plus souvent dans les fromages au lait pasteurisé que dans les fromages au lait cru (2). Elle ne présente vraiment de gravité que pour les personnes plus fragiles comme les femmes enceintes, les personnes immunodéprimées... Pour limiter les risques, il faut agir dès le départ, au niveau de la production du lait, précise la chercheuse, mais comme il y a des listeria dans tous les environnements, il faut rester prudent, examiner l'endroit où elles surviennent et les conséquences possibles sur les produits finaux.

La maîtrise des pathogènes implique de nombreuses contraintes pour les producteurs de lait cru. En France, on trouve beaucoup de produits de ce type et pourtant, on relève peu d'intoxications. Une diversité de microorganismes coexistent, explique Marie-Christine Montel, ceux-ci s'unissent pour faire barrière aux pathogènes. Un fromage se présente comme un système clos dans lequel des rapports de force s'instaurent. Dans l'absolu, la seule présence d'un pathogène n'est pas tout. L'affinage intervient également. Plus long, il rend le milieu hostile aux mauvaises bactéries. Cet effet barrière diminue quand on le reproduit artificiellement en dehors de la nature.

Christine est une agricultrice belge, elle fabrique elle-même des fromages et confirme qu'elle suit son produit depuis la bête ; celui-ci varie d'une saison à l'autre et il faut sans cesse l'évaluer et le contrôler. Il est nécessaire aussi de travailler dans de bonnes conditions d'hygiène et ce à chacune des étapes de la production.

Il y a plus. La spécialiste du lait cru travaille sur une autre hypothèse, celle qui veut que des maladies comme l'asthme, l'eczéma, les allergies... résulteraient d'une absence de contact dans l'enfance avec certains microorganismes. Cela signifierait que pour que le système immunitaire fonctionne bien, il serait important d'avoir été en contact très tôt avec un maximum de germes. Des études suédoises vont dans ce sens. Elles montrent que des enfants vivant dans des fermes au contact d'animaux et consommant du lait cru développent moins d'allergies que les autres.

Les menaces

L'AFSCA, constatant la progression de la fièvre Q dans les élevages bovins, ovins et caprins, préconise des mesures de prévention : le lait issu d'exploitations de chèvres et de moutons touchées par la fièvre devra être pasteurisé. La bactérie *Coxiella burnetti*, responsable de la fièvre Q, concerne 65 % des troupeaux bovins laitiers wallons, ceux-ci ne sont pas touchés par la mesure. Mais l'inquiétude grandit dans les fermes.

L'Agence justifie sa décision en évoquant des cas d'infection aux Pays-Bas alors que le lait cru n'est pas en cause dans ces contaminations. Elle-même reconnaît que sa consommation représente un risque mineur pour la santé publique sauf dans le cas de personnes fragiles. A ce jour, il n'existe pas de preuve concluante que la consommation de lait et/ou produits laitiers contenant *Coxiella burnetti* ait entraîné une fièvre Q chez l'homme. La position de l'Autorité Européenne de Sécurité Alimentaire (EFSA) est claire. Dans un avis de mai 2010, elle déclare que la fièvre Q a un impact limité sur la santé animale et sur la santé publique. La pasteurisation du lait cru ne se justifie donc pas (3).

Interrogé lors des journées d'étude ACRF de septembre dernier, le ministre de la Ruralité, Benoit Lutgen, s'étonne qu'il ait fallu attendre neuf mois pour que l'AFSCA réagisse, s'il y avait danger de mort, elle aurait dû intervenir plus rapidement, déclare-t-il. Il ne cache pas son inquiétude face à des normes excluant les petits producteurs de se diversifier. Nous perdons de notre patrimoine au bénéfice de l'industrie, a ajouté le ministre.

Perte d'un patrimoine culturel spécifique et d'une expertise unique qu'il nous faut défendre en tant que consommateurs à la recherche de produits de qualité. Perte pour les agriculteurs d'un chemin possible pour sortir de la crise laitière et de la dépendance à l'égard des laiteries. L'AFSCA ne l'entend pas de cette oreille puisqu'elle préconise pasteurisation et contractualisation. Elle se range ainsi, déplore Nature et Progrès, dans le camp de l'agro-industrie. « Véritable mise sous tutelle des producteurs, la contractualisation est le chaînon manquant à

l'agro-industrie pour maîtriser de A à Z tous les processus de la production alimentaire, du champ à l'assiette, comme c'est déjà le cas en production porcine, avicole et en maraîchage de grande culture » (4).
On aimerait voir l'AFSCA reconsidérer davantage les grands élevages intensifs et les transports d'animaux sur de longues distances propices à la propagation fulgurante des maladies.

Anne Vanhese, journaliste à l'ACRF - Plein Soleil

- (1) Plein Soleil décembre 2009.
- (2) Nature et progrès, *Du lait cru pour sortir de la crise ?*, Valériane sept/oct. 2010.
- (3) SIIN, *La fièvre Q*, www.ecolo.be.
- (4) Nature et Progrès, Communiqué de presse du 2 août 2010.

**L'ACRF souhaite que les informations qu'elle publie
soient diffusées et reproduites ;
n'oubliez pas dans ce cas de mentionner la source.**

Avec le soutien de

