



**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE
L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE**

**Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements de transformation et de
distribution
Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et
phytosanitaires**

Adresse : 251 rue de Vaugirard - 75732 PARIS CEDEX 15

Suivi par : Sandra LE FOUILLÉ / Julie POIROT

Marie-Claude BOUCHER / Frédéric BERTASSI

Tél : 01 49 55 84 99 / 84 10 - 01 56 29 15 80 / 05 59 02 10 96

Courriel institutionnel : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

bnevp.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. Interne : MOD10.21 E 01/01/11

**NOTE DE SERVICE
DGAL/SDSSA/N2012-8045**

Date: 28 février 2012

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application : immédiate

☞ Nombre d'annexe : 1

Degré et période de confidentialité : Liste des destinataires

Objet : Fromages fondus - Résultats de l'enquête menée en 2009 par la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires.

Références :

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- Règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères ;
- Code rural et de la pêche maritime et code de la consommation.

Résumé :

Une enquête relative aux fromages fondus réalisée en 2009 par la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires a permis de connaître les différents acteurs intervenant dans cette filière depuis l'achat et l'approvisionnement des matières premières jusqu'à la fabrication de la multitude des fromages fondus. Les résultats de cette enquête sont présentés dans cette note. Les points identifiés comme nécessitant une vigilance particulière sont précisés afin de définir les conditions d'inspection des établissements concernés (ateliers de fonte et leurs fournisseurs de matières premières).

Mots-clés : fromages fondus, enquête, résultats, BNEVP.

Destinataires	
Pour exécution : - DDPP/DDCSPP	Pour information : - DRAAF/DRIAAF

I - Déclenchement de l'enquête

Suite à des anomalies constatées dans la filière fromages fondus sur leur territoire, les autorités italiennes ont alerté la Commission européenne et lui ont transmis la liste des fournisseurs européens de matières premières utilisées par les fondeurs italiens.

Les Etats membres ont été informés de l'existence de cette liste de fournisseurs et la Direction générale de l'alimentation (DGAL) a demandé en 2008 à la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) de visiter les établissements français listés. Des manquements ayant été mis en évidence lors de ces visites, la DGAL a décidé de confier une enquête spécifique sur ce sujet à la BNEVP en 2009.

II - Les objectifs de l'enquête et les établissements visités

A- Les objectifs de l'enquête

Les objectifs de l'enquête étaient les suivants :

- mieux connaître l'origine et la qualité des matières premières utilisées pour la fabrication des fromages fondus ;
- vérifier les conditions de stockage des matières premières nécessaires à la fabrication des fromages fondus ;
- vérifier l'étiquetage des matières premières et des produits finis et la loyauté de l'information fournie aux consommateurs ;
- constituer un état des lieux de la filière « fromages fondus » et identifier les manquements rencontrés qui devront faire l'objet d'une attention particulière lors de l'inspection des ateliers de fonte.

B- Les établissements visités

Dans cette enquête, sous la dénomination « fromages fondus » sont englobés, outre les fromages fondus, les préparations aromatiques, les poudres de fromage et les EMDI (Enzyme Modified Dairy Ingredients).

57 ateliers de la filière fromages fondus ont été visités :

- o 30 ateliers de fonte de fromages (c'est-à-dire tous les ateliers en activité en 2009) ;
- o 27 ateliers fournisseurs de fromages aux ateliers de fonte.

Sur les 30 ateliers de fonte visités, 22 font partie d'un groupe industriel. Certains groupes ont spécialisé un établissement pour réaliser la fonte de fromages, dans lequel ils utilisent une partie de leur propre production.

15 établissements réalisent exclusivement une activité de fonte de fromages. Les 15 autres établissements effectuent, en plus de la fonte, d'autres activités telles que le tranchage ou le râpage de fromages et/ou la fabrication de crème, de beurre ou de fromages.

Pour le choix des ateliers fournisseurs des fondeurs, plusieurs critères ont été pris en compte :

- o la présence de manquements sur les matières premières chez les fondeurs, que ce soit sur l'étiquetage ou sur la qualité sanitaire des produits réceptionnés ;
- o la situation géographique de l'atelier ;
- o la spécificité liée à une production particulière.

III - Les conclusions de l'enquête

Des manquements à la réglementation ont été mis en évidence tant sur le plan de la traçabilité et de l'étiquetage que sur les conditions d'obtention et de récupération des matières premières, mais aussi sur le délai d'utilisation de ces dernières.

Chez environ 50% des fournisseurs visités, il a été observé des non-conformités aux règles d'étiquetage prévues par les articles R-112-9 et R112-11 du code de la consommation : certains produits ne présentaient aucun étiquetage et, pour d'autres, de nombreuses mentions obligatoires faisaient défaut (marque d'identification, numéro de lot, dénomination, date de durabilité...).

Chez les fondeurs, les contrôles à réception étaient nettement insuffisants et par conséquent les anomalies citées ci-dessus n'ont pas été identifiées comme des non-conformités nécessitant des actions correctives.

Les professionnels de la filière considéraient souvent que les produits qu'ils destinaient à la fonte sont des sous-produits, voire des déchets, et que leur étiquetage n'était pas indispensable. De plus, ils estimaient que le processus de fabrication des fromages fondus était suffisamment assainissant pour garantir la sécurité sanitaire du produit fini (fort traitement thermique permettant la destruction des bactéries sous forme végétatives, associé à l'utilisation de « sels de fonte » permettant d'inhiber la germination des spores et de stabiliser le produit fini).

Chez les fondeurs, la traçabilité de la préfonte ou du réemploi était souvent absente. Ces défauts entraînaient une perte de traçabilité rendue obligatoire par l'article 18 du règlement n°178/2002. En cas de contamination chimique en particulier, il serait difficile, voire impossible, de suivre en amont et en aval les produits.

Les fromages fondus reçoivent un traitement thermique (allant de 80°C à 130°C en fonction de leur destination) et certains peuvent être conservés à température ambiante. Néanmoins, les dangers chimiques provenant des contaminations exogènes (environnement, sol, résidus de nettoyage) sont souvent sous-estimés et non pris en compte dans le plan de maîtrise sanitaire.

Le développement de moisissures indésirables et toxigènes directement sur les fromages au cours de leur fabrication, de leur affinage ou du stockage est rarissime. Du fait de sa composition (pH, salinité, humidité, conditions d'anoxie, faible teneur en sucres...), le fromage, en tant que matière première, représente un substrat en général impropre à la croissance des moisissures toxigènes et peu propice à la synthèse des mycotoxines.

L'ensemble des manquements observés et les propositions de suites associées sont détaillés en annexe.

IV - Points de vigilance pour l'inspection des établissements

Cette enquête menée par la BNEVP chez les fondeurs et leurs fournisseurs a permis d'identifier les points de vigilance sur lesquels les inspections doivent être axées prioritairement.

Il convient d'apporter une attention particulière aux différents manquements régulièrement constatés dans ces établissements, notamment :

- l'étiquetage des fromages ;
- les défauts de traçabilité des matières premières ;
- l'aspect des fromages utilisés pour la fonte (protéolyse, rancissement, moisissures...) ;
- la commercialisation des fromages de fines et de sérum récupérés au sol.

Dans le cadre de la programmation des contrôles 2012, les ateliers de fromages fondus ont été pris en compte dans l'axe répression. La fiche-action correspondante intègre d'ores et déjà ces points de contrôle comme des points incontournables de la grille d'inspection « lait et produits laitiers », devant être observés au cours d'une inspection dans un établissement de fromages fondus.

Pour mémoire, cette fiche-action est disponible sur le référentiel métier, accessible à partir du lien suivant : <http://dgal.qualite.national.agri/Laits-et-produits-laitiers>.

Lors de l'inspection d'un établissement fournisseur de matières premières à un atelier de fonte (ateliers de fabrication, de tranchage et de conditionnement de fromages), une vigilance particulière doit également être portée sur ces points.

Le Directeur général de l'alimentation

Patrick DEHAUMONT

ANNEXE

Enquête BNEVP « Fromages fondus »

Récapitulatif de l'ensemble des manquements observés et propositions de suites associées

Manquements constatés	Références réglementaires	Propositions
Étiquetage des fromages	Articles R.112-9 et R.112-11 du code de la consommation	Rappel de la réglementation puis procès-verbal pour non respect des règles d'étiquetage, code NATINF : 21522 OU 674 sur la base de l'article L.214-2 du code de la consommation. Contravention de 3ème classe.
Défaut de traçabilité pour les matières premières, la préfonte et les entamés en retour des ateliers de plats cuisinés (fromage fondu pour cordon bleu)	Article 18 du règlement (CE) n°178/2002 Règlement d'exécution (UE) n°931/2011 (applicable au 1er juillet 2012)	Rappel de la réglementation (pas de texte pour réprimer ce constat) Il est possible de relever l'infraction décrite ci-dessus.
Absence de marque d'identification pour les matière première, la préfonte et les entamés en retour des ateliers de plats cuisinés (fromage fondu pour cordon bleu)	Article 5 du règlement (CE) n°853/2004	Rappel de la réglementation puis procès-verbal aux infractions aux règles d'hygiène applicables au DAOA (marque ou estampille) Code NATINF 21581 Contravention de 5ème classe.
Fromages protéolysés et rances Préfonte avec moisissures indésirables	Article L.215-5 du code de la consommation	Cet article du code de la consommation s'applique si les fromages sont considérés comme corrompus ou toxiques ou reconnus impropres à la consommation. Code NATINF : 2530 Délit pénal
Commercialisation de fromages de fines et de sérum récupérés au sol	Chapitre IX annexe II point du règlement (Ce) n°853/2004	Procès-verbal tel que prévu par l'article 213-1 du code de la consommation. Tromperie sur la nature et la qualité substantielle de la marchandise Code NATINF : 149 Délit pénal