

Gros plan

Lait cru

Face au risque sanitaire, un monde d'équilibre à trouver

Le risque sanitaire dans l'utilisation du lait cru met une pression très forte sur l'ensemble des acteurs de la filière. Bien souvent l'amont est en cause. Alors que faire ? Une vision plus systémique du problème pourrait aider à trouver des solutions.

« Une vague mondiale sur le retour du lait cru, symptôme d'un ras-le-bol de l'uniformisation et d'un retour au vivant et à la naturalité », analysait Candice Alvarez, consultante senior à l'agence NellyRodi, lors d'un colloque organisé par le Cnaol (Conseil national des appellations d'origine laitières) sur les nouveaux modes de consommation des fromages. Mais, derrière ce « vivant » du lait, subsiste une épineuse question : celle du sanitaire. Plusieurs laiteries en ont fait les frais récemment, au point d'arrêter leur activité, voire de mettre la clef sous la porte. Et, comme le rappelait Jean-Marie Perrin, directeur de la fromagerie familiale Perrin-Vermot (Doubs) qui a vécu ce type de situation particulièrement difficile, « pour les producteurs en lait cru, il n'y a pas de recette miracle. À l'heure où les risques issus des épizooties ou du réchauffement climatique n'ont jamais été aussi grands, nous sommes tous exposés aux nouvelles souches émergentes pour lesquelles les moyens d'analyse, comme dans notre situation, n'existent pas encore. »

D'après Arnaud Sperat-Czar, président de la Fondation pour la

biodiversité fromagère, il existe 354 laiteries en France qui utilisent du lait cru. Et il parle sans hésiter d'« une filière en période de crise » et « en souffrance ». Le Cnaol a d'ailleurs lancé un plan national de sauvegarde pour les fromages au lait cru l'année dernière afin de revendiquer des actions de la part de l'État.

Le lait cru perd de sa biodiversité microbienne

Arnaud Sperat-Czar revient aussi sur la biodiversité microbienne du lait cru qui diminue au point de poser des difficultés dans la différenciation des fromages. « La flore lactique manque, donc il faut chercher des flores industrielles dont la gamme est plus réduite. Avec la politique très sanitaire au niveau de la traite, le lait n'a plus le temps de s'ensemencer de la flore. On parle même d'un lait mort. Et quand un pathogène intègre un lait pauvre, il galope car il n'y a pas ou peu de concurrence », explique-t-il. Mais attention tout de même à l'hygiène, rappelle Christophe Chassard, chercheur à l'Inrae et responsable du département microbiologie et chaîne alimentaire. « L'hygiène ne doit pas

faire débat dans les filières agro-alimentaires. »

Aux questions récurrentes des éleveurs ou des crémiers fromagers concernant la prévalence du risque, globalement très faible, et « donc pourquoi en faire tout un fromage ? », Alexis Mosca, gastro-entérologue et pédiatre à l'hôpital Robert-Debré de Paris, y répondait déjà en 2024, avec émotion : « J'ai suivi des enfants touchés par des infections bactériennes graves, liées à l'alimentation, et ce n'est jamais acceptable. » Aussi Christophe Chassard préfère-t-il aborder la question sous forme d'équilibre



« Quand des jeunes s'installent en lait cru, le raisonnement ne peut pas être le même que pour une production standard. »

PATRICE CHASSARD
PRÉSIDENT DU COMITÉ
NATIONAL DES PRODUITS
LAITIERS À L'INAO ET
PRODUCTEUR
DE SAINT-NECTAIRE

Aération des bâtiments, qualité de l'eau d'abreuvement et des fourrages, litières, mixité de races laitières, plusieurs facteurs peuvent aider à diminuer le risque sanitaire dans le lait cru. Certaines filières s'interrogent sur la thermisation du lait cru.

PHOTOS : ÉMILIE DURAND



La recherche sur les bienfaits du lait cru continue

« Est-ce que la consommation de fromage au lait cru a un effet sur la santé ? Cela est très difficile à évaluer, analyse Gabriel Perlemuter, chef du service hépato-gastro-entérologie et nutrition à l'hôpital Antoine-Béclère de Clamart (Hauts-de-Seine). Beaucoup de publications viennent des USA et ce ne sont pas les mêmes fromages qu'en France. De plus, se pose la question des effets lorsque nous

mélangeons ces fromages avec nos autres aliments. » Il note également, comme pour le diabète ou l'alcool, des « susceptibilités individuelles ». Christophe Chassard, chercheur à l'Inrae, confirme que tout est une question de données et de temps, mais que des études positives se recoupent entre différents pays du monde. « C'est qu'il y a bien quelque chose quand même », relève-t-il.

écosystémique. À force de désinfecter, l'écosystème microbien se déséquilibre et laisse la place à certaines bactéries, pas toujours sympathiques. Ajoutant que « désinfecter ce n'est pas nettoyer ! [...] Dans certains élevages touchés par la listeria, le fait de désinfecter tout le temps ne sert à

rien. Si la solution était toujours plus d'hygiène, on aurait résolu le problème depuis longtemps. » Il imagine même un possible ensemencement de l'élevage par des bactéries bénéfiques pour un meilleur contrôle de l'écosystème bactérien, à l'image de l'ensemencement des fromages. Il questionne aussi l'impact des pédiluves, la vente de solutions microbiennes ou encore les solutions de trempage. « On ne connaît pas leur impact sur l'écosystème bactérien de la ferme. Intégrer volontairement des bactéries sporulantes qui restent donc dans l'environnement doit interroger les éleveurs. C'est différent des bactéries lactiques qui, elles, ne sporulent pas. »

Sécuriser le risque avec de nouvelles pratiques d'élevage

Pour Patrice Chassard, producteur et président du Comité national des produits laitiers à l'Inao, la question du sanitaire pour le lait cru repose essentiellement sur l'amont, donc

les producteurs : « Les Escherichia coli productrices de shigatoxines (STEC) ne font pas de biofilm dans les laiteries. Elles viennent de l'amont. » Et d'évoquer les listeria : « Chez certains éleveurs, il y en a partout. Chez d'autres

« Si la solution était toujours plus d'hygiène, on aurait résolu le problème depuis longtemps. »

jamais. » Pour ce qui est des flux bactériens, de la terre des parcelles à la litière dans les bâtiments, de la traite à la cave d'affinage en passant par la peau des éleveurs ou la présence des autres animaux sur la ferme, « parfois, c'est incompréhensible. note-t-il. Des vaches boivent ouvertement des salmonelles dans les points d'eau et rien ne se retrouve ensuite dans le lait. »

Utiliser le lait de rebut pour les veaux maintient des bactéries pathogènes dans la ferme

➔ Ailleurs, les listeria reviennent sans cesse alors que les pratiques de désinfection sont appliquées à la lettre. Cela montre la complexité du sujet et rend certains éleveurs démunis malgré leur bonne volonté. Pour autant, des aménagements sont possibles, rappelle Patrice Chassard, qui enrage de voir « des éleveurs qui, tous les ans, ont des problèmes sanitaires et qui ne changent rien à leurs pratiques ».

Le rôle de la recherche

« Il y a encore beaucoup d'inconnue, un peu à l'image d'un iceberg, reconnaît également Christophe Chassard. Mais on sait, par exemple, qu'un fourrage humide comme l'ensilage est un facteur de risque important. Le carbone et l'eau sont la nourriture des bactéries. Et travailler avec des fourrages secs fait d'office baisser le risque sanitaire. Sur l'enrubannage, nous savons très peu de chose. Sec, demi-sec, je vois des enrubbages très différents sur le terrain en lien avec l'hétérogénéité des pratiques. Et ce qui se passe dans une balle d'enrubannage n'est pas encore très caractérisé, à l'inverse de l'ensilage. Certains professionnels se questionnent aussi sur la mélangeuse qui passe de ferme en ferme. Est-ce un outil à risque ? Au fond, il nous manque beaucoup de données. » Pour le chercheur, l'enjeu est là, avec des études intéressantes mais pas toujours représentatives sur le plan statistique car réalisées sur un petit nombre d'échantillons. « Pourtant, il est possible de récupérer de la donnée et de la faire parler pour

« Il n'existe pas de réglementation spécifique en France concernant le lait écarté de la consommation, notamment du fait de traitement aux antibiotiques », relevait le vétérinaire Rodolphe Robcis lors des JNGTV 2026. Cependant, il met en garde quant à l'utilisation de ce lait pour les veaux au

moment où ces derniers doivent développer leur flore ruminale. « L'usage de lait de rebut avec des antibiotiques est une source persistante de maintien et d'excrétion de bactéries résistantes dans l'environnement », souligne le vétérinaire, qui cite pour exemple *Pasteurella multocida* (zoonose). Il invite donc à la pasteurisation du lait de rebut,

« différent d'une stérilisation ». « Une condition nécessaire mais pas suffisante si le lait est conservé dans de mauvaises conditions », prévient-il. En revanche, il ne recommande pas l'acidification, une autre technique pour conserver le lait car, ajouter de l'acidité dans l'alimentation du veau est « un facteur majeur d'ulcère de la caillette ».



PERRIN-VERMOT

« Nous sommes tous exposés aux nouvelles souches émergentes pour lesquelles les moyens d'analyse, comme dans notre situation, n'existent pas encore. »

JEAN-MARIE PERRIN,
DIRECTEUR DE LA FROMAGERIE
PERRIN-VERMOT

Relire
l'interview
complète



arriver à construire des outils de pilotage adaptés aux filières afin d'anticiper le risque. » Il évoque cette étude en filière saint-nectaire, avec sept fermes aux problèmes sanitaires récurrents et sept fermes sans problème sanitaire.

« Quand il y a des problèmes sanitaires, les éleveurs sont encore plus hygiénistes car cela leur est demandé. Or cela ne résout pas forcément le problème. La nature a horreur du vide. » La question de l'environnement bac-

térien touche aussi les vétérinaires, comme l'a rappelé Olivier Salat dans une conférence sur la biosécurité lors des Journées nationales des groupements techniques vétérinaires (JNGTV), en mai. Il revient sur le virus de la grippe aviaire qui passe dans le lait, un risque qui plane sur l'Europe. Le virus de l'encéphalite à tique, une nouvelle zoonose transmise par les tiques, se retrouve aussi dans les laits crus.

Le sanitaire, un argument politique

Le Royaume-Uni bloque les importations de fromages au lait cru français sous prétexte qu'aucun élément scientifique ne garantit l'absence du virus de la dermatose nodulaire contagieuse. Rappelons tout de même que cette dernière n'est pas une zoonose. Le sanitaire reste donc toujours un argument politique au-delà de l'économique.

« Les ruminants, c'est fait pour ruminer et manger de l'herbe. Parfois on l'oublie. Il ne sert à rien de demander à la nature plus que ce qu'elle peut offrir car c'est là où l'on se met en danger », analyse Patrice Chassard, faisant écho à la notion d'écosystème dégradé. Un raisonnement repris par le chercheur de l'Inrae Christophe Chassard décrivant un écosystème microbien qui se porte bien quand l'écosystème de l'éleveur, sur le plan humain et économique, se porte bien aussi.

ÉMILIE DURAND

Microbe : organismes microscopiques unicellulaires (champignons, bactéries, protozoaires, algues). Bactéries lactiques : bactéries anaérobies partiellement tolérantes à l'oxygène, ne produisant pas de spores en général, et se présentant sous forme de coques ou de bâtonnets, capables de fermenter les sucres en acide lactique (bactérie Gram +).



Les trois bactéries à l'origine de la majorité des toxi-infections associées à la consommation de fromages au lait cru sont : *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* et *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC). Les fromages au lait cru les plus à risques sont « ceux à pâtes molles à croûte fleurie, comme le camembert ou le brie ; à pâte molle et croûte lavée, comme le munster et le livarot ; et les fromages à pâtes pressées non cuites à affinage court, tels que le morbier, le reblochon ou le saint-nectaire », rappelle l'Anses dans une récente étude. Face à cela, une pédagogie auprès des consommateurs reste à réaliser selon les membres de la filière afin de maintenir un niveau de consommation pour les fromages les moins à risque.