



8 juin 2015

Communiqué de presse

Les fromages au lait traité thermiquement ont une qualité hygiénique supérieure aux fromages au lait cru

Les organes suisses de contrôle des denrées alimentaires ont analysé les caractéristiques hygiéniques de 560 fromages. Les contrôles ont porté sur des fromages à pâte molle, mi-dure et dure au lait de vache, de brebis et de chèvre. Environ 91% des fromages contrôlés étaient conformes aux prescriptions légales. Les fromages au lait cru obtiennent des résultats nettement moins bons que les fromages au lait traité thermiquement.

M. et M^{me} Tout-le-monde consomment en Suisse plus de 20 kilos de fromage par an. C'est donc un produit de prédilection pour eux. Cela a conduit les chimistes cantonaux à mener en 2014 une campagne coordonnée de contrôle de la qualité.

Cette campagne avait pour but d'obtenir un tableau complet de la qualité hygiénique de fromages essentiellement produits en Suisse. Les chimistes cantonaux ont contrôlé au total 560 fromages à pâte molle, mi-dure ou dure vendus à la coupe ou préemballés dans le commerce de détail. On a sélectionné dans les larges assortiments à la fois des fromages nationaux traditionnels et des fromages régionaux.

Au total, 457 fromages de vache, 42 fromages de brebis et 61 fromages de chèvre ont été analysés. 9% des produits contrôlés, soit 50 échantillons, n'étaient pas conformes aux exigences d'hygiène. Les fromages de vache et les fromages de chèvre ont obtenu des résultats comparables : environ 8% des produits contrôlés ont donné lieu à contestation (42 échantillons). Les fromages de brebis, par contre, n'avaient pas la qualité hygiénique requise dans 19% des cas (8 échantillons).

Situation plus critique pour les fromages au lait cru

Le marché suisse est friand de fromages fabriqués avec du lait cru, c'est-à-dire sans traitement thermique. Lorsque les produits sont préemballés, le type de traitement thermique subi par le lait utilisé pour la fabrication doit figurer sur l'emballage (« cru », « thermisé » ou « pasteurisé »). Le traitement thermique élimine les germes en grande partie voire totalement. Le processus de fabrication pour obtenir un produit impeccable sur le plan hygiénique est donc moins critique avec un traitement thermique. Sur les 50 échantillons dont la qualité n'était pas conforme aux normes d'hygiène, 40 étaient au lait cru (80%). La campagne a mis en évidence que la qualité hygiénique des fromages au lait cru était faible, surtout dans le segment des fromages à pâte molle. Des progrès dans ce domaine s'imposent.

Lors de cette campagne, les 71 échantillons de fromages fabriqués à l'étranger ont obtenu des résultats comparables aux 489 échantillons de fromages fabriqués en Suisse.

L'autocontrôle dans les exploitations reste primordial

Lorsque des denrées alimentaires présentent des défauts d'hygiène, les exploitations concernées sont tenues d'améliorer l'autocontrôle que la loi leur impose de mettre en

œuvre. Ainsi, les exploitations dont les échantillons n'étaient pas conformes ont dû prendre des mesures pour corriger les problèmes de qualité rencontrés. Les chimistes cantonaux vérifient que ces mesures sont mises en œuvre dans le cadre de l'autocontrôle. Ils aident ainsi les exploitations à améliorer leurs processus internes de manière durable.

Informations complémentaires

D^r Susanne Pfenninger
Kantonschemikerin Zug
Tel. 041 723 74 50

D^r Patrick Edder
Chimiste cantonal, Genève
Tél. 022 546 56 00

Dr Marco Jermini
Chimico Cantonale Ticino
Tel. 091 814 61 11

Ces personnes sont à votre disposition

lundi 8 juin 2015, à partir de 9h.