

La sécurité des fromages au lait cru

Mettons à mal les idées reçues !

Contrairement au dogme hygiéniste en vigueur dans l'industrie laitière, les fromages au lait cru sont plus sûrs que leurs homologues fabriqués à partir de lait pasteurisé, et présentent moins souvent des problèmes sanitaires liés à la bactérie listeria.

La démonstration vient d'en être apportée par l'équipe de Marie-Christine Montel (unité de recherches fromagères de l'Inra à Clermont-Ferrand-Theix), grâce à une étude poussée concernant les levures et bactéries qui se développent sur l'un des plus célèbres fromages d'Auvergne, le saint-nectaire.

Les chercheurs ont ainsi constaté que, sur les versions au lait cru, prolifèrent «des communautés microbiennes complexes qui les protègent contre le développement de la bactérie listeria monocytogenes» - laquelle peut être responsable d'une infection grave (la listériose) chez certaines personnes fragiles ou immunodéprimées.

Paradoxalement, c'est par crainte de cette bactérie que la consommation de fromages au lait cru est officiellement déconseillée aux femmes

enceintes. Or, on devrait plutôt les mettre en garde contre les fromages issus de laits pasteurisés ou microfiltrés - dans lesquels, durant l'affinage et selon Marie-Christine Montel, «la listeria se développe davantage».

Les statistiques montrent d'ailleurs que, concernant les fromages au lait cru, de telles intoxications (listérioses et toxi-infections alimentaires diverses) sont rarissimes : moins de 1% des contaminations alimentaires à la distribution. Cette relative innocuité est en général attribuée aux normes sanitaires très strictes qu'impose la réglementation européenne.

Or, l'équipe de Clermont-Ferrand vient d'établir que c'est aussi (et peut-être surtout?) grâce aux «barrières biologiques, liées à la biodiversité microbienne spécifique des fromages au lait cru, que leur propre défense est assurée». Les chercheurs ont isolé «des consortia microbiens naturels» particulièrement performants. Il ne reste plus qu'à élucider le mystérieux mécanisme naturel par lequel les fromages se protègent ainsi tout seuls des bactéries pathogènes.

Source : *Le Nouvel Observateur*