

# Une vérité qui dérange

PAR PÉRICO LÉGASSE



michael esdourubath / le midi libre / photopqr

On signale toujours les rares fois où la listeria est due au lait cru, jamais les cas dus au lait pasteurisé.

**M**ais à quoi jouent les médias ? Le 26 août dernier, nos confrères de l'AFP signalaient que la société Fromagerie de la Dombes, dans l'Ain, avait procédé au rappel d'environ 300 fromages après un contrôle microbiologique ayant montré la présence en grande quantité de la bactérie listeria monocytogène dans deux de ses produits. Vendus sous les marques Perle des étangs et Brique des étangs, ces deux fromages, de chèvre et de vache, sont fabriqués avec du lait thermisé, c'est-à-dire chauffé à 58 °C. Mais là-dessus, curieusement, pas un mot. La thermisation est un procédé utilisé par l'industrie fromagère pour aseptiser le lait cru (37 °C) en le chauffant aux alentours de 60 °C, sans atteindre les 72 °C fatidiques de la pasteurisation. Cette astuce permet une plus longue conservation du fromage, notamment dans les rayons de la grande distribution, mais dénature son goût.

Les industriels, groupe Lactalis en tête (Lanquetot et Lepetit), assurent recourir à ce procédé pour des raisons de sécurité sanitaire, afin de protéger le consommateur. L'autre jour, c'était à la Fromagerie de Boisse, dans le Calvados, productrice d'un pont-l'évêque fabriqué au lait thermisé, de détruire un lot de fromages contaminés par la listeria. En exigeant que l'Inao autorise l'usage du lait chauffé pour fabriquer des camemberts de Normandie AOC, Luc

Morelon, directeur de la communication de Lactalis, soutenait, sur les écrans et les ondes, que la thermisation était une mesure de salubrité publique et que son groupe ne pouvait prendre le risque d'empoisonner sa clientèle avec du lait cru. Tout cela est faux. L'Inao, l'Afssa et le ministre de l'Agriculture lui ont d'ailleurs donné tort et le camembert normand AOC est demeuré à la température du pis de la vache.

Mais le plus inquiétant est la partialité avec laquelle les médias rendent compte de ce genre d'actualité. Lorsqu'il s'agit de fromages au lait cru, journaux, télé et radios prennent soin d'insister sur la notion de lait cru, du genre « le lait cru a encore sévi », mais, lorsqu'il s'agit de fromages industriels, au lait pasteurisé ou thermisé, on se garde bien de préciser. Cette façon d'escamoter les faits est insupportable. Il suffit de consulter les articles de presse et les sites relatant l'incident de la Dombes pour le constater. Rappelons simplement que, depuis vingt ans, la plupart des cas de contamination par des produits laitiers portaient sur des fromages industriels parce que, ne nous lassons pas de le répéter, le lait cru est porteur d'anticorps naturels censés le protéger contre un facteur pathogène et que la thermisation, en tuant tout, élimine aussi cette défense naturelle. Une vérité qui a du mal à fermenter dans la tête des industriels laitiers, de certains préfets et de pas mal de journalistes •