



Direction de l'évaluation des risques

Groupe d'expertise collective d'urgence « EHEC Reblochon »

Procès-verbal de la réunion du 20 juillet 2018

*Considérant le décret n° 2012-745 du 9 mai 2012 relatif à la déclaration publique d'intérêts et à la transparence en matière de santé publique et de sécurité sanitaire, ce procès-verbal retranscrit de manière synthétique les débats d'un collectif d'experts qui conduisent à l'adoption de conclusions. Ces conclusions fondent un avis de l'Anses sur une question de santé publique et de sécurité sanitaire, préalablement à une décision administrative.
Les avis de l'Anses sont publiés sur son site internet (www.anses.fr).*

Etaient présents :

- Membres du groupe d'expertise collective d'urgence
Mme LOUKIADIS
MM. AUGUSTIN, CERF, GUILLIER
- Coordination scientifique de l'Anses

Etait excusé, parmi les membres du groupe d'expertise collective d'urgence :
M. OSWALD

Présidence

M. AUGUSTIN assure la présidence de la séance.

1. ORDRE DU JOUR

L'expertise ayant fait l'objet d'une finalisation et d'une adoption des conclusions est la suivante :

1. Demande d'avis relatif au protocole de reprise de la commercialisation de reblochons proposé par l'entreprise Chabert (saisine 2018-SA-0164).



2. GESTION DES RISQUES DE CONFLIT D'INTERETS

Le président, après avoir vérifié en début de réunion que les experts n'ont pas de nouveaux liens d'intérêts à déclarer, précise que l'analyse des liens déclarés n'a pas mis en évidence de risque de conflit au regard des points de l'ordre du jour mentionné ci-dessus.

3. SYNTHÈSE DES DÉBATS, DÉTAIL ET EXPLICATION DES VOTES, Y COMPRIS LES POSITIONS DIVERGENTES

3.1 DEMANDE D'AVIS RELATIF AU PROTOCOLE DE REPRISE DE LA COMMERCIALISATION DE REBLOCHONS PROPOSÉ PAR L'ENTREPRISE CHABERT

NUMERO DE LA SAISINE : 2018-SA-0164

Le président vérifie que le quorum est atteint avec 4 experts sur 5 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêts.

L'Anses a été saisie le 13 juillet 2018 par la Direction générale de l'alimentation (DGAI) pour la réalisation de l'expertise suivante : Demande d'avis de l'Anses sur le projet de plan d'échantillonnage proposé par Chabert pour accompagner la reprise de commercialisation des reblochons fabriqués par l'entreprise.

L'expertise collective a été réalisée par le groupe d'expertise collective d'urgence (GECU) « EHEC Reblochon » lors des séances des 17 et 20 juillet 2018.

La première réunion a permis de :

- présenter le contexte de la saisine et de prendre connaissance des documents soumis à l'expertise :
 - o un courrier de l'entreprise Chabert concernant le protocole de reprise ;
 - o une étude d'impact, menée par ACTALIA, pour le compte de l'entreprise Chabert, de diverses mesures de maîtrise sur le pourcentage de rejets de lots et la réduction du risque de SHU par une approche d'appréciation quantitative des risques (AQR) ;
 - o les diagrammes de fabrication des fromages « Cœur de Savoie » et « abondance » ;
- d'auditionner des représentants de l'entreprise Chabert, d'ACTALIA et du CNIEL ;
- de définir la méthode d'expertise et de répartir le travail entre les différents experts.

Suite à l'audition, des documents et des informations complémentaires ont été transmis à l'Anses :

- les résultats d'autres scénarios testés dans le modèle et la vérification de certains paramètres du modèle ;
- le rapport d'étude du projet interprofessionnel portant sur la « maîtrise et la gestion des STEC dans les fromages à pâtes pressée non cuite » (rapport MaGeSTEC) ;
- La synthèse des résultats d'un projet relatif au comportement de souches STEC lors de la fabrication, l'affinage et la conservation de fromage au lait cru (5 technologies) ainsi que le détail des résultats obtenus sur un fromage à pâte pressée cuite ;
- des résultats d'autocontrôles relatifs à *E. coli* dans les fromages « abondance » en fin d'affinage pour la période du 2 janvier 2017 au 28 juin 2018 ;
- des résultats d'autocontrôles relatifs aux STEC sur les filtres de traite et les laits de ferme entre le 15 mai et le 14 juin 2018.



La deuxième réunion a permis de passer en revue la synthèse et la conclusion du GECU. Les conclusions et recommandations du GECU sont les suivantes :

Protocole de reprise de production de l'entreprise Chabert

Le protocole de reprise de production de l'entreprise Chabert a, selon le modèle développé par ACTALIA, une efficacité qui repose essentiellement sur le contrôle libératoire systématique des lots de reblochons. La procédure de tri du lait telle qu'elle est proposée dans le protocole a un impact très limité sur la réduction du risque de SHU pour le consommateur. Cette surveillance de la qualité du lait reste indispensable pour maintenir une pression sur la maîtrise de l'hygiène de la traite.

Le GECU attire l'attention sur le fait que les efficacités des plans de contrôle simulés dans le modèle doivent être considérées comme des valeurs maximales sous l'hypothèse d'une sensibilité parfaite de la méthode d'analyse.

Le GECU recommande de déterminer la limite de détection de la méthode utilisée par l'entreprise Chabert pour la détection des EHEC du top 5 dans le reblochon. Il serait intéressant de comparer la méthode GENE-UP de bioMérieux avec une approche utilisant une PCR sur les gènes marqueurs des différents sérogroupes après une recherche des gènes *stx/eah*. Cette nouvelle limite de détection pourra être intégrée dans le modèle MaGeSTEC. Par ailleurs, il est recommandé aux professionnels de ne pas congeler ou conserver trop longtemps les échantillons de fromage avant analyse sous peine d'obtenir de faux résultats négatifs. Le GECU note que l'analyse des filtres semble présenter une meilleure sensibilité que l'analyse des laits et de ce fait, se révèle utile pour remonter à l'origine de la contamination.

L'entreprise Chabert pourrait réexaminer sa procédure de tri du lait pour améliorer son efficacité sur la réduction du risque, par exemple en augmentant la fréquence de contrôle.

Caractère assainissant du procédé de fabrication de Cœur de Savoie et abondance

Le fromage Cœur de Savoie présente une technologie efficace contre les EHEC. Pour le fromage abondance, seule la phase d'affinage permet d'inactiver les EHEC. La bonne qualité microbiologique des laits mis en œuvre et/ou des durées d'affinage prolongées sont donc nécessaires pour la sécurité microbiologique de ces fromages.

Le président propose une étape formelle de validation avec délibération et vote. Il rappelle que chaque expert donne son avis et peut exprimer une position divergente. Les experts adoptent à l'unanimité les conclusions de l'expertise relative au protocole de reprise de la commercialisation de reblochons proposé par l'entreprise Chabert.