



Communiqué de presse

Date

22 avril 2016

Manger du fromage en toute sécurité grâce à une teneur en histamine réduite

Aujourd'hui encore, la transformation du lait cru représente l'une des plus importantes caractéristiques de différenciation de nombreuses sortes de fromages suisses traditionnelles. Les fromages au lait cru sont plus riches en arôme et en goût, grâce à l'impact positif de la flore du lait cru. La présence de germes indésirables dans le lait cru peut cependant aussi influencer négativement la qualité du fromage. Un problème bien connu est la formation d'histamine pendant l'affinage du fromage. Agroscope a pu identifier les bactéries responsables de la formation d'histamine dans le fromage et a développé des mesures efficaces pour abaisser la teneur de celle-ci dans le fromage.

L'histamine est une hormone tissulaire sécrétée par l'organisme et connue comme neurotransmetteur lors de réactions allergiques. Chez environ 1 % de la population (des femmes avant tout), une consommation de faibles quantités d'aliments contenant de l'histamine suffit à provoquer des réactions pseudo-allergiques. La cause de l'apparition de problèmes de santé est une teneur en histamine élevée pouvant provoquer des troubles comparables à une allergie comme des crampes d'estomac, des diarrhées, des ballonnements, un état fébrile, des rougeurs de la peau, des éruptions cutanées, des démangeaisons, des nausées voire des vomissements.

Intolérance à l'histamine

En général, les symptômes apparaissent dans l'heure qui suit l'ingestion d'aliments contaminés et ne disparaissent qu'après plusieurs heures. Contrairement aux intoxications à l'histamine provoquées parfois par l'ingestion de poisson avarié, la consommation de fromage contaminé par de l'histamine n'engendre la plupart du temps que des troubles mineurs. Le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux de l'UE (RASFF) n'a signalé jusqu'ici qu'un seul cas qui a conduit en 2012 à un retrait du marché d'un fromage cheddar en Grande-Bretagne.

Présence d'histamine dans le fromage et d'autres aliments fermentés



L'histamine fait partie du groupe des amines biogènes qui sont issus de la dégradation des acides aminés, les composants de base des protéines. La formation de l'histamine dans le fromage et d'autres aliments fermentés comme le vin, les saucisses sèches ou la choucroute est due à la présence de bactéries indésirables dans le processus de fermentation. Au cours des dernières années, une multitude de fromages contaminés par l'histamine ont été analysés chez Agroscope. L'objectif recherché consistait à trouver quels germes nuisibles étaient responsables de la formation d'histamine dans ces fromages. Les analyses ont débouché sur un résultat surprenant: la bactérie *Lactobacillus parabuchneri* a pu être isolée dans presque tous les fromages contaminés. Ce résultat sans appel a surpris d'autant plus que de nombreuses autres bactéries sont également capables de former de l'histamine.

Recherche pour l'amélioration de la sécurité et de la qualité des fromages suisses

L'identification du principal responsable du problème de l'histamine dans le fromage a permis à l'équipe de chercheuses et de chercheurs d'Agroscope de développer, en collaboration avec l'Université de Berne, des méthodes spécifiques pour la détection et le génotypage de *Lactobacillus parabuchneri*, ce qui a permis de découvrir les sources de contamination à partir desquelles ce germe nuisible parvient dans le processus de transformation. Les méthodes développées ont ensuite été testées dans des conditions de la pratique avec des fromageries sélectionnées présentant, de manière chronique, des teneurs en histamine élevées dans leurs fromages.

Il en est ressorti que les contaminations par ce germe nuisible se produisaient déjà au niveau de la production du lait, autrement dit à la ferme, et que les contaminations tenaces dans les installations de traite devaient être considérées comme la cause principale de cette problématique. Une autre méthode a été développée entre-temps, qui permet de contrôler, d'une manière peu onéreuse, les échantillons de lait cru quant à la présence de bactéries productrices d'histamine des différents fournisseurs de lait. Il est ainsi possible d'exclure la présence de lait contaminé lors de sa transformation en fromage. En outre, des exploitations de production laitière touchées par cette problématique ont été assainies de manière durable, de telle façon que leur lait peut à nouveau être transformé en fromage. Les mesures développées par Agroscope pour diminuer la teneur en histamine dans le fromage sont une contribution importante pour l'amélioration de la sécurité et de la qualité du fromage suisse.

Renseignements

Dr Daniel Wechsler

Dr Ernst Jakob

Groupe de recherche Qualité du fromage et authenticité

Agroscope, Institut des sciences en denrées alimentaires IDA

Schwarzenburgstrasse 161, CH-3003 Berne

daniel.wechsler@agroscope.admin.ch; +41 (0)58 463 89 00

ernst.jakob@agroscope.admin.ch; +41 (0)58 463 81 45



Régis Nyffeler, Service médias
Corporate Communication Agroscope
Schwarzenburgstrasse 161, CH-3003 Berne
regis.nyffeler@agroscope.admin.ch
+41 (0)58 462 55 72
www.agroscope.ch