



Berne, juillet 2020

---

# OPSON IX – Campagne 1

## Contrôle de la teneur en autres laits dans le fromage

Au total, 37 fromages de Suisse et 3 du Liechtenstein ont fait l'objet d'analyses pour détecter l'adjonction de lait de vache pour obtenir du fromage déclaré à 100 % au lait de bufflonne, de brebis ou de chèvre. Les échantillons ont été soumis à une réaction en chaîne par polymérase quantitative en temps réel (qPCR) pour déceler la présence éventuelle d'ADN de lait de vache.

Aucune trace de lait de vache n'a été détectée dans 38 des 40 échantillons analysés. Pour l'un des deux fromages avec des résultats positifs, la présence d'ADN de lait de vache a pu être attribuée au processus de fabrication du fromage : l'ajout de lait de vache a pu être exclu. Pour l'autre fromage, l'autorité cantonale d'exécution du droit alimentaire essaye encore de déterminer les raisons de la présence d'ADN de lait de vache.

---

### 1. Contexte

Depuis 2011, Interpol et Europol coordonnent les opérations OPSON à l'échelle internationale<sup>1</sup>. Ces actions visent à lutter contre les pratiques trompeuses et frauduleuses dans la chaîne agroalimentaire. Chaque pays est libre de choisir la thématique qu'il entend cibler par l'opération. La Suisse participe à ces opérations depuis OPSON VI (2016/2017), la Principauté de Liechtenstein depuis OPSON VII (2017/2018).

Quand on parle de lait, on pense généralement au lait de vache, qui est consommé aujourd'hui dans 99 % des produits. Le lait de bufflonne, de brebis et de chèvre ne représente que 0,5 % de la production laitière totale en Suisse.

L'exemple de la mozzarella de bufflonne montre qu'en raison de la forte demande et des différences de prix, l'adjonction de lait de vache aux produits de bufflonne pourrait présenter un avantage économique.

La plate-forme COFF<sup>2</sup> a décidé d'étudier, dans le cadre d'OPSON IX, le potentiel de tromperie, voire de fraude pour le fromage dans toute la Suisse.

---

<sup>1</sup> <https://www.europol.europa.eu/activities-services/europol-in-action/operations/operation-opson>

<sup>2</sup> **Co**ordination **F**ood **F**raud : groupe de travail interdisciplinaire chargé de coordonner la lutte contre la fraude alimentaire. Ce groupe est composé de représentants de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), de l'Office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières (OFDF), de l'Office fédéral de la police (Fedpol), des autorités cantonales d'exécution de la législation sur les denrées alimentaires et de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

## **2. Objectifs d'analyse**

La recherche d'une éventuelle adjonction de lait de vache pour obtenir du fromage déclaré à 100 % au lait de bufflonne, de brebis ou de chèvre a pour but de montrer si le producteur cherche à obtenir un gain économique indu.

## **3. Bases légales**

La campagne d'analyses se fonde sur l'art. 7 (Sécurité des denrées alimentaires) et l'art. 18 (Protection contre la tromperie) de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.0 ; LDAI).

## **4. Prélèvement et analyse des échantillons**

Entre le 10 février et le 9 mars 2020, les autorités cantonales d'exécution ont prélevé 40 échantillons (dont 37 en Suisse et 3 au Liechtenstein) auprès de gros producteurs de fromage de bufflonne, de brebis ou de chèvre. Les échantillons étaient constitués de 2 unités d'au moins 50 g de fromage chacune, avec le même numéro de lot. Le laboratoire cantonal de Zurich a réalisé les analyses de recherche d'ADN de lait de vache.

## **5. Résultats et mesures**

Dans 38 des 40 échantillons analysés, aucune trace de lait de vache n'a été détectée. De l'ADN de lait de vache a été retrouvé dans deux échantillons. Dans l'un des cas, le fromage a été fabriqué à partir de présure de veau et avec de la crème déclarée au lait de vache, ce qui explique les traces d'ADN de lait de vache. Il n'a pas été nécessaire de prendre des mesures. Dans le deuxième cas, l'autorité cantonale d'exécution du droit alimentaire essaye encore de déterminer les raisons de la présence d'ADN de lait de vache dans le fromage.

## **6. Conclusions**

Il est réjouissant de constater, au vu de ces analyses, qu'il n'y a pas eu d'adjonction de lait de vache pour obtenir du fromage déclaré au lait de bufflonne, de brebis ou de chèvre dans le but d'obtenir un gain économique indu et de tromper les consommateurs.

Un seul des 40 échantillons de fromage analysés contenait de l'ADN de lait de vache, ce qui pourrait indiquer l'adjonction de lait de vache lors de la fabrication du fromage. L'autorité cantonale d'exécution du droit alimentaire vérifie actuellement comment ce résultat a pu être obtenu. Si l'acte devait se révéler intentionnel, des mesures seront prises contre le producteur.