

MAÎTRISE DE *LISTERIA MONOCYTOGENES* DANS LES ALIMENTS PRÊTS À MANGER : VERS UNE ÉVOLUTION MAJEURE DE LA RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE

Par Solène DETEIX

Avril 2026

Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer : enjeux sanitaires et évolution du cadre réglementaire européen

Listeria monocytogenes demeure l'un des agents pathogènes les plus redoutés en sécurité sanitaire des aliments. Responsable de la listériose, une maladie rare mais potentiellement mortelle, cette bactérie se distingue à la fois par un taux de létalité élevé et par sa capacité singulière à se multiplier à basse température. Contrairement à de nombreux autres micro-organismes, elle peut ainsi se développer dans des aliments conservés au réfrigérateur, condition pourtant perçue comme protectrice par les consommateurs.

Les aliments prêts à être consommés, également désignés comme produits « PAM » ou ready-to-eat, constituent à ce titre une catégorie particulièrement sensible. Destinés à être consommés sans traitement thermique ultérieur, ils ne bénéficient d'aucune étape d'assainissement avant ingestion. Toute contamination par *Listeria monocytogenes* au cours de la fabrication, du conditionnement ou de la conservation représente donc un risque direct pour la santé du consommateur, en particulier pour les populations vulnérables telles que les femmes enceintes, les personnes âgées ou immunodéprimées.

Au niveau européen, la maîtrise de ce danger repose historiquement sur le règlement (CE) n° 2073/2005, qui définit les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Ce texte fondateur introduisait déjà une distinction essentielle entre les aliments prêts à consommer capables ou non capables de permettre la croissance de *Listeria monocytogenes*. Toutefois, dans sa version initiale, la réglementation se concentrait principalement sur la conformité des produits au moment où ils quittaient le contrôle direct de l'exploitant, généralement à la sortie de l'usine. Cette approche laissait subsister des zones d'interprétation, notamment sur le niveau de sécurité attendu en fin de durée de vie du produit.

Face à la persistance de rappels réguliers d'aliments prêts à consommer liés à *Listeria monocytogenes*, les autorités sanitaires européennes ont engagé une réflexion du dispositif existant. Cette démarche a abouti à la publication du règlement (UE) 2024/2895¹, qui modifie le règlement (CE) n°2073/2005 et dont l'entrée en application est fixée au 1er juillet 2026. L'objectif est explicite : garantir un niveau de protection du consommateur constant jusqu'à la date limite de consommation, et non plus uniquement lors de la mise sur le marché.

¹ European Food Safety Authority (EFSA) et European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC), « The European Union One Health 2022 Zoonoses Report ».

La comparaison entre l'ancienne et la nouvelle réglementation met en évidence un changement de logique fondamentale. Jusqu'à présent, un produit prêt à manger permettant la croissance de *Listeria monocytogenes* pouvait satisfaire au critère « absence dans 25 g » au moment de sa mise sur le marché, tout en tolérant ensuite une limite de 100 UFC/g en fin de vie sous certaines conditions. Désormais, cette tolérance n'est maintenue que si l'exploitant est en mesure de démontrer, de manière documentée, que la concentration en *Listeria monocytogenes* restera inférieure à 100 UFC/g tout au long de la durée de vie du produit. À défaut, le critère strict d'absence dans 25 g s'applique à l'ensemble de la période de commercialisation.

Cette évolution réglementaire renforce les exigences de maîtrise microbiologique des aliments dits « ready-to-eat » en affirmant la priorité donnée par les autorités européennes de veiller à la protection du consommateur sur l'ensemble de la durée de vie des aliments.

Démonstration de la maîtrise de la *Listeria monocytogenes* sur l durée de vie des aliments prêts à consommer : outils et évolutions réglementaires

La capacité de *Listeria monocytogenes* à se multiplier dans un aliment dépend étroitement des caractéristiques de la matrice alimentaire. Des paramètres tels que le pH, l'activité de l'eau, la formulation, le type de conditionnement ou encore les conditions de stockage influencent fortement le comportement de cette bactérie tout au long de la durée de vie du produit.

Les textes européens et les instructions techniques françaises, notamment celles de la DGAL, identifient plusieurs outils reconnus pour étayer cette démonstration. Parmi eux, les challenge-tests constituent la méthode expérimentale de référence. Ils consistent à inoculer volontairement *Listeria monocytogenes* dans un produit, puis à suivre l'évolution de la population bactérienne dans des conditions représentatives de stockage, sur l'ensemble de la durée de vie. Ces essais permettent d'observer concrètement si la matrice alimentaire permet ou non la croissance du pathogène, en se basant sur le taux de croissance ou sur le potentiel de croissance de la bactérie dans l'aliment dans des conditions définies.

En complément, la microbiologie prévisionnelle s'appuie sur des modèles mathématiques permettant de prédire le comportement de la bactérie à partir de paramètres physico-chimiques du produit considéré. Cette approche est particulièrement utile pour orienter les études, comparer des scénarios ou limiter le recours à des essais expérimentaux parfois complexes. Dans de nombreux cas, la combinaison de la microbiologie prévisionnelle et des challenge-tests permet d'obtenir une démonstration solide, proportionnée au risque et scientifiquement étayée.

L'entrée en application du nouveau règlement implique également une adaptation des plans de maîtrise sanitaire. La conformité ne peut plus être envisagée comme un simple respect ponctuel d'un critère, mais comme une maîtrise globale et dynamique du danger pendant toute la durée de vie du produit, en tenant compte des usages raisonnablement prévisibles par le consommateur.

Ces attentes s'inscrivent dans un contexte réglementaire en forte évolution. Au cours de la dernière année, le cadre relatif à la durée de vie microbiologique des aliments s'est renforcé, tant au niveau européen que national. Le règlement (UE) 2024/2895², présenté ci-dessus, qui modifie le règlement (CE) n° 2073/2005, impose désormais aux exploitants d'apporter la preuve de la maîtrise de *Listeria monocytogenes* sur l'ensemble de la durée de vie des aliments prêts à consommer, et non plus uniquement en sortie d'usine. En parallèle, la DGAL a actualisé ses instructions techniques avec la publication de l'IT DGAL/SDSSA/2025-78³, qui remplace celle de 2024. Cette instruction réaffirme la responsabilité de l'exploitant dans la définition de la durée

² European Food Safety Authority (EFSA) et European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC), « The European Union One Health 2022 Zoonoses Report ».

³ Direction Générale de l'Alimentation (DGAL), « Instruction technique DGAL/SDSSA/2025-78 – Durée de vie microbiologique des aliments », 10 février 2025.

de vie microbiologique et précise les modalités de détermination, de validation et de vérification, en mettant en avant l'utilisation d'outils reconnus tels que la microbiologie prévisionnelle et les challenge-tests. L'actualisation en 2026 du document technique de référence de l'EURL *Listeria monocytogenes*⁴ sur les études de durabilité et les challenge-tests confirme enfin cette volonté d'harmonisation scientifique et méthodologique à l'échelle européenne.

Dans ce nouveau contexte, la logique de conformité évolue profondément. Elle ne repose plus sur un contrôle ponctuel, mais sur une démonstration scientifique, documentée et argumentée de la sécurité des aliments dans le temps, plaçant les études de durée de vie et les challenge-tests au cœur des attentes réglementaires et des démarches de maîtrise du risque.

Accompagnement des opérateurs face aux nouvelles exigences réglementaires : le rôle clé du CTCPA

L'évolution des exigences réglementaires en matière de sécurité sanitaire renforce la nécessité d'un accompagnement technique des opérateurs. Le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA) dispose d'une expertise reconnue pour aider les entreprises à anticiper et à répondre aux obligations applicables à partir de juillet 2026.

Le CTCPA propose notamment la réalisation de challenge-tests *Listeria monocytogenes*. Le laboratoire de microbiologie du site d'Avignon est reconnu par la DGAL pour la réalisation des tests de croissance (challenge-test) pour *Listeria monocytogenes*. Les challenge-tests permettent de démontrer de manière expérimentale si un produit est susceptible, ou non, de favoriser la croissance de *Listeria monocytogenes* au cours de sa durée de vie, dans des conditions de stockage représentatives de celles rencontrées lors de la distribution et en tenant compte des propriétés intrinsèques de la matrice alimentaire. Ils constituent un outil clé pour sécuriser la catégorisation des produits et de documenter la conformité vis-à-vis du seuil réglementaire de 100 UFC/g afin de justifier les choix réglementaires auprès des services de contrôle.

En parallèle, le CTCPA s'appuie sur la microbiologie prévisionnelle, notamment via le logiciel Sym'Previus, afin de prendre en compte en amont le potentiel de croissance des microorganismes dans des matrices alimentaires et permet d'orienter les stratégies d'essais afin d'optimiser les démarches de validations à mettre en place.

L'expertise du CTCPA s'étend également à l'accompagnement réglementaire, à l'analyse des formulations et des procédés, ainsi qu'à l'adaptation des plans de maîtrise sanitaire en cohérence avec les nouvelles attentes des autorités.

Face à une réglementation à la fois plus exigeante et plus structurée, le CTCPA se positionne ainsi comme un partenaire clé des acteurs de l'agroalimentaire. En apportant un appui scientifique et méthodologique solide, il aide les entreprises à transformer cette contrainte réglementaire en une opportunité durable de renforcer la sécurité des aliments et la confiance des consommateurs.

⁴ « ANSES - EURL - <https://sitesv2.anses.fr/en/minisite/listeria-monocytogenes/proficiency-tests> ».

Vous avez des questions ?
Contactez-nous directement sur contact@ctcpa.org

Le CTCPA en région, toujours un interlocuteur proche de vous !



PARIS - Siège
paris@ctcpa.org
+331 53 91 44 00

AMIENS
amiens@ctcpa.org
+333 22 53 23 00

AVIGNON
avignon@ctcpa.org
+334 90 84 17 09

AUCH
auch@ctcpa.org
+335 62 60 63 63

BEAUVAIS
mnmarissal@ctcpa.org
+333 22 53 23 18

BOURG-EN-BRESSE
bourg@ctcpa.org
+334 74 45 52 35

DIJON
clucet@ctcpa.org
+337 57 08 46 97

MONT-DE-MARSAN
vmoret@ctcpa.org
+336 34 14 49 24

NANTES
nantes@ctcpa.org
+332 40 40 47 41