

RÈGLEMENT
(UE)
2024/2895

CE QUE LES FABRICANTS DE PRODUITS
ALIMENTAIRES DOIVENT SAVOIR SUR LES
NOUVELLES RÈGLES
RELATIVES À LA LISTERIA

À compter du 1^{er} juillet 2026, les règles changent – tout comme le niveau de contrôle.

Avec le règlement européen 2024/2895, les exigences relatives à la Listeria pour les aliments prêts à consommer deviennent nettement plus strictes, l'accent étant désormais mis non plus sur les tests des produits, mais sur l'ensemble de l'environnement de production. Un seul résultat positif pourrait menacer l'accès au marché, la réputation de la marque et la continuité des activités. Votre site est-il prêt à respecter la nouvelle norme « absente dans 25 g » tout au long de la durée de conservation ?

Dans cette brochure, nous présentons les changements à venir et expliquons comment anticiper les risques.

Règlement européen 2024/2895 : ce que les fabricants de produits alimentaires doivent savoir sur les nouvelles règles relatives à la Listeria

À compter du 1^{er} juillet 2026, le règlement européen 2024/2895 introduira des contrôles plus stricts concernant la Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer (RTE).

Pour les fabricants alimentaires qui approvisionnent l'UE, cela marque un changement significatif dans les attentes en matière de sécurité alimentaire, qui va au-delà des tests en laboratoire et met davantage l'accent sur l'environnement de production lui-même.



Quels sont les changements ?

Dans le cadre actuel, les aliments prêts à consommer (RTE) propices à la croissance de la Listeria ne doivent pas dépasser 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation et, dans certains cas, doivent être exempts de Listeria dans 25 g avant de quitter le contrôle du producteur.

À PARTIR DE JUILLET 2026, LES EXIGENCES DEVIENDRONT PLUS STRICTES :

La Listeria monocytogenes doit être absente dans 25 g pendant toute la durée de conservation, à moins que le fabricant ne puisse démontrer scientifiquement que les niveaux resteront inférieurs à 100 ufc/g pendant toute la durée.

Le règlement étend également la responsabilité à l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, ce qui signifie que la conformité n'est pas uniquement l'obligation du producteur.

Pour les entreprises exportant vers l'UE ou opérant au sein de celle-ci, le non-respect de ces exigences pourrait entraîner des rappels de produits, des sanctions financières et la perte d'accès au marché.

La sécurité alimentaire est la priorité absolue.

Pourquoi se concentrer sur la Listeria ?

La listériose présente un risque plus élevé pour les personnes âgées, les femmes enceintes, les nouveau-nés et les personnes dont le système immunitaire est affaibli. À mesure que la population européenne vieillit, les autorités de régulation renforcent les contrôles afin d'offrir une meilleure protection de la santé publique.

LES NOUVELLES RÈGLES AFFECTERONT PARTICULIÈREMENT LES FABRICANTS DANS DES SECTEURS TELS QUE :

- Sandwichs et salades prêts à consommer
- Produits laitiers
- Poisson fumé
- Viandes cuites et pâtés
- Plats cuisinés surgelés
- Produits frais

Ces catégories sont davantage exposées aux risques de contamination environnementale après transformation.



Le risque caché : l'environnement de production

Si les tests microbiologiques restent essentiels, de nombreux problèmes récurrents liés à la Listeria trouvent leur origine dans la structure même du bâtiment.

WIKTOR DZIOBA, SPÉCIALISTE EN ALIMENTATION ET BOISSONS CHEZ STONHARD, EXPLIQUE :

« Dans de nombreuses installations, les résultats positifs récurrents à la Listeria sont liés à la structure du bâtiment – en particulier aux sols endommagés, à un drainage inefficace et aux zones où l'eau peut s'accumuler. Si l'humidité peut stagner sur, derrière ou sous les surfaces, les bactéries peuvent persister. »

Un revêtement de sol sans joint, associé à un système de drainage bien conçu, joue un rôle crucial dans la réduction des risques, en particulier dans les environnements de soins intensifs et de produits prêts à consommer. En tant que leader mondial des systèmes de revêtements de sol hygiéniques, Stonhard possède une vaste expérience dans l'accompagnement des fabricants agroalimentaires à travers l'Europe, notamment grâce à de nombreuses années de partenariat avec des producteurs mondiaux de premier plan dans le secteur agroalimentaire et à une collaboration active avec l'EHEDG pour promouvoir les meilleures pratiques en matière de conception hygiénique.



Une opportunité stratégique – Pas seulement une simple mise en conformité

Le règlement européen 2024/2895 ne doit pas être considéré uniquement comme une contrainte réglementaire. Pour de nombreux fabricants, c'est l'occasion de :

- Réévaluer les facteurs de risque environnementaux
- Renforcer les infrastructures dans les zones de produits prêts à consommer
- Réduire la probabilité de résultats positifs répétés
- Protéger la réputation de la marque
- Garantir l'accès au marché européen à long terme



Les entreprises qui considèrent les revêtements de sol, les systèmes de drainage et les surfaces murales comme faisant partie intégrante de leur stratégie de sécurité alimentaire, plutôt que comme de simples éléments d'entretien, sont mieux placées pour gérer les risques à long terme.

Se préparer pour juillet 2026

À l'approche de la date butoir, le moment est venu pour les responsables de la sécurité alimentaire, les équipes opérationnelles et les responsables techniques d'évaluer leurs installations et d'identifier les vulnérabilités potentielles.

COMME LE CONCLUT DZIOPA :

« Ce règlement est un signal d'alarme. Les entreprises les plus résilientes seront celles qui agiront tôt – en examinant dès maintenant leur environnement afin de protéger à la fois les consommateurs et leurs opérations. »

Pour plus d'informations sur la préparation de votre installation au règlement européen 2024/2895, contactez l'équipe Alimentation et Boissons de Stonhard afin de discuter de vos besoins spécifiques.



STONHARD®



Stonhard estime que les informations contenues dans le présent document sont véridiques et exactes. Stonhard n'offre aucune garantie, expresse ou implicite, sur la base de cette documentation et décline toute responsabilité pour les dommages consécutifs ou accessoires résultant de l'utilisation des produits et systèmes décrits, y compris toute garantie de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier. Les informations contenues dans le présent document sont fournies à titre indicatif uniquement. ©2026.