

PRÉFÈTE D'INDRE-ET-LOIRE

Direction Départementale de la Protection des
Populations

Service Sécurité Sanitaire de l'Alimentation

Tel : 02.47.31.11.34

Dossier suivi par : Célia MALHERE
Mél : ddpp@indre-et-loire.gouv.fr
Réf. :

Tours, le 22/05/2019

Objet : Prévention de la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de 5 ans.

La qualité et la diversité de notre production agricole constituent l'un des grands atouts de l'économie française. A ce titre, les signes d'identification de l'origine et de la qualité des productions fromagères récompensent les agriculteurs pour les efforts qu'ils consentent particulièrement dans les zones défavorisées, les zones de montagne et les régions ultrapériphériques, dans lesquelles l'agriculture constitue un secteur économique important et où les coûts de production sont élevés.

75 % des AOP et 60 % des IGP fromagères sont fabriquées à partir de lait cru, ce qui représente une production de 2,1 milliards de litres de lait par an¹.

Toutefois, l'agence européenne de sécurité sanitaire des aliments (EFSA) rappelle que « le lait cru peut contenir des bactéries nuisibles susceptibles d'entraîner des maladies graves [et que] les nourrissons, les enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes ayant un système immunitaire affaibli présentent davantage de risques de tomber malades en consommant du lait cru. »² En France, l'ANSES a montré³ la sensibilité accrue de plusieurs catégories de personnes, et plus particulièrement des enfants de 0 à 5 ans, au regard des risques de syndrome hémolytique et urémique (SHU), de salmonellose ou de campylobactériose, c'est-à-dire de maladies causées par des germes pathogènes susceptibles d'être présents dans le lait cru. Enfin, plusieurs alertes sanitaires ont été marquées par des cas très graves de jeunes enfants atteints de SHU voire par des décès après qu'ils ont consommé des fromages au lait cru contaminés par des souches hautement pathogènes d'E. coli.

Certaines étapes de fabrication du fromage comme le chauffage (ou « cuisson ») du caillé et l'affinage pendant plusieurs semaines permettent toutefois de réduire la quantité de bactéries pathogènes éventuellement présentes dans le lait mis en œuvre⁴. Sur l'ensemble des fromages au lait cru mis sur le marché, les plans de surveillance de la chaîne alimentaire conduits régulièrement par la DGAL font apparaître un taux de prévalence des principaux germes pathogènes de 1 à 2 % à l'exception de ces fromages à pâte pressée cuite.

Ces constats conduisent les ministères en charge de la santé et de l'agriculture à rappeler que :

- **le lait cru et les fromages au lait cru présentent un sur-risque important d'infection bactérienne chez l'enfant, surtout pour les moins de 5 ans ; ce sur-risque diminue avec l'âge jusqu'à 15 ans où il rejoint la normale, d'après les études ;**
- **les enfants de moins de 5 ans ne doivent en aucun cas consommer ces produits, les cas observés ces dernières années confirment la sensibilité des enfants de cette tranche d'âge, chez lesquels les symptômes peuvent être dramatiques ;**

1 INAO & CNAOL – Chiffres clés 2017 des produits sous signes de la qualité et de l'origine, Produits laitiers AOP et IGP – septembre 2018

2 EFSA – Scientific Opinion on the public health risks related to the consumption of raw drinking milk – 13 janvier 2015, disponible à l'adresse : <https://www.efsa.europa.eu/fr/press/news/150113>

3 ANSES – avis relatif à un projet de décret pris en application de l'article L. 214-1 du code de la consommation et concernant l'étiquetage du lait cru destiné à être remis en l'état au consommateur final – Saisine n° 2015-SA-0114 – 18 décembre 2015

4 Bachmann & Spahr - The Fate of Potentially Pathogenic Bacteria in Swiss Hard and Semihard Cheeses Made from Raw Milk in J Dairy Sci 78:476-483, 1995

- ces préconisations sont également valables pour les autres populations à risque : femmes enceintes ou personnes immunodéprimées ;
- les qualités nutritionnelles de ce type de produits, récemment soulignées par l'INRA, ne doivent en aucun cas occulter le risque sanitaire.

La communication institutionnelle sur le risque sanitaire en lien avec la consommation de fromages au lait cru a été renforcée. A cet égard, la vignette de communication en pièce jointe a notamment été insérée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture⁵.

Enfin, la législation encadrant la commercialisation de denrées alimentaires et notamment la restauration collective pose le principe de responsabilité de l'exploitant d'un restaurant collectif vis-à-vis des denrées qu'il propose à ses convives. En particulier, « aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse »⁶ et particulièrement si elle est « préjudiciable à la santé »⁷. Pour déterminer si une denrée alimentaire est préjudiciable à la santé, il est tenu compte « des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée »⁸.

Le directeur départemental de la protection des populations par intérim,



Romain GUEGAN

5 <https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre>

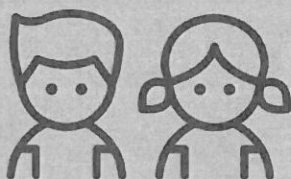
6 Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 – article 14, point 1

7 Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 – article 14, point 2.a

8 Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 – article 14, point 4.c

Support de communication institutionnelle sur le risque sanitaire
en lien avec la consommation de fromages au lait cru

LE SAVIEZ-VOUS ? Le lait cru peut présenter un risque important
pour les jeunes enfants



**Les jeunes enfants et particulièrement
ceux de moins de 5 ans ne doivent pas consommer
de lait cru et de fromages au lait cru***

***Sauf fromages
au lait cru à pâte
pressée cuite**
ex. Gruyère, Comté,
Emmental, Beaufort...

**Vérifiez l'étiquette
ou demandez conseil
à votre commerçant**

AGRICULTURE.GOUV.FR



ALIMENTATION.GOUV.FR

