



**PRÉFET
DE L'YONNE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations

Auxerre, le 06 septembre 2024

**Note d'information à l'attention des
responsables d'établissements de
restauration collective**

**Objet : IMPORTANT - PREVENTION DES RISQUES LIES A LA CONSOMMATION DE FROMAGES AU LAIT CRU PAR
LES ENFANTS DE MOINS DE 5 ANS**

Mis sur le marché sans traitement thermique préalable, le lait cru et les produits fabriqués à partir de lait cru sont très sensibles à la contamination éventuelle par des bactéries pathogènes, malgré toutes les précautions prises par les professionnels.

La quasi-totalité des fromages fermiers sont fabriqués avec du lait cru, qu'ils soient ou non sous signe de qualité (AOP ou IGP) ou issus de l'agriculture biologique.

Les producteurs approvisionnent généralement les circuits courts par l'intermédiaire des marchés locaux, des AMAP, des magasins de distribution mais aussi la restauration collective, contribuant ainsi à l'atteinte des objectifs fixés par la loi Egalim (50 % de produits durables et de qualité dont au moins 20 % de bio en restauration collective).

Les analyses effectuées régulièrement par la DGAL montrent que 1 à 2 % des fromages au lait cru mis sur le marché contiennent des germes pathogènes, à l'exception des fromages à pâte pressée cuite (type emmental, comté, etc...). Pour ces derniers en effet, certaines étapes de fabrication permettent de réduire la quantité de bactéries pathogènes éventuellement présentes dans le lait.

En France, au cours de la dernière décennie, 34 % des épidémies de salmonellose, 37 % des épidémies de listériose et 60 % des infections à E. coli hautement pathogènes sont liées à la consommation de fromages au lait cru. Les symptômes vont des simples troubles digestifs de type gastro-entérite à des conséquences dramatiques comme des insuffisances rénales sévères, voire des décès.

L'EFSA et l'ANSES soulignent toutes deux la sensibilité accrue de certaines catégories de personnes (nourissons, enfants, femmes enceintes, personnes âgées, immunodéprimées) vis-à-vis des bactéries

pathogènes potentiellement contenues dans le lait cru. Les enfants et plus particulièrement ceux de moins de 5 ans, sont susceptibles de développer un syndrome hémolytique et urémique liées à la présence de souches d'E. Coli hautement pathogènes. Plusieurs alertes sanitaires ont été déclarées ces dernières années dont la dernière en décembre 2023 à Toulouse dans une crèche municipale, après consommation de Morbier AOP.

L'EFSA et l'ANSES alertent sur 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.

Pour ces raisons, malgré la qualité nutritionnelle de ces produits, encore récemment soulignées par l'INRAE, il convient de limiter leur consommation par les populations sensibles en appliquant les recommandations suivantes :

- **les enfants de moins de 5 ans ne doivent en aucun cas consommer ces produits ;**
- **ces préconisations sont également valables pour les autres populations à risque : femmes enceintes ou personnes âgées ou immunodéprimées**
- dans une moindre mesure, **la consommation de produits au lait cru est déconseillée aux enfants de 5 à 15 ans.**

Enfin, je vous rappelle que les responsabilités de l'exploitant d'un restaurant collectif vis-à-vis des denrées qu'il propose à ses convives sont clairement définies dans les textes du « Paquet hygiène », notamment le règlement CE/178/2002 du 28 janvier 2002. Par conséquent, dans un contexte de cas humains pour lesquels une origine alimentaire est suspectée, la responsabilité du fabricant, comme celle du responsable de l'établissement de restauration collective, pourrait être engagée.

Sur les fromages préemballés, l'indication du traitement thermique du lait est obligatoire sur l'étiquette. En cas d'achat auprès d'un détaillant, celui-ci est en mesure de donner l'information sur le traitement thermique du lait.

Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a mis en ligne une information sur la consommation des fromages au lait cru à l'adresse suivante :

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