

Paris, le 20 AOUT 2024

La directrice générale de l'alimentation

Direction générale de l'alimentation

Le directeur général de la santé

Direction générale de la santé

à

Mesdames, Messieurs les préfets de région et de
département

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. À 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 où l'agriculture constitue un secteur économique important aux coûts de production élevés.

Les producteurs approvisionnent généralement les circuits courts par l'intermédiaire des marchés locaux, des Amap, des magasins de distribution mais aussi la restauration collective. Ils contribuent ainsi à l'atteinte des objectifs fixés par la Loi EGalim (50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de bio dans la restauration collective).

La quasi-totalité des fromages fermiers sont fabriqués avec du lait cru bien qu'ils ne soient pas systématiquement sous signes de qualité AOP ou IGP. Ils peuvent par ailleurs être issus de l'agriculture biologique. A ce jour, 75 % des fromages sous AOP et 60 % des fromages sous IGP sont fabriqués à partir de lait cru, ce qui représente une production de 2,1 milliards de litres de lait par an¹.

L'utilisation du lait cru pour ces fabrications implique d'être vigilant car de nombreuses bactéries peuvent se retrouver dans les fromages ou autres produits au lait cru. Ainsi, ces derniers sont parfois impliqués dans l'apparition d'intoxications alimentaires et font alors l'objet de procédures de retrait-rappel. En France, au cours de la dernière décennie, 34%, 37% et 60% des épidémies, respectivement de [salmonellose](#), de [listériose](#) et d'infections à [E. coli entérohémorragiques](#) (EHEC), sont liées à la consommation de fromages au lait cru. Si certaines bactéries peuvent provoquer des symptômes de type gastroentérite (*Salmonella* spp. ou *Staphylococcus aureus*), d'autres peuvent avoir des conséquences bien plus graves comme des insuffisances rénales (EHEC), voire même des décès (*L. monocytogenes*, EHEC).

Aussi, l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) rappelle que « le lait cru peut contenir des bactéries pathogènes susceptibles d'entraîner des maladies graves. Les nourrissons, les enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées présentent davantage de risques de développer des pathologies dans leurs formes les plus graves en consommant du lait cru. »² En France, l'ANSES a montré³ la sensibilité accrue de plusieurs catégories de personnes, notamment les enfants et plus particulièrement ceux de moins de 5 ans, au regard des risques de syndrome hémolytique et urémique (SHU) et de salmonellose causés par des germes pathogènes susceptibles d'être présents dans le lait cru et les fromages au 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 aient consommé des fromages au lait cru contaminés par des souches hautement pathogènes d'E. coli. Ce fut le cas en décembre 2023 lors de la survenue de cas de SHU chez des jeunes enfants fréquentant une crèche municipale à Toulouse après qu'il leur ait été servi des fromages au lait cru d'AOP Morbier.

Les plans de surveillance de la chaîne alimentaire conduits par la DGAL font apparaître un taux de prévalence des principaux germes pathogènes de 1 à 2 % dans les fromages au lait cru autres que ceux à pâte pressée cuite. En effet, l'étape de cuisson du caillé lors de la fabrication des fromages à pâte pressée cuite et l'affinage pendant plusieurs mois permettent de réduire la quantité de bactéries pathogènes éventuellement présentes dans le lait cru mis en œuvre⁴.

Enfin, la législation encadrant la commercialisation de denrées alimentaires et notamment la restauration collective pose le principe de responsabilité du fabricant de la denrée qui est mise sur le marché, et 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 »⁵ et particulièrement si elle est « préjudiciable à la santé »⁶. 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 »⁷. Par conséquent, dans un contexte de cas humains pour lesquels une origine alimentaire est suspectée, la responsabilité du fabricant, comme celle de l'établissement de restauration collective, pourraient être engagées.

Ces constats conduisent les ministères chargés de l'agriculture et de la santé à rappeler les éléments et recommandations suivants :

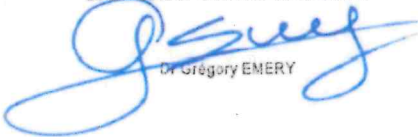
- **Les enfants de moins de 5 ans ne doivent en aucun cas consommer ces produits. Les cas observés ces dernières années et ces derniers mois confirment la sensibilité des enfants de cette tranche d'âge, chez lesquels les symptômes peuvent être dramatiques. En effet, le lait cru et les fromages au lait cru présentent un sur-risque important d'infection bactérienne chez l'enfant, surtout pour les moins de 5 ans au regard de leurs défenses immunitaires ; ce sur-risque diminue avec l'âge jusqu'à 15 ans où il rejoint la normale, d'après les études disponibles ;**
- **Ces préconisations concernent aussi les autres populations à risque : femmes enceintes ou personnes immunodéprimées ;**
- **Les qualités nutritionnelles de ce type de produits, récemment soulignées par l'INRAE, 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 été insérée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture⁸.

En conséquence, je vous invite à porter ces éléments à la connaissance des prestataires de restauration collective de votre département ainsi qu'à leurs donneurs d'ordres, au premier rang desquels les collectivités territoriales, responsables de ce service public pour les crèches⁹ et pour la restauration scolaire¹⁰, mais aussi les associations susceptibles d'organiser des séjours de vacances destinés à ce public.

Ces éléments sont également repris dans l'instruction technique publique relative au commerce de détail¹¹, autre vecteur d'information, afin que les professionnels de ce secteur intègrent ce risque dans leur plan de maîtrise sanitaire et que les services d'inspection sanitaire des DD(ETS)PP et des DAAF en tiennent compte dans les contrôles officiels conduits et les éventuelles suites administratives prononcées.

Le directeur général de la santé

Le Directeur Général de la Santé

Dr. Gregory EMERY

La directrice générale de l'alimentation

Maud
FAIPOUX ID

Signature
numérique de
Maud FAIPOUX ID

Copie : DG Agences régionales de santé

DRAAF, DD(ets)PP

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

Références réglementaires et bibliographiques

- 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
- 5 Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 – article 14, point 1
- 6 Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 – article 14, point 2a
- 7 Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 – article 14, point 4.c
- 8 <https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions>
- 9 Code de l'action sociale et des familles – article L. 214-2
- 10 Code de l'éducation – articles L. 211-1 et suivants
- 11 Instruction technique DGAL/SDSSA/2023-756 du 04/12/2023 relative aux activités de commerce de détail de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.