



Recommandations de consommation concernant les produits au lait cru

Plusieurs alertes sanitaires récentes ont été marquées par des cas très graves de jeunes enfants atteints de SHU (syndrome hémolytique et urémique) voire par des décès, après la consommation de fromage au lait cru contaminé par des souches hautement pathogènes d'une bactérie : Escherichia Coli.

Aussi, les ministères en charge de la santé et de l'agriculture appellent à la plus grande vigilance vis à vis des populations à risque et rappellent les mesures suivantes :

- les enfants de moins de 5 ans ne doivent en aucun cas consommer le lait cru et les fromages au lait cru, les cas observés ces dernières années confirment la sensibilité des enfants de cette tranche d'âge, chez lesquels les symptômes peuvent être dramatiques (décès, dialyses à vie...) ; 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 enfants de moins de 5 ans ; ce sur-risque diminue avec l'âge jusqu'à 15 ans où il rejoint la normale, d'après les études ;

- 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.



Les établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, peuvent continuer à se fournir en lait cru auprès d'un producteur titulaire de l'autorisation de vendre du lait cru sous réserve d'appliquer un traitement thermique au produit. L'exploitant du restaurant collectif est alors responsable du traitement thermique appliqué au lait qu'il propose à la consommation, qu'il soit transformé ou non.

Toutefois, les fromages au lait cru à pâte pressée cuite (Gruyère, Comté, Emmental, Beaufort...) ne sont pas concernés par ce message

de prévention (chauffage du caillé et affinage pendant plusieurs semaines).

Enfin, la législation encadrant la commercialisation de denrées alimentaires et notamment la restauration collective pose le principe de la responsabilité de l'exploitant d'un restaurant collectif vis à vis des denrées qu'il propose. Ainsi, « aucune denrée n'est mise sur le marché si elle est dangereuse »¹ et particulièrement si elle est « préjudiciable à la santé »². Dans ce cadre, il doit être tenu compte « des sensibilités sanitaires

particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée »³.

>>> Pour en savoir plus