



PRÉFET DE L'ISÈRE

*Le Préfet*

Grenoble, le 15 MAI 2019

Le Préfet de l'Isère

à

Destinataires in fine

**Objet** : Prévention des risques sanitaires liés à la consommation de produits au lait cru notamment chez les jeunes enfants (moins de 5 ans)

Je souhaite attirer votre attention sur la consommation de lait cru et de certains fromages au lait cru.

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 risque de tomber malades en consommant du lait cru. »

En France, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (ANSES) a montré 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) dû à des *Escherichia coli*, de salmonellose ou de campylobactériose, c'est-à-dire de maladies causées par des germes pathogènes susceptibles d'être présents dans le lait cru.

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 œuvre. Sur l'ensemble des fromages au lait cru mis sur le marché, les plans de surveillance de la chaîne alimentaire conduits régulièrement par la direction générale de l'alimentation (DGAL) font apparaître un taux de présence des principaux germes pathogènes de 1 à 2 % à l'exception des fromages à pâtes pressée cuite, type Comté, Beaufort, Gruyère, Emmental...

Plusieurs alertes sanitaires ont été marquées par des cas 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 pathogènes d'*Escherichia coli*.

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 jusqu'à l'âge de 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 confirmant la sensibilité des enfants de cette tranche d'âge, pour lesquels les conséquences peuvent être très graves ;
- ces préconisations sont également valables pour d'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 législation encadrant la commercialisation de denrées alimentaires et notamment la restauration collective pose le principe de responsabilité de l'exploitant 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 » et particulièrement si elle est « préjudiciable à la santé ». 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 ».

En conséquence, en cas d'intoxication alimentaire liée à la consommation de produits connus pour être déconseillés aux jeunes enfants, votre responsabilité pourrait être engagée : vous devez veiller à ne pas exposer les jeunes enfants à ces sources de contamination.

La communication institutionnelle sur le risque sanitaire en lien avec la consommation de fromages au lait cru a été également renforcée. A cet égard, la vignette de communication en pièce jointe peut être diffusée pour une large information.

Les agents de la direction départementale de la protection des populations sont à votre disposition pour tout complément d'information.

Le Préfet,  
  
Lionel BEFFRE

*Textes de référence :*

- *Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires*
- *Code rural et de la pêche maritime*
- *Code de la consommation*
- *EFSA : Scientific opinion on the public health risks related to the consumption of raw drinking milk – 13 janvier 2015*
- *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*

## Destinataires in fine

Monsieur le président du Conseil départemental de l'Isère

Monsieur le président de Grenoble-Alpes Métropole

Monsieur le président de l'Association des maires, adjoints, présidents et vice-présidents de communautés de l'Isère (AMI)

Mesdames et messieurs les maires de l'Isère

Mesdames et messieurs les responsables d'établissement de restauration collective destinée à la petite enfance

Copie à :

Madame la directrice départementale de la cohésion sociale de l'Isère

Monsieur le directeur de la délégation départementale de l'Isère de l'Agence régionale de santé

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



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

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

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

AGRICULTURE.GOUV.FR



ALIMENTATION.GOUV.FR