

PRÉFET DU GARD

**DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS**

Nîmes, le 24 juin 2019

Service Sécurité Sanitaire des Aliments

☎ Tél : 04.30.08.60.50
☎ Fax : 04.30.08.60.51
✉ Mél : ddpp@gard.gouv.fr

Le préfet

à

Mesdames et Messieurs les maires du
département

Objet:	Prévention du risque sanitaire lié à la consommation de lait cru ou de fromage au lait cru. Mesures à destination des enfants de moins de 5 ans.
P.J :	Vignette de communication du ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

Plusieurs épidémies d'infections en lien avec la consommation de fromage au lait cru ont été rapportées en France ces deux dernières années, affectant en particulier de jeunes enfants.

À ce sujet, l'agence européenne de sécurité sanitaire des aliments (EFSA) a rappelé que « le lait 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 ».

L'agence nationale de sécurité de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a montré par ailleurs 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.

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 font apparaître un taux de prévalence des principaux germes pathogènes de 1 à 2 %, à l'exception des 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 de moins de 5 ans ; ce sur-risque diminue avec l'âge jusqu'à 15 ans, où, d'après les études, il rejoint la normale ;

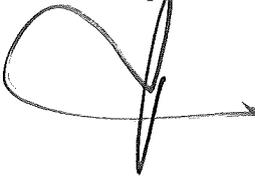
- les enfants de moins de 5 ans ne doivent en aucun cas consommer ces produits, les cas observés ces dernières années confirment la sensibilité des enfants de cette tranche d'âge, chez lesquels les symptômes peuvent être dramatiques ;
- ces préconisations sont également valables pour les autres populations à risque : femmes enceintes ou personnes immunodéprimées ;
- les qualités nutritionnelles de ce type de produits, récemment soulignés par l'INRA, ne doivent en aucun cas occulter le risque sanitaire.

Dans ce contexte et par souci de prévention, **je vous remercie de bien vouloir relayer ces informations sur les risques liés à la consommation par les enfants de moins de 5 ans de lait cru et de fromage au lait cru auprès des établissements de votre commune réalisant des prestations de restauration collective pour de jeunes enfants (et notamment auprès des crèches, établissements scolaires et centres de vacances ou de loisirs).**

Pour faciliter la communication institutionnelle, je joins à ce courrier une vignette, publiée sur le site internet officiel du ministère de l'agriculture et de l'alimentation¹, et qui pourrait être apposée dans tout lieu ouvert au public afin de sensibiliser également les parents de jeunes enfants.

Je sais pouvoir compter sur votre engagement en faveur de cette disposition de santé publique.

Le préfet



Didier LAUGA

Copie transmise pour information :

- Monsieur le Président du Conseil départemental
- Monsieur le Directeur de la Caisse d'allocations familiales
- Monsieur le DASEN
- Monsieur le délégué départemental de l'Agence régionale de santé (ARS)
- Madame la sous-préfète du VIGAN
- Monsieur le sous-préfet d'ALES

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