



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

LA DIRECTRICE DE CABINET

Paris, le **25 SEP. 2019**

N/Réf : CO 817891

V/Réf :

Monsieur le Directeur,

Par courrier en date du 15 juillet 2019, vous avez appelé l'attention du Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation sur les messages relatifs à la consommation de fromages au lait cru, et notamment sur l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-365 du 2 mai 2019, qui rappellent aux exploitants de restauration collective que les enfants de moins de 5 ans ne doivent pas consommer de fromages au lait cru, et, au-delà, sur les inquiétudes suscitées par ces recommandations.

Avant tout, le Ministre tient à vous assurer de son profond attachement au développement des produits agricoles sous signe de qualité, qui permettent de répondre aux attentes du consommateur tout en maintenant un tissu économique rural dynamique. S'agissant des fromages, 3/4 sont fabriqués à base de lait cru. Aliments de qualité, typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal, ils font partie du patrimoine alimentaire français et la loi EGalim, par les objectifs de qualité des approvisionnements qu'elle définit, va créer de nouveaux débouchés pour les producteurs de produits sous signes de qualité.

Ces fromages au lait cru renferment une flore vivante variée, qui peut être favorable en termes de santé (ex. bactéries lactiques diverses), comme l'a récemment rappelé l'Institut National de la Recherche Agronomique. Cependant, ils peuvent également comporter des agents pathogènes ; cette présence peut être observée dans un contexte où les animaux des troupeaux laitiers sont porteurs asymptomatiques de divers pathogènes dans leur tube digestif (salmonelles, E. coli, etc.).

.../...

Cette présence d'agents pathogènes peut poser des problèmes de santé majeurs, particulièrement pour les populations sensibles, dont les enfants. En moins d'un an, 3 séquences de cas groupés (soit une trentaine d'enfants atteints) de Syndrome Hémolytique et Urémique (SHU) chez les tout-petits (nourrissons et enfants de moins de 5 ans) à la suite d'une infection à E. coli hautement pathogène en lien avec la consommation de fromages au lait cru ont été recensés. Il s'agit d'un syndrome d'insuffisance rénale aiguë, entraînant chez ces très jeunes enfants, hospitalisés en urgence, un risque de séquelles rénales ou neurologiques définitives voire de décès.

Si les bonnes pratiques d'élevage, l'hygiène de la traite et de la fabrication des fromages au lait cru permettent de réduire ce risque, elles ne permettent toutefois pas de garantir une absence d'exposition des consommateurs à ces pathogènes en consommant du lait cru ou des produits au lait cru.

Ce risque majeur a conduit le Ministre à rappeler les règles essentielles de consommation des fromages au lait cru et l'existence de populations à sur-risque comme les jeunes enfants. Selon l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, il existe en effet un sur-risque significatif (110 fois plus de risque de SHU) dans la tranche 0-5 ans par rapport à la population générale adulte. Ce sur-risque diminue ensuite avec l'âge, et rejoint la population générale à partir de l'âge de 15 ans.

Je vous prie de croire, Monsieur le Directeur, à l'assurance de ma considération distinguée.

La Directrice de Cabinet



Isabelle CHMITELIN