



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Conséquences mise en cause par les autorités sanitaires des fromages au lait cru Question écrite n° 20917

Texte de la question

M. André Chassaigne alerte M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur le bien-fondé et les conséquences de la mise en cause par les autorités sanitaires des fromages au lait cru. En effet, l'ensemble des producteurs et des organisations professionnelles concernés ont fait légitimement part de leur colère et de leur inquiétude suite à la publication par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation, le 30 avril 2019, d'un « rappel des précautions à prendre » concernant la « consommation de fromages au lait cru ». Cette publication, à large échelle, des autorités sanitaires pointe très directement la consommation de fromages au lait cru par les enfants de moins de 5 ans, recommandant de ne pas en consommer, en listant une série non-exhaustive de fromages à base de lait cru. Faisant suite à des cas récents de rappels de certains lots de fromages, le contenu précis de cette communication des autorités sanitaires, largement repris par les services préfectoraux à destination des municipalités et restaurants scolaires, apparaît non seulement scientifiquement contestable, mais disproportionné et anxiogène, mettant en cause l'ensemble des productions au lait cru, et plus particulièrement les appellations d'origine fromagères mentionnées. Des collectivités ont ainsi déjà exclu totalement les fromages au lait cru des repas servis aux bénéficiaires de leur service de restauration, quel que soit leur âge. Pour les producteurs souvent fermiers et leurs organisations, qui s'attachent au quotidien à défendre la qualité, le savoir-faire et les bienfaits nutritionnels et de santé de la consommation de ces fromages locaux reconnus, une telle mise en cause par les pouvoirs publics n'est pas sans lien avec la pression et le lobbying constant d'opérateurs industriels et commerciaux faisant la promotion de productions sans lait cru ou de produits laitiers très transformés, afin d'évincer les fromages au lait cru de l'assiette des consommateurs. Aussi, il lui demande de revenir sur le contenu de ces recommandations et d'en informer rapidement les collectivités et services de restauration concernés. Au-delà, il lui demande comment il compte accompagner concrètement le maintien et le développement des productions fermières et au lait cru sur l'ensemble des territoires.

Texte de la réponse

Le ministère de l'agriculture et de l'alimentation est très attaché 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, les trois quarts 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. Ces fromages au lait cru renferment une flore vivante variée, qui peut être favorable en termes de santé (bactéries lactiques diverses). 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, on a recensé trois séquençages 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. 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 ministère chargé de l'agriculture à rappeler les règles essentielles de consommation des fromages au lait cru et l'existence de populations à sur-risque comme les enfants selon l'ANSES. 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. Dans ce contexte, le ministère chargé de l'agriculture a demandé au directeur général de l'alimentation d'engager des travaux avec les organisations professionnelles nationales pour coordonner les éléments de communication apportés par chacun et pour améliorer la surveillance et la gestion de ce risque sanitaire majeur tout en maintenant la promotion de ces produits pour la population générale.

Données clés

Auteur : [M. André Chassaigne](#)

Circonscription : Puy-de-Dôme (5^e circonscription) - Gauche démocrate et républicaine

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 20917

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Agriculture et alimentation](#)

Date(s) clée(s)

Question publiée au JO le : [2 juillet 2019](#), page 5984

Réponse publiée au JO le : [6 août 2019](#), page 7364