ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Communication du Gouvernement sur la consommation de fromages au lait cru

Question écrite n° 21913

Texte de la question

M. Fabrice Brun attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur la communication récente de son ministère sur la consommation de fromages au lait cru. Le ministère de l'agriculture recommande aux « populations fragiles » parmi lesquelles figurent, selon lui, les jeunes enfants et particulièrement les enfants de moins de 5 ans de ne pas consommer de lait cru ni de fromage au lait cru. Il lui rappelle qu'en France, près d'un fromage sur dix est fabriqué à partir de lait cru, comme le reblochon, le salers, le brie, le picodon, le pélardon certains camemberts, le morbier et le mont d'Or. Cette communication diffusée sans véritables précautions ni informations sur les qualités nutritionnels du lait cru pourtant reconnues par l'INRA a déjà des conséquences néfastes déjà visibles en termes de consommation. Les professionnels craignent même que cette recommandation qui ne tient pas compte des informations sanitaires vérifiées et équilibrées sur le lait cru et les fromages au lait cru. S'il ne convient pas de remettre pas en cause le message de prévention sur les bactéries nuisibles, la communication gouvernementale ne doit pas être anxiogène et les recommandations doivent faire l'objet d'un accompagnement pédagogique afin de ne pas créer de réflexes excessifs chez les consommateurs. Selon les dernières informations disponibles le Gouvernement dans le prolongement de cette recommandation envisagerait de mettre en œuvre un étiquetage systématique et anxiogène à partir d'un logo ou pictogramme sur les produits au lait cru qui ne permettrait pas une information équilibrée. La recommandation précitée et ce projet accroissent la défiance du consommateur et pourrait mettre en péril des filières qui sont pourtant parmi les fers de lance de la gastronomie française et de son patrimoine. C'est pourquoi il lui demande de préciser les intentions du Gouvernement et de lui indiquer s'il entend, de concert avec les professionnels, mettre en œuvre une communication équilibrée afin de mettre fin à la défiance grandissante des consommateurs face au message anxiogène.

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 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 (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, on a recensé trois 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. 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'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. De leur côté, les professionnels de la filière laitière et de la grande distribution qui sont responsables de la définition des conditions d'utilisation des produits qu'ils mettent en marché, travaillent actuellement à la définition de modalités d'étiquetage des fromages au lait cru pour informer les consommateurs des bienfaits mais aussi des précautions nécessaires en lien avec la consommation de ces produits.

Données clés

Auteur : M. Fabrice Brun
Circonscription : Ardèche (3e circonscription) - Les Républicains
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 21913
Rubrique : Agriculture
Ministère interrogé : Agriculture et alimentation
Ministère attributaire : Agriculture et alimentation

Date(s) clée(s)

Question publiée au JO le : 30 juillet 2019, page 6997
Réponse publiée au JO le : 3 septembre 2019, page 7839